

gegeben, in Folge dessen sich das Eiweiß oben so zusammenziehen wird, daß die Flüssigkeit eine klare Farbe erhält. Sollte dieses bei einmaligem Glutauflegen noch nicht erzielt worden sein, muß es ein zweitesmal wiederholt werden. Statt des Deckels mit der Glut kann man es auch in der Röhre zusammenziehen lassen. Dieser Sud wird dann wie beim Aspik durch ein Tuch geseiht und in einem irdenen Gefäße beiseite gestellt. Unterdessen setzt man eine Form in Eis (wenn möglich eine Spanferkelform), gießt stark fingerhoch von dem überkühlten Sud hinein und läßt es sulzen. Die Spanferkelstücke werden nun mit der Hautseite nach unten auf das gesulzte so gelegt, daß sie zusammengefügt das ganze Spanferkel bilden. Dieses wird dann mit soviel Sud übergossen, daß die Form gefüllt ist. Wenn die Flüssigkeit vollkommen gesulzt ist, nimmt man die Form heraus, wischt sie ab, taucht sie einen Moment in heißes Wasser, trocknet sie mit einem Tuche, stürzt sie auf eine passende Schüssel, nimmt die Form behutsam herab und garniert das Gestürzte mit dem obigen, zerhackten Aspik und verzieren es mit Petersiliensträußchen.

799. Spanferkel mit Essig und Öl. (Cochon de lait à l'huile.)

Es wird wie das Arentfleisch weichgekocht und wenn es in dem Sude ausgekühlt ist, auf einer Schüssel angerichtet, mit Essig und Öl übergossen, mit fein geschnittenem Bertram bestreut, mit zerhacktem Aspik garniert und mit Senfsauce (Nr. 301) serviert.

800. Das Tranchieren des Spanferkels.

Der Kopf wird, nachdem man ihn herabgeschnitten hat, der Länge nach in der Mitte getheilt, jede Hälfte wieder auseinandergeschnitten, so daß 4 Theile aus dem Kopfe entstehen. Diese werden auf einer Schüssel so zusammengefügt, daß man von der Theilung des Kopfes nichts bemerkt. Ohne die Haut zu verletzen, trennt man nun die Schultern von dem Rücken, desgleichen die Schlägel. Die Bauchtheile werden abgeschnitten, in 4 Stücke getheilt und der Länge nach an den Kopf gelegt. Hierauf schneidet man den Rücken in 3 fingerbreite Streifen und legt diese auf die Bauchstücke. Zu beiden Seiten des Rückens fügt man nach dem Kopf die in beliebige Stücke geschnittenen Schultern hinzu. Als letztes gibt man die beiden in Stücke geschnittenen Schlägel so zusammen, daß sie wie ein Ganzes aussehen.

Wildbret und Geflügel.

Allgemeines.

Das Fell abzuziehen bei Hasen, Rehen, Hirschen u.

Das Thier wird mit ausgespannten Hinterfüßen aufgehängt, beim Gelenk unter der Pfote eingeschnitten, einwärts vom Schenkel aufgeschnitten, der Bauch wird vom Schweiß der Länge nach bis zur Kehle aufgeschnitten, dann nimmt man ein reines Tuch und zieht die Haut herab, ist es nöthig, so hilft man mit einem kleinen Messer nach. Die Haut mit dem Kopf wird am Nacken knapp abgeschnitten, das Fell wird aufgehängt, der Kopf ausgelöst und verwendet.

Zerlegen des Wildes.

Nachdem das Fell des Thieres abgezogen ist, schneidet man den Bauch der Länge nach auf und nimmt das Eingeweide, mit Leber, Lunge und Herz behutsam heraus. Wenn man den Schlund oben durchgeschnitten hat, löst sich

das leicht heraus. Man zertheilt jedes für sich und verwendet es, die Galle wird von der Leber behutsam herausgenommen, man trennt die Schultern von dem Rücken los, schneidet die Brusttheile an beiden Seiten vom Rücken los, knapp am Kreuz werden die Schenkel abgetrennt, und zum Gebrauch, wie angegeben ist, verwendet.

801. Beize für Wildbret. (Marinade.)

Man gibt in eine Casserolle 1 Stück Zwiebel, 1 Stückchen gelbe Rübe, ebensoviel Petersilie und Sellerie, alles blätterig geschnitten, dann 5 Sträußchen Thymian, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner und 5 zerdrückte Wacholderbeeren, ferner $\frac{1}{4}$ Liter rothen Wein, $\frac{1}{2}$ Liter Essig und 1 Liter Wasser. Dies läßt man $\frac{1}{2}$ —1 Stunde kochen und auskühlen.

802. Wildschweinskopf, fasciiert. (Hure de sanglier.)

Wenn man das Wildschwein mit einem glühenden Eisen gesengt hat (Nr. 797), wird der Kopf sammt dem 4 fingerbreiten Hals herabgeschnitten, gut gereinigt, unter dem Kinnbein aufgeschnitten und die Beine herausgelöst. Hat man nun den Kopf mittelst eines scharfen Messers auch von den Beinen losgelöst, ohne die Haut dabei zu verletzen, so wird diese innen mit Salz und Pfeffer bestreut und mit folgendem Fäsch gefüllt: 2 Kilo Schweinefleisch und 1 Kilo Speck werden zusammen fein geschnitten, gesalzen, mit 6 ganzen Eiern, 10 Stück Wacholderbeeren, etwas weißen Pfeffer und Muscatnuß im Mörser fein gestoßen und hierauf durch ein Sieb gestrichen. Eine gekochte Zunge, $\frac{1}{2}$ Kilo Speck, $\frac{1}{2}$ Kilo gekochter Schinken, 3 ausgewässerte kleine Ganslebern, $\frac{1}{2}$ Kilo Schweinefleisch (vom Rücken) und $\frac{1}{2}$ Kilo Trüffeln und, wenn man will, Pistazien, dieses alles wird würfelig geschnitten (nur die Trüffeln schneidet man blätterig), abgezogene Pistazien bleiben ganz. Man bestreicht nun die innere Seite der Kopfhaut mit dem angegebenen Fäsch, belegt diesen abwechselnd mit Schinken, Zunge, Speck, Gansleber, Trüffeln und Schweinefleisch, bestreicht es wieder fingerdicke mit Fäsch, gibt eine Lage Schinken u. darauf und fährt so fort, bis der Kopf gefüllt ist. Hat man nun als letzte Lage Fäsch aufgestrichen, so gibt man dem Kopf seine frühere Form, näht ihn dann zu und belegt die Öffnung des Halses mit einer der Größe derselben entsprechenden Speckplatte. Der Kopf wird nun in die Mitte eines ausgebreiteten, reinen Tuches auf den Hals gestellt, zu beiden Seiten des Kopfes zwei ganz dünne Holzbrettchen gegeben, welche mit einem breiten Band fest gebunden werden, damit der Kopf seine natürliche Form beibehält, und nun bindet man das Tuch, auf welchem der Kopf steht, knapp über demselben mit Spagat zusammen. Dieser eingebundene Kopf wird nun in einen Topf gegeben, etwas Wurzelwerk, Beizkräuter, ganzes Gewürz und Salz dazugehan und soviel weißer Wein, gemischt mit Essig und kochendem Wasser dazübergossen, daß die Flüssigkeit 3 Finger hoch über dem Kopfe zusammengeht. So läßt man den Kopf, je nach der Größe, 3—5 Stunden zugedeckt kochen, gießt aber von Zeit zu Zeit heißes Wasser nach, um das verkochte zu ersetzen. Nach dieser Zeit wird der Kopf mit dem Sud an einen kühlen Ort gestellt. Den nächsten Tag nimmt man den Kopf heraus, nimmt das Tuch und die Holzbrettchen weg, trocknet ihn mit einem Tuche, stützt die Ohren etwas zu und formt von gekneteter Butter mittelst einer Papierdüte die Hauer (Zähne), welche man dann an jeder Seite einsetzt. An die Fülle, welche marmorirt aussehen soll, wahrzunehmen, wird der Hals mit einem scharfen Messer glatt gestrichen. Die Augen werden mit dem Weißen eines hartgekochten Eies und mit Trüffeln oder gläsernen Augen ersetzt. Der Rüssel

wird mit aufgelöster Sappenglace bestrichen, daß er schwarzbraun aussieht, so auch der ganze Kopf, falls er schadhast sein sollte. Die Ohren müssen innerlich mit rosa gefärbter Butter oder Breton gefärbt werden. Die Halsöffnung wird nun gleichgeschnitten, damit der Kopf auf der Schüssel stehen kann und schließlich garniert man ihn noch mit zerhacktem Aspik und verziert ihn mit grüner Petersilie. Wenn man will, kann man mit weißer und roth gefärbter Butter nachhelfen, und zwar bei den Augen, Zähnen und dem Rüssel.

803. Wildschweinerneß.

In eine Casserolle gibt man 1 Stück Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel, 1 Stück Sellerie, 1 Stück Lorbeerblatt, einige Sträußchen Thymian, wenn man will, ein wenig Knoblauch, das nöthige Salz, Gewürz, 10 Stück gestoßene Wacholderbeeren, gießt rothen Wein, gemischt mit Essig und Wasser dazu, gibt den Schlägel, von welchem man die schwarze Haut abgeschabt und das Fleisch hierauf mit einem Tuche getrocknet hat, hinein, und läßt ihn zugedeckt langsam dünsten. Wenn das Fleisch vollkommen weich ist, läßt man es noch ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde in dem Sude stehen, nimmt es nach dieser Zeit heraus, schneidet es in Stücke, richtet diese auf einer Schüssel an, bestreut es rundherum mit abgezupfter grüner Petersilie und gibt es mit geschabtem Aren oder Hetschepetsch-Sauce zu Tisch.

Überreste von solchem Fleische können für mehrere Tage aufbewahrt und kalt genossen werden; nämlich: Man gibt das übriggebliebene Fleisch in den Sud, worin es gekocht wurde und stellt es an einen kühlen Ort, in Folge dessen sich das im Sude befindliche Fett oben stocken wird. Benöthigt man einen Theil des Fleisches, so nimmt man mit einem Löffel das gestockte Fett herunter, faßt das erforderliche Fleisch heraus, erwärmt das gestockte Fett mit einigen Löffeln von dem Sud, gießt es hierauf wieder zu den Überresten und läßt es wieder an dem kühlen Orte stehen. Das kalte Fleisch kann mit kalter Senf-, kalter Kräuterjauce, beliebigem Senf und mit zerhacktem Aspik garniert zu Tisch gegeben werden, oder wenn man es warm haben will, muss es im eigenen Saft erwärmt werden. Nach obiger Angabe kann ein ganzes Wildschwein, in Stücke getheilt, durch mehrere Wochen aufbewahrt werden, nur muss das Fleisch in dem Sude so liegen, daß letzterer über demselben zusammengeht und sich oben eine handhohe Schichte Fett bildet (Ol ausgenommen), und muss das Fleisch an einem kalten Orte aufbewahrt werden.

804. Naturgebratene Cotelettes von Wildschweinfleisch. (Côtelettes de sanglier naturelles.)

Die Zubereitung ist dieselbe wie bei den naturgebratenen Kalbscotelettes (Nr. 692). Man richtet sie auf einer Schüssel an und gibt sie mit beliebigem Purée oder einer pikanten Sauce zu Tisch.

805. Cotelettes von Wildschweinfleisch (Côtelettes de sanglier.)
werden wie die Kalbscotelettes (Nr. 695) bereitet und gleich diesen am Rost gebraten.

806. Wildschweinfleisch zu räuchern.

Wird ebenso geräuchert wie Schweinefleisch (Nr. 613).

807. Hirsch. (Cerf.)

Der Hirsch, welcher unter dem Hochwild den ersten Platz einnimmt und dessen Fleisch, wie überhaupt jedes Wildbret, sehr nahrhaft und leicht verdaulich ist, wird im Anfang des Monates August vorzugsweise genossen.

Besonders anzuempfehlen ist der Jungfernbraten (daselbe wie der Lungenbraten beim Rind; er wird auch so wie der Lungenbraten bereitet).

Ein besonderes Stärkungsmittel für entkräftete Leute sind die sogenannten Hirschkolben, es sind dies die jungen, noch weichen Geweihe des Hirsches, welche jedoch nur selten zu bekommen sind. Man läßt diese Kolben eine Nacht im Wasser liegen, damit sie weich werden, kocht sie zugedeckt mit soviel Wasser, das es über die Stücke zusammengeht, mit etwas Salz, bis sie vollkommen weich geworden sind, worauf man die Haut abzieht, die Geweihe in Scheiben schneidet und mit in Zucker eingemachten Preiselbeeren oder pikanter Sauce, Trüffeln u. serviert.

808. Hirschziemer, glasiert. (Cimier de cerf glacé.)

Hirschziemer nennt man den oberen Theil des Schlägels. Man reibt ihn mit Salz und Gewürz ein und läßt ihn 2 Stunden liegen. Hierauf gibt man in eine Casserolle 16 Deka Speck oder beliebiges Fett, etwas Wurzelwerk, 1 Zwiebel, alles blätterig geschnitten, etwas Thymian, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner, 5 zerdrückte Wacholderbeeren und ein Stück in Blätter geschnittenes schwarzes Brot, legt den Ziemer darauf, gießt 1 Liter rothen Wein, $\frac{1}{4}$ Liter Essig und etwas Wasser, im Ganzen soviel Flüssigkeit, das selbe über dem Ziemer steht, darauf und läßt das Fleisch, auf welches man einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier gelegt hat, ungefähr 2 bis 3 Stunden zugedeckt dünsten. Nachdem es weich geworden ist, nimmt man es auf ein Brett, schneidet es in beliebige Stücke, legt diese auf der Schüssel so dicht aneinander, das alles wie ein Ganzes aussieht. Nun streut man, wenn man will, in Butter geröstete Semmelbrösel darüber, auf diese streut man den mit 1 Gewürznelke und etwas Zimmt gestoßenen Zucker, dann nochmals reinen Zucker, welchen man mit einer glühenden Schaufel glasiert (brennt). Man ziert sodann die Schüssel mit Orangen- und Citronenscheiben, besteckt sie mit gezupfter Petersilie und gibt Preiselbeeren- oder Ribiselsauce bei. Man kann nach Belieben den Saft entfetten und zu dem Fleische servieren. Bleiben von letzterem Überreste, so werden diese in der Sauce aufbewahrt.

809. Hirschrücken. (Selle de cerf.)

Dieser wird, nachdem er abgehäutet und die oberen Theile gespickt wurden, wie der Hirschziemer zubereitet oder, wenn er gut abgelegen ist, wie der englische Lungenbraten (Filet de boeuf) behandelt. Auch kann er an einem Spieße gebraten werden. Der gebratene Hirschrücken wird nun auf ein Brett gelegt, mit einem Messer das Fleisch vom Bein losgelöst und in 2 fingerbreite Stücke geschnitten; ist dies geschehen, so wird das Bein auf die Servierschüssel gegeben und die Fleischstücke wieder in der Weise dazugelegt, das der Hirschrücken sein früheres Aussehen erhält. Sollte das Bein oder die Fleischstücke nicht genügend fest auf der Schüssel aufliegen, so hilft man mit einer Unterlage von den Abfällen des Bratens nach. Noch ist zu bemerken, das man bei einem großen Rücken das Rückenbein im rohen Zustande der Länge nach auseinanderpalten und in der Mitte durchhaden muß, es dann in der Pfanne wieder zusammenfügt und so brät. Ein kleiner Rücken wird ebenfalls noch roh, der Länge der Schüssel anpassend, zugeschnitten.

810. Brauneingemachtes Hirschfleisch. (Ragout de cerf à l'allemande.)

Hiezu nimmt man den Hals, die Schulter und die Brust. Das Vorgehen ist daselbe wie bei dem Hirschziemer, nur mit dem Unterschiede, das man beim Einrichten der Casserolle noch ungefähr 10 Stück ausgelöste, getrocknete

Zwetschken, 1 in Stücke geschnittenen Apfel und etwa 12 Stück Nusskerne beigibt. Beim Anrichten wird das Fleisch in beliebige Stücke geschnitten und die abgefettete Sauce darübergegossen; diese muß dicklich sein; ist sie zu dünn, so rührt man eine Einbrenn dazu oder 4 Defa Schwarzbrot, mit welcher man sie aufkochen läßt.

811. Hirsch-Rippen. (Côtes de cerf.)

Diese werden wie die Rostbraten mit Rocambole zubereitet (Nr. 538).

812. Damhirsch (Daim)

wird wie der gewöhnliche Hirsch (Nr. 807) zubereitet. Das Fleisch ist vom 15. September bis Ende November nicht gut, da der Damhirsch in der Brunst ist und das Fleisch einen bockartigen Geruch hat.

813. Hirschkalb. (Faon.)

Das Hirschkalb, dessen Fleisch selten zu bekommen ist, wird wegen seiner Zartheit jedem anderen Braten vorgezogen. Die Zubereitung ist dieselbe, wie bei dem Kalb-, Hirsch- und Rehfleisch.

814. Reh. (Chevreuil.)

Das Fleisch des Rehes ist vorzüglicher als das des Hirsches; besonders fein ist es von dem 1½ Jahre alten Reh, was jedoch selten zu bekommen ist. Dieses soll nicht gesäuert werden, da es naturgebraten mehr Saft behält. Beim Braten des älteren Rehfleischs gibt man immer etwas Essig und Wein dazu.

815. Naturgebratener Rehschlägel. (Gigot de chevreuil rôti.)

Der Schlägel vom jungen Reh wird, nachdem er abgehäutet ist, mit Salz und Pfeffer eingerieben und gespickt, dann auf den Spieß gesteckt, hierauf mit 2 mit Butter bestrichenen Bogen Papier überbunden und 1 Stunde bei mittelstarkem Feuer gebraten. ½ Stunde vor dem Anrichten wird das Papier wieder abgenommen, die Flamme hell gemacht, damit das Fleisch eine schöne braune Farbe bekommt. Beim Anrichten wird das Bein mit einer Papiermanschette besteckt und etwas Glace mit pikanter Sauce dazugegeben.

Brät man jedoch diesen jungen Schlägel in der Röhre, so gibt man in die Casserolle etwas Fett, legt das Fleisch auf zwei Kochlöffel, belegt es oben mit Speckplatten, brät es so beiläufig 1½ Stunden und begießt es mit seinem eigenen Saft. Es wird sodann beliebig geschnitten und der geseigte Saft dazugegeben. Dieser Braten wird mit Orangen- oder Citronenschnitten garniert und mit Compot oder süßem Salate serviert.

816. Rehschlägel mit Rahm. (Gigot de chevreuil à la crème.)

Man kocht eine Wildbretbeize, wie sie unter Nr. 801 angegeben wurde. In eine Casserolle gibt man dann etwas Fett, auf dieses den abgehäuteten gespickten Schlägel, den man in die Röhre stellt und während des Bratens öfter mit einigen Löffeln Beize begießt. Nach beiläufig 1½ Stunden wird er weich sein. ½ Stunde vor dem Anrichten begießt man ihn mit ½ Liter Rahm und läßt ihn so fertig braten. Das Fleisch wird sodann in beliebige Stücke geschnitten, die entfettete und passierte Sauce darübergegossen oder in einer Saucière beigegeben. Man kann den Braten auch gleich in die mit Fett, Zwiebel, Wurzelwerk, Gewürz und Wacholderbeeren eingerichtete Casserolle hineingeben und ihn, nachdem derselbe eingegangen ist, mit Wein, Essig und Wasser zu gleichen Theilen begießen. So läßt man den Schlägel, mit einem

mit Butter bestrichenen Bogen Papier belegt, durch beiläufig $1\frac{1}{2}$ Stunden in der Röhre zugedeckt dünsten. Man begießt ihn dann $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten mit Rahm und läßt ihn unzugedeckt fertig braten, worauf man ihn mit dem von der Sauce abgenommenen Fett in eine andere Casserolle gibt und diese an einen warmen Ort stellt. Die Sauce wird indessen passirt und über den zerchnittenen Braten gegossen oder in einer Saucière beigegeben.

817. Gebeizter Rehshlägel. (Gigot de chevreuil mariné.)

Nachdem ein Schlägel abgehäutet und gespickt, jedoch nicht gesalzen wurde, begießt man ihn mit der in Nr. 801 angegebenen Wildbretbeize, belegt ihn ferner mit einem mit Butter oder Fett bestrichenen Bogen Papier und läßt ihn zugedeckt an einem kühlen Orte stehen. Jeden Tag muß das Fleisch in der Beize umgewendet werden, jedoch am dritten oder vierten Tage wird letztere wieder aufgekocht und ausgekühlt über den Schlägel gegossen. Länger als acht Tage läßt man ihn jedoch nicht beizen. Man behandelt ihn dann weiter so wie den gebeizten Lungenbraten (Nr. 572). Zu bemerken ist, daß, wenn der Schlägel oder überhaupt das Wild sehr groß ist, man natürlich auch mehr Flüssigkeit mit der Beize kocht.

818. Reh Rücken. (Selle de chevreuil.)

Der Reh Rücken wird in rohem Zustande nett geschnitten, die Beine von der Seite mittelst einer Fleischhaxe eingespickt, dürfen jedoch nicht durchgeschlagen werden, so daß der Rücken der Länge nach gleichmäßig auf die Schüssel zu liegen kommt. Das Abhäuten, Spicken und die weitere Behandlung ist dieselbe, wie bei dem Hirsch Rücken und Rehshlägel. Beim Anrichten legt man den Reh Rücken auf ein Brett und nimmt das Fleisch mittelst eines großen flachen Messers von dem Bein. Das Rückenbein legt man auf eine Schüssel, das Fleisch schneidet man in 2 fingerbreite schiefe Stücke, legt diese dicht aneinander auf das Bein, so daß der Rücken vollkommen ganz aussieht, übergießt ihn mit Saft und garniert ihn mit ausgestochenem, schön braun gebackenem Butterteig. Auch kann man Preiselbeeren- oder Ribiselsauce, Compot oder Salat dazu servieren.

819. Reh-Cotelettes (Côtelettes de chevreuil)

werden wie die Kalbscotelettes bereitet (Nr. 692).

820. Rehlauf, eingemacht (Fricot de chevreuil)

wird ebenso wie das brauneingemachte Hirschfleisch zubereitet (Nr. 810).

821. Gemsenbraten (Chamois rôti)

wird wie der Rehbraten (Nr. 815) zubereitet.

822. Escalopes vom Hasen [Hasenschnitten]. (Escalopes de lièvre.)

Man wählt einen schönen, großen Feldhasen. Nachdem das Fell abgezogen wurde, werden die feinen Häute behutsam abgenommen (abhäuten), worauf man dann alles Fleisch des Hasen behutsam von den Beinen löst. Die zerhackten Beine kommen sodann mit den Hasenabfällen in eine Casserolle mit etwas Zwiebel, 5 Stück zerdrückten Wacholderbeeren, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner, 1 Lorbeerblatt, 5 Sträußchen Thymian, 1 Stück blätterig geschnittenem, schwarzem Brote, ferner $\frac{1}{4}$ Liter rothen Wein, $\frac{1}{8}$ Liter Essig und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser. Dies alles läßt man ungefähr 2 Stunden zugedeckt dünsten. Unterdessen schneidet man das Fleisch des Hasenrückens in 2 fingerbreite, 1 fingerlange, stark messerrückendide Stücke. Eben solche Stücke schneidet man auch von dem Schenkelfleisch, die man dann alle behutsam mit einem

flachen Messer überklopft und hierauf mit Pfeffer und Salz bestreut. Dann legt man diese Hasenstücke in eine flache, mit Butter ausgestrichene Casserolle, belegt dieselben mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier, und lässt dies bis zum Gebrauche an einem kühlen Orte zugedeckt stehen. Unterdessen stellt man ein Sieb über eine tiefe Schüssel, schüttet den Inhalt der ersten Casserolle sammt den Beinen darauf, und passiert dies, gibt dann das Durchgedrückte in eine Casserolle und lässt es aufkochen; sollte es zu dick sein, so gibt man 2 Löffel Madeirawein dazu. Ungefähr 8 Minuten vor dem Anrichten wird die Casserolle über starkes Feuer gestellt und die Escalopes auf jeder Seite beiläufig 2 Minuten schnell gebraten. Nun richtet man die schöneren Stücke rundlaufend auf einer Schüssel an, und gibt die minder schönen Escalopes in die Mitte derselben. Sollte die Sauce zu dünn sein, so rührt man in die in der Casserolle zurückgebliebene Butter 1 Kochlöffel Mehl und gießt dies mit der Sauce auf, die man dann aufkocht und in die Schüssel mit den Escalopes gießt. Man garniert diese mit Butterteig oder serviert dazu Polenta, Einbund, Palffyknödel oder dergleichen.

Wenn die Escalopes mit Butterteig serviert werden, so gibt man auch ebensogroße, in Butter geröstete Semmelstücke dazu. Man kann auch einige gepuzte, blätterig geschnittene Trüffel über die Escalopes streuen und die Sauce darübergießen. Sie werden als Zwischenpeiße gegeben.

823. Hase in der schwarzen Sauce. (Civet de lièvre.)

Man schneidet den abgehäuteten Hasen in 2 fingerbreite Stücke, gibt diese mit 32 Deka Butter, 3 Lorbeerblättern, etwas Salz und Pfeffer, ferner $\frac{1}{4}$ Liter rothen Wein und $\frac{1}{4}$ Liter Suppe in eine Casserolle und lässt dies ungefähr eine Stunde zugedeckt dünsten. Hierauf nimmt man die Hasenstücke heraus, rührt $\frac{1}{4}$ Liter Rahm mit 2 Kochlöffeln Mehl ab, gießt dies zur Sauce und lässt sie mit 4 Deka Zucker, und wenn man etwas Hasenblut hat, auch mit diesem aufkochen. Sollte die Sauce zu dick sein, so gießt man einige Löffel rothen Wein dazu, lässt sie aufkochen, worauf man sie passiert und nochmals aufkocht. Dann nimmt man das Fett rein ab und gießt die Sauce über die auf einer Schüssel zierlich angerichteten Hasenstücke. Man serviert dazu Polenta, beliebige Knödel, kleine, gebratene Zwiebeln oder dergleichen.

824. Gebratener Hase. (Lièvre rôti.)

Man nimmt vom Hasen den Kopf und die Vorderläufe ab, oder kann letztere auch daran lassen, jedoch schiebt man diese zusammen, und legt sie entweder übereinander oder übers Kreuz. Nachdem der Hase abgehäutet und gesalzen ist, spickt man ihn und brät ihn wie den Hirschziemer entweder naturell oder mit Beize und Rahm.

825. Gedämpfter Hase. (Lièvre braisée.)

Nachdem man einen Hasen abgehäutet und gesalzen hat, durchzieht man ihn mit Speck, den man in Salz, Pfeffer, gestoßenen Lorbeerblättern und Thymian gewälzt hat, hüllt den Hasen hierauf in Speckplatten ein und überbindet ihn mit Spagat. Sodann gibt man in eine längliche Casserolle 1 Zwiebel, etwas Wurzelwerk, alles blätterig geschnitten, 1 Lorbeerblatt, 2 Sträußchen Thymian, 2 Stück Gewürznelken, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner, 5 Wacholderbeeren, nach Belieben Knoblauch, und legt den Hasen darauf, worüber man ungefähr $\frac{1}{2}$ Liter weißen Wein und ebensoviel Suppe gießt und dies beiläufig $1\frac{1}{2}$ Stunden zugedeckt langsam dünsten lässt. Der Hase wird

Sodann herausgenommen und in beliebigen Stücken auf einer Schüssel serviert. Der Sud wird entfettet, etwas eingekocht und als Sauce beigegeben.

Man kann dieses Gericht auch als kalte Zwischenpeise geben, und zwar läßt man den Hasen im Sude auskühlen und solange stehen, bis letzterer zur Sulz wird. Beim Anrichten geht man, nachdem Spagat und Speck entfernt ist, wie beim Rehkrücken vor und garniert den Hasen zierlich mit Aspik.

826. Das Junge vom Hasen. (Ragout de lièvre.)

Unter diesem versteht man folgende Theile des Hasen: den Kopf, Hals, die Vorderfüße, Brusttheile und Lunge. Die Zubereitung ist dieselbe, wie bei dem Hasen in der schwarzen Sauce (Nr. 823).

827. Hasen-Nezchen. (Crepinettes de lièvre.)

Man löst das Fleisch eines Hasen aus allen Häutchen und Nerven aus; wiegt dies weniger als 1 Kilo, so wird das Fehlende durch Schweinefleisch oder Zungenbraten ersetzt. Nun schneidet man fein mit dem Wiegemeßer 1 Zwiebel, etwas Schalotten und Petersilie, und röstet dies in 16 Deka Butter. Dieses wird dann mit 2 abgerindeten, in Wasser erweichten, gut ausgedrückten Semmeln, etwas Gewürz, 5 Wacholderbeeren, ein wenig Salz und 2 ganzen Eiern zu dem Fleisch gegeben, dann dieses alles im Mörser sehr fein gestoßen und nach Belieben auch passiert. Nun gibt man noch, wenn man will und hat, $\frac{1}{2}$ Kilo gekochtes Kalbs-euter, das man auskühlen ließ, abgewischt und blätterig geschnitten hat, 5 Stück geschälte, ebenso geschnittene Gurken, oder auch solche Trüffeln dazu, und mischt alles untereinander. Hierauf formt man aus dieser Masse eigroße Stückchen, die man auf Kalbs- oder Schweinsnezchen legt, diese darüber schlägt und auf dem Roste brät. In Ermangelung des Rostes und der Nezchen preßt man auch den Fajsch in Form von Beefsteaks, paniert diese auf beiden Seiten in Mehl, und brät sie langsam wie die fajschierten Beefsteaks. Sie werden mit Citronenscheiben garniert, gedünsteter Reis, Erdäpfelschmarren, Purée oder dergleichen dazu serviert. Eine braune pikante Sauce wird beigegeben. Zu bemerken ist, daß diese Beefsteaks nur stark fingerhoch sein dürfen und gut ausgebraten werden müssen.

828. Hasen-Pudding [=Galantine. Hasenbrot]. (Galantine de lièvre.)

32 Deka fein geschnittenes Hasenfleisch, ebensoviel Schweinefleisch, 16 Deka, fein geschnittener Speck, 1 Stück ausgeschabte Milch, 3 ganze Eier und 1 Eier-dotter, 9 Deka abgerindete, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln, das nöthige Salz, eine Messerspitze Pfeffer, 5 Wacholderbeeren, 1 Gewürznelke und 1 Sträußchen Thymian, dieses alles wird im Mörser sehr fein gestoßen, hierauf in eine tiefe Schüssel passiert und gut untereinander gerührt. 4 Deka klein würfelig geschnittener Speck, 4 Deka gekochte, geräucherte, ebenso geschnittene Zunge, 1 kleine, rohe, würfelig geschnittene Gansleber, wenn man hat, 5 Stück geschälte, nach Belieben würfelig geschnittene Essiggurken, und wenn man hat, würfelig geschnittene Trüffeln, dieses alles wird mit dem Passierten gemischt, in eine lange, mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefachte Form gefüllt und diese hierauf mehrmals auf die flache Hand geschlagen, damit sich der Fajsch fest zusammensetzt. Ein der Größe der Form entsprechendes weißes Schreibpapier wird mit einem Messer dreimal eingeschnitten, mit Butter bestrichen, auf den Fajsch gelegt und dieser $1\frac{1}{2}$ Stunden in Dunst zugedeckt kochen gelassen. Nach dieser Zeit nimmt man das Papier weg, legt es wieder darauf, stürzt den Pudding auf ein Brett und läßt ihn mit der Form zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde stehen. Dieser Pudding kann warm mit einer Wildbretsauce zu Tisch gegeben werden.

Oder man bestreicht den Pudding am nächsten Tage mit aufgelöster Glace, schneidet ihn in 2 messerrückendicke Scheiben, richtet diese auf einer Schüssel an und garniert sie mit zerhacktem und ausgestochenem Aspik.

Statt Schweinefleisch kann man auch die doppelte Quantität Hasen- oder beliebiges Wildbretfleisch nehmen, nur muß man dann um 6 Deka mehr Speck dazunehmen.

829. Gefulzter Hasenkuchen. (Gâteaux de lièvre à la gelée.)

1 Kilo ausgelöstes Hasen- oder Rehfleisch wird mit 66 Deka geschnittenem Speck und 5 Wacholderbeeren im Mörser fein gestoßen und durch ein Sieb passiert. 25 Deka Speck, 25 Deka geräucherte, gekochte Zunge und ebensoviel Trüffeln, dieses alles fein würfelig geschnitten, wird mit dem passierten Fleisch, etwas Salz und Gewürz gut untereinander gerührt. Eine beliebige Form wird mit Butter bestrichen, mit Mehl ausgekehrt, hierauf mit feinen Speckplatten ausgelegt, der Fleisch dann hineingedrückt, mit Speckplatten, welche einigemal eingeschnitten sind, bedeckt, die Form in siedendes Wasser gestellt und zugedeckt 2 Stunden kochen gelassen. Das verdunstete Wasser wird von Zeit zu Zeit nachgefüllt, damit $\frac{3}{4}$ Theile der Form im Wasser stehen. Nach dieser Zeit stürzt man nach einigem Erkalten den Kuchen heraus und stellt ihn mit der Speckplatte bedeckt, kalt. In die nun leer gewordene, gereinigte Form, welche in Eis eingegraben wird, gießt man fingerhoch zerlassenes Aspik, belegt dieses, nachdem es gesulzt ist, mit gekochter Zunge, mit dem Weißen eines hartgekochten Eies und geschnittenen Trüffeln, welche Zugaben in beliebigem Dessin ausgestochen sein können, und begießt dieses Aufgelegte fingerhoch mit zerlassenen Aspik. Der nun vollkommen erkaltete Kuchen wird in der Runde zugeschnitten, vorsichtig auf das Gefulzte in die Form gegeben und der leere Raum zwischen der Form und dem Kuchen mit zerlassenen Aspik gefüllt. Wenn hierauf die Form zugedeckt 1 Stunde in Eis gestanden, nimmt man sie heraus, taucht sie einen Moment in heißes Wasser, trocknet sie mit einem Tuche ab, stürzt sie auf eine Schüssel, nimmt die Form behutsam herab und belegt den Rand der Schüssel mit zierlich geschnittenem Aspik. Anstatt im Mörser gestoßen, kann es auch durch die Fleischmaschine getrieben werden.

830. Kalter Hase mit Salmis und Aspik. (Salmis de lièvre à la gelée.)

Ein abgehäuteter Hasenrücken wird mit beiden abgehäuteten Schenkeln, ferner mit 16 Deka fein geschnittenem Speck und 1 Häuptel Zwiebel in eine Casserolle gegeben, geröstet, mit etwas rothem Wein und Suppe übergossen und zugedeckt weichgedünstet. Der Rücken und die Schenkel werden dann herausgenommen, auf ein Brett gelegt und das Fleisch behutsam abgelöst, auf eine Schüssel gelegt und, damit das Fleisch keine Kruste bekommt, mit einem mit Butter bestrichenen Papier bedeckt. In den Sud, worin das Fleisch gedünstet wurde, gibt man die Vorderfüße des Hasen mit den vom Rücken und den Schenkeln ausgelösten Beinen und läßt es mit 5 Wacholderbeeren und von jeder Gattung Gewürz 5 Stück zugedeckt dünsten. Wenn das Fleisch weich ist, gibt man eine gereinigte Gansleber hinzu und läßt es zugedeckt zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde dünsten. Der noch vorhandene Saft wird abgeseiht und das Ubrige im Mörser fein gestoßen, durch ein Sieb passiert, gesalzen und gut untereinander gerührt. Sollte das Passierte dicker sein als Purée, so verdünnt man es nach Bedarf mit dem Sude, worin das Fleisch gedünstet wurde. Dieses Purée (Salmis genannt) gibt man nun in eine Schüssel und stellt es aufs Eis. Beim Anrichten gibt man auf einer Schüssel fingerhoch fein zerhacktes Aspik, gibt einen Theil

von dem Salmis darauf, belegt dieses mit dem in beliebige Stücke geschnittenen Rücken und den Schenkeln, gibt wieder eine Lage Salmis darüber und fährt so fort, bis alles hiezu verwendet ist. Hat man es nun erhöht auf einer Schüssel angerichtet und als letzte Lage Salmis daraufgegeben, so streicht man dieses mit einem in heißes Wasser getauchten Messer glatt und belegt diese Fläche mit einem Stück Aspik. Von diesem bis zu dem Rande der Schüssel herunter macht man einen Streifen von zerhacktem Aspik in 3 fingerbreiter Entfernung. Der Rand der Schüssel wird mit beliebig geschnittenem Aspik belegt und das Ganze kann überdies mit verschiedenfarbiger Butter besteckt werden, nämlich: man formt von grüner, schwarzer, gelber und rother Butter (Nr. 337 und folgende) kleine Röschen und verwendet sie zur Verzierung. Nach Belieben können mit Hasenfleisch auch Trüffeln eingelegt werden.

831. Hase in Aspik. (Lièvre en aspic.)

Salmis kann auch in eine Form eingelegt werden, nämlich: Man gibt in eine in Eis gegrabene Form fingerhoch zerlassenes Aspik, belegt dieses, nachdem es gesulzt ist, mit einigen Trüffeln, Stücken vom Hasen und gedämpfter Gansleber und gibt fingerhoch von dem Salmis darauf, belegt dieses dann mit Hasenrücken, gießt wieder fingerhoch zerlassenes Aspik darauf und fährt abwechselnd so fort, bis die Form gefüllt ist, zuletzt gießt man Aspik darauf. Nachdem es nun zugedeckt 1 Stunde in Eis eingegraben gestanden ist, nimmt man die Form heraus, taucht sie einen Moment in heißes Wasser, trocknet sie mit einem Tuche, stürzt sie auf eine Schüssel, belegt den Rand der Schüssel mit zierlich geschnittenem Aspik und gibt es als Voressen oder Zwischenpeise zu Tisch.

832. Kaninchenfleisch überhaupt.

Das Kaninchen wird im allgemeinen wie das Lammfleisch behandelt; es kann wie dieses gebacken, oder mit Wurzelwerk und Essig gesotten werden.

833. Weiß eingemachtes Kaninchen. (Lapin à la poulette.)

In eine Casserolle gibt man 16 Deka Butter, 2 Stück gepuzte, blätterig geschnittene Champignons, 1 Stück Zwiebel und einige Sträußchen Peterjilie. Das abgezogene, gepuzte Kaninchen wird in 2 fingerbreite Stücke geschnitten, zu der Butter in die Casserolle gegeben und zugedeckt braun geröstet. Hierauf wird es mit etwas Suppe aufgegossen und weichgekocht. Wenn dieses geschehen ist, wird das Fleisch herausgenommen, in eine Casserolle gelegt, etwas von dem Sude darübergegossen und zugedeckt an einem warmen Orte stehen gelassen. Unterdessen röstet man 8 Deka Mehl in ebensoviele Butter, gießt es mit dem Sude, worin das Fleisch gekocht wurde, auf, rührt es gut untereinander und läßt es verkochen. Diese gut verkochte Buttersauce wird dann zu dem auf einer Schüssel angerichteten Fleische gegossen. Nach Belieben können 3 Eierdotter mit einigen Löffeln kalter Milch abgesprudelt und mit der Buttersauce gut verrührt werden. Oder man gibt etwas Milchrahm dazu und läßt ihn gut verkochen. Ebenso kann die Buttersauce mit etwas Essig und Citronensaft oder weißem Wein gesäuert werden. Will man das Kaninchen braun eingemacht haben, so muß die Buttersauce dunkler gehalten werden und kann der Geschmack mit Madeira Wein und Trüffeln gehoben werden. Alles Wildbret, das mit pikanter Sauce gegeben wird, kann auch mit kleinen gebratenen Zwiebeln und Butterteig garniert werden.

834. Gebratener Fasan, dressiert. (Faisan rôti.)

Das hier nachfolgend angegebene Dressieren (siehe Abbildungen auf Tafel VII, VIII und IX) ist nicht bloß beim Fasan, sondern auch bei allen anderen Geflügelarten ebenfalls anzuwenden.

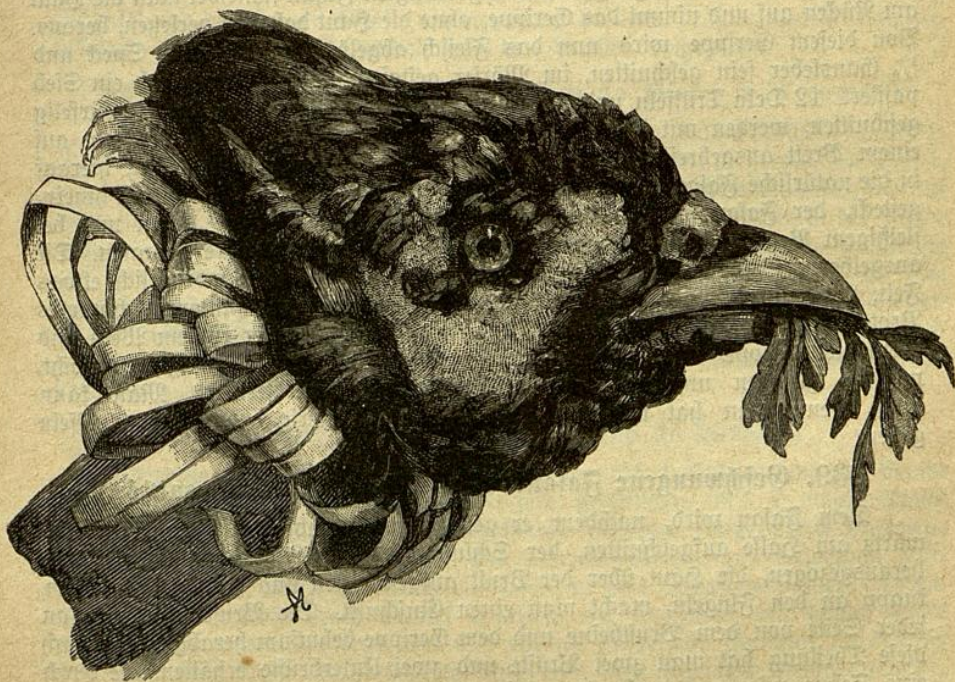
Aus einem Fasan wird mit dem Ohr einer Dressiernadel das Eingeweide herausgezogen und durch ein Stück weißen Papieres ersetzt, hierauf wird der Fasan in seinen Federn an einem lustigen Orte 8—10 Tage lang hängen gelassen; nach dieser Zeit wird er abgefedert (gerupft), über einer Spiritusflamme oder hellem Kohlenfeuer gesengt (flambiert), die noch darin befindlichen Stiften ausgezogen und der Fasan mit einem Tuche abgewischt. Nun legt man den Fasan mit dem Kopfe gegen sich, spannt mit der linken Hand die Haut des Kragens, schneidet mittels eines Messers die Haut vom Rücken bis zum Kopfe ein und trennt diese hierauf gänzlich vom Kopfe. An dieser Haut befindet sich Schlund und Kropf, welche man nun mit einem Tuche loslösen und herausziehen kann. Wenn dies geschehen ist, fährt man beim Halse in das Innere hinein und löst rundherum mit dem Zeigefinger die Schleimhäute los. Hierauf wendet man den Fasan mit dem Kopfe von sich, faßt mit dem Zeigefinger und Daumen die Haut unter dem Bauche und schneidet sie fingernagelbreit herab. Nun macht man noch einen ebenso langen Einschnitt aufwärts gegen den Bauch und nimmt Herz, Leber und Magen sehr behutsam heraus. Da man den Fasan zum gänzlichen Reinigen nicht ins Wasser geben soll, so wird er von innen und außen mit einem Tuche abgewischt, der Kopf mit dem Kragen knapp am Rücken abgehakt, die Haut des Kragens jedoch an dem Fasan gelassen. Ebenso werden, wenn man will, die Krallen von den Füßen abgehakt. Nun wird der Fasan von innen und außen genügend gesalzen, und wenn man will, etwas gepfeffert und hierauf dressiert, was auf folgende Art geschieht: Man legt den Fasan auf den Rücken, gibt die linke Hand auf die Brust des Fasans und drückt mit dem Daumen und dem Mittelfinger die Schenkel gegen den Rücken (damit die Brust heraustritt) und sticht mit einer mit feinem Spagat eingefädelten Dressiernadel knapp unter dem Schenkelgliede hinein und fährt auf der anderen Seite an derselben Stelle heraus, zieht den Spagat so weit durch, daß das Ende 3 fingerbreit hervorsteht. Nun wendet man den Fasan um, das heißt, man legt ihn auf die Brust, fährt an derselben Seite, wo man zuletzt beim Schenkel herausgekommen ist, beim Bug des Flügels von innen heraus, sticht daumenbreit ober demselben wieder hinein, zieht den Spagat durch die Haut des Kragens und durch den Rücken, fährt mit der Nadel oben an derselben Stelle des zweiten Flügels heraus, sticht dann daumenbreit darunter hinein, zieht den Spagat heraus, bindet ihn nun mit dem am Schenkel hervorstehenden zusammen und schneidet ihn halbfingerlang ab. Die Flügel werden rückwärts, hinter dem Halse, eingedreht. Wenn dies geschehen ist, sticht man unter dem Beine des Buges hinein, zieht den Spagat auf der entgegengesetzten Seite in derselben Richtung heraus, fährt, indem man den Spagat über den Fuß hält, knapp unter dem Brustbein mit der Nadel durch und bindet den Spagat mit dem hervorstehenden Ende desselben über den zweiten Fuß zusammen. Der nun fertig dressierte Fasan wird zu beiden Seiten der Brust mit fein geschnittenen, halbfingerlangen Stücken Speck durchzogen, oder mit Speckplatten und hierauf mit einigen, mit Butter bestrichenen Bogen Papier umwunden und ungefähr 1 Stunde bei mittelstarkem Feuer am Spieß gebraten. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Fertigbraten wird das Papier herabgenommen und der Fasan bei hellem Feuer gebraten, damit er eine schöne lichtbraune Farbe bekommt. Der Fasan wird dann herabgenommen,

auf eine Schüssel gegeben und der Kopf, welcher mit einer Papiermandette besteckt wird, so darauf gelegt, daß der Schnabel die Brust berührt wie bei Nr. 835. Mit gezupfter Brunnenkresse, welche man mit Salz und Pfeffer bestreut und mit Essig bespritzt hat, und mit Drangenspaltten wird der Fasan garniert. Er kann mit beliebigem Salat oder Compot zu Tisch gegeben werden. Ebenso kann der fertig dressierte und gespickte Fasan in eine Pfanne, worin sich Fett befindet, gelegt und unter öfterem Begießen mit dem eigenen Saft in der Röhre gebraten werden. Besonders zu bemerken ist, daß ein ganz junger Fasan sowohl beim Abliegen in seinen Federn als auch beim Braten nur die Hälfte der oben angegebenen Zeit benötigt, und weiters, daß bei der Dressur der Spagat sehr fest gebunden werden muss.

835. Das Tranchieren des Fasanes.

(Siezu Abbildung auf Tafel X und XI.)

Ein gespickter, gebratener Fasan wird auf ein Brett gegeben, mit der Gabel in den einen Schenkel gestochen, und dieser mit dem Messer vom Steißbein behutsam herabgeschnitten, was auf dieselbe Weise bei dem zweiten Schenkel geschehen muss. Hierauf werden beide Filets (Flügel) von oben herabgeschnitten. Der Fasan wird alsdann an der Seite durchgeschnitten, und zwar so, daß die Brust vom Rücken getrennt wird. Den Rücken schneidet man der Breite nach entzwei und die Brust wird der Länge oder der Breite nach durchgeschnitten. Der Rücken wird alsdann wieder zusammengelegt in eine Schüssel gegeben, auf diesen die beiden Brusttheile, neben welche man zu beiden Seiten die Filets legt, hierauf die beiden Schenkel mit den Füßen unten an die Filets anschließt,



wodurch der Fasan, das Huhn oder jedes beliebige Geflügel, jene Form wieder erhalten muß, die es vor dem Tranchieren gehabt hat. Will man zur Zierde den Kopf des Fasanes oder der Rebhühner z. z. begeben, so muß dieser mit seinen Federn, mit einer Papiercravatte versehen, oben an den Hals des tranchierten Fasanes zu liegen kommen. Man gibt in den Schnabel ein Sträußchen grüne Petersilie oder beliebigen Salat.

836. Gedämpfter Fasan. (Faisan braisé à la choucroûte.)

Wenn man eine Casserolle mit Speckplatten, Schinkenschnitten, blättrig geschnittener Zwiebel und 1 Lorbeerblatt belegt hat, gibt man einen fertig dressierten, mit eingeschnittenen Speckplatten umwundenen Fasan hinein und läßt ihn zugedeckt dünsten. Nach ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde gießt man $\frac{1}{2}$ Liter weißen Wein und etwas Suppe dazu und läßt es zugedeckt dünsten, bis das Fleisch weich ist. Nachdem man den Fasan, nach einigem Abkühlen in dem eigenen Sude, behutsam herausgenommen hat, wird der Speck herabgenommen, der Spagat aufgeschnitten, herausgezogen, der Fasan tranchiert (Nr. 835), wieder zusammengesetzt, auf einer Schüssel angerichtet und mit dem entfetteten Saft und gedünsteten Kraut zu Tisch gegeben.

837. Fasan mit Linsen-Purée. (Faisan à la purée de lentilles.)

Die Zubereitung ist dieselbe wie sie bei dem gedämpften Fasan (Nr. 836) angegeben ist. Der abgeseigte, entfettete Saft des Fasans wird mit $\frac{1}{2}$ Liter weichgekochten, passierten Linsen gut untereinandergerührt und der auf der Schüssel angerichtete Fasan damit garniert.

838. Farschierter Fasan. (Faisan farci.)

Von einem gut abgelegenen und gereinigten Fasan schneidet man die Haut am Rücken auf und nimmt das Gerippe, ohne die Haut dabei zu verletzen, heraus. Von diesem Gerippe wird nun das Fleisch abgelöst, mit 8 Deka Speck und $\frac{1}{2}$ Gansleber fein geschnitten, im Mörser gestoßen und hierauf durch ein Sieb passiert. 12 Deka Trüffeln und die zweite Hälfte der Gansleber, beides würfelig geschnitten, werden mit dem Passierten gut untereinandergerührt. Die nun auf einem Brett ausgebreitete Fasanhaut wird mit diesem Farsch gefüllt, hierauf in die natürliche Fasansenform zusammengenäht, die Füße in die Schenkel hineingesteckt, der Fasan mit Speckplatten umhüllt, in eine Pfanne gelegt und bei fleißigem Begießen mit Suppe und etwas Fett in der Röhre gebraten. Die ausgelösten Beine werden fein gestoßen, in eine Casserolle, worin sich etwas Fett, Wurzelwerk, Wacholderbeeren und 6 Deka blättrig geschnittenes schwarzes Brot befindet, gegeben, etwas geröstet, hierauf mit $\frac{1}{4}$ Liter rothem Wein und ebensoviel Suppe und einigen Löffeln Madeira aufgegoßen, gut verkocht, passiert, gesalzen und mit dem angerichteten Fasan serviert. Man kann auch, wenn man hat und will, in die Sauce blättrig geschnittene Trüffeln geben.

839. Geschwungene Fasanbrüste. (Filets de faisans sautés.)

Dem Fasan wird, nachdem er gepuht und flambiert ist, die Haut rückwärts am Halse aufgeschnitten, der Schlund und der Kropf mit einem Tuche herausgezogen, die Haut über der Brust aufgeschnitten und herabgelöst. Oben, knapp an den Flügeln, macht man einen Einschnitt. Die Brust wird nun an jeder Seite von dem Brustbeine und dem Gerippe behutsam herabgelöst. Durch diese Theilung hat man zwei Brüste und zwei Unterbrüste erhalten, die durch eine Sehne zusammen verbunden sind. Man zieht nun diese starke Sehne vor-

sichtig heraus, ohne die Unterbrüste dabei zu verletzen, und streicht diese dann mit dem Messer glatt und gibt sie auf einen Teller. Von den großen Brüsten beseitigt man mittelst eines Messers die darin befindliche feine Haut und streicht hierauf auch diese Brüste mit einem Messer glatt. Sowohl die großen als auch die Unterbrüste werden mit Salz bestreut, nebeneinander in eine Casserolle, welche mit Butter bestrichen, gelegt, mit einem der Casserolle entsprechend geformten, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt und kalt gestellt. Einige Minuten vor dem Anrichten wird die Casserolle aufs Feuer gestellt und die Brüste einige Minuten über mittelstarkem Feuer auf beiden Seiten überbraten. Die Brüste werden dann herausgenommen und abwechselnd mit gerösteten Semmel- oder Brotschnitten auf einer Schüssel angerichtet. Das übrige Fleisch des Fasans wird mit den Beinen im Mörser fein gestoßen, in eine Casserolle gegeben, worin sich etwas Fett, Wurzelwerk, Wacholderbeeren und 6 Deka blättrig geschnittenes schwarzes Brot befinden, etwas geröstet, hierauf mit $\frac{1}{4}$ Liter rothem Wein, ebensoviel Suppe und einigen Löffeln Madeira aufgegossen, gut verköcht, passirt, gesalzen, den Fasänenbrüsten beigegeben; diese mit Faschnocken oder Butterteig garniert. Man kann auch die Fasänenbrüste mit dem faschierten Fasan oder Salmis servieren.

840. Fasänenbrüste am Rost gebraten. (Filets de faisan grillés.)

Die ausgelösten, zugeschnittenen Brüste eines sehr jungen oder gut abgelegenen Fasans (Geschwungene Fasänenbrüste [Nr. 839]) werden mit Salz und etwas Pfeffer bestreut, in zerlassene Butter getunkt, in Semmelbröseln gewälzt und am Rost, welcher mit einem mit Butter bestrichenen Papierbogen belegt ist, oder in einer flachen Pfanne mit Butter auf beiden Seiten schön gelb gebraten und mit beliebigem Gemüse, Fisch oder Purée serviert. Die Schenkel und die übrigen Abfälle werden, wie es bei den „Geschwungenen Fasänenbrüsten“ angegeben ist, behandelt und den Brüsten beigegeben.

841. Gespickte Fasänenbrüste. (Filets de faisan à la royale.)

Nachdem man die Fasänenbrüste (Geschwungene Fasänenbrüste [Nr. 839]) abgelöst, gesalzen und fein gespickt hat, bestreicht man eine Casserolle mit Butter, legt in diese die Brüste mit der gespickten Seite nach oben dicht aneinander, worauf man sie mit einigen Löffeln Suppe begießt und bei starkem Feuer in der Röhre unzugedeckt dünstet. Sobald der Speck gelb geworden ist, richtet man die Brüste auf einer Schüssel zierlich an und bestreicht erstere mit aufgelöster Glace. Die Schenkel und übrigen Abfälle der Fasänen werden, wie es bei dem „Faschierten Fasan“ (Nr. 838) angegeben, behandelt und den Brüsten beigegeben. Nach Belieben können mit den Abfällen auch 3 Löffel Madeira Wein und einige blättrig geschnittene Trüffel verköcht werden.

842. Purée von Fasänen. (Purée de faisans.)

Überreste von gebratenen Fasänen werden mit 1 Stück gebratener Gansleber oder Kapaun- oder Hühnerleber fein geschnitten, mit 1 Löffel Sauce im Mörser gestoßen, hierauf in eine Casserolle gegeben, einige Löffel Madeira- oder beliebiger Wein dazugegossen, gut untereinandergerührt, aufgekocht und noch, solange es warm ist, durch ein Sieb in eine Casserolle passirt. Dieses Passierte wird dann nach Bedarf gesalzen, der Geschmack mit etwas Wein gehoben, gut untereinandergerührt und einmal aufgekocht. Es muß puréeartig aussehen. Mit dieser Masse können kurz vor dem Anrichten kleine Pasteten, oder ein Butterteigreis, oder Reisreis, oder gebadene Schwämme gefüllt

werden. Oder man bestreicht geröstete Semmel- oder Brotschnitten damit, richtet sie auf einer Schüssel an und garniert sie mit Spiegeleiern à la minute, verschleierten (pochierten) oder faszhierten Eiern.

843. Salmis von Fasänen. (Salmis de faisans.)

Von 2 gebratenen Fasänen wird die Haut aufgeschnitten, die Brüste, wie es bei den „Geschwungenen Fasänenbrüsten“ (Nr. 839) angegeben ist, abgelöst, in eine Casserolle gegeben, hierauf mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier bedeckt und an einen warmen Ort gestellt. Das übrige Fleisch wird mit den Beinen im Mörser sehr fein gestoßen, in eine Casserolle gegeben, mit etwas Suppe und $\frac{1}{2}$ Liter rothem Weine begossen und unter öfterem Umrühren mit 4 Defa blätterig geschnittenem, schwarzem Brot die verkocht; hierauf passiert man es durch ein Sieb in eine Casserolle, gibt etwas aufgelöste Glace, nach Belieben Madeirawein und blätterig geschnittene Trüffel mit dem nöthigen Salz dazu, rührt es gut untereinander und läßt es aufkochen. Von diesem Verkochten (Salmis genannt) gibt man dann einen Theil auf eine Schüssel, streicht es voneinander, belegt es mit den Fasänenbrüsten, gibt wieder einen Theil Salmis darauf und fährt abwechselnd so fort, bis alles verwendet ist. Den Rand der Schüssel belegt man mit beliebig ausgestochenem, gebadenem Butterteig.

844. Salmis in Aspik. (Chaud-froid.)

In eine sehr flache Casserolle oder Form oder in ein Blech wird fingerhoch weißes, klares Aspik aufgegossen, von der obigen ausgekühlten Masse (Nr. 843) fingerhoch daraufgestrichen und vollkommen glatt vertheilt. Wenn das vollkommen kalt ist, so begießt man es gut messerrüdenhoch mit Aspik und läßt es so steif werden, daß man es schneiden kann. Wenn man es braun haben will, bestreicht man es schnell mit aufgelöster Suppenglace, und zwar gibt man 2 Defa Suppenglace und 1 Defa Gelatine in eine Casserolle, gießt $\frac{1}{8}$ Liter kalte, klare Suppe dazu und läßt es unter beständigem Rühren gut auflösen. Dann wird es mit beliebiger Form ausgestochen und in fingerlange und 2 fingerbreite Stücke geschnitten und zierlich mit Aspik auf einer Schüssel oder einem Sockel angerichtet. Das Wegnehmen von der Casserolle ist eine schwierige Aufgabe; das erste Stück dürfte immer mißlingen. Man bedient sich deshalb eines Messers, welches man bei jedem Schnitt in heißes Wasser taucht. Wird das Salmis mit Suppenglace überzogen, so verziert man die Stücke, wenn man will, mit ausgestochenem Eiweiß, Trüffeln und Pistazien; bleibt die Suppenglace weg, so wird es schon, bevor man das Aspik auslegt, beliebig verziert.

845. Gebratene, junge Rebhühner. (Pordreaux rôtis.)

Wenn diese abgefedert (gerupft), flambiert, geöffnet und gereinigt sind, werden sie, wie es beim „Fasan“ (Nr. 834) angegeben ist, dressiert. Die Brüste werden mit feinem Speck durchzogen oder mit Speckplatten umhüllt, diese mit feinem Spagat überbunden und die Hühner bei starkem Feuer ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde am Spieß gebraten. Nach dieser Zeit werden die Rebhühner herabgenommen, der Spagat aufgeschnitten, behutsam herausgezogen, die Hühner der Länge nach in der Mitte voneinander getheilt, auf einer Schüssel angerichtet, mit den Speckplatten bedeckt und der entfettete Saft dazugegossen. Ebenso können die Rebhühner in der Röhre gebraten werden, indem man sie in eine Pfanne, worin sich etwas Fett befindet, legt und während des Bratens mit dem entstandenen Saft öfters begießt.

Man kann auch junge Rebhühner, welche gesalzen und dressiert sind, mit kleinen, zarten, zugeschnittenen Weinrebenblättern belegen und geritzte oder ein-

geschnittene Speckplatten darübergeben, binden, und so in der Röhre oder am Spieß braten. Die Weinblätter und der Speck werden dann beim Anrichten zu den Hühnern gegeben. Man erkennt die jungen Rebhühner an den gelben schwachen Füßen, während die alten starke, dunkelgraue Füße haben.

846. Gedämpfte Rebhühner. (Perdreaux braisés.)

Alte Rebhühner, welche einige Tage in den Federn aufgehängt waren, werden abgefedert (gerupft), flambiert, geöffnet, gesalzen, dressiert und mit fein geschnittenem Speck durchzogen. Unterdessen belegt man eine Casserolle mit 12 Deka Schinkenschnitten, Zwiebel, gelben Rüben und Pfefferjilie, alles blätterig geschnitten, ferner mit einem Lorbeerblatt, etwas Thymian, Salz und Gewürz, gibt die gespickten Rebhühner hinein, gießt etwas Suppe und weißen Wein dazu und läßt sie zugedeckt langsam dünsten. Wenn die Rebhühner halb weich sind, gibt man etwas blätterig geschnittenes schwarzes Brot dazu und läßt es mitdünsten. Der Saft wird hierauf entfettet und die Hühner nach Belieben mit etwas Rahm überzogen, welcher dann gut verdünsten muß, bis er gelblich aussieht. Wenn dies geschehen ist, werden die Hühner herausgenommen, der Spagat aufgeschnitten, herausgezogen, die Hühner der Länge nach in der Mitte voneinander getheilt, auf einer Schüssel angerichtet und der entfettete passierte Saft beigegeben. Sie werden mit Linsenpurée, gedünstetem Reis, Macaroni, Polenta oder Kraut serviert.

847. Gespickte Rebhühnerbrüste (Filets de perdreaux)

werden wie die „Gespickten Fasanenbrüste“ (Nr. 841) bereitet.

848. Warmes Rebhühner-Salmis. (Salmis de perdreaux.)

Die Bereitung ist dieselbe wie bei dem Vorhergehenden, mit dem Unterschiede, daß die weichgedünsteten Hühner sehr nett tranchiert, auf einer Schüssel angerichtet, das warme Salmis darübergegossen und der Rand der Schüssel mit Butterteig, Macaroni oder gedünstetem Reis belegt wird.

849. Rebhuhn mit Salmis. (Perdreaux en salmis.)

Gereinigte, gesalzene und dressierte Rebhühner werden mit dünnen Speckplatten belegt, diese mit Spagat überbunden, in eine Casserolle gelegt, worin sich blätterig geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebel, Speck und ganzes Gewürz befindet. Wenn dieses zusammen etwas geröstet ist, gießt man Suppe und rothen Wein darüber, gibt 4 Deka blätterig geschnittenes schwarzes Brot dazu und läßt es zugedeckt weichdünsten. Wenn die Hühner beinahe weich sind, gibt man eine gereinigte Gansleber dazu und läßt sie mitdünsten. Die Rebhühner werden dann herausgenommen, auf eine Schüssel gegeben und damit sie von der Luft keine Kruste bekommen, mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier bedeckt. Das in der Casserolle Zurückgebliebene wird nun im Mörser gestoßen, durch ein Sieb in eine Casserolle passiert, mit etwas Madeira- oder Marseillewein aufgegossen, mit feinblättrig geschnittenen Trüffeln vermennt und so lange am Feuer gelassen, bis es sich dick verkocht hat. Wenn dies geschehen ist, wird es zum Auskühlen beiseite gestellt, während welcher Zeit man es öfter rühren muß, damit sich keine Haut bildet. Eine flache Casserolle wird nun aufs Eis gestellt, die tranchierten Rebhühner legt man hinein und spießt nun diese, nachdem sie sehr kalt geworden sind, auf eine Gabel, tunkt sie in das bereitete Salmis und legt sie abermals in die flache Casserolle. Wenn die Hühner nun steif sind, werden sie zierlich auf einer Schüssel angerichtet, mit beliebig geschnittenem Aspik garniert

und als Assietten, als Zwischenpeiße zu Tisch oder abends zum Thee gegeben. Alte Rebhühner erfordern zum Dünsten 2 Stunden, junge hingegen nur die Hälfte dieser Zeit.

850. Rohrhühner mit Sauce.

Man zieht 2 Rohrhühnern die Haut mit den Federn ab, macht sie auf, dressiert und salzt sie. In eine Casserolle gibt man 16 Deka Butter, 1 Zwiebel, etwas Wurzelwerk, 8 Deka Honigkuchen (schwarzen Lebzellen) und 8 Deka Schwarzbrot, alles blätterig geschnitten, 5 Sträußchen Thymian, 5 zerdrückte Wacholderbeeren, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner, legt dann die Hühner darauf, läßt dies etwas eingehen, gießt dann Erbsenwasser oder Suppe (soviel als nöthig), ferner $\frac{1}{2}$ Liter weißen oder rothen Wein und etwas Essig darüber und läßt die Hühner zugedeckt weichdünsten. Hierauf nimmt man sie heraus, passirt den Saft, gibt Rahm und fein geschnittene Citronenschale dazu, läßt es aufkochen und entfettet die Sauce. Oder als schwarze Sauce gibt man keinen Milchrahm, sondern anstatt dessen Karpfenblut, wenn man hat, verrührt es und läßt es aufkochen. Sollte die Sauce zu dünn sein, so gibt man einige Löffel Buttersauce dazu. Die Rohrhühner werden dann tranchiert, angerichtet und mit beliebigem Buttermilch garniert. Die Sauce wird dazugegeben. Es ist zu bemerken, daß junge Rohrhühner leicht zerfallen und alte gewöhnlich zähe sind. Sie müssen daher immer mit genügender Flüssigkeit, die sie decken soll, dünsten. Man serviert sie an Fasttagen.

851. Gebratene Waldschnepfen mit dem Eingeweide [Schnepfenkoth]. (Bécasses aux croutons.)

Abgefederte (gerupfte), flambierte, nicht geöffnete Schnepfen werden, nachdem die Augen herausgestochen worden sind, auf folgende Weise dressiert: Die Füße werden so einwärts gedreht, daß sich die Klauen an den Schenkeln anklammern und das Knie unter die Brust zu liegen kommt. Der lange Schnabel wird entweder an der Seite in den Schenkel oder voran in die Brust gesteckt, oder man dreht den Kopf so, daß das Hinterhaupt fest an der Brust sitzt und der Schnabel nach vorwärts steht. So dressiert, werden die Schnepfen gesalzen, mit eingeschnittenen Speckplatten umhüllt und diese überbunden. Kurz vor dem Anrichten werden sie an einen Spieß gesteckt und 15—20 Minuten an demselben gebraten. Stark messerrückendicke Semmelschnitten werden während des Bratens in die unten befindliche Pfanne, welche mit Speck belegt ist, gegeben, damit der ent quellende Saft darauftropft. Die Schnepfen werden nach dieser Zeit vom Spieß herabgenommen, der Speck abgelöst, die Schnepfen in 4 Theile getheilt, jedoch wieder zusammengefügt, auf einer Schüssel mit dem Speck angerichtet und die Semmelschnitten entweder am Rand der Schüssel oder als Unterlage für die Schnepfen gegeben. Statt am Spieß kann man die Schnepfen auch in der Röhre braten.

Anmerkung. Die Schnepfen können auch ohne Eingeweide gebraten werden; in diesem Falle wird dann das Eingeweide so behandelt, wie es in der folgenden Nummer angegeben ist. Statt Semmel kann man auch Brotschnitten geben.

852. Schnepfenkoth.

Von den Schnepfen wird das Eingeweide herausgenommen, der Magen beseitigt und das Ubrige mit einem Stück Gansleber, Hühner- oder Kalbsleber sehr fein geschnitten. Ein Stück Champignon, nach Belieben ein kleines Stückchen in Wasser erweichtes, gut ausgedrücktes Schwarzbrot und einige Sträußchen Petersilie werden zusammen sehr fein geschnitten, hierauf in 6 Deka Butter

geröstet, der fein geschnittene Koth mit dem nöthigen Salz, Pfeffer und 2 zerdrückten Wacholderbeeren dazugegeben, gut untereinandergerührt und ein wenig geröstet. Hierauf wird es durch ein Sieb passiert und mit einem Eierdotter gut verrührt. Stark messerrückendicke Semmelschnitten werden fingerdick damit bestrichen, auf einem Blech in die Röhre gegeben und etwas übertrocknet. Die Schnepfen werden dann mit diesen Semmelschnitten garniert und recht warm serviert.

853. Salmis von Waldschnepfen. (Salmis de bécasses.)

Bei diesen ist die Zubereitung wie bei dem Rebhühnersalmis (Nr. 848), nur mit dem Unterschiede, das das warme Schnepfensalmis mit dem mit Schnepfenkoth bestrichenen Semmelstücken garniert wird und die Köpfe oben aufgesteckt werden. Das kalte Schnepfensalmis wird wie das kalte Rebhühnersalmis mit Aspik garniert und mit den Schnepfenköpfen besteckt.

854. Die Mooschnepfe. (Bécassine.)

Die Mooschnepfe ist kleiner als die Waldschnepfe, wird aber wie diese zubereitet.

855. Gebratene Wachteln. (Cailles rôties.)

Wenn diese Vögel abgefedert (gerupft), flambiert, ausgenommen und mit einem Tuche gereinigt sind, werden sie innen und außen mit Salz und, wenn man will, mit etwas weißem Pfeffer bestreut, mit zugeschnittenen Weinrebenblättern und dünnen Speckplatten umhüllt, mit Spagat umwunden und kurz vor dem Anrichten ungefähr 15 Minuten bei starkem, hellem Feuer am Spieß gebraten. Nach dieser Zeit werden sie herabgenommen, der Spagat aufgeschnitten, herausgezogen und die Wachteln mit dem Weinrebenlaub und dem Speck auf einer Schüssel angerichtet und mit dem entfetteten Saft zu Tisch gegeben. Ebenso können die Wachteln bei starker Hitze in einer Pfanne unter öfterem Begießen mit dem entstandenen Saft in der Röhre gebraten werden. Nach Belieben können die Wachteln an einen Spieß gesteckt und zwischen jede Wachtel 1 Semmelschnitte und Speck gegeben werden.

856. Wachteln anderer Art. (Cailles aux fines-herbes.)

Die Wachteln werden ausgenommen, mit einem Tuche gereinigt, die Schenkelbeine hineingezogen und die Wachteln hierauf gefalzen und gepfeffert, 2 gepuzte, gewaschene Champignons, 2 Stück Schalotten und 5 Sträuschen Petersilie, dieses alles wird fein geschnitten, mit den Wachteln in eine Casserolle, worin sich 12 Deka Butter befinden, gegeben und zugedeckt 10 Minuten geröstet. Hierauf bestaubt man es mit 2 Deka Mehl und gießt, wenn es etwas geröstet ist, ungefähr $\frac{1}{4}$ Liter weißen Wein darüber, schwingt es am Feuer solange, bis es sich zu einer dicklichen Sauce gebildet hat. Man richtet dann die Wachteln mit der Sauce auf einer Schüssel an und gibt sie mit Macaroni oder gedünstetem Reis zu Tisch.

857. Faschierte Wachteln. (Cailles farcies.)

Von 12 Stück gepuzten, flambierten, jedoch nicht ausgenommenen Wachteln wird das Rücken- und Brustbein behutsam ausgelöst. Eine Rebhühnerbrust wird mit 6 Deka Speck geschnitten, hierauf in einen Mörser gegeben und mit 6 Deka abgerindeten, in Wasser erweichten, gut ausgedrückten Semmeln, 1 ganzen Ei und 2 Eierdottern, dem nöthigen Salz und Gewürz fein gestoßen, durch ein Sieb passiert, mit dem Passierten dann die ausgelösten Wachteln gefüllt und zugenäht, mit Speckplatten umhüllt, in eine Casserolle

gegeben, worin sich Fett, Wurzelwerk, Zwiebel und einige gepuzte, blätterig geschnittene Champignons befinden. Wenn dieses zusammen zugedeckt geröstet ist, so gießt man etwas Suppe und weißen Wein darüber und läßt es zugedeckt weichdünsten. Die Wachteln werden dann herausgenommen, der Spagat wird aufgeschnitten, herausgezogen, die Wachteln rundlaufend auf eine Schüssel gelegt und mit schon früher bereitetem Salmis übergossen. In die Mitte der Schüssel gibt man Faschnoden oder Trüffel.

858. Wachteln mit Salmis. (Cailles en salmis.)

Ausgenommene, gesalzene und dressierte Wachteln werden mit Speck umhüllt und mit feinem Spagat umwunden. Eine Casserolle belegt man mit Speckplatten, Wurzelwerk, Zwiebel und ganzem Gewürz, legt die Wachteln hinein und läßt sie zugedeckt etwas rösten. Nach einiger Zeit gießt man rothen Wein und Suppe darüber und läßt sie zugedeckt weichdünsten. Die Wachteln werden nun herausgelegt. Unterdessen werden 8 Defa Mehl in ebensoviel Butter geröstet, mit dem abgeseihten Saft aufgegossen, gut verkocht, hierauf mit einigen Löffeln Madeirawein, und wenn man will, feinblättrig geschnittenen Trüffeln gut vermischt und noch einmal aufgekocht. Der Speck wird nun von den Wachteln beseitigt, diese auf einer Schüssel angerichtet und das Salmis darübergegossen. Den Rand der Schüssel belegt man mit gerösteten Semmel-schnitten (Croutons).

859. Gewöhnliche Wildente. (Canard sauvage.)

Unter den Wildenten ist die Kriechente, obzwar die kleinste Gattung, dennoch allen anderen Entengattungen, des Geschmacks wegen, vorzuziehen. Damit sie mürbe wird, läßt man sie 2—3 Tage in ihren Federn liegen, jedoch nicht länger, da die Ente sonst einen üblen Geruch bekommen würde.

In eine Casserolle gibt man etwas Speck oder Mark, Zwiebel und Wurzelwerk, alles feinblättrig geschnitten, ferner 5 Stück zerdrückte Wacholderbeeren, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner, 5 Sträußchen Thymian und 1 Lorbeerblatt, legt dann die dressierte Ente darauf, belegt diese mit Speckplatten und läßt sie zugedeckt rösten. Hierauf werden 8 Defa blättrig geschnittenes Schwarzbrot mit $\frac{1}{2}$ Liter rothen Wein, $\frac{1}{8}$ Liter Eßig und Suppe dazugegeben, so daß die Flüssigkeit knapp über der Ente steht. So läßt man dieselbe zugedeckt bis zum Weichwerden dünsten. Eine junge Ente wird hiezu 1 Stunde, eine alte Ente ungefähr 2 Stunden benöthigen. Das Fett wird dann abgenommen und mit der Ente in eine flache Casserolle gegeben und diese so in die Röhre gestellt. Einige Minuten nachher gießt man $\frac{1}{4}$ Liter Rahm über die Ente und läßt ihn gut verdünsten. Unterdessen wird von 8 Defa Butter und ebensoviel Mehl eine ziemlich dunkle Buttersauce gemacht, diese mit dem verkochten Sud aufgegossen, 2 Defa Zucker und das nöthige Salz beigegeben, gut aufgerührt, nochmals aufgekocht, durch ein Sieb passiert und das Fett rein abgenommen. Die tranchierte Ente wird dann auf einer Schüssel angerichtet, etwas Sauce darübergegossen und der Rest derselben in einer Saucière beigegeben. Die Ente wird mit beliebig ausgestochenem Butterteig und grüner Petersilie garniert.

860. Wildenten mit Oliven-Sauce. (Canard sauvage aux olives.)

Die Zubereitung ist dieselbe, wie bei den gewöhnlichen Wildenten, nur mit dem Unterschiede, daß man zu der abgerührten Buttersauce, welche mit dem Sude aufgegossen wird, $\frac{1}{8}$ Liter Madeirawein dazugießt, ihn aufkochen läßt

und ungefähr 1 Minute vor dem Anrichten 12 Stück geschälte, von den Kernen befreite Oliven in die Sauce gibt, diese dann über die tranchierten, auf der Schüssel angerichteten Enten gießt und letztere überdies noch mit einigen geschälten Oliven besteckt.

861. Gebratene Kriechente. (Sarcelles rôties.)

Nachdem die Enten abgefedert (gerupft) wurden, werden sie über eine Kohlen- oder Spiritusflamme gehalten (flambiert), hernach aufgemacht, jedoch nicht ausgewaschen, sondern nur von innen und außen mit einem Tuche rein abgewischt, gesalzen und sodann dressiert. Ist dies geschehen, so steckt man sie an einen Spieß, wo man sie 15—20 Minuten bei starkem Feuer brät, oder man stellt sie in die Röhre, wo sie mit zerlassnem Fett übergossen $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde unter öfterem Begießen schön goldgelb gebraten werden, daß sie eine reiche Haut bekommen. Man entfernt dann den Bindfaden, tranchiert die Enten und richtet sie mit Orangen- und Citronenstücken garniert an. Es kann auch Orangenkren oder beliebiges Compot dazu serviert werden.

862. Gedämpfte Kriechenten

werden wie die Rebhühner (Nr. 846) bereitet.

863. Fischreiher.

Der in Wasser und Essig gekochte Reiher wird wie das Wildgeflügel behandelt. Derselbe wird als Fastenspeise serviert.

864. Einheimische Ente. (Canard.)

Das Braten und Dämpfen geschieht, wie es bei den Wildenten (Nr. 859) angegeben ist. Ebenso erfordern hiezu die jungen Enten weniger Zeit als die älteren. Die Leber der Ente, an Feinheit der Gansleber gleich, kann wie diese zu Pasteten verwendet werden.

865. Fashierte Ente. (Canard farci.)

Nachdem man eine Ente rein gepuzt hat, schneidet man sie am Rücken auf, nimmt das Eingeweide heraus, löst die Beine aus, wäscht die Ente rein und läßt sie mit Salz und Majoran eingerieben 1 Stunde liegen. Unterdessen kocht man 16 Deka Reis mit Suppe weich und läßt ihn auskühlen; dann treibt man 6 Deka Butter flaumig ab, schlägt 3 ganze Eier und 1 Dotter hinein, rührt dann den Reis dazu und gibt 16 Deka Schinken und die Leber der Ente, beides blätterig geschnitten, ferner Gewürz nach Belieben hinzu. Nachdem alles gut vermengt ist, wird die Ente damit gefüllt und zugenäht. Nun gibt man in eine Casserolle etwas Butter oder Fett, ferner Zwiebel und Wurzelwerk, alles würfelig geschnitten, legt die Ente darauf, gießt $\frac{1}{2}$ Liter Suppe darüber und läßt sie so unter öfterem Begießen heiläufig $1\frac{1}{2}$ Stunden zugedeckt dünsten. Wenn sie weich ist, nimmt man sie heraus, läßt den Saft braun werden, staubt ihn mit etwas Mehl, gießt $\frac{1}{2}$ Liter Rahm und Suppe dazu, läßt ihn aufkochen, wobei man die Ente wieder einlegt. Man tranchiert sie dann und gibt beim Servieren die entfettete passierte Sauce dazu.

866. Gewöhnlich gebratene Gans. (Oie rôtie.)

(Wilde und einheimische Gänse.)

Um die feinen Flaumen der Gänse gänzlich zu beseitigen, werden die Gänse, nachdem sie abgefedert (gerupft) sind, mit feint gestoßenem weißen Pech (Colophonium) eingerieben, dann in eine tiefe Schüssel gegeben, von der Seite

siedendes Wasser dazugegossen, die Gänse darin mehrmals schnell umgewendet, das Pech abgeputzt und abgewaschen. Die Gänse werden geöffnet, ausge-
nommen, gewaschen, innen und außen mit Salz und nach Belieben Majoran
eingerieben, dressiert und ungefähr 1—1½ Stunden langsam am Spieß gebraten.
Oder man gibt eine dressierte Gans in eine Pfanne, übergießt sie mit zer-
lassendem Fett und brät sie in der Röhre langsam unter öfterem Begießen mit
dem eigenen Saft. Die Gans kann vor dem Dressieren nach Belieben mit
rohen Äpfeln oder gebratenen Kastanien, oder in Salzwasser gekochten und
abgeseihten Nudeln, Macaroni, gedünstetem Kraut oder Reis gefüllt werden,
und zwar gibt man die gewählte Fülle immer ausgekühlt in die Gans, näht
diese hierauf zu und dressiert sie wie Nr. 834.

867. Gedämpfte Gans. (Oie braisée.)

Die Gans wird sehr rein geputzt, aufgemacht, ausgenommen und gewaschen,
hierauf wird der Hals vom Rückgrat und die Flügel am zweiten Gelenke
abgenommen, das Fleisch von den Beinchen des dritten Gelenkes wird an den
Körper geschoben, und dann diese Beinchen, sowie auch die Füße unter dem Knie
abgeschlagen. Die Bügel werden unter die Brust gedrängt und die Gans dressiert,
worauf man sie mit Salz und Pfeffer bestreut. In eine Casserolle gibt man
Speckplatten, 12 Defa rohen Schinken, dann Zwiebel und Wurzelwerk, alles
blättrig geschnitten, 1 Lorbeerblatt und ganzes Gewürz. Darauf legt man die
Gans und lässt sie zugedeckt braten. Nach einer ½ Stunde gießt man ½ Liter
Suppe und ebensoviel weißen Wein darauf und lässt die Gans zugedeckt voll-
kommen weichdünsten. Zu einer jungen Gans wird beiläufig 1 Stunde, zu
einer alten 2 Stunden erforderlich sein. Man nimmt sie sodann heraus, entfettet
und passiert den Saft und gibt ihn in einer Saucière bei. Dazu serviert man Kohl
oder beliebiges Gemüse, Palffyknödel, Macaroni, Krautsalat oder dergleichen.

868. Gedämpfte Gansbrust.

Hiezu verwendet man die Brust von einer starken, gut genährten Gans.
Man gibt in eine Casserolle etwas Gänsefett, Butter oder Speck, 1 Stück Zwiebel,
etwas Wurzelwerk, 3 Stück Schalotten, alles blättrig geschnitten, und 2 Sträußchen
Thymian und, wenn man will, etwas Knoblauch, gibt die gesalzene Gansbrust so
hinein, dass das Brustbein auf das Wurzelwerk, und die Haut aufwärts zu liegen
kommt, gießt ½ Liter weißen Wein und etwas Suppe darüber und dämpft
sie so zugedeckt durch beiläufig 1½ Stunden. Beim Anrichten gibt man die
Gansbrust auf die Schüssel; der Saft wird entfettet, passiert, nochmals auf-
gekocht und dann beigegeben. Man garniert die Gansbrust mit Oliven, gedünstetem
Kraut, oder Reis, oder beliebigen Purées, oder abgeschmalzenen Nudeln, oder
Butterteig.

869. Geräucherte Gänsebrüste.

können roh, gekocht oder auch gedämpft genossen werden.

870. Eingemachtes Junges von der Gans. (Ragoût d'oies.)

Man nimmt den Kopf, Hals, Magen, Krage, die Flügel und Füße von
der Gans, schneidet dies in beliebige Stücke, wäscht sie etwas in kaltem Wasser
und kocht sie mit ½ Kaffeelöffel Salz in ungefähr 1 Liter Wasser oder Suppe
weich. Dann gibt man in 16 Defa Butter die Gansleber, röstet sie darin,
nimmt sie heraus, rührt in die Butter das nöthige Mehl und macht eine
sehr weiße Einbrenn, gibt dann 2 gepuzte, fein geschnittene Champignons
und 1 Kaffeelöffel fein geschnittene Petersilie dazu, lässt es etwas aufkochen,

gießt es mit der siedenden Suppe, worin das Junge gekocht wurde, dazu 5 Fäden Safran, auf, und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen; dann passiert man es, gibt das weiche, nett zugeschnittene Fleisch hinein und läßt alles zusammen aufkochen. Man richtet dies auf einer tiefen Schüssel an und gibt die geröstete, nett zugeschnittene Leber und Bröselknödel oder sonst beliebige kleine Knödel dazu. Will man die Sauce, die dicklich sein soll, mit säuerlichem Geschmack haben, so tröpfelt man etwas Citronensaft oder Essig hinein.

871. Gansleber. (Foie-gras.)

Die Gansleber kann sowohl kalt als warm genossen werden. Man bereitet die Gansleber auf verschiedene Weise, und zwar: In der Pastete, welches wohl der vortheilhafteste Gebrauch ist, dann gebraten, gedämpft, gebacken und geröstet. Soll eine Gansleber für sich allein ein Gericht vorstellen, so muß sie von bedeutender Größe sein, um das gehörige Ansehen zu haben. Die schönen, weißen Ganslebern werden zum Dämpfen, die minderschönen zu Pasteten und zum Backen und die unansehnlichsten zu Fäsch verwendet; die von ganz kleinen Gänsen werden mit Zwiebel geröstet. Besonders zu bemerken ist, daß man eine Gansleber immer frisch genießen, sie nicht einmal einen Tag aufbewahren soll, da dies selbst im Winter nachtheilig wirken würde, nachdem sie den Geschmack verliert, sauer wird und daher schädlich wirkt und das gute Aussehen sich verändert. Soll sie dennoch aufbewahrt werden, so muß man sie in ein Tuch eingeschlagen aufs Eis oder an einen sehr kühlen Ort legen.

872. Gedämpfte Gansleber. (Foie-gras braisé au madère.)

Von einer schönen, großen Gansleber wird die Galle herausgenommen und, so weit sich ein grüner Fleck zeigt, herausgeschnitten. Nachdem man dann die Gansleber gewaschen hat, legt man selbe durch $\frac{1}{4}$ Stunde in kalte Milch, so daß letztere darübergeht, dann nimmt man sie heraus, legt sie auf ein Tuch, trocknet sie ab und bestreut sie mit etwas Salz. Hierauf macht man mittelst eines Messers auf der oberen Seite der Leber schief über dieselbe, daumenbreit voneinander, 3—4 Einschnitte, in welche man blätterig geschnittene Trüffel schiebt. Hierauf belegt man eine Casserolle mit Speckplatten, gibt die Leber darauf und belegt diese wieder mit 1 eingeschnittenen Speckplatte. Diese Casserolle wird nun in eine zweite Casserolle gestellt, in welcher ungefähr 3 fingerhoch Wasser langsam kocht. Hierin läßt man sie etwa $1\frac{1}{2}$ Stunden zugedeckt stehen und gibt nach $\frac{1}{2}$ Stunde $\frac{1}{8}$ Liter Madeira- oder weißen Wein und nach Belieben feinblätterig geschnittene Trüffel dazu. Man nimmt die Gansleber sodann auf eine Schüssel und garniert sie mit Trüffelragout, Salmis, Butterteig, Fäschnocken, gedünstetem Reis, Macaroni oder dergleichen. Der Saft, worin die Leber gedämpft wurde, oder eine kräftige, braune Madeiraweinsauce wird beigegeben.

Man kann diese Gansleber auch zugedeckt in der Röhre dämpfen, jedoch muß man dann gleich anfangs $\frac{1}{4}$ Liter Madeira- oder weißen Wein dazugießen und muß beim Dämpfen besonders aufmerksam sein, da die Leber bei zu großer Hitze leicht verbrennt.

873. Gespickte Gansleber. (Foie-gras braisé à la crème.)

Eine schöne, große Gansleber wird wie oben gereinigt, mit feinem Speck der Länge nach gespickt und mit Salz und Pfeffer bestäubt. Dann gibt man in eine Casserolle etwas Fett, 2 Stück feinblätterig geschnittene Champignons und 5 Sträußchen zusammengebundene Petersilie, legt die gespickte Leber darauf, bedeckt sie mit einer dünnen, eingeschnittenen Speckplatte und läßt sie zugedeckt

dünsten. Nach 10 Minuten begießt man die Gansleber mit $\frac{1}{2}$ Liter Milchrahm und ungefähr 4 Eßlöffel Suppe und läßt sie zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde dünsten. Man nimmt sie sodann auf eine Schüssel und kocht die Sauce, in die man auch 1 Eßlöffel Kapern geben kann, noch etwas auf, gibt sie zur Gansleber, die man mit gedünstem Reis oder Macaroni garniert.

874. Gansleber-Schnitten mit Jus-Sauce. (Escalopes de foie-gras au jus.)

Man kann hiezu minder schöne Ganslebern verwenden. Diese schneidet man in längliche, halbfingerdicke, 3 fingerbreite Streifen. Eine flache Pfand-Casserolle wird dann gut mit Butter bestrichen, die Leberstücke darin aneinandergereiht, dann mit etwas Salz und Pfeffer bestreut und mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier bedeckt. 10 Minuten vor dem Anrichten stellt man die Casserolle auf das Feuer, wo man sie nun durch einige Minuten leicht bewegt, dann die Leberschnitten Stück für Stück umwendet, sie wieder solange über dem Feuer bewegt und diese Schnitten dann rundlaufend auf einer Schüssel anrichtet. In die in der Casserolle befindliche Butter gibt man etwas Jus-Sauce mit ein wenig Citronensaft und gießt dies aufgekocht über die Gansleber-Escalopes. In die Mitte derselben kann man kleine, gebratene Zwiebeln geben und die Schüssel mit gerösteten Semmelstücken garnieren. Man serviert auch Erdäpfelpurée oder sonst beliebiges Purée, oder auch Polenta dazu.

875. Gansleber-Schnitten mit Trüffeln. (Escalopes de foie-gras aux truffes.)

Diese Escalopes werden den vorhergehenden gleich zubereitet, nur mit dem Unterschiede, daß man die Leberschnitten in der Casserolle mit 32 Deka geschälten, blättrig geschnittenen Trüffeln bestreut, diese mitrösten läßt und dazu anrichtet. Man kann auch gekochte Hahnenkämme, blanchierte Champignons, Fajchnoden zierlich mit anrichten und Madeiraauce dazugeben. Nach Belieben können diese Escalopes in einem gebackenen Vol au vent (Nr. 1193) angerichtet oder mit Butterteig reich garniert werden.

876. Gebackene Gansleber (Foie-gras pané et frit)

wird wie die gebackene Kalbsleber zubereitet (Nr. 653).

877. Gebratene Gansleber-Schnitten. (Escalopes de foie-gras.)

Diese werden in natura oder mit Zwiebel ebenso wie die gebratene Kalbsleber zubereitet (Nr. 652), oder man gibt eine ganze Gansleber 2—3 Minuten in kochendes Salzwasser, von da in eine Pfanne, worin sich heißes Fett befindet, und brät sie auf beiden Seiten schön braun.

Das Blanchieren der Gansleber ist besonders bei großen, fetten Ganslebern vor jeder Zubereitung zu empfehlen, es verhindert das Ausfließen des Fettes.

878. Geröstete Gansleber (Foie-gras sauté)

wird wie die geröstete Kalbsleber zubereitet (Nr. 651).

879. Gansleber-Fajsh.

In eine Casserolle gibt man etwas Speck oder Fett, legt eine gereinigte, mit Salz bestreute, mit etwas Fett begossene Gansleber darauf und läßt dies 8 Minuten zugedeckt dünsten, gibt dann ungefähr $\frac{1}{8}$ Liter Madeira- oder weißen Wein dazu und läßt die Leber so noch $\frac{1}{2}$ Stunde dünsten, worauf man sie auf ein Brett legt, mit dem Wiegemeßer fein schneidet, wieder zu dem Saft

in die Casserolle gibt, und wenn es nöthig ist, etwas Salz, nach Belieben Pfeffer und Wein dazugibt. Nochmals gedünstet, verwendet man diesen Fatsch, den man aus Überresten von Gansleber bereiten kann, zu kleinen Pasteten oder Buttermteig in Reiffform und zu verschiedenen Speisen. Man kann auch einige Löffel Buttersauce dazugeben.

880. Gansleber-Fatsch.

16 Defa Gansleber werden mit 8 Defa Speck fein geschnitten, dann in einem Mörser mit 6 Defa abgerindeten, in Milch erweichten, gut ausgedrückten Semmeln, 2 Wacholderbeeren, 2 Stück blätterig geschnittenen, in Butter gerösteten Champignons, 3 Eierdottern, etwas Salz und Pfeffer zusammengestoßen und durch ein Sieb passiert. Nun gibt man noch 6 Defa geschälte, blätterig geschnittene Trüffel und, wenn man will und hat, 6 Defa geräucherte, gekochte, klein würfelig geschnittene Zunge dazu und vermengt es gut.

881. Gansleber-Kuchen mit Aspik. (Gâteau de foie-gras en aspic.)

32 Defa Gansleber milderer Gattung werden mit 16 Defa Speck fein geschnitten, dann in einem Mörser mit 12 Defa abgerindeten, in Milch erweichten, gut ausgedrückten Semmeln, 5 Wacholderbeeren, 3 Stück blätterig geschnittenen, in 4 Defa Butter gerösteten Champignons, 4 Eierdottern und 1 ganzen Ei, etwas Salz und Pfeffer zusammengestoßen und durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel passiert. Nun gibt man 12 Defa geschälte Trüffel, 12 Defa geräucherte, weich gekochte Zunge, und, wenn man hat, 12 Defa weichgekochtes Kalbsseuter dazu. Dieses alles muß sehr fein würfelig geschnitten sein und wird gut vermengt in eine beliebige, mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefachte Form eingefüllt. Nun gibt man obenauf eine dünne Speckplatte, in die man in der Mitte einen Einschnitt gemacht hat, und kocht es 2 Stunden zugedeckt in Dunst. Hierauf stürzt man es auf einen Tranchierteller und läßt die Form noch $\frac{1}{2}$ Stunde darüber liegen. Nach dieser Zeit nimmt man sie davon ab, reinigt die Form und stellt sie ins Eis, gießt nun fingerhoch zerlassenes, kaltes Aspik hinein, das man stocken läßt. Sodann belegt man dieses zierlich mit hübsch ausgestochenen Trüffeln, Zunge, hartgekochtem Eiweiß und einigen Blättern grünem Salat, Bögelsalat (Rapunzel) oder mit Petersiliesträußchen, gießt wieder fingerhoch Aspik darauf und läßt es gut sulzen. Ist dies geschehen, so stürzt man den Kuchen, den man mittlerweile nett zugeschnitten hat, darauf, natürlich in der Lage, wie er früher in der Form war, und gießt den leeren Raum in der Runde mit Aspik wieder an, welches auch oben den Kuchen vollkommen decken muß. Nachdem dies 1 Stunde in Eis gestanden ist, hält man es einen Augenblick ins warme Wasser, wischt die Form ab und stürzt den Kuchen schnell auf eine flache Schüssel, die man dann mit zierlich geschnittenem Aspik garniert oder auch mit gefärbter Butter verziert. Man kann den Kuchen auch in Stücke schneiden und diese in Aspik einlegen (und dabei ebenso verfahren, wie bei der „Gedämpften Gansleber in Aspik“ Nr. 882). Dieses Gericht wird als Vor- oder Zwischenspeise oder abends zum Thee serviert.

882. Gedämpfte Gansleber in Aspik. (Foie-gras en aspic.)

Wenn die Gansleber gedämpft ist, läßt man sie zugedeckt in der Casserolle stehen, bis die Leber vollkommen kalt ist, nimmt sie dann heraus, entfernt das Fett und wischt sie mit einem Tuche rein ab. Hierauf schneidet man sie in stark messerrückendicke und beliebig breite Stücke. Eine Form wird sodann ins Eis gestellt, fingerhoch zerlassenes Aspik hineingegossen, und dieses, sobald es

gepulzt ist, mit Trüffeln, zierlich ausgestochener Zunge, hartgekochtem Eiweiß und Salatblättchen belegt. Dann gibt man wieder etwas Aspik, und sobald dieses gestockt ist, kommen die Gansleberstücke darauf, auf diese wieder Aspik, und so wird fortgefahren, bis die Form voll ist; oben auf muss Aspik sein. Nachdem dieses 1 Stunde in Eis gestanden ist, behandelt man es wie den „Gansleberkuchen (Galantine) mit Aspik“ (Nr. 881).

883. Gansleber-Fasch mit Mayonnaise und Aspik.

Man gibt in eine Casserolle etwas Speck, Zwiebel und Wurzelwerk, alles feinblättrig geschnitten, ferner von jeder Gattung Gewürz 5 Körner, 5 zerdrückte Wacholderbeeren, 40 Deka Schweinscotelettes, dünstet diese weich und gibt dann 1 große oder 2 kleine Ganslebern hinzu und lässt dies zusammen noch $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt dünsten; dann gibt man $\frac{1}{4}$ Liter weißen Wein, ebensoviel Suppe und etwas Salz dazu und lässt es nun zugedeckt vollkommen weichdünsten. Hierauf wird das Fleisch und die Gansleber auf ein Brett gegeben, mit dem Wiegemeßer klein geschnitten und in einem Mörser fein gestoßen, man gibt dann den abgefetteten Saft nach und nach dazu und passiert es durch ein Sieb, mischt das nöthige Salz dazu und mengt es gut untereinander; es muss so dick wie ein Purée sein. Dann rührt man die Mayonnaise von 2 Eiertottern und 10 Deka Öl dazu, so auch $\frac{1}{8}$ Liter zerlassenes, überkühletes Aspik und 1 Eßlöffel französischen Senf. Dieses muss sehr behutsam behandelt werden, nämlich: man gibt diesen Fasch in eine tiefe Schüssel aufs Eis, rührt nach und nach die Mayonnaise, dann 1 Löffel französischen Senf und nach diesem $\frac{1}{8}$ Liter zerlassenes Aspik ein. Diese Masse muss sich durch angenehm säuerlichen Geschmack auszeichnen. Wenn sie nicht genug säuerlich ist, so muss mit Citronensaft oder Essigessenz nachgeholfen werden. Nun gibt man in eine beliebige Form, die man 1 Stunde früher in Eis eingegraben hat, stark fingerhoch zerlassenes Aspik, belegt es zierlich mit ausgestochener Zunge, hartgekochtem Eiweiß, Salatblättchen und Kapern, gießt sodann wieder stark fingerhoch Aspik darauf und, wenn dieses gestockt ist, wird der Fasch daraufgegeben, jedoch so, dass zwischen Form und Fasch ein 2 fingerbreiter Raum frei bleibt, in welchen man das Aspik behutsam eingießt. Wenn es an der Seite gestockt ist, übergießt man das Ganze mit Aspik, so zwar, dass es 2 fingerhoch über dem Fasch steht. Nachdem es 2 Stunden lang im Eis eingegraben zugedeckt gestanden ist, verfährt man weiters wie bei dem „Gansleberkuchen (Galantine) mit Aspik“ (Nr. 881). Man kann diesen Fasch auch in kleine Formen geben; das Verfahren dabei ist wie bei den großen Formen; man richtet sie dann schön gehäuft auf einer Schüssel an. Es wird als Assiette oder Mittelspeise serviert.

884. Trapp-Gans

wird wie Auerhahn (siehe folgende Nummer) bereitet.

885. Auerhahn. (Coq de bruyère.)

Der Auerhahn, welcher sehr schwer und meist nur in der Balzzeit geschossen wird, soll an einem lustigen, kühlen Ort durch 8–10 Tage mit dem Gefieder hängen bleiben. Manche behaupten, es wäre vorzuziehen, den Auerhahn in die Erde einzugraben, welcher Ansicht ich aber entschieden widerspreche, da ich den Genuss eines Fleisches, das der Verwesung direct zugeführt wird, als nachtheilig für die Gesundheit erachte. Das Fleisch des Auerhahnes ist schwärzlich, trocken und grobfaserig und soll nicht allein deswegen, sondern auch damit sich der starke Harzgeschmack verliert, gebeizt werden. Man macht folgende Beize: In

etwas Fett werden 3 Stück Zwiebel, 1 Stück gelbe Rübe, Petersilie und Sellerie, alles blätterig geschnitten, mit dem gereinigten und gepuhten Magen, Krage und der Leber des Auerhahnes, alles in Stücke geschnitten, geröstet. Hierauf gibt man dazu $\frac{1}{2}$ Liter Wein, ebensoviel Essig und Wasser, 2 Lorbeerblätter, 5 Sträußchen Thymian, 7 Stück Wacholderbeeren, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner; dieses alles läßt man durch ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden kochen, auskühlen und gießt es so über den dressierten Auerhahn, der nach Belieben auch gespickt werden kann und sich in einem irdenen oder hölzernen Geschirr befinden soll. Man belegt ihn noch mit Speckplatten und einem mit Butter bestrichenem Bogen Papier und läßt ihn zugedeckt an einem kühlen Ort 3—4 Tage stehen, muß ihn aber jeden Tag in der Beize umdrehen. Am vierten Tag wird er herausgenommen, gesalzen, mit dem Sud, worin er gelegen ist, in eine Casserolle gegeben, oben wieder mit Speckplatten belegt und in der Röhre zugedeckt gedünstet. Nach einiger Zeit gibt man noch blätterig geschnittenes Schwarzbrot und 5 Nußkerne, wenn man hat, auch etwas Madeirawein und Trüffelabfälle dazu und läßt den Auerhahn zugedeckt weichdünsten, wozu er im ganzen 2—3 Stunden benöthigt. Er wird hierauf auf ein Brett genommen, der Spagat entfernt, der Auerhahn nett tranchiert und angerichtet. Der Saft wird entfettet, passirt und aufgefocht, etwas blätterig geschnittene Trüffel (wenn man hat) beigegeben und serviert. Dazu gibt man einen Paffhynödel, Butterteig oder beliebige Compots. Selbst wenn der Auerhahn nur 4—5 Tage aufgehängt und ebensolange Zeit in der Beize war, wird das Fleisch ganz weich und gut sein. Junge Auerhähne, welche jedoch selten zu bekommen sind, werden wie junge Rebhühner behandelt.

Wenn der Kopf schön ist, kann man ihn als Zierde zum gebratenen Auerhahn verwenden, wie die Abbildung bei Nr. 835 zeigt. Man nimmt den Kopf und Krage des Auerhahnes mit den Federn ab und bewahrt ihn an einem luftigen Orte, um ihn frisch zu erhalten, auf. Beim Anrichten versieht man den Kopf mit einer Papierravatte und legt ihn oben an den Hals des tranchierten Auerhahnes.

886. Auerhahn-Salmis. (Salmis de coq de bruyère.)

Dieses wird wie Rebhühnersalmis bereitet (Nr. 848).

887. Birkhuhn. (Coq de bois.)

Die Zubereitung des alten wie des jungen Birkhuhnes ist dieselbe wie die des Auerhahnes (Nr. 885).

888. Gafelhuhn. (Gélinotte.)

Das Vorgehen ist dasselbe wie bei den Rebhühnern.

889. Schneehühner. (Poule de neige)

werden wie Rebhühner behandelt.

890. Krammetsvögel [Roth- oder Weindrossel]. (Grives aux croutons de pains.)

Nachdem man die Krammetsvögel gepuht, flambiert, ausgenommen und gesalzen hat, werden sie mit Bindfaden dressiert und mit eingeschnittenen Speckplatten belegt, überbunden und wie die Schnepfen an einen dünnen Spieß gesteckt, dann an einen großen Spieß gebunden und schnell bei starkem Feuer durch 6—8 Minuten gebraten. Gibt man sie jedoch in die Röhre, so belegt man eine Casserolle mit Speck und Semmelschnitten, legt die gesalzenen Krammetsvögel

darauf und brät sie bei starker Hitze durch 15 Minuten. Sie werden mit Semmelschnitten und Speck garniert und mit Purées, besonders Champignons oder Zwiebelpurée, serviert und Semmelschnitten dazwischen gesteckt. Der Koth der Krammetsvögel wird wie der Schnepfenkoth zubereitet (Nr. 852).

891. Krammetsvögel-Salmis. (Grives en salmis.)

Dieses wird wie Rebhühner-Salmis bereitet. (Nr. 848).

892. Gebratene Lerchen. (Alouettes rôties.)

Die Lerchen werden wie die Krammetsvögel (Nr. 890) gebraten, nur mit dem Unterschiede, daß man sie nicht mit Speckplatten überbindet, aber während des Bratens mit feinen Semmelbröseln bestreut.

893. Lerchen in Krusten. (Alouettes en croustades.)

Nach der Anzahl der Personen, für welche gekocht wird, nimmt man auch die Anzahl der Lerchen; gewöhnlich werden um einige Stück mehr genommen. Nachdem die Lerchen gerupft und flambiert worden sind, werden sie über den ganzen Rücken der Länge nach aufgeschnitten und die Beine vorsichtig ausgelöst, Kopf und Kragen jedoch darangelassen. Nun legt man sie alle auf ein Brett, das man früher mit kaltem Wasser befeuchtet hat, und bestreut sie mit etwas Salz. Sodann gibt man in jede Lerche 1 Kaffeelöffel Gansleber- oder Kälberfisch, näht die Haut der Lerche wieder zusammen, wobei man noch die ausgestochenen Augenhöhlen mit Fisch ausfüllt und den Schnabel in die Brust steckt. Nun gibt man in eine Casserolle etwas Speck, setzt die Lerchen mit den Köpfen aufwärts, dicht aneinandergereiht hinein, wobei man, wenn es nöthig ist, den überflüssigen Raum in der Casserolle mit Broistücken ausfüllen kann. Oben bedeckt man die Lerchen wieder mit Speckblättern, gibt $\frac{1}{4}$ Liter Suppe und etwas Madeira- oder weißen Wein dazu und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde lang zugedeckt dünsten. Angerichtet werden sie in kleinen Pasteten, wo man anstatt Haché in jede Pastete eine Lerche, mit dem Kopfe aufwärts gerichtet, hineinsetzt. Jede Lerche überstreicht man leicht mit aufgelöster Glace und setzt Augen ein, welche man von ausgestochenem gekochtem Eiweiß und Gewürznelken bildet. Der Saft, worin sie gedämpft wurden, wird passirt, entfettet, mit etwas Jus-Sauce, Citronensaft und blättrig geschnittenen Trüffeln gemischt, beigegeben. Ebenso können die Lerchen in einem Buttermteigreifen, in dessen Mitte man früher einige Löffel voll Haché gethan hat, zierlich aufeinander eingeseht werden, so daß die Köpfe aufwärts stehen; der bezeichnete Saft mit etwas Jus-Sauce wird beigegeben. Auch können die fischierten Lerchen mit gedünntem Reis gegeben werden, nämlich man gibt denselben erhöht auf eine runde, tiefe Schüssel, drückt mit einem Eislöffel, den man in heiße Suppe getaucht hat, in die Mitte auf den Reis, während man mit einem Eislöffel vom Rand der Schüssel den Reis entgegendrängt, so daß der Reis eine Keifform bildet, worauf man die Lerchen in die Mitte setzt. Bei jeder dieser Anrichtungsarten werden die Lerchen mit Glace leicht übertrichen und der erwähnte Saft beigegeben. Ebenso können sie auch in einem Polentareifen serviert werden.

894. Lerchen in Aspik. (Gelée d'alouettes.)

Diese werden wie die Lerchen in der Kruste bereitet. Wenn dieselben in der Casserolle, worin sie gedämpft wurden, vollkommen erkaltet sind, werden sie behutsam herausgenommen, auf ein Tuch gelegt und jede Lerche gut abgewischt. Nun gibt man in eine tiefe Keifform, die $\frac{1}{2}$ Stunde früher ins Eis gestellt

wurde, stark fingerhoch sehr klares, zerlassenes Aspik. Während dieses stocht, schneidet man von 1 hartgekochten Ei 2 fingerbreite Blätter ab, die man mit einem runden Ausstecher aussticht. Dieses wird nun mit einem drei Nummern kleineren Ausstecher wieder ausgestochen, wodurch ein Ring entsteht. Eben solche Ringe werden nun von messerrückendicken Zungenspalten ausgestochen. Hierauf legt man die Stücke mit den Farben wechselnd auf das nun schon gestockte Aspik und gibt in die weißen Ringe die ausgestochenen Zungenstücke, in die rothen hingegen die Eierstücke. Man kann sich zu dieser Verzierung einiger Stücke Gansleber oder Trüffel bedienen. Nun gießt man wieder fingerhoch Aspik darauf, und wenn es vollkommen gesulzt ist, legt man die gedämpften Lerchen darauf, so zwar, das die Köpfe nach unten, also auf das Aspik zu liegen kommen und die Brüste gegen den äußeren Rand gekehrt sind. Damit die Lerchen sicher stehen bleiben, unterstützt man sie mit etwas zerhacktem Aspik und man kann auch nach jeder Lerche ein Stück gedämpfte Gansleber geben. Wenn alle Lerchen in die Reifform so eingeseht sind, füllt man vorsichtig an dem Rande zerlassenes Aspik nach, so das sie vollkommen bedeckt sind. Nachdem dieses festgestockt ist, nimmt man die Form aus dem Eis und verfährt weiters wie bei dem „Gansleberfuchen mit Aspik“ (Nr. 881). Kurz vor dem Servieren gibt man in die Mitte des Reifens Kräutermayonnaise, zierlich angerichtet. — Alle Gerichte von Lerchen sind als Voressen, Mittelspeisen, zum Souper oder Thee oder auch zum Gabelfrühstück anzuempfehlen.

895. Gebratene Drosseln.

Diese werden genau so wie die Krammetsvögel zubereitet (Nr. 890).

896. Drossel-Salmis.

Das Vorgehen ist wie bei dem Wachtelsalmis (Nr. 858).

897. Ortolaue (Fettammern)

werden wie die gebratenen Lerchen zubereitet (Nr. 892).

898. Kleine Vögel.

Nachdem sie gerupft (abgefedert), flambiert und ausgenommen sind, werden sie mit einem Tuche abgewischt und mit Salz bestreut. Dann gibt man in eine flache Casserolle feinblättrig geschnittenen Speck oder Butter, schneidet ein Stück Zwiebel sehr feinblättrig und gibt es dazu, worauf man die Vögel mit der Brust darauflegt, sie mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier bedeckt und so $\frac{1}{4}$ Stunde dünsten läßt. 20 Minuten vor dem Anrichten gibt man sie auf starkes Feuer und läßt sie schnell braten, dreht die Vögel um, bestreut die Brüste mit Semmelbröseln, begießt sie mit dem eigenen Saft und richtet sie mit gelb gerösteter Zwiebel erhöht auf einer Schüssel an. Man serviert dazu beliebige Purées, besonders Erdäpfelpurée oder auch Sauerkraut und dergleichen.

899. Gefüllte, gebratene Tauben. (Pigeons farcis.)

Den Tauben wird, um sie zu tödten, der Kopf abgerissen, hierauf werden sie abgefedert, gerupft, flambiert, ausgenommen, ausgewaschen, Hals und Füße abgehakt. Das Bein der Füße wird zurückgehoben, einwärts der Schenkel gesteckt und mit dem Zeigefinger von rückwärts gegen vorne die Haut vom Fleische getrennt. Die Tauben werden von innen und außen gesalzen und mit der Fülle der Kalbsbrust gefüllt, nämlich man streicht die Masse zwischen der Haut und Brust bis zu den Schenkeln hinein und dreht über der Haut des Kragens die Flügel einwärts gegen den Rücken, damit die Haut dadurch festgehalten ist. Die Tauben

werden dann in eine Pfanne gelegt, mit heißem Fett übergossen und unter öfterem Begießen in der Röhre ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde gebraten. Nach dieser Zeit werden sie herausgenommen, der Spagat wird aufgeschnitten, herausgezogen, jede Taube der Länge nach in der Mitte auseinander geschnitten, auf einer Schüssel angerichtet und beliebiger Salat dazugegeben. Die Tauben können anstatt mit Semmelfasch, mit Leberfasch gefüllt werden.

900. Gespickte, gebratene Tauben. (Pigeons à la broche.)

Diese werden wie die Rebhühner am Spieß (Nr. 845) oder in der Röhre gebraten und sind, obzwar man sie das ganze Jahr bekommt, doch zur Zeit der grünen Erbsen am besten.

901. Tauben auf Wildbretart. (Pigeons en salmis.)

In eine Casserolle, welche mit Speck, blättrig geschnittenem Wurzelwerk, Zwiebel, ganzem Gewürz und 5 zerdrückten Wacholderbeeren belegt ist, gibt man die gepuhten, dressierten und gespickten Tauben und läßt sie zugedeckt etwas dünsten. Nach ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde gießt man etwas Suppe, Wein und Essig darüber und läßt die Tauben mit etwas blättrig geschnittenem schwarzen Brot zugedeckt weichdünsten. Sie werden dann herausgenommen, der Länge nach in der Mitte auseinander geschnitten, auf einer Schüssel angerichtet und der entfettete, passierte Saft beigegeben. Nach Belieben kann man zu dem passierten Saft auch einige Löffel saueren Rahm gießen und nochmals aufkochen lassen. Die auf solche Weise bereiteten Tauben können auch mit Leberfasch gefüllt werden. Die Tauben werden mit Citronenschnitten belegt und mit gesalzenen Mehlspeisen oder Buttermilch garniert.

902. Grillierte Tauben. (Pigeons grillés.)

Tauben, welche gut gereinigt sind, werden der Länge nach in der Mitte auseinander geschnitten, die Beine ausgelöst, das Fleisch mit der flachen Fleischhaxe geschlagen, gesalzen, in zerlassene Butter getunkt und in Semmelbröseln gewälzt. Ein mit Butter oder Öl bestrichenes Schreibpapier wird auf einen Rost gelegt, die Tauben daraufgegeben und 15—20 Minuten bei mäßiger Hitze auf beiden Seiten gelb gebraten. Oder man kann sie auch ohne Papier in eine flache Pfanne mit etwas Fett geben und auf dem Feuer schnell braten.

903. Gespickte Taubenbrüste. (Filets de pigeons piqués.)

Wenn man die Brüste, wie es bei den geschwungenen Fasanenbrüsten (Nr. 839) angegeben ist, losgelöst hat, werden die feinen Häute abgezogen und die Brüste hierauf gespickt. Das übrige Fleisch der Tauben wird mit Wurzelwerk, Speck und ganzem Gewürz in eine Casserolle gegeben, etwas geröstet, hierauf mit Suppe und rothem Wein aufgegossen und gut verkocht. Die Hälfte dieses verkochten, passierten Saftes gießt man in eine flache Casserolle, legt die Brüste mit der gespickten Seite nach oben darauf, bedeckt sie mit einem mit Butter bestrichenen Schreibpapier und dünstet sie bei öfterem Begießen ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde in der Röhre. Nach dieser Zeit nimmt man das Papier herab und brät die Brüste solange, bis der Speck eine gelbe Farbe hat. Die Brüste werden dann mit aufgelöster Glace bestrichen, auf einer Schüssel angerichtet und die zweite Hälfte des passierten Saftes dazugegossen.

904. Tauben mit feinen Kräutern. (Pigeons aux fines herbes.)

Nachdem man die Tauben ausgenommen und in Wasser gereinigt hat, werden sie auseinander geschnitten, Brust- und Rückenbein herausgelöst und das

Fleisch mit der flachen Fleischhaxe geschlagen. Eine flache Casserolle wird nun sehr stark mit Butter bestrichen, das Fleisch hineingelegt und mit fein geschnittenem Kerbelkraut, ebensolcher grüner Petersilie, wenn man hat und will, Basilicum, Salz und Pfeffer bestreut und schnell auf beiden Seiten überbraten. Die Tauben werden dann herausgenommen und auf einer Schüssel angerichtet. Unterdessen staubt man die in der Casserolle zurückgebliebene Butter mit etwas Mehl, gießt, wenn dieses geröstet ist, weißen Wein und etwas Suppe dazu, rührt es gut untereinander, läßt es gut verkochen und gießt es zu den angerichteten Tauben.

905. Ragout von Tauben. (Ragoût de pigeons aux marrons.)

4 abgefederte (gerupfte), flambierte, gewaschene und gesalzene Tauben werden mit 16 Defa Leberfisch (Nr. 1152) gefüllt, hierauf dressiert und in eine Casserolle gegeben, worin sich 16 Defa Butter befinden; man läßt sie darin zugedeckt langsam dünsten. Nach ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde werden die Tauben herausgenommen und in eine Casserolle gegeben. Die in der Casserolle zurückgebliebene Butter wird mit etwas Mehl bestäubt, geröstet, mit etwas weißer Suppe aufgegossen, untereinandergerührt und gut verkocht. Die Sauce wird dann durch ein Sieb über die Tauben in eine Casserolle gegossen und zugedeckt solange gedünstet, bis die Tauben weich sind. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem gänzlichen Weikochen gibt man 16 Defa Bratwürste zu den Tauben und läßt sie mitdünsten. Unterdessen werden 30 Stück gebratene, geschälte Kastanien mit 4 Defa Zucker in ebensoviel Butter zugedeckt am Herd warm erhalten. Die Tauben werden in 4 Theile geschnitten, erhöht auf einer Schüssel angerichtet, mit Kastanien, ferner mit 20 Stück kleinen, in Butter weiß- und weichgedünsteten Zwiebeln und mit 10 Stück abgekochten, zudressierten Champignons garniert und mit der Sauce zu Tisch gegeben.

906. Gebratener Indian. (Dindon rôti.)

Der Indian wird, nachdem der Kopf abgehakt wurde, an den Füßen aufgehängt, damit das Blut ablaufen kann. Von einem jungen Indian werden, nachdem er gepuzt, flambiert und gereinigt ist, die Flügel, der Hals und die Klauen abgehauen. Der Indian wird hierauf von innen und außen gesalzen, 1 Stunde liegen gelassen und nach dieser Zeit wie der Fasan (Nr. 834) dressiert. Man überbindet ihn hierauf mit eingeschnittenen Speckplatten, steckt ihn an einen Spieß, umhüllt ihn mit einigen mit Butter bestrichenen Bogen Papier und brät ihn bei mittelstarkem Feuer ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunden. Nach dieser Zeit nimmt man das Papier herab und brät den Indian bei hellem Feuer, damit er eine schöne braune Farbe bekommt. Ebenso kann man den dressierten, mit Speckplatten bedeckten Indian in eine Pfanne, worin sich Fett befindet, geben und in der Röhre braten. Der Indian wird dann herausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten, diese wieder zusammengelegt, in einer Schüssel angerichtet und mit Brunnenkresse, welche mit Salz bestreut und mit Essig besprengt ist, garniert. Ein Indian von mittlerem Alter muß, wenn er gebraten werden soll, einige Tage, nachdem das Eingeweide beseitigt wurde, in den Federn liegen, damit das Fleisch mürbe wird. Ein älterer Indian kann nicht mehr gebraten, wohl aber gedünstet werden.

907. Gefüllter, gebratener Indian. (Dindon farci.)

Ein gepuzter, gereinigter Indian wird, nachdem er gesalzen ist, 1 Stunde liegen gelassen. Unterdessen bereitet man sich dieselbe Fülle wie sie bei der „Gefüllten Kalbsbrust“ (Nr. 706) angegeben ist. Diese Masse wird nun in die

Kropfhaut bis zu den Schenkeln eingefüllt und das Kropfloch mit einem Stück Semmel oder einer gebratenen Kastanie ausgefüllt. Der gefüllte Indian wird nun dressiert, hierauf an den Spieß gesteckt, in mit Butter bestrichenen Papier gehüllt und langsam gebraten. Nach ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden nimmt man das Papier weg und brät den Indian bei hellem Feuer braun und resch. Oder man gibt den gefüllten Indian in eine Pfanne, in welcher sich Fett befindet, und brät ihn unter öfterem Begießen mit dem entstandenen Saft in der Röhre. Der gebratene Indian wird hierauf in beliebige Stücke geschnitten, diese wieder zusammengelegt, in eine Schüssel gegeben und mit beliebigem Salat oder Compot serviert.

908. Indian mit Schinkenfülle. (Dindon à la farce de jambon.)

8 Defa Butter werden flaumig abgetrieben, dazu gibt man 8 Defa nicht ganz weichgedünsteten kalten Reis, 16 Defa fein geschnittenen gekochten Schinken, 2 ganze Eier, 1 Eierdotter, $\frac{1}{8}$ Liter Rahm, das nöthige Salz und 1 Messerspitze Pfeffer, rührt alles gut untereinander und füllt damit den gepuzten, gereinigten und gefalzenen Indian; die fernere Behandlung ist dieselbe wie sie bei dem „Gefüllten Indian“ (Nr. 907) angegeben ist.

909. Indian mit Gansleber-Fasch gefüllt. (Dindon à la farce de foie-gras.)

Mit Ausnahme, daß der Indian statt mit Semmelfasch mit Leberfasch gefüllt wird, ist im übrigen die Behandlung ganz dieselbe, wie sie bei dem „Gefüllten Indian“ (Nr. 907) angegeben ist, nur werden blätterig geschnittene Trüffeln dazugegeben.

910. Indian mit Krebsbutter-Fasch gefüllt. (Dindon à la farce d'écrevisses.)

Die Behandlung ist dieselbe, wie unter Nr. 923 („Hühner mit Krebsbutterfasch gefüllt“) angegeben ist, nur mit dem Unterschiede, daß man für einen Indian die doppelte Masse Fasch zu machen hat.

911. Indian mit Brei gefüllt. (Dindon farci.)

Die Bereitung ist dieselbe, wie bei Nr. 925 („Hühner mit Brei gefüllt“), nur mit dem Unterschiede, daß man für einen Indian die doppelte Masse zu machen hat, als bei den Hühnern angegeben ist.

912. Indian mit Mandelfülle. (Dindon à la farce aux amandes.)

Die Bereitung ist dieselbe, wie bei Nr. 922 („Hühner mit Mandelfülle“), nur mit dem Unterschiede, daß man für einen Indian die doppelte Masse zu machen hat, als bei den Hühnern angegeben ist.

913. Indian mit Trüffeln gefüllt. (Dindon truffé.)

Man rechnet für 1 kleinen Indian $1\frac{1}{2}$ Kilo Trüffeln. Diese werden gereinigt und fein geschält, hierauf wird 1 Kilo von den Trüffeln in dicke Scheiben geschnitten, das übrige $\frac{1}{2}$ Kilo Trüffeln und $\frac{1}{4}$ Kilo Speck werden fein geschnitten, in eine Casserolle gegeben, dazu kommen noch fein geschnittene Kräuter, Schalotten, etwas Thymian und das nöthige Salz. Ein junger, fetter Indian wird unmittelbar nach dem Abstecken gerupft, das Eingeweide behutsam herausgenommen und das Brustbein auf beiden Seiten eingeschlagen. Der Indian wird hierauf flambiert und innen und außen mit einem Tuche gereinigt. Die

Leber des Indians wird, nachdem sie von der Galle befreit ist, fein geschnitten, zu den Trüffeln in die Casserolle gegeben und 10—15 Minuten geröstet. Hierauf gibt man das Geröstete in eine tiefe Schüssel, mischt die in dicke Spalten geschnittenen Trüffeln dazu, läßt es auskühlen und gibt, wenn man will, 2 Eßlöffel Kalbsfisch oder 3 Eßlöffel Semmelfisch dazu. Wenn dies geschehen ist, füllt man damit den noch warmen Indian, ganz besonders den Kropf, wodurch er ein schöneres Aussehen erhält. Die Öffnung wird nun zugenäht und der Indian in Speckplatten und Papier gehüllt, 5—6, längstens aber 8 Tage an einem kühlen Orte aufgehängt, kann aber auch am selben Tage mit den Trüffeln gebraten werden, nur muß der Indian ein abgelegener sein. Nach dieser Zeit wird er herabgenommen, Papier und Speck beseitigt, der Indian gesalzen, dressiert, mit eingeschnittenem Speck überbunden und an dem Spieße oder in der Röhre ungefähr 2 Stunden gebraten. Will man den Indian weiß gebraten haben, so muß er während des Bratens in Papier gehüllt werden; will man ihn aber gelb haben, so nimmt man $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Braten das Papier herab und brät ihn bei hellem Feuer. Indian mit Trüffeln wird gewöhnlich im Winter zubereitet.

914. Gedämpfter Indian. (Dindon à la daube.)

Ein gepuzter, flambierter und gereinigter Indian wird innen und außen mit Salz und Pfeffer eingerieben, wie der Fasan (Nr. 834) dressiert und die Brust mit bleistiftdicke, halbfingerlangem Speck gespickt. Eine Casserolle belegt man mit Speck, Wurzelwerk, Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 3 Sträußchen Thymian, gibt den Indian mit der gespickten Seite nach oben darauf und läßt ihn zugedeckt dünsten. Nach ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde gießt man $\frac{1}{4}$ Liter weißen Wein und etwas Suppe darüber, bedeckt den Indian mit doppelt gelegtem, mit Butter bestrichenem Papier und dünstet ihn langsam ungefähr 2 Stunden. Nach dieser Zeit stellt man den Indian beiseite, läßt ihn einige Zeit in dem Sud stehen, nimmt ihn dann heraus, beseitigt Speck und Spagat, schneidet ihn in beliebige Stücke, legt diese in eine Schüssel und gibt sie mit dem entstandenen, entfetteten und passierten Saft zu Tisch. Der Indian kann mit beliebigen gesalzenen Mehlspeisen serviert werden.

915. Faschierter Indian. (Dindon farci.)

Die Behandlung ist ganz dieselbe, wie sie unter Nr. 968 („Galantine von Poularde“) angegeben ist, mit dem Unterschiede, daß man zum Indian dreimal soviel Fülle benötigt. Ebenso kann der Indian auch mit kaltem Pastetenfisch gefüllt und als Galantine zu Tisch gegeben werden.

916. Indianflügel. (Ailerons de dindon.)

Diese können, nachdem sie gepuzt und gereinigt sind, mit dem Rindfleisch in der Suppe gekocht und hierauf, in nette Stücke geschnitten, in der Suppe zu Tisch gegeben werden. Oder man gibt die weichgekochten, nett zugeschnittenen Flügel in Einmachsuppe oder Eingemachtes.

917. Gebakene Indianflügel. (Ailerons de dindon frits.)

Die gepuzten, gereinigten Flügel werden in eine Casserolle gegeben, in welcher sich etwas Fett befindet und ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde zugedeckt gedünstet. Hierauf übergießt man sie mit etwas Suppe, salzt und würzt sie und dünstet sie zugedeckt solange, bis sie weich sind. Man stellt sie hierauf beiseite und läßt sie in dem Sud auskühlen. Wenn dies geschehen ist, werden die Flügel herausgenommen

und auf ein Tuch gelegt. Nach gänzlichem Erkalten werden die Flügel in beliebige Stücke geschnitten, mit legierter Sauce bestrichen, mit Semmelbröseln bestreut, in aufgeklopfte, gesalzene Eier getunkt, nochmals in Semmelbröseln gewälzt und in einer Casserolle in fingerhohem, sehr heißem Fett gebacken.

918. Gespickte gebratene Hühner. (Poulets rôtis.)

Die Hühner werden gepuht, ausgenommen, gewaschen, gesalzen, wie der Fasan (Nr. 834) dressiert und gespickt. Man brät sie so wie diesen am Spieß oder in der Röhre durch beiläufig $\frac{3}{4}$ Stunden.

919. Gefüllte Brathühner. (Poulets farcis.)

Junge Hühner werden, nachdem sie abgefederet, flambiert, ausgenommen und in Wasser gereinigt sind, gesalzen und, wie es bei den Tauben angegeben ist, gefüllt. Hierauf werden sie wie der Fasan dressiert, an den Spieß gesteckt und unter öfterem Begießen mit dem entstandenen Saft $\frac{1}{2}$ —1 Stunde gebraten. Oder man gibt die gefüllten, dressierten Hühner in eine Pfanne, überzieht sie mit etwas Fett und brät sie bei mittelstarker Hitze in der Röhre. Wenn dies geschehen ist, wird der Spagat aufgeschnitten, herausgezogen, die Hühner der Länge nach in der Mitte auseinandergeschnitten, in einer Schüssel angerichtet und mit beliebigem Salat zu Tisch gegeben.

920. Gefüllte Hühner à la soufflé.

Die rohe Brust einer großen Henne oder einer Boularde wird ausgelöst und von der Haut befreit. 8 Deka abgerindete, in Milch genezte Semmeln rührt man am Feuer mit 2 Deka Butter solange, bis diese einem Teig ähnlich sind und läßt sie dann kalt werden. Diese Masse sammt der ausgelösten Hühnerbrust, 1 ganzes Ei, 2 Dotter, etwas Salz, 8 Deka Butter und, wenn man will, etwas Pfeffer wird gestoßen und passiert, $\frac{1}{8}$ Liter geschlagenes Obers dazugerührt und werden die gepuhten Hühner damit gefüllt, wie es bei den Tauben in Nr. 899 angegeben ist. Man kann auch statt Hühnerbrust 16 Deka Kalbfleisch nehmen.

921. Gefüllte Hühner.

8 Deka Semmeln werden in Milch eingeweicht, gut ausgedrückt in einer Casserolle mit 2 Deka Butter am Feuer gerührt, bis sich die Masse gebunden hat. Man gibt hierauf, wenn es kalt ist, 2 ganze Eier, 1 Kaffeelöffel Salz, etwas Pfeffer, 20 Deka Gansleber oder Kalbsleber, 8 Deka Speck in einem Mörser, stoßt alles zusammen fein und passiert es durch ein Sieb, rührt dann 4 Deka gepuhte, würfelig geschnittene Sardellen, 10 Deka gekochten, ebenso geschnittenen Schinken dazu und füllt die gepuhten Hühner, wie bei den Tauben in Nr. 899 angegeben ist.

922. Hühner mit Mandelfülle. (Poulets à la farce aux amandes.)

4 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, dazu gibt man 2 ganze Eier, 1 Eiertotter, 1 Messerspiße Salz, 10 Deka abgerindete, in Milch erweichte, gut ausgedrückte Semmeln, 8 Deka abgezogene, mit etwas Milch fein gestoßene Mandeln, ebensoviel abgezogene, fein stiftlig geschnittene Mandeln, 4 Deka feinsblättrig oder länglich geschnittenes Citronat, 4 Deka Weinbeeren (Korinthen), 4 Deka Rosinen und 1 Messerspiße grüne Petersilie und nach Belieben auch 4 Deka Zucker. Dieses alles wird gut untereinandergerührt und werden die Hühner damit gefüllt. Die fernere Behandlung ist wie bei den „Gebratenen Hühnern“ (Nr. 919).

923. Hühner mit Krebs-Butter-Fasch gefüllt. (Poulets à la farce d'ecrevisses.)

2 Stück Hühnerlebern, welche man vorher in Butter geröstet, werden mit 10 Stück ausgelösten Krebschere und Schweisken fein geschnitten. Unterdessen werden 12 Deka Krebsbutter flaumig abgetrieben und 2 ganze Eier und 1 Eierdotter nach und nach dazugerührt. Hierauf wird das Geschnittene mit 2 Stück in Butter gedünsteten Champignons oder Morcheln, 8 Deka abgerindeten, in Wasser erweichten, gut ausgedrückten Semmeln dazugemischt, nach Geschmack gesalzen und gewürzt, gut untereinandergerührt, die Hühner damit gefüllt und ferner so behandelt, wie es bei den „Gefüllten Brathühnern“ (Nr. 919) angegeben ist.

924. Hühner im eigenen Saft gedämpft. (Poulets braisés naturels.)

2 gepuckte, gesalzene Hühner werden, nachdem man in jedes 4 Deka mit 5 Sträußchen Petersilie umhüllte Butter hineingeschoben hat, dressiert und mit Citronensaft betropft. In eine mit Speckplatten belegte Casserolle gibt man die Hühner, bedeckt sie mit Speckplatten und läßt sie zugedeckt langsam dünsten. Nachdem der eigene Saft verdünstet ist, gießt man einige Löffel Suppe darüber, und dünstet die Hühner, bis sie weich sind. Hierauf nimmt man sie heraus, schneidet den Spagat auf, zieht ihn heraus, schneidet die Hühner in beliebige Stücke, richtet diese rundlaufend in einer Schüssel an, übergießt sie mit dem entfetteten eigenen Saft und gibt in die Mitte der Schüssel Ragout, oder gedünstete Champignons, oder Trüffeln, oder gedünsteten Reis.

925. Hühner mit Hirsebrei gefüllt. (Poulets farcis.)

Diese Hühner werden wie die Tauben (Nr. 899) behandelt, nur mit dem Unterschiede, daß sie mit Hirsebrei gefüllt werden. Und zwar bereitet man diesen auf folgende Art. Für 2 Hühner rechnet man $\frac{1}{16}$ Liter Hirse, welchen man in eine Casserolle gibt, $\frac{1}{4}$ Liter Suppe dazugießt, mit Salz und nach Belieben mit Pfeffer würzt und langsam gut verkochen läßt. Wenn sich der Hirse zu einem dicken Brei verkocht hat, gibt man 8 Deka klein würfelig geschnittenes Mark dazu, rührt es gut untereinander und stellt es beiseite. Wenn die Masse ausgekühlt ist, schlägt man 2 Eierdotter dazu, rührt es gut untereinander und füllt damit die Hühner.

926. Hühner mit Nudeln. (Poulets braisés aux vermicelles.)

Man bereitet sie wie die „Im eigenen Saft gedämpften“ (Nr. 924). In Salzwasser gekochte, hierauf abgeseigte Nudeln werden dann mit dem Saft der Hühner gut vermengt und zu den auf der Schüssel rundlaufend angerichteten Hühnern gegeben.

927. Hühner am Rost gebraten.

Gepuckte, gereinigte Hühner werden der Länge nach in der Mitte auseinander geschnitten, Brust und Rückenbein ausgelöst, die Füße ober dem Knie abgehauen, das Fleisch der Schenkel etwas zurückgeschoben und die Beine unter die Schenkel hineingesteckt. Die Hühner werden dann mit der flachen Fleischhade geklopft, gesalzen, in eine mit Butter bestrichene Casserolle gegeben, mit Butter überzogen und 15—20 Minuten bei mittelstarkem Feuer überbraten. Nach dieser Zeit nimmt man sie vom Feuer weg, läßt sie in der Butter überkühlen und gibt die Hühner dann in eine Schüssel. Die nun gänzlich ausgekühlten Hühner werden auf beiden Seiten mit legierter Sauce bestrichen, mit Semmelbröseln bestreut, in die Butter, worin die Hühner gebraten wurden, getunkt und

nochmals mit Semmelbröseln bestreut. Ein mit Butter bestrichenes Papier wird auf den Rost gelegt, die Hühner nebeneinander darübergewoben, auf beiden Seiten gelb gebraten, dann jedes Stück in 2 Theile geschnitten und diese rundlaufend in einer Schüssel angerichtet und in die Mitte der Schüssel beliebiges Purée oder Fasnocken gegeben. Den Rand der Schüssel belegt man mit Citronenspalten. Die Hühner können anstatt am Rost auch in einer flachen Casserolle mit etwas Fett gebraten werden.

928. Gedünstete Hühner mit Sardellen und Citronen. (Poulets braisés aux anchois.)

1 Häuptel Zwiebel, grüne Petersilie und 6 Stück ausgelöste Sardellen werden zusammen fein geschnitten, in eine Casserolle, worin 12 Deka Fett sich befinden, gegeben, und mit 3 Esslöffeln Semmelbröseln geröstet. Hierauf gibt man mit dem Saft einer Citrone 2 in beliebige Stücke geschnittene Hühner hinein, und gießt, nachdem sie einige Zeit zugedeckt gedünstet haben, $\frac{1}{2}$ Liter Rindsuppe darüber und läßt sie zugedeckt weichdünsten. Die Hühner werden dann gehäuft in einer Schüssel angerichtet und der entfettete Saft darübergewossen.

929. Hühner mit Reis. (Poulets braisés au riz.)

Eine Casserolle belegt man mit Fett, blättrig geschnittener Zwiebel, Wurzelwerk, Champignons und ganzem Gewürz, gibt 2 gereinigte dressierte Hühner darauf und läßt sie, mit einem mit Butter bestrichenen Papier zugedeckt, dünsten. Nach ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde nimmt man das Papier weg, gießt $\frac{1}{2}$ Liter Suppe dazu und dünstet die Hühner zugedeckt, bis sie weich sind. Wenn dies geschehen ist, werden die Hühner herausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten und diese in die Mitte einer Schüssel angerichtet. Ein Theil des passierten, entfetteten Saftes wird mit gedünstetem Reis gut untereinandergerührt und mit diesem die Hühner garniert. Der übrige Saft wird in einer Saucière beigegeben.

930. Gesottene Hühner mit Wurzelwerk. (Poulets marinés au raifort.)

Dunkle und lichte gelbe Rüben, 1 Häuptel Zwiebel, 1 Stück Petersilienwurzel, 1 Stück Porre, dieses alles wird sehr fein nudelig geschnitten und in eine Casserolle gegeben. 3 Sträußchen Thymian, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner und 1 Gewürznelke werden in einen Organtinflappen gebunden, zu dem Wurzelwerk gegeben, 2 gereinigte, dressierte Hühner darauf gelegt, $\frac{1}{4}$ Liter Wein, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser und $\frac{1}{8}$ Liter Essig darübergewossen und die Hühner zugedeckt weichgekocht. Wenn dieses geschehen ist, werden die Hühner herausgenommen, jedes in 4 Theile geschnitten, hierauf in einer Schüssel angerichtet, etwas Saft dazugegossen und mit dem abgeseihten Wurzelwerk und geriebenem Aren garniert. 2 Eierdotter werden mit 3 Löffel kaltem, sauerem Rahm abgesprudelt, nach Bedarf von dem Sud, worin die Hühner gesotten wurden, dazugerührt und diese Sauce mit den Hühnern in eine Saucière serviert.

931. Hühner mit Butter-Sauce [Gingemachte Hühner].

Rein gepußte und dressierte Hühner werden in eine Casserolle, worin sich Fett, Zwiebel, Wurzelwerk, Champignons, alles blättrig geschnitten, und ganzes Gewürz befindet, gelegt und wenn der sich bildende Saft verdunstet ist, mit soviel Suppe übergossen, daß selbe über die Hühner zusammengeht. So läßt man die Hühner zugedeckt weichdünsten, nimmt sie dann heraus und gießt den

Saft durch ein Sieb. Mit diesem Saft wird dann eine Buttersauce abgerührt und sehr gut verkocht. Die Hühner schneidet man in beliebige, zierliche Stücke, richtet sie auf einer Schüssel an und gießt die Sauce darüber.

932. Hühner mit Citronen-Sauce. (Poulets braisés sauce piquante.)

Ohne die Hühner zu füllen, werden sie im übrigen ganz so wie die „Im eigenen Saft gedämpften“ (Nr. 924) bereitet. Ferner wird in 8 Deka Butter ebensoviel Mehl geröstet, hierauf mit $\frac{1}{2}$ Liter Suppe aufgegossen und gut verkocht. Diese Sauce wird dann passirt und 1 Kaffeelöffel fein geschnittene grüne Petersilie und der Saft einer ganzen Citrone dazugerührt.

933. Hühner mit grüner Sauce. (Poulets braisés sauce verte.)

Die Behandlung ist dieselbe, wie bei den „Hühnern mit Citronensauce“ (Nr. 932), nur mit dem Unterschiede, daß man zu der passirten Buttersauce 1 Eßlöffel Spinatopfen und den Saft von $1\frac{1}{2}$ Citronen rührt.

934. Hühner mit Bertram und Wein. (Poulets braisés à l'éstragon.)

In eine Casserolle gibt man Fett, Zwiebel, Wurzelwerk, ganzes Gewürz und legt, nachdem dieses etwas geröstet ist, die geputzten, gesalzenen, dressirten Hühner hinein, übergießt sie mit Wein und Suppe, bedeckt sie mit Speckplatten oder mit einem mit Butter bestrichenen Papier und läßt sie langsam dünsten, bis sie weich sind. Die Hühner werden dann herausgenommen, jedes in 4 Theile geschnitten, jedoch wieder zusammengefügt, in einer Schüssel angerichtet, mit abgezupften, fein geschnittenen Bertramblättern bestreut und mit dem gefeigten Saft übergossen. Nach Belieben kann man 3 Eierdotter mit einigen Löffeln kaltem Wein absprudeln und mit dem abgefieigten Saft gut verrühren, einen Theil davon über die Hühner gießen und den anderen Theil in einer Saucière begeben.

935. Hühner mit Rahm, Erdäpfeln und Kapern. (Poulets braisés à la crème.)

2 gepuzte, gereinigte Hühner werden ein jedes in 4 Theile und die Schenkel beim Gliede durchgeschnitten, in eine Casserolle gegeben, worin sich Fett, 1 Häuptel feinblättrig geschnittene Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und 3 Sträußchen Thymian befinden, und hierauf zugedeckt gedünstet. Wenn der sich bildende Saft verdünstet ist, gießt man $\frac{1}{4}$ Liter Essig oder weißen Wein dazu, läßt diesen etwas verdünsten und übergießt die Hühner mit $\frac{1}{2}$ Liter Rahm und läßt sie zugedeckt etwas dünsten. Wenn die Hühner halbweich sind, gibt man klein würfelig geschnittene Erdäpfel dazu und läßt sie mildünsten. Die Hühner werden dann herausgenommen, in einer Schüssel angerichtet, mit den Erdäpfeln garniert und die Sauce darübergegossen. Nach Belieben kann man in die Sauce 2 Eßlöffel Kapern oder $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel fein geschnittene grüne Petersilie oder ebensoviel Dillenkraut geben und dieses einmal aufkochen lassen. Anstatt Erdäpfel kann man auch geschnittene Nudeln oder Macaroni in Salzwasser kochen und die Hühner damit garnieren.

936. Paprika-Hühner. (Poulets au paprica.)

In eine Casserolle, in welcher sich 8 Deka heißes Fett oder Speck befinden, gibt man nach Belieben fein nudelig geschnittene Zwiebel, legt 2 gesalzene, dressirte Hühner hinein und läßt sie zugedeckt dünsten. Wenn der sich bildende Saft verdünstet ist, staubt man die Hühner mit etwas Mehl, übergießt sie mit $\frac{1}{8}$ Liter Suppe und läßt sie zugedeckt weichdünsten. Hierauf übergießt man

die Hühner mit $\frac{1}{2}$ Liter sauerem Rahm, salzt und würzt sie nach Geschmack mit Paprika und läßt sie gut aufkochen. Hierauf nimmt man die Hühner heraus, schneidet sie in beliebige Stücke, richtet diese auf einer Schüssel an, gießt die passierte Sauce darüber und gibt sie mit Nockerln, Nudeln oder gefüllten Zwiebeln zu Tisch, welche letztere auf folgende Weise bereitet werden. Man wählt hiezu eine kleinere Gattung Zwiebel, nimmt von diesen die feine Haut ab, beseitigt Wurzel und Stengel und schneidet an der Stelle der Wurzel einen kleinfingerdicken Deckel ab, höhlt die Zwiebel in der Mitte mit einem Messer so weit aus, daß die Wand nur aus 3 Ringen besteht und füllt die ausgehöhlte Zwiebel mit derselben Masse, wie diese bei den gefüllten Paradiesäpfeln angegeben ist und fährt auch mit der Bereitung nach der Angabe Nr. 454 fort.

937. Paprika-Hühner anderer Art. (Poulets au paprica et au lard.)

Man gibt 8 Deka würfelig geschnittenen Speck und fein geschnittene Zwiebel in eine Casserolle, 2 gepuzte, gereinigte Hühner werden ein jedes in 4 Theile geschnitten und bei den Schenkeln eingehackt, die Flügel rückwärts gegen den Hals gedreht, das Glied eines jeden Schenkels etwas eingeschnitten, und die Beine einwärts der Schenkel gesteckt. Die so dressierten Hühner werden nun in die Casserolle zu dem Wurzelwerk gelegt und zugedeckt gedünstet. Nach ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde gießt man $\frac{1}{8}$ Liter Suppe und $\frac{1}{2}$ Liter saueren Rahm über die Hühner, würzt sie mit Salz und 1 Messerspitze Paprika und läßt dieselben zugedeckt weichdünsten. Hierauf nimmt man sie heraus, richtet sie in einer Schüssel an und gießt die entfettete Sauce darüber. Das Wurzelwerk kann nach Belieben weggelassen werden.

938. Pörkelt-Huhn. (Poulets à la hongroise.)

In eine Casserolle, in welcher sich 8 Deka Fett befinden, gibt man nach Belieben mit dem Wiegemesser fein geschnittene Zwiebel, legt zwei gesalzene, dressierte Hühner hinein und läßt sie zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde dünsten. Hierauf übergießt man die Hühner mit $\frac{1}{2}$ Liter Suppe, gibt in beliebige Stücke geschnittene rohe Erdäpfel hinein und läßt alles zusammen weichdünsten, würzt sie mit Paprika und serviert sie wie die Paprikahühner. Man kann Nockerln, Reis oder Nudeln dazu servieren.

939. Ungarisches Pörkelt-Huhn.

In eine Casserolle gibt man 10 Deka würfelig geschnittenen Speck, läßt ihn am Feuer, bis er glasartig aussieht, gibt dann 2 Häuptel fein geschnittene Zwiebel, die man gelb anrösten läßt, 1 Löffel Paprika, dann 2 gepuzte, in Viertel geschnittene Hühner, 3 Stück rohe, in zwei Hälften gebrochene Paradiesäpfel oder 3 Eislöffel Paradies-Marmelade und, wenn man hat, 4 Stück große, von den Kernen befreite Paprika dazu und läßt alles zusammen zugedeckt verdünsten. Dann gibt man $\frac{1}{4}$ Liter Suppe darauf und läßt die Hühner weichdünsten. Serviert werden sie mit Nockerln, Reis u.

940. Hühner mit Sardellen. (Poulets braisés aux anchois.)

Gepuzte und gereinigte Hühner werden, nachdem sie gesalzen und dressiert sind, anstatt mit Speck, mit fein geschnittenen Sardellen gespickt. In eine Casserolle gibt man Fett, Zwiebel, Wurzelwerk und ganzes Gewürz, legt die Hühner darauf und läßt sie zugedeckt dünsten. Wenn der sich bildende Saft verdunstet ist, gießt man etwas Suppe darüber und läßt die Hühner weichdünsten. Wenn dies geschehen ist, werden sie herausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten, in einer Schüssel angerichtet und mit Sardellensauce zu Tische gegeben.

941. Zmitierte Rebhühner mit falschem Schnepfentoth.

5 Wacholderbeeren, abgestreiftes Beizkräutl, Salz, ganzes Gewürz und $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt werden im Mörser gestoßen und mit diesem 2 gepuzte, flambierte und gereinigte Hühner von innen und außen eingerieben, dressiert, gepickt und 2—3 Stunden liegen gelassen. Eine Casserolle wird mit Fett, Zwiebel, Wurzelwerk, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, dem Kragen und Magen der Hühner belegt, und wenn dieses ein wenig geröstet ist, mit $\frac{1}{4}$ Liter rothem Wein und $\frac{1}{8}$ Liter Suppe aufgegoßen, die beiden Hühner mit 4 Deka blätterig geschnittenem, schwarzem Brot hineingelegt und gut zugedeckt, langsam weichgedünstet. Hierauf wird das Fett von dem Saft rein abgenommen, in eine flache Casserolle gegeben, die Hühner daraufgelegt, mit $\frac{1}{4}$ Liter Rahm übergossen und ungefähr 10 Minuten in der Röhre überbraten. Nach dieser Zeit werden die Hühner herausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten und diese auf einer Schüssel angerichtet. Der entfettete, passierte Saft, worin die Hühner gedünstet wurden, wird nach Belieben gesalzen, mit Citronensaft gesäuert, gut verrührt und den Hühnern in einer Saucière beigegeben. Die Hühner werden mit Leberfisch (falschem Schnepfentoth) garniert. Die Bereitung dieses Fisches geschieht auf folgende Art: In 4 Deka Butter oder Fett gibt man einen Kaffeelöffel fein geschnittene Zwiebel, 2 zerdrückte Wacholderbeeren, 1 fein geschnittenen Champignon, 1 Messerspitze Petersilie, läßt dieses zusammen etwas rösten, gibt sodann die von der Galle gereinigten Hühnerlebern und eine Messerspitze abgestreiftes Beizkräutl dazu, rührt es gut untereinander und läßt es rösten. Hierauf gibt man das Geröstete in einen Mörser und stoßt es mit 2 Deka abgerindeten, in Wasser erweicheten, gut ausgedrückten Semmeln oder schwarzem Brot gut zusammen, passiert es durch ein Sieb in eine Schüssel, verrührt es mit einem Eierdotter und salzt und würzt es nach Geschmack. 2 fingerbreite und 1 fingerlange Semmelschnitten werden gehäuft, mit diesem Saft bestrichen, hierauf auf einem Blech einige Minuten in die Röhre gegeben, bis der Fisch etwas übertrocknet ist. Nach Belieben können die Semmelschnitten vor dem Bestreichen mit Fisch in Butter geröstet werden. Können als Vor- oder Zwischenspeise serviert werden.

942. Fische Hühner. (Poulets farcis.)

2 junge, gepuzte Hühner werden flambiert, ausgenommen, gewaschen und gesalzen. Unterdeßsen macht man folgenden Fisch: Kalbsfisch, Hühnerfisch oder Leberfisch wird mit grünen Erbsen, Spargelerbsen und, wenn man hat, fein geschnittenen Krebschweifchen und blätterig geschnittenen Trüffeln gut gemischt, die Hühner werden damit gefüllt und hierauf dressiert. In eine Casserolle gibt man 8 Deka Butter, Zwiebel, Wurzelwerk, Champignons und ganzes Gewürz, legt die Hühner hinein und dünstet sie zugedeckt. Wenn der sich bildende Saft verdünstet ist, gießt man die nöthige Suppe darüber und läßt sie zugedeckt weichdünsten. Hierauf nimmt man die Hühner heraus, rührt mit dem Saft eine Butterfauce ab, welche man gut verkochen läßt und das Fett dabei rein abnimmt. Die Hühner werden halbiert, in eine Schüssel gelegt und die Sauce beigegeben. Tauben werden ebenso behandelt wie die Hühner.

943. Fische Hühnerschlägel. (Cuisses de poulets farcies.)

Nachdem man von 2 Hühnern die Brüste ausgelöst und wie „Hühnerbrüste à la minute“ (Nr. 949) bereitet hat, kann man von denselben Hühnern auch die Schlägel auf folgende Art bereiten. Die Schlägel werden mit der Haut behutsam herabgeschnitten, dann mit der Hautseite auf ein befeuchtetes Brett gelegt und nachdem man sie auseinandergeschnitten hat, wird das

Schlägelbein ausgelöst, das Kniebein jedoch daran gelassen. Nun klopft man die Schlägel mit einem flachem Messer etwas voneinander, salzt und pfeffert sie, füllt einen jeden mit einem Kaffeelöffel beliebigem Fäsch, näht sie hierauf wieder zu, so zwar, daß die Beine etwas hervorstehen und jeder Schlägel eine Coteletteform bildet. In eine Casserolle gibt man etwas Fett, legt die gesalzenen Schlägel hinein, gießt, nachdem sie etwas gedünstet haben, weißen Wein und Suppe darüber und läßt sie zugedeckt 20 Minuten dünsten. Man nimmt die Schlägel dann heraus, zieht die Fäden heraus, legt sie zierlich geformt nebeneinander in eine flache Casserolle, seht den entfetteten Saft darüber, bedeckt sie mit einem Papier, gibt auf das Papier einen etwas kleineren Deckel, damit die Schlägel gepreßt sind und läßt sie so an einem warmen Orte stehen. Die gebratenen Hühnerbrüste werden mit den Schlägeln rundlaufend in einer Schüssel angerichtet, der entfettete Saft darübergegeben und mit feinem Gemüse serviert.

944. Gebackene Hühner in Fricassée-Sauce. (Poulets à la Villeroy.)

In eine Casserolle gibt man 8 Defa Fett, Zwiebel, Wurzelwerk, Champignons und ganzes Gewürz, legt 2 gepuzte, gesalzene, dressierte Hühner darauf und läßt sie zugedeckt dünsten. Wenn der sich bildende Saft verdunstet ist, gießt man $\frac{1}{2}$ Liter Suppe darüber und dünstet sie zugedeckt, bis sie weich sind. Hierauf nimmt man sie heraus, schneidet sie in 4 Theile, löst die starken Beine aus und bestreicht die Hühner, nachdem sie vollkommen ausgekühlt sind, mit kalter Fricassée-sauce. Wenn diese trocken und fest geworden ist, taucht man die Hühner in Mehl, tunkt sie in aufgeklopfte, gesalzene Eier, wälzt sie in Semmelbröseln, bäckt sie aus sehr heißem Fett und serviert dazu Gemüse, Salat oder Compot.

945. Gebackene Hühnerschlägel. (Cuisses de poulets frites.)

Diese werden wie die fätscherten Hühnerschlägel behandelt. Nachdem sie weichgedünstet sind, werden sie mit ihrem Sude beiseite gestellt, nach gänzlichem Erkalten herausgenommen, auf ein Tuch gelegt und, nachdem sie trocken sind, in Mehl getaucht, in aufgeklopfte, gesalzene Eier getunkt, in Semmelbröseln gewälzt und in eine Casserolle in fingerhohem, sehr heißem Fett auf beiden Seiten gelb gebacken. Man richtet sie dann zierlich in einer Schüssel an, bestreut sie mit gebackener grüner Petersilie und belegt den Rand der Schüssel mit Citronenspalten. Sie können auch mit feinen, grünen Erbsen, Purée, Gemüse ic. zu Tisch gegeben werden.

946. Gebackene Hühner. (Poulets frits à la Viennoise.)

Es wird hierzu eine junge, zarte Gattung gewählt. Man taucht die Hühner, welche kurz vor dem Gebrauche abgestochen wurden, in kochendes Wasser, legt sie auf ein Brett, klopft die Hühner mit der flachen Hand und nimmt hierauf die Federn schnell ab. Wenn dies geschehen ist, werden die Eingeweide ausgenommen und die Hühner im kalten Wasser gereinigt. Die Augen der Hühner werden ausgestochen, der Schnabel abgebrochen, der Kopf jedoch daran gelassen. Hat man hierauf die Füße bis zum Knie abgehauen, so werden die Hühner der Länge nach auseinandergeschnitten und jede Hälfte knapp ober dem Schenkel auseinandergetheilt. Die Flügel werden rückwärts gegen den Hals gedreht, dann die Gelenke der Schenkelbeine eingeschnitten und die Schenkelbeine einwärts gesteckt. Die zerschnittenen Hühner werden nun gesalzen, in Mehl getaucht, in aufgeklopfte, gesalzene Eier getunkt, in Semmelbröseln gewälzt und kurz vor dem Anrichten in einer Casserolle in 3 fingerhohem, heißem Fett (ein Theil Schwein- und ein Theil Rindfett) gebacken. Wenn die Hühner auf beiden

Seiten gelb gebacken sind, werden sie mit einem Backlöffel herausgenommen, auf Löschpapier in eine Schüssel gegeben und in die offene Röhre gestellt. Unterdessen werden von den Hühnern Magen und Leber in Mehl, Eier und Semmelbröseln getaucht, in dem heißen Fette gebacken, hierauf mit dem Backlöffel herausgenommen, in eine Schüssel gegeben und die gebackenen Hühner aus der Röhre dazu gelegt. Man bestreut sie dann mit gebackener, grüner Petersilie und gibt sie mit beliebigem Salat oder Compot oder Gemüse zu Tisch.

947. Gebackene Hühnerbrüste. (Filets de poulardes frits.)

Man trennt die beiden Brusttheile der Länge nach von dem Gerippe so, daß das Bein vom Flügel daran bleibt. Dann wird es mit einem flachen Messer breitgeklopft. Man behandelt sie wie die gebackenen Hühner (Nr. 946).

948. Hühner in Wein- oder Vierteig gebacken. (Poulets en pâte frite.)

Die Bereitung ist dieselbe, wie sie bei den „Im eigenen Saft gedämpften Hühnern“ (Nr. 924) angegeben ist. Nachdem sie weichgekocht sind, werden sie in ihrem Sude beiseite gestellt und nach gänzlichem Erkalten herausgenommen, abgetrocknet, in beliebige Stücke geschnitten, in Wein- oder Vierteig getunkt und in heißem Fett gebacken. Mit einem Backlöffel werden sie herausgenommen und ferner wie die Vorhergehenden behandelt. Sie können auch nach der Suppe mit Citronenspalten serviert werden.

949. Hühnerbrüste à la minute mit Ragout. (Filets de volaille en ragoût.)

Von gepuzten und ungewaschenen Hühnern wird rückwärts die Haut des Kragens bis über den Rücken aufgeschnitten, der Schlund und Kropf mit einem Tuche losgelöst und herausgezogen. Die Haut über der Brust wird aufgeschnitten, behutsam abgezogen, die Schenkel voneinander gebogen und das Fleisch der Brüste mittelst eines scharfen, kleinen Messers knapp vom Brustbein und dem Gerippe losgelöst. Man hat nun durch dieses Ablösen von jedem Huhn 2 Brüste erhalten, wo sich aber an jeder einzelnen ein Unterbrüstchen befindet, welches durch eine starke Sehne verbunden ist. Diese Sehne muß nun behutsam herausgezogen werden, die kleinen Brüste aber werden mit einem Messer glatt gestrichen und auf einen Teller gegeben. Die großen Brüste werden mit dem flachen Messer geklopft und ist mittelst eines scharfen Messers die daran befindliche feine Haut abzuziehen. Eine Casserolle wird hierauf stark mit Butter bestrichen und legt man sowohl die großen als auch die Unterbrüste nebeneinander hinein. Zubereitete Trüffel und gekochte Zunge werden messerrückendick geschnitten, hierauf rund ausgestochen, diese mit etwas Eierklar auf der breiteren Seite der Brüste befestigt und mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier bedeckt und bei mittelstarkem Feuer einige Minuten nur auf einer Seite schnell gebraten. Wenn die Brüste eine weiße Farbe haben, nimmt man sie heraus und richtet sie, die großen abwechselnd mit den kleinen, rundlaufend in einer Schüssel an. In die Mitte der Schüssel gibt man folgendes Ragout: Zudressierte Champignons, Hahnenkämme, Hahnenieren, Harlekinndödel, Faschnocken, Trüffel, Krebschweischen, ein gepicktes, in nette Stücke geschnittenes Kalbsbries, Kalbshirn und von einem weiß- und weichgekochten Kalbskopf zierlich ausgestochene Stücke. Dieses alles wird gut gemischt, erhöht in die Mitte der Schüssel gegeben und die besser aussehenden Stücke nach außen gesteckt. Dieses Ganze wird, wenn man will, mit geschälten, von den Kernen ausgelösten Oliven besteckt. Das noch übrige Hühnerfleisch wird sammt den Beinen fein gestoßen und davon eine Jus-Sauce bereitet, wovon man etwas

über die angerichtete Schüssel gießt und das Übrige in einer Saucière beigt. Das Anrichten geschieht auf folgende Weise: Man stürzt einen gekochten Fisch- oder Reisreifen auf die dazu bestimmte Schüssel und belegt ihn mit den Hühnerbrüsten. In die Mitte gibt man zierlich das Ragout und, wenn man hat, besteckt man einen Silberspieß mit einem Hahnenkamm, 1 Trüffel und 1 kleinen Krebs und steckt den Spieß kurz vor dem Servieren in die Mitte des Ragouts. Das Ragout kann man auch auf einem beliebigen Soße anrichten.

Anmerkung. Die verschiedenen Ingredientien dieses Ragouts werden, um sie bis zum Gebrauche warm zu erhalten, jedes Einzelne für sich in einer kleinen Casserolle im eigenen Sud gelassen und diese in eine große Casserolle gestellt, worin sich warmes Wasser befindet.

950. Hühner-Ragout. (Poulets braisés à la Toulon.)

Die Behandlung der Hühner ist dieselbe wie bei Hühnern mit Butterauce oder eingemachten Hühnern (Nr. 931). Wenn sie weichgedünstet sind, werden sie in beliebige Stücke geschnitten, diese rundlaufend in einer Schüssel oder einem Butterteigreifen angerichtet. Unterdessen wird ein gedämpftes Kalbsbries mit dem Fleisch in beliebige Stücke geschnitten; 10 Stück zubereitete Champignons, ebensoviel Hahnenkämme, Hahnenriemen, Trüffeln und ein in Salzwasser weich- und weichgekochter, in nette Stücke ausgestochener Kalbstopf, dieses alles wird erhöht, zierlich in die Mitte der auf einer Schüssel rundlaufend angerichteten Hühner gegeben und das Ganze mit etwas legierter Sauce übergossen und die übrige Sauce in einer Saucière beigegeben. Es muß sehr heiß zu Tisch gegeben werden. Das in lauwarmem Wasser mehrmals ausgewässerte Kalbsbries kann nach Belieben gleichzeitig mit den Hühnern gedünstet werden. Kann auch mit Krebschweischen verziert werden.

951. Kleines Ragout à la Valencienne.

In eine Casserolle gibt man zubereitete Hahnenkämme, Champignons, Krebschweischen, Trüffeln, wenn man hat, Hahnenriemen, klein geschnittenes zubereitetes Kalbsbries, Geflügellebern und mischt dies alles nach Bedarf mit einigen Löffeln Béchamelsauce, wie es in Nr. 244 angegeben ist. Kommt es in einen Butterteig en Vol au vent, so kann es in großen Stücken geschnitten sein, kommt es aber in kleinen Pastetchen oder auf Muscheln angerichtet, so muß es kleiner geschnitten sein. Man kann auch nach Belieben in das Ragout einige Löffel Madeirawein oder Citronensaft dazugeben und wird es als Assiette oder Zwischenspeise serviert.

952. Ragoût à la Chambord.

Ein gut ausgewässertes Kalbsbries wird in kleine Stücke geschnitten und in 5 Deka Butter und $\frac{1}{8}$ Liter Suppe weichgedünstet. Man gibt es hierauf in Jus-Sauce (Nr. 236) mit den Scheren und Schweischen von 3 Krebsen, 2 gedünsteten, blätterig geschnittenen Champignons, 1 blätterig geschnittenen, weichgedünsteten Trüffel, 1 Löffel Madeirawein dazu, läßt es noch einmal aufkochen und serviert es nebst kleinen Bröselknödeln (Nr. 53) zu verschiedenen Fleischspeisen, wie Lungenbraten, Filets sautés, Beefsteaks, Hühnern u.

953. Ragoût à la Chipolata.

1 weiße, 1 gelbe Rübe, 1 Kohlrübe werden geschält, mit einem ovalen Ausstecher olivenartig ausgestochen, in Wasser aufgekocht, abgeseiht, mit kaltem Wasser abgespült und dann in 10 Deka Butter und etwas Suppe weichgedünstet. 1 gebratene Bratwurst wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, 10 Stück gekochte, halbierte Kastanien, 10 Stück gekochte Schalotten und 5 Stück würfelig

geschnittene, gedünstete Champignons werden zusammen nebst dem gedünsteten Gemüse und 1 Löffel Madeira in Jus-Sauce (Nr. 236) gegeben und aufkochen gelassen. Man garniert beliebige Fleischspeisen damit oder richtet es auf einer Schüssel erhöht an und serviert es separat zu dem Fleische.

954. Ragoût à la Godard.

1 ausgewässertes Kalbsbries, in kleine Scheiben geschnitten, wird in 5 Deka Butter und etwas Suppe gedünstet. 6 gepuzte, gedünstete Hahnenkämme, 1 schöne gedünstete, blätterig geschnittene Trüffel, so auch 1 Champignon und von 3 Krebsen die Schweifchen und Scheren, alles dieses wird schön geordnet um beliebiges Fleisch herumgelegt und mit Jus-Sauce (Nr. 236), welche vorher mit 2 Löffel Madeira aufgekocht worden ist, übergossen.

955. Ragoût à la Monglas.

Das Brustfleisch eines gebratenen Kapaunes oder Fasanes, 1 gebratene Gansleber, 1 weichgedünstete Trüffel, 2 gedünstete Champignons werden nudelig geschnitten und in Jus-Sauce (Nr. 236) mit 1 Löffel Madeira und dem Saft einer halben Citrone aufgekocht und zu verschiedenen Fleischspeisen serviert.

956. Ragoût à la Toulouse.

1 ausgewässertes, gedünstetes, würfelig geschnittenes Kalbsbries, 10 Stück gepuzte, würfelig geschnittene Hahnenkämme, 2 Stück gedünstete, blätterig geschnittene Trüffel und 2 Stück gedünstete, blätterig geschnittene Champignons gibt man in Butterauce (Nr. 237), in welche man früher 1 Eierdotter und den Saft einer halben Citrone beigegeben hat und serviert es zu verschiedenen Fleischspeisen. Kann auch in Muscheln serviert werden.

957. Auster-Ragout. (Ragoût aux huîtres.)

36 Stück Auster werden sammt den Schalen in Salzwasser rein gewaschen, dann aufgemacht, die Auster sammt ihrem Wasser in eine Casserolle gegeben und mit $\frac{1}{2}$ Liter weißem Wein und dem Saft einer Citrone schnell abgekocht. Sodann werden die Auster in ein Haarsieb gegeben und der Sud, worin sie gekocht worden sind, wird mit Butterauce (Nr. 237) am Feuer dick verkocht, dann mit 3 Eierdottern und etwas Cayennepfeffer gut verrührt und durch ein feines Haarsieb passiert. Die Auster werden auf ein Tuch gelegt und nachdem der Bart oder das Schwarze abgelöst wurde, mit der Sauce durch leichtes Schwingen vermengt und angerichtet zu Tisch gegeben.

958. Matrosen-Ragout.

20 Stück kleine Zwiebeln, in Fett goldgelb gebacken, dann in etwas Butter und Suppe weichgedünstet, 10 Stück gedünstete Champignons und 25 Deka gekochten, würfelig geschnittenen Schinken gibt man in Jus-Sauce (Nr. 236), welche vorher mit $\frac{1}{4}$ Liter Burgunder, dem Saft einer Citrone und $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Zucker dick verkocht wurde, und serviert es hierauf mit würfelig geschnittenem, goldgelb gebackenem Hausbrot.

959. Von alten Hühnern.

Obzwar ein altes, gebratenes Huhn gerade nicht zu den beliebtesten Gerichten zählt, so ist es andererseits seiner mehrfachen Verwendung wegen nicht gering zu schätzen, so z. B. gibt es eine vortrefflich gute Suppe, ebenso ist es zu kräftiger Sauce oder zu Galantine und noch zu Verschiedenem verwendbar.

960. Alte Hühner mürbe zu machen.

Von einem abgestochenen, alten Huhn nimmt man allsogleich das Eingeweide heraus, gibt das Huhn hierauf in eine tiefe Schüssel, übergießt es mit kaltem Wasser und läßt es mit den Federn an einem kühlen Ort ungefähr drei Tage darin liegen. Man muß jedoch jeden Tag frisches Wasser geben. Nach dieser Zeit nimmt man es heraus, nimmt die Federn ab, flambiert, dressiert und salzt das Huhn ein und läßt es einige Stunden liegen. Man brät und dämpft es wie eine Poularde und serviert es mit Linsenspurée oder mit Kraut.

961. Alte Hühner in schwarzer Sauce.

Das Blut, welches man beim Abstechen der Hühner erhält, wird mit etwas Essig gemischt und in ein passendes Geschirr gegeben. Damit das Fleisch eines alten Huhnes mürbe wird, läßt man es, nachdem das Eingeweide ausgenommen und beseitigt ist, 1—2 Tage in den Federn liegen. Nach dieser Zeit wird es gepuht, gereinigt, in nette Stücke geschnitten. In eine Casserolle, in welche man früher 4 Deka Fett, 1 Häuptel feinblättrig geschnittene Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, einige Sträußchen Thymian und Citronenspalten gegeben hat, legt man das geschnittene, gefalzene Huhn hinein und läßt es zugedeckt 1½ Stunden dünsten. Wenn aller Saft verdünnt ist, gibt man blättrig geschnittenes schwarzes Brot dazu, übergießt das Fleisch mit soviel Wein, Essig und Suppe, daß die Flüssigkeit knapp darüber zusammengeht und läßt es zugedeckt weichdünsten. Wenn dies geschehen ist, gießt man das Blut von dem Huhn dazu, rührt es gut untereinander und läßt es etwas aufkochen. Das Fleisch wird dann herausgenommen, in eine Schüssel gelegt und die passierte, entfettete Sauce darübergegossen.

962. Geflügel mit Oliven. (Poulets braisés aux olives.)

Man gibt in eine Casserolle fein geschnittenen Speck oder beliebiges Fett, ferner 1 Stück Zwiebel, etwas Wurzelwerk, alles blättrig geschnitten, 5 Sträußchen Ruttelkraut, 5 Stück Wacholderbeeren, legt dann das dressierte und gefalzene Geflügel darauf, belegt es mit Speckplatten und läßt es zugedeckt etwas braten. Dann gießt man es mit soviel Wein und Suppe auf, daß die Flüssigkeit darüber zusammengeht, gibt noch 8 Deka blättrig geschnittenes Schwarzbrot dazu und läßt den Braten solange dünsten, bis er weich ist; dann nimmt man ihn heraus, entfettet und passiert den Saft und gibt 12 Stück geschälte, von den Kernen befreite Oliven und etwas Rahm dazu, hebt den Geschmack, wenn es nöthig ist, mit Citronensaft und serviert diese Sauce zum Geflügel. Alle Gattungen, besonders älteres Geflügel, kann man auf diese Weise zubereiten.

963. Kalte Hühner mit Mayonnaise und Aspik. [Kalte Fricassée-Sauce.] (Poulets en mayonnaise et aspic.)

Die Bereitung der Hühner geschieht wie bei den „Im eigenen Saft gedämpften“ (Nr. 924). Nachdem die Hühner weich sind, werden sie in ihrem Saft beiseite gestellt und nach gänzlichem Erkalten herausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten, jedes einzelne mit Kräuter- oder beliebiger Mayonnaise, oder mit kalter Fricasséesauce bestrichen, erhöht in die Mitte einer Schüssel gegeben und zuletzt mit Mayonnaise übergossen. Der Rand der Schüssel wird mit zierlich ausgestochenen oder geschnittenem Aspik belegt.

964. Hühner mit Mayonnaise, Salat und hartgekochten Eiern. (Poulets en mayonnaise.)

Die Hühner werden so behandelt, wie die „Im eigenen Saft gedämpften“ (Nr. 924). Nachdem sie weich gedämpft und in ihrem Sud erkaltet sind, werden

sie herausgenommen und auf folgende Art tranchirt: Man schneidet zuerst die beiden Bügeln (Schenkel) vom Steißbein behutsam herab, hierauf werden die Brüste von beiden Seiten vorsichtig von den Beinen losgelöst, ohne das Fleisch dabei zu verletzen. Der Steiß und das Rückenstück wird auseinandergeschnitten, desgleichen müssen alle übrigen Fleischtheile noch einmal auseinandergeschnitten werden. Alle diese Theile gibt man nun in eine tiefe Schüssel, begießt sie mit Essig und 1 Löffel Öl, bestreut sie mit fein geschnittenen Bertramblättern und läßt sie so einige Stunden zugedeckt stehen. Einige Häuptel Salat werden dann gepulvt, nämlich die größeren grünen Blätter beseitigt, die größeren gelben Blätter bis auf das Herzchen abgelöst und nudelartig geschnitten. Die Herzchen werden in 4 Theile getheilt und mit dem geschnittenen Salat in Wasser gereinigt. Man nimmt den Salat heraus, drückt das Wasser gut aus, gießt ihn in eine Schüssel, gießt nach Geschmack Essig und Öl darüber, salzt und würzt ihn, mischt ihn gut untereinander und belegt mit dem geschnittenen Salat den Boden einer tiefen Schüssel. Auf dieser vertheilt man erhöht die Fleischtheile, bestreicht jede Lage mit beliebiger Mayonnaise und ordnet die Brüste so, daß sie oben zu liegen kommen. Das Ganze wird hierauf mit Mayonnaise bestrichen. Hartgekochte Eier werden dann ein jedes in 4 Theile geschnitten und an einer Seite zugestutzt, hierauf abwechselnd mit dem Salat-herzchen rundherum aufgestellt. Das Ganze wird nun mit zierlich geschnittenem und zerhacktem Aspik garnirt und Mayonnaise in einer Saucière beigegeben. Kalbfleisch, Wildbret aller Gattung, Fische, selbst Überreste von Fleisch können wie die Hühner mit Mayonnaise und Aspik servirt werden. 1 oder 2 hartgekochte Eier können in rothen Rübensaft gelegt werden, damit sie eine rothe Farbe bekommen und so erst verbraucht werden, und zwar immer ein weißes, ein rothes.

965. Huhn oder Poularde als Galantine. (Galantine de poulardes.)

32 Deka Schweinefleisch, ebensoviel Kalbfleisch und 16 Deka Speck werden mit dem Wiegemeßer sehr fein geschnitten, in einen Mörser gegeben und mit 12 Deka abgerindeten, in Milch erweichten, gut ausgedrückten Semmeln, 8 Deka Butter, 3 ganzen Eiern und 1 Eierdotter sehr fein zusammen gestoßen, dann durch ein Sieb passiert und mit 1 Kaffeelöffel Salz, etwas Muscatnuß und 2 Messerspitzen Pfeffer gut untereinandergemischt. Von 1 flambierten Poularde oder 1 alten Henne (es muß ein großes Stück gewählt werden) schlägt man an dem obersten Glied die Flügel ab und beseitigt ebenso die Füße. Man schneidet nun vom Rücken bis zum Kopf die Haut auf, löst von der Haut des Kragens den Schlund mit dem Kropf los und zieht beides heraus. Der Kopf mit dem Kragen wird nun abgehakt, die Haut des Kragens jedoch an dem Huhn gelassen. Man befeuchtet nun den Daumen und den Zeigefinger mit kaltem Wasser und zieht behutsam die Haut von dem Gerippe herab. Stellenweise, wo dies schwierig geht, kann man mittelst eines scharfen Messers nachhelfen, die unverletzte Haut wird auf einem befeuchteten Brett ausgebreitet. Man schneidet nun von gekochter Zunge 6 Streifen bleistift dick und 2 Finger lang, ebensolche Streifen Speck, 6 Stück Essiggurken von der kleinsten Gattung, 1 kleine Gansleber und die ausgelösten, abgehäuteten Brüste ebenfalls in fingerbreite und 2 fingerlange Streifen, die ausgebreitete Haut wird nun 2 fingerhoch mit dem oben angegebenen Faßch bestrichen und diese hierauf der Länge nach mit den schon gerichteten Streifen Zunge, Speck &c., mit den Farben wechselnd derart belegt, daß zwischen jedem Streifen daumenbreit Faßch liegt. Ist nun die erste Lage ausgefüllt, so wird diese wieder 2 fingerhoch

mit Fasch bestrichen und das Belegen mit Zunge, Speck u., wie vorher angegeben wurde, wiederholt. Zuletzt bestreicht man es nochmals mit Fasch. Hierauf nimmt man die Haut zu beiden Seiten, hebt sie etwas in die Höhe, damit sich die Fülle gut vertheilt und näht die Öffnung wieder zusammen. Die durch das Abhacken der Füße und Flügel entstandenen Öffnungen werden, damit der Fasch nicht herausdringe, mit starkem Zwirn zusammengebunden, ebenso muss das Steißloch zugenäht werden. Die Hälfte eines Tuches wird nun mit Butter bestrichen, auf dieses das gefüllte Huhn gelegt und wie eine Wurst eingerollt, jedoch sehr vorsichtig, damit das Eingelegte nicht verschoben wird. Hierauf wird das Tuch sowohl an beiden Enden des Huhnes, als auch in der Mitte über dem Huhn mit Spagat gebunden. In eine große Casserolle gibt man blätterig geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebel, Salz, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner und gießt ungefähr 4 Liter Wasser dazu und lässt dieses zusammen gut kochen. In dieses siedende Wasser gibt man dann das eingebundene Huhn und lässt es $1\frac{1}{2}$ Stunden zugedeckt kochen. Nach dieser Zeit nimmt man es mittelst 2 Badlöffeln behutsam heraus, legt es mit dem Tuche auf ein Brett, bedeckt es mit einem zweiten Brett und beschwert dieses leicht mit einem Gewichte. Den nächsten Tag nimmt man Gewicht und Brett herab, schneidet den Spagat ab, rollt das Tuch auf, zieht die Fäden aus der Galantine behutsam heraus, wäscht die Galantine ab und bestreicht diese nach Belieben mit aufgelöster Suppenglace. Wenn diese vollkommen trocken ist, wird die Galantine in stark messerrückendicke Scheiben geschnitten, diese in einer Schüssel angerichtet und mit beliebig ausgestochem und zerhacktem Spick garniert. Von den Überresten des Huhnes können einige Stücke in dem Sude mitkochen, das andere kann zur Suppe verwendet werden.

Das Fleisch zu der Galantine kann auch statt geschnitten und gestoßen, dreimal durch die Fleischmaschine getrieben und dann erst passiert werden. Wenn man hat und will, kann man zu dem Fasch auch Trüffeln geben.

966. Galantine anderer Art. (Galantine de poulet et foie-gras.)

$\frac{1}{2}$ Gansleber, 16 Deka Speck, 16 Deka Schwein- oder Kalbfleisch werden sehr fein geschnitten, hierauf in einen Mörser gegeben und mit 6 Deka in Milch erweichten und gut ausgedrückten Semmeln, 8 Dottern und 1 ganzen Ei sehr fein gestoßen und durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel passiert. 8 Deka gekochte Zunge, die zweite Hälfte der Gansleber, 8 Deka Trüffeln und ebensoviel Speck, dieses alles wird fein würfelig geschnitten, hierauf zu dem passierten Fleisch gegeben, gesalzen, gewürzt und gut untereinandergemischt. Mit diesem Fasch füllt man nun die abgelöste Haut der Poularde und behandelt diese ferner so, wie es bei den Vorhergehenden angegeben ist.

Anmerkung. Die Galantine kann auch von dem Kalberfisch, Nr. 18, bereitet werden und die Zunge, die Trüffeln und der Speck werden dann würfelig geschnitten und daruntergemischt. Die übrige Bereitung ist die oben angegebene.

967. Gebratene Poularde. (Poularde rôtie.)

Beim Federvieh, welches trocken gepuht und einige Zeit aufbewahrt werden soll, lässt man, um die Brust vor Beschädigung zu schützen, die Federn an den Flügeln daran und legt diese über die Brust. Wohlgenährte Poularde werden, nachdem sie abgefedert sind, flambiert und die Füße dabei besonders in die Flamme gehalten, damit die schuppige Haut abgeschabt werden kann. Die Flügel können ganz abgehakt oder die Federn davon abgenommen werden. Man öffnet hierauf die Poularde, reinigt sie in kaltem Wasser, salzt sie von innen und außen und dressiert sie wie den Fasan (Nr. 834). Die Brüste werden hierauf mit

feinem Speck durchzogen oder mit Speckplatten belegt und die Poularde mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier umhüllt und mit Spagat überbunden. So steckt man die Poularde an einen Spieß und brät sie bei mäßiger Hitze ungefähr $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde. Das Papier wird dann herabgenommen und die Poularde bei hellem Feuer noch $\frac{1}{4}$ Stunde gebraten, damit sie eine schöne braune Farbe bekommt. Wenn dieses geschehen ist, nimmt man sie herab, schneidet den Spagat auf, zieht ihn heraus, schneidet die Poularde in beliebige Stücke, richtet diese in einer Schüssel an, belegt sie mit Speckplatten und gießt den entfetteten Saft dazu. Ebenso kann die Poularde in eine Pfanne, worin sich Fett befindet, gegeben und bei öfterem Begießen mit dem eigenen Saft in der Röhre gebraten werden.

968. Heißabgekochte Poularde mit Milchrahm. (Poularde à la crème aigre.)

Man gibt in eine Casserolle 8 Deka Fett, Wurzelwerk, Zwiebel, ganzes Gewürz, 1 Lorbeerblatt und Beizkräuteln, legt eine gereinigte, gesalzene, dressierte, gespickte Poularde darauf und läßt sie zugedeckt dünsten. Wenn der entstandene Saft verdünnt ist, gießt man $\frac{1}{4}$ Liter weißen Wein und $\frac{1}{4}$ Liter Suppe dazu und läßt die Poularde zugedeckt weichdünsten. Hierauf wird sie mit $\frac{1}{4}$ Liter Rahm übergossen, der Saft einer Citrone dazugegeben und dieses zusammen gut verkocht. Die Poularde wird dann herausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten und in einer Schüssel angerichtet. Die entfettete Sauce wird durch ein Sieb in eine Casserolle passirt, 1 Eßlöffel Kapern dazugegeben, einmal aufgekocht und dann der Poularde beigegeben. Die Poularde kann mit beliebigen in Salzwasser gekochten Mehlspeisen garniert werden.

969. Gedünstete Poularde. (Poularde braisée au jus.)

Man gibt in eine Casserolle 8 Deka Speck oder Butter, Zwiebel, Wurzelwerk, ganzes Gewürz und Beizkräuteln. Eine flambierte, gereinigte, gesalzene, dressierte Poularde wird mit geschälten Citronenspalten belegt, mit Speckplatten überbunden, auf das Wurzelwerk gelegt und einige Zeit zugedeckt gedünstet. Wenn das Wurzelwerk braun ist, gießt man $\frac{1}{4}$ Liter Essig oder $\frac{1}{2}$ Liter Wein und $\frac{1}{4}$ Liter Suppe dazu und läßt die Poularde zugedeckt weichdünsten. Hierauf nimmt man sie heraus, beseitigt den Speck und die Citronenspalten, schneidet die Poularde in beliebige Stücke, richtet sie auf einer Schüssel an und gießt den entfetteten, passirten Saft in einer Saucière bei.

970. Gedünstete Poularde mit Pöfelzunge und Semmelschnitten. (Poularde braisée aux croutons.)

Eine gepuzte, gereinigte Poularde wird gesalzen, dressirt und mit fein geschnittenem Speck durchzogen (gespickt) und wie die „Gedünstete Poularde“ behandelt. Wenn dies geschehen ist, nimmt man die Poularde heraus, schneidet den Spagat auf, zieht ihn heraus und schneidet die Poularde in beliebige Stücke. 2 fingerbreite und 1 fingerlange Stücke gekochter Pöfelzunge werden abwechselnd mit der Poularde in einer Schüssel angerichtet. Mit dem abgeseihten Saft, worin die Poularde gedünstet wurde, rührt man eine Jus-Sauce ab und gießt sie in einer Saucière der Poularde bei. Den Rand der Schüssel belegt man mit imitiertem Schnepfenkoth (Nr. 941).

971. Poularde mit weißer Muschel-Sauce.

Wenn man eine Casserolle mit 8 Deka Speck oder Butter, Zwiebel, Wurzelwerk und ganzem Gewürz belegt hat, gibt man eine gereinigte, gesalzene, dressierte gespickte Poularde darauf und läßt sie zugedeckt dünsten. Wenn der entstandene

Saft verdünnet ist, gießt man soviel Suppe darüber, daß die Flüssigkeit über der Boularde zusammengeht und läßt dies zugedeckt weichdünsten. Wenn dies geschehen ist, nimmt man die Boularde heraus, gibt sie in eine Casserolle und deckt sie gut zu. Das Fett von dem Sude wird abgenommen, in eine Casserolle gegeben und ebensoviel Mehl darin geröstet, dies hierauf mit dem abgeseihten Sud, worin die Boularde gedünnet wurde, aufgegossen, untereinandergerührt und gut verkocht. Hierauf wird das Fett rein abgenommen, die Sauce durch ein Sieb passirt und zu dieser dann 4 Stück gepuzte, fein geschnittene Sardellen gegeben. Die Muscheln, welche man zuvor in Wein gewaschen hat, werden in 9 Deka zerlassene Butter gegeben, etwas gedünnet und hierauf mit soviel weißem Wein aufgegossen, daß dieser über denselben zusammengeht; man läßt sie solange zugedeckt kochen, bis sie aufspringen. Die Boularde wird dann in beliebige Stücke geschnitten und diese in einer Schüssel angerichtet. Die halben leeren Schalen von den Muscheln werden abgelöst und die andere Hälfte mit dem Wein und der Sauce über die angerichteten Boularde gegeben.

972. Boularde mit Austern-Sauce. (Poularde aux huîtres.)

Die Bereitung der Boularde ist dieselbe, wie bei der „Boularde in weißer Muschelsauce“. Unterdessen gibt man 12 Stück aus der Schale gelöste Austern in eine Casserolle, worin sich 8 Deka zerlassene Butter befinden, läßt diese zugedeckt etwas dünsten, gibt hierauf 4 Eßlöffel Semmelbrösel dazu und gießt, nachdem diese etwas angelauten sind, $\frac{1}{4}$ Liter Milchrahm, den Saft einer Citrone und das Seewasser von den Austern (3 Eßlöffel voll) dazu, würzt es nach Geschmack und läßt es gut aufkochen. Sollte die Sauce zu dick sein, so verdünnt man sie mit dem Saft, worin die Boularde gedünnet wurden. Die weichgedünneten Boularde werden dann in beliebige Stücke geschnitten, die Austern mit der Sauce darübergegeben. Will man „braune Muschel- oder Austernsauce“, so gibt man zur passirten Sauce einige Löffeln aufgelöste Sappenglace und läßt diese gut aufkochen.

973. Boularde- oder Kapannerbrüste. (Filets de volaille aux légumes.)

Diese Brüste werden, wie es bei den „Geschwungenen Fasanenbrüsten“ (Nr. 839) angegeben ist, ausgelöst, die feine Haut abgezogen, das Fleisch gesalzen und hierauf mit sehr feinem Speck durchzogen (gespickt). In eine Casserolle, welche mit Fett, blätterig geschnittenem Wurzelwerk, Champignons, Zwiebel und Gewürz belegt ist, gibt man die gespickten Brüste hinein, läßt sie zugedeckt etwas verdünsten, gießt hierauf weiße Suppe darüber und dünnet sie zugedeckt bis sie weich sind. Man nimmt sie dann heraus, gibt sie in eine flache Casserolle, worin sich etwas braune Sauce befindet und dünnet sie in der Röhre noch so lange, bis der Speck eine gelbe Farbe hat. Die Brüste werden dann mit aufgelöster Sappenglace bestrichen und rundlaufend in einer Schüssel angerichtet. Den zurückgebliebenen Saft gießt man über die Brüste und in die Mitte der Schüssel gibt man feines Gemüse, Purée, Ragout oder Fasnocken. In einer Saucière gibt man etwas Jus-Sauce bei.

974. Gebratener Kapaun. (Chapon rôti.)

Die Bereitung des gebratenen Kapauns geschieht in gleicher Weise, wie es bei dem „Gebratenen Fasan“ (Nr. 834) angegeben ist, mit dem Unterschiede, daß er 1 Stunde vor dem Braten eingesalzen liegen muß.

975. Gebratener Kapaun mit Sardellen. (Chapon rôti aux anchois.)

Ein gepuzter, gereinigter Kapaun, welcher 1 Stunde eingesalzen gelegen ist, wird mit gepuzten, fein geschnittenen Sardellen eingerieben, hierauf dressirt

und $1\frac{1}{2}$ Stunden unter öfterem Begießen mit Butter an einem Spieße gebraten. Nach dieser Zeit wird der Kapaun herabgenommen, in beliebige Stücke geschnitten, diese in einer Schüssel angerichtet, der eigene, entfettete Saft darübergegeben und das Fleisch mit Brunnenkresse und Citronenspalten garniert. Ebenso kann der dressierte Kapaun in eine Pfanne, worin sich Fett befindet, gegeben und bei öfterem Begießen mit dem entstandenen Saft in der Röhre gebraten werden. Der Kapaun kann nach Belieben vor dem Braten mit fein geschnittenem Speck und Sardellen gespickt werden.

976. Gefüllter Kapaun. (Chapon farci.)

40 Deka Kalbfleisch und 14 Deka Speck schneidet man mit dem Wiegemeßer sehr fein, gibt es hierauf in einen Mörser und stoßt es mit 3 ganzen Eiern, 6 Deka abgerindeten, in Milch erweichten, gut ausgedrückten Semmeln und 4 Eßlöffel Milchrahm fein zusammen und passiert es durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel, gibt 4 gepuzte, gewaschene, feiwürfelig geschnittene Sardellen, 12 Stück ausgelöste Krebschweifchen oder 6 Stück aus der Schale gelöste Austern und 8 Deka blätterig geschnittene Trüffel dazu, salzt und würzt es nach Geschmack und mischt es gut untereinander. Der Kapaun wird nun wie die Hühner untergriffen, gesalzen, mit obigem Fäsch gefüllt, dressiert, mit Speck überbunden und an dem Spieße oder in der Röhre gebraten. Wenn er fertig gebraten ist, schneidet man ihn in beliebige Stücke, gibt ihn wieder zusammengefügt in eine Schüssel und garniert ihn mit Brunnenkresse, und mit Citronen- und Drangenspalten. Man gibt den Kapaun mit beliebigem Salat und dem entstandenen Saft zu Tisch.

Anmerkung. Diese Fülle ist für 2 Kapaune oder 1 Indian berechnet.

977. Gedünsteter Kapaun. (Chapon braisé.)

Man bereitet ihn wie die „Gedünstete Poularde“ (Nr. 969), nur ist zu bemerken, daß der Kapaun ungefähr 20 Minuten länger braten muß.

978. Kapaun auf Wildbretart. (Chapon à la sauce de gibier.)

Ein gut abgelegener, gepuzter, gereinigter, gesalzener, dressierter Kapaun wird gespickt, in ein passendes Gefäß gegeben, mit $\frac{1}{4}$ Liter Wildbretbeize übergossen und wenn es die Zeit erlaubt, in der Beize 1 Tag liegen gelassen. Ubrigens genügen hiezu auch 8 Stunden. Nach dieser Zeit nimmt man den Kapaun heraus und brät ihn bei öfterem Begießen mit Butter 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden an dem Spieße. Oder man gibt den Kapaun in eine Pfanne, worin sich Fett befindet und brät ihn unter öfterem Begießen mit dem entstandenen Saft in der Röhre. Nach Belieben kann mit etwas Beize eine Butterjauc abgerührt und hierauf gut verkocht werden. Wenn dies geschehen ist, gießt man etwas Rahm dazu, gibt, wenn dieser sich verdunstet hat, 1 Eßlöffel voll Kapern und gepuzte, feiwürfelig geschnittene Sardellen dazu, läßt die Sauce einmal aufkochen und gibt sie dem Kapaun in einer Saucière bei. Der Kapaun, welchen man früher in beliebige Stücke geschnitten und wieder zusammengefügt in einer Schüssel angerichtet hat, wird mit imitiertem Schnepfenkoth (Nr. 941), mit Citronenspalten und Brunnenkresse garniert.

979. Gedämpfter Kapaun auf Wildbretart. (Chapon braisé à la sauce de gibier.)

Der, wie in der vorigen Nummer angegeben, gebeizte Kapaun wird mit der Beize in eine Casserolle gegeben, der Kapaun mit Speckplatten belegt und mit 9 Deka blätterig geschnittenem, schwarzem Brote solange gedünstet, bis er

weich ist. Hierauf nimmt man den Kapaun heraus, gibt ihn in eine flache Pfanne, übergießt ihn mit $\frac{1}{4}$ Liter Rahm und lässt ihn ungefähr 10 Minuten überbraten. Unterdessen passiert man die Sauce durch ein Sieb, nimmt das Fett rein ab, gießt hierauf den Rahm von dem Kapaun zur Sauce, rührt es gut untereinander und lässt es einmal aufkochen. Nach Belieben können auch einige Kapern, fein geschnittene Sardellen und geschälte, von den Kernen befreite Oliven mit der Sauce verrührt werden. Der Kapaun wird hierauf in beliebige Stücke geschnitten, wieder zusammengefügt, in einer Schüssel angerichtet, mit Buttermilch garniert und mit der Sauce zu Tisch gegeben.

980. Kapaun mit weißer Muschel-Sauce.

Dieser wird gleich der „Boularde mit weißer Muschelsauce“ (Nr. 971) bereitet.

981. Kapaun mit Austern-Sauce (Chapon aux huîtres)

bereitet man wie die „Boularde mit Austernsauce“ (Nr. 972).

982. Mit Trüffeln gefüllter Kapaun. (Chapon truffé.)

Die Behandlung des Kapauns ist die oben angegebene. In $\frac{1}{4}$ Kilo fischartig geschnittenen Speck gibt man das nöthige Salz und, wenn man will, etwas Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Kilo gereinigte, in Madeirawein gekochte, feinschlägerig geschnittene Trüffeln und füllt mit diesem Fisch den Kapaun wie oben angegeben. Ebenso auch den Indian.

Fische, Krebse, Frösche etc.

983. Blaugesottene, glasierte Forelle. (Truites au bleu.)

(Siehe Abbildungen auf Tafel XII und XIII.)

Das Fleisch der Forelle ist zart, wohlsmekend und sehr leicht verdaulich. Die Weibchen der Forelle werden, wie bei allen anderen Fischgattungen, Rogner genannt, sind von heller Farbe und kleiner, jedoch dicker als die Männchen, welche man Milchner nennt. Man muß die Forellen frisch, wie sie aus dem Wasser kommen, zubereiten, denn durch langes Liegen verlieren sie ihre Schleimhaut, welche beim Sieden die schöne blaue Farbe gibt. Was die Zubereitung der Forellen anbelangt, so ist die Meinung vieler die, daß man dem Sude der Forellen Zwiebel, Wurzelwerk und verschiedene Ingredientien beigegeben soll; ich stimme jedoch dieser Ansicht nicht bei, da ich das feine Fleisch dieses zarten Fisches, besonders der frischen Forelle, für zu wohlsmekend halte, als daß man ihm den natürlichen feinen Geschmack entziehen sollte. Die Forelle soll lebend in einem Behälter mit Wasser in dem Momente in die Küche gebracht werden, wo man sich damit beschäftigen kann. Bevor man die Arbeit mit derselben beginnt, soll $\frac{1}{2}$ Liter Essig und einige Liter Wasser kochend bereit stehen. Nun nimmt man eine Forelle nach der andern aus ihrem Behälter heraus, schlägt mit dem Messerrücken auf den Kopf einer jeden und gibt die so getödteten schnell in den Behälter zurück. Dann benetzt man ein Brett mit kaltem Wasser, nimmt die Forellen eine nach der andern darauf und schneidet jeder so schnell wie möglich den Bauch, vom Schweif gegen den Kopf zu, auf, gibt sie sofort in kaltes Wasser, fährt dann mit dem rechten Daumen hart an den Gräten vom Schweif gegen den Kopf aufwärts, indem man auf diese Weise das Blut und die Gedärme rein abstreift und diese, wenn man oben beim Kopf angekommen ist, nebst dem Herz des Fisches schnell mittelst des Daumens und des Zeigefingers