

Eingemachtes Lammfleisch. (Fricassée d'agneau.)

So wie Kalbsfleisch, ebenso kann man Lammfleisch einmachen, mit grünen Erbsen, Carfiol oder Limoniensauce mit Semmelknödeln.

Kaninchen.

Wenn sie jung sind, ist das Fleisch zart wie Geflügelfleisch.

Das Häutchen muß abgezogen werden.

Im Sommer verwendet man das Fleisch gleich, im Winter läßt man es abliegen.

Im Uebrigen bereitet man es wie Lammfleisch.

Einige Worte über Pferdefleisch.

Dort wo dieses gegessen wird, benützt man wohl keine Kochbücher.

Ein junges Pferd müßte ein gutes Fleisch geben, aber es wäre dies gewiß ein sehr theurer Braten.

Die Vereine gegen Thierquälerei gaben den ersten Impuls, die ersten Anpreisungen des Pferdefleisches für die Armuth, der es eben nicht möglich ist, den Preis des Rindfleisches zu erschwingen.

Wohl leitete sie der Gedanke, das arme Pferd, welches alternd, immer traurigerem Lose verfällt, diesem zu entziehen; und das Pferd ist ein reinliches Thier und zum Genuße wohl geeignet. Aber man schlachtet kein Pferd, welches noch zu etwas brauchbar ist, deshalb sollte ganz besonders bei diesen Schlächtereien für die Armuth eine doppelt strenge Controle bestehen.

Man wässert das Fleisch tüchtig aus, und das ist eben eine Frage, ob dadurch das Fleisch besser wird, es dürfte das Gegentheil sein.

Sonst bereitet man es wie Rindfleisch, es schäumt stark, man entfernt den Schaum.

Haus-Geflügel.

Gebratene Tauben mit Semmelfülle. (Pigeons farcis.)

Die Tauben werden rein gepuht, die feinen Härchen abgeseigt, ausgenommen, Flügel, Kopf, Hals und Füßchen abgehackt, die Haut von der Brust und den Schlägeln gelöst, die Füße dreifirt.

In die Tauben kommt folgende Fülle: 4 Deka Butter werden abgetrieben, eine halbe in Milch geweichte Semmel, 1 Dotter, Salz, grüne Petersilie und etwas Muskatnuß wird nach und nach gut verrührt.

Die Tauben werden mit zerlassener Butter begossen, in die Röhre gestellt, etwas Suppe nachgegossen und so lange darin gelassen, bis sie schön gebraten sind, wozu etwa 20 Minuten erforderlich sind.

Man kann den Tauben die Brust auch mit Fleisch- oder Leberfarce füllen und sie dann braten wie diese.

Gespickte Tauben. (Pigeons au lard.)

Die wohlgereinigten und dressirten Tauben werden an der Brust und den Schenkeln gespickt, gesalzen und gebraten, indem man sie mit Butter, Rahm und Suppe begießt.

Man kann die Tauben auch in Speckblätter wickeln und so braten.

Tauben-Filets. (Filets de pigeon.)

Die Brüste werden sammt dem Brustbeine abgetrennt.

Das übrige Fleisch legt man in eine Casserole und läßt es mit Speck, Wurzelwerk und Gewürz anlaufen, vergießt es mit Suppe und Rothwein und läßt es verkochen, daß nur wenig Saft bleibt. Man passirt ihn und macht von der Hälfte eine Sauce, indem man etwas Mehl in Butter hell schwizen läßt, es mit dem Saft vergießt und ein Stückchen Glace und Trüffeln hineingibt, nachdem es vom Fette befreit worden ist. Die andere Hälfte des Saftes wird verwendet, um die Brüste, die man unterdes schön gespickt hat, darin zu dünsten. Dies geschieht am besten in der Röhre, in einer mit einem geschmierten Papierbogen zugedeckten Casserole. Nach einer Viertelstunde muß derselbe entfernt werden, damit der Speck Farbe bekommt. Ist dies geschehen, so richtet man die Filets mit der Sauce zierlich an.

Tauben in einer pikanten Sauce. (Pigeon sauce piquante.)

Man gibt blattlicht geschnittenen Speck und Wurzelwerk, dann Lorbeerblätter, Kuttelkraut, etwas Gewürznägeln und Limonenschalen in eine Casserole und legt die Tauben, die wie zum Braten gerichtet sein sollen, darauf und läßt sie weich dünsten. Dann gießt man Essig und Suppe daran, läßt es aufsieden und seigt es dann ab. Unterdes läßt man in einer Casserole etwas Mehl und Butter gelb anlaufen, gibt geschnittene Zwiebel und grüne Petersilie hinein, läßt es verdünsten und gießt es mit dem abgegossenen Saft auf.

Auf je 6 Tauben reibt man mit 7 Deka Zucker eine halbe Citrone und eine halbe Pomeranze ab, gibt ihn in die Sauce, gibt die Hälfte des Saftes von den abgeriebenen Früchten ebenfalls hinein und läßt es nochmals dünsten.

Tauben als falsche Krametsvögel.

Die reingeputzten, ausgenommenen Tauben werden über und über, innen und außen mit gestoßenen Wachholderbeeren fingerhoch überstreut, durch drei Tage an einem recht kühlen Orte liegen gelassen, dann werden sie gut von den Wachholderbeeren abgeputzt, ausgewischt, gesalzen und in Speckblätter gewickelt gebraten.

In das Innere legt man noch einige ganze Wachholderbeeren.

Tauben in Limonie-Sauce. (Pigeons braisés sauce piquante.)

Die rein geputzten Tauben werden in Rindsuppe gekocht oder mit einem Stückchen Butter langsam weich gedünstet, dann in Viertel getheilt und in eine Casserole gelegt. Indes bereitet man von Butter und Mehl eine lichtgelbe Einbreun, vergießt diese mit der Suppe, worin die Tauben gekocht oder gebraten wurden, zu einer nicht zu dicken Sauce, läßt sie verkochen und gießt sie dann über die Tauben und gibt etwas Muskatblüthe und fein geschnittene Limonienchalen dazu. Haben Tauben und Sauce zusammen aufgeköcht, so wird vor dem Anrichten noch Zucker und Limonienjaft in die Sauce gegeben. Man rechnet auf je ein Paar Tauben 1 Deka Zucker und den Saft einer Limonie.

Alte Hühner schmachtst zu bereiten.

Ältere Hühner, welche zum Braten zu zähe wären, läßt man nach dem Schlachten 2—3 Tage abliegen, rein gepuzt und gut gewaschen gibt man sie in den Topf, wo das Rindfleisch siedet und läßt sie 1 bis 1½ Stunde mitkochen. Herausgenommen, werden sie unter der Haut, die man nun mit dem Messer heben kann, mit gewöhnlicher Semmelfülle eingefüllt, auch das Innere kann man damit füllen, gut mit Butter belegt und im Rohre unter fleißigem Begießen 2 Stunden und darüber langsam gebraten. Ohne Fülle belegt man die gekochte Henne mit Speck, gibt in das Innere 2 Löffel Milch und Majoran und bratet sie langsam. Selbstredend salzt man die Hühner. Alte, 4—5 Jahr zählende Hühner läßt man nach dem Schlachten eine Stunde im kalten Wasser liegen, brennt sie ab, puzt sie rein, dann kocht man sie mit Wasser, schäumt sie ab, gibt Grünzeug bei, trachtet die Henne immer unter Wasser zu behalten, bis sie weich gekocht ist, so daß man das Fleisch von den Beinen lösen kann. Das Fleisch wird nun so, daß die Fasern durchschnitten werden, fein gehackt, mit ¼ Kilogramm gutem gehacktem weichem Schweinefleisch gemischt, gesalzen, ein Stückchen fein geschnittener, in etwas Fett anlaufen gelassener Zwiebel dazu gegeben, Pfeffer, Limonienchale, Muskatnuß dazu gethan, eine geweichte ausgedrückte Semmel, 1—2 Eier, etwas Semmelbrösel mit dem Fleisch vermischt, Laibchen

geformt, panirt und aus dem Schmalze gebacken. Die Suppe wird wie Rindsuppe eingekocht. Sogar ein alter Hahn ist auf diese Art verwendbar.

Junge Hühner in Fricassée. (Fricassée de poulets.)

Ein Paar junge Hühner werden gepuht und geviertheilt und mit Speck und Wurzelwerk gedünstet, es wird immer ein wenig Suppe nachgegossen. Sie dürfen aber nicht zu lange dünsten, damit sie schön weiß bleiben. Man gießt die Sauce, in der die Hühner gedünstet haben, ab, und macht eine gute Butter sauce daraus. Ehe man die Hühner anrichtet, schlägt man in einem Topf einige Eierdotter und rührt die Sauce nebst dem Saft einer ganzen Limonie hinein, dann setzt man es auf den Herd und rührt es wieder etwas, damit es nicht zusammenläuft, dann gießt man es über die angerichteten Hühner.

Weiß gedünstete Hühner. (Poulets braisés aux champignons.)

Die Hühner werden blanchirt und in Speck mit Wurzeln und Zwiebeln gedünstet, dann wird eine Butter sauce gemacht, der Braten saft hineingeseiht und geschnittene Champignons hineingegeben. Man kann die Hühner zum Dünsten auch ganz in Speck wickeln und mit Bindfaden einbinden.

Hühner in Wachholder-Sauce.

Die Hühner werden außen und innen mit Salz, Pfeffer und Thymian eingerieben. In einer Bratpfanne wird Butter heiß gemacht, eine getheilte Zwiebel und eine gelbe Rübe hineingelegt, die Hühner ebenfalls. Nachdem sie $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gebraten haben, wird ein Eßlöffel voll gestoßener Wachholderbeeren und gute Fleischbrühe dazu gegeben. Unter fleißigem Begießen mit dem Saft werden die Hühner gebraten, bis sie mürbe sind. Dann werden sie auf die Schüssel gelegt, mit geriebenem, in Schmalz geröstetem Schwarzbrot überbraunt, und die Sauce wird darüber geseiht.

Gedünstete junge Hühner.

Die Hühner werden gepuht, gewaschen und in Viertel geschnitten. In eine Casserole gibt man Butter (auf jedes Huhn rechnet man beiläufig 3—4 Deka) und klein geschnittenen Zwiebel. Ist dieser gelblich geworden, legt man die vorher gesalzenen Hühner hinein, bestreut sie mit ein wenig gestoßenem Pfeffer und läßt sie schön bräunlich und recht weich dünsten. Dann werden sie zierlich angerichtet, mit nudlig geschnittenen Limonienschalen bestreut und Limonienscheiben dazu gegeben.

Nürnbergger Hühner. (Poulets de Nurenberg.)

Die hergerichteten jungen Hühner werden mit weißer Sauce begossen, mit Salz und Pfeffer gewürzt, eine halbe Stunde vor dem Anrichten über der Gluth weich gekocht. Die Sauce wird durch ein Haarsieb in eine zweite Casserole geseiht, mit 4 Dottern legirt und so mit Glace und Pfeffer gehoben, zum Theil über die Hühner, zum Theil in eine andere Casserole gegeben.

Beim Anrichten kommen zwei Schöpflöffel voll Nudeln, die man 1 Minute in dieser Sauce übersieden ließ (sie müssen schon früher weich gekocht sein), dazu.

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

Junge Hühner werden gepuzt, das Fleisch von den Beinen gelöst und in hübsche Stücke geschnitten. Die Knochen und Abfälle werden in Fett anlaufen gelassen und mit Suppe ausgekocht. Die Fleischstücke werden mit Wurzelwerk in Suppe weich gedünstet, dann bereitet man eine lichte Einbrenn von Krebsbutter, gießt diese mit der Hühnersuppe zu einer Sauce auf und passirt diese, wenn sie gehörig gekocht hat. Unterdes hat man auch eine Rose Carfiol so wie Spargel weich gekocht und Champignons in Butter mit Petersilie gedünstet. Den Carfiol theilt man in kleine Stücke und gibt diese, wie die Spargelköpfe und Champignons, ebenso wie Krebschweiferl in die passirte Sauce, richtet Alles zierlich in einer Schüssel an und garnirt es mit Bröselknöderl.

Croquettes à la reine.

3 junge Hühner und 2 Stück Kalbsmilch werden, jedes für sich, mit Butter, etwas Salz, Chalotten und Carotten weich gedünstet. Alles muß ganz weiß sein. Erkaltet, wird das Hühnerfleisch, Herzen, Magen und Lebern, sowie die Kalbsmilch und 15—20 naturell eingemachte Champignons in kleine Würfel geschnitten und zur Seite gestellt. Alle Hühner- und Kalbsmilchabfälle stößt man fein und läßt sie mit etwas Citronenschale in Rindsuppe und den Saft, in dem die Hühner und Kalbsmilch gedünstet, im Ganzen $\frac{1}{2}$ Liter, $\frac{1}{4}$ Stunde auskochen, gibt die Brühe durch ein Sieb und entfettet sie sorgfältig. Mit dem Fett und Butter, im Ganzen 10 Deka, läßt man 3 Eßlöffel Mehl licht anlaufen, rührt die Geflügelbrühe und $\frac{1}{2}$ Liter fetten, süßen, abgekochten Rahm dazu, kocht unter beständigem Rühren dies dick ein, legirt es mit 3 Eidottern und gibt die Sauce über das Geschnittene, streicht es auf flacher Schüssel etwa $2\frac{1}{2}$ Centimeter dick aus und läßt die Masse so eine Nacht kühl stehen. Andern Tages werden sie wie alle Croquettes geformt, panirt, gebacken und hügelartig mit Petersilie verziert angerichtet.

Gebadene Hühner. (Poulets frits à la Viennoise.)

Die jungen Hühnchen werden, nachdem sie wohl gereinigt sind, in Viertel geschnitten, gesalzen, in Mehl gewälzt, in aufgekloppte Eier getaucht, in Semmelbrösel gewälzt und in heißem Schmalz gebacken.

Gebratene Hühner. (Poulets rôtis.)

Die jungen Hühner werden wohl gereinigt, die Haut an der Brust gelöst und eine Semmelfülle hineingegeben. Dann werden die Hühner gesalzen, dressirt und in der Bratpfanne oder am Spieß unter fleißigem Begießen mit Butter 20—30 Minuten gebraten.

Huhn mit Mayonnaise. (Poulets en mayonnaise.)

Junge, wohlgeputzte Hühner werden dressirt, gesalzen und in Speckblätter eingebunden. In Wein, Vertrameßig und Wasser, zu gleichen Theilen, kocht man die Hühnchen, zugleich mit Champignons, Wurzelwerk und Gewürz, bis sie weich sind, nimmt sie dann aus der Brühe, läßt sie kalt werden, löst den Speck ab und richtet die Hühner mit Mayonnaise an.

Heiß abgefottene Hühner. (Poulets marinés.)

Die wohlgereinigten Hühner werden in Wasser, Wein und Vertrameßig, zu gleichen Theilen, mit Gewürz und nett geschnittenem Wurzelwerk und Zwiebeln gekocht. Wenn sie weich sind, werden sie mit etwas Brühe angerichtet, mit dem gekochten Wurzelwerk garnirt und mit in Butter angelauenen Bröseln überbrennt.

Poulard.

Das wohlgereinigte und dressirte Poulard wird von innen mit Sardellenbutter und grüner Petersilie eingerieben, in einem mit Butter bestrichenen Papier 20 Minuten gebraten, dann das Papier abgenommen und noch 10 Minuten gebraten, nachdem man ihn mit zerlassener Butter begossen hat.

Mit einem gespickten Poulard verfährt man auf dieselbe Art.

Hühner mit Paradeissauce. (Poulets sauce aux tomates.)

Zwei schöne Hühner werden gepukt, gewaschen, gesalzen und auf einem Stück Butter, während man löffelweise Rindsuppe nachgießt, hübsch weich gedünstet. Unterdessen wäscht man 4—6 recht reife Paradeisäpfel, zerschneidet sie in Viertel und gibt sie mit einem Stückchen Butter in eine Casserole, schneidet dazu etwas Zwiebel in Scheiben und etwas Limonienschale, legt einige Stückchen Butter hinein und dünstet Alles zusammen, indem man zeitweilig ein wenig

Suppe und ein wenig weißen Wein nachgießt. Sind die Paradeis-
äpfel ganz weich gedünstet, so passirt man sie durch ein Haarsieb.
Von feinem Mehl und Butter wird eine ganz dünne gelbliche Ein-
brenn bereitet, die passirten Paradeisäpfel hineingegeben, Suppe
nachgegossen, aufkochen gelassen und so viel Wein zugefetzt, als nöthig
ist, um die Sauce pikant zu machen. Nun werden die Hühnchen
tranchirt, in eine Casserole gelegt, die Sauce darüber gegossen, Alles
zusammen aufkochen gelassen und dann wird die Speise hübsch an-
gerichtet zu Tische gegeben.

Hühner mit Nudeln. (Poulets braisés aux vermicelles.)

Die wohlgeputzten, gesalzenen Hühner werden in der Rind-
suppe gekocht. Sind sie weich, nimmt man sie heraus, tranchirt sie
und legt sie in eine Casserole. Die Rindsuppe wird durchgeseiht
und aufkochen gelassen. Indes muß man von sehr feinem, nur
von ganzen Eiern und feinem Mehl, ohne Wasser, geknetetem Teige
grob geschnittene Nudeln vorbereitet haben. Diese Nudeln werden
nun in die siedende Suppe eingekocht. Sobald sie fertig gesotten sind
— jedoch ja nicht zerweicht, sondern zwar gehörig durchgekocht, aber
dabei körnig —, werden sie zu den Hühnern gegeben. Ein Stückchen
Butter treibt man nun mit Mehl in einem kleinen Topfe ab, gießt
Suppe daran, quirlt das Ganze recht gut, gibt etwas Muskat-
blüthe dazu und gießt diese dickliche Flüssigkeit nebst so viel Suppe,
als eben nöthig, daß die Nudeln nicht dünn, aber auch nicht zu dick
und trocken sind, zu den Hühnern, läßt Alles zusammen noch rasch
aufkochen und richtet diese schmackhafte Speise, die sich besonders
für ein bürgerliches Nachessen gut eignet, appetitlich an.

Eingemachte Hühner. (Fricassée de poulets.)

Rein gepuzte Hühnchen zerlegt man und dünstet sie in Butter;
wenn diese gelb ist, faßt man die Hühnchen heraus, staubt für je
ein Huhn einen gestrichenen Löffel Mehl in die Butter, läßt das
Mehl anlaufen, vergießt es mit Rindsuppe, gibt die Hühnchen hinein
und läßt sie aufkochen, der Sauce fügt man bei, entweder

eine zerpflückte, in Rindsuppe abgekochte Rose Carfiol, oder

in Nudeln geschnittene, in Rindsuppe gekochte junge Kohl-
rüben, oder

grüne Erbsen in Suppe abgekocht, ein Löffel Reis mit diesen
gekocht, oder

einige Spargeln, so weit sie weich, in 1 Centimeter lange
Stückchen geschnitten, oder

mit Petersilie und Zwiebel gedünstete Maurachen oder Herr-
pilze oder einige feine Bröselknödeln.

Gebratener Kapaun oder Poulard.

(Chapon rôti et poularde rôtie.)

Rein gepuht, abflamirt, wird der Kapaun oder Poulard in einen mit Butter bestrichenen Papierbogen gewickelt und gebraten, nachdem man ihn früher inwendig mit Salz und Majoran oder mit fein geschnittener Petersilie und Sardellenbutter eingerieben hat.

Bei gehöriger Aufmerksamkeit und fleißigem Bestreichen mit Butter und später mit dem Saft kann man das Geflügel, auch ohne dasselbe in Papier gewickelt zu haben, schön goldgelb braten.

Man spickt auch, so wie den Fasan, den Kapaun. Die Zeit des Bratens rechnet man beim Kapaun $1\frac{1}{4}$ Stunde, beim Poulard $\frac{3}{4}$ Stunden.

Kapaun mit Aspic. (Chapon en aspic.)

Man legt zierlich das Fleisch des zerlegten Kapauns oder Poulards auf eine Schüssel, das Brustfleisch obenauf, man überstreut das Fleisch mit gehacktem Aspic, den Rand der Schüssel mit zierlich geschnittenem, oder man gießt Aspic fingerhoch in eine Form und stellt diese auf das Eis, dann zierlich geschnittene Stückchen Brustfleisch und etwas Aspic. Wenn dieses gesulzt ist, das übrige Fleisch mit Aspic, bis die Form voll ist; das dunkelste Fleisch kommt in der Form oben, beim Stürzen unten, schließlich deckt Aspic Alles.

Selbstverständlich ist alles Fleisch klein und zierlich geschnitten.

Kapaun mit Rahmsauce. (Chapon à la crème aigre.)

Der gewürzte Kapaun wird in Speck gewickelt, mit Zwiebel, allem Wurzelwerk, einem Glas Wein, einem Glas Wasser und etwas Essig gedünstet, Pfeffer, Neugewürz, ein Lorbeerblatt, etwas Muskatnuß, etwas fein geschnittene Limonienschalen werden mitgedünstet.

Wenn der Kapaun weich ist, wird er herausgelegt, ein Kaffeelöffel Mehl in $\frac{3}{10}$ Liter Rahm verrührt, wird in den Saft des Kapauns gegossen, aufgekocht und passirt.

Mit Petersilie und fein geschnittenem Zwiebel gedünstete Champignons werden in die Sauce gemischt, und wenn diese nochmals aufgekocht hat, über den tranchirten Kapaun gegossen.

Ein Poulard kann auch so bereitet werden.

Kapaun mit Trüffeln. (Chapons aux truffes.)

Wenn der Kapaun zur Hälfte gedünstet ist, spickt man ihn mit Trüffeln, wozu diese feilsförmig zugeschnitten werden und wovon etwas herausstehen soll.

Die Schalen der Trüffel und die Abfälle kocht man aus und vergießt eine lichte Buttersauce damit, in welche man auch vom Saft des Bratens gemischt hat, und gibt diese Sauce in einer Schale zum Kapann.

Gebratener Indian. (Dindon rôti.)

Wenn der Indian zum Braten hergerichtet ist, wird er eingesalzen und durch eine Stunde im Salze liegen gelassen.

Dann füllt man den Kropf mit einer gewöhnlichen Semmelfülle, welche man zuckert, und Weinbeeren, Rosinen, stiftlich geschnittene Mandeln, Limonienschalen beifügt.

Nun wickelt man den Indian in ein gut mit Butter bestrichenes Papier oder Speckblätter und bratet ihn langsam 1 bis 1 $\frac{1}{4}$ Stunde, dann wickelt man ihn aus der Umhüllung und bratet ihn noch $\frac{1}{2}$ Stunde rasch, damit er Farbe bekommt und rasch wird.

Die Fülle schneidet man und gibt sie als Garnirung, sonst servirt man Compot zum Indian.

Eine Indian-Kropf-Fülle ist auch Leberfisch, welche man in Stückchen geschnitten hat, und der man abgeschälte, gebratene Kastanien beimischt.

Zur sogenannten amerikanischen Kropffülle werden einige in kleine Würfel zerschnittene Nustern unter die gewöhnliche Semmelfülle gemischt.

Indian als Galantine. (Galantine de Dindon.)

Wenn der Indian rein ist, wird er am Rücken der Länge nach aufgemacht, ausgelöst, ohne dabei die Haut zu verletzen, mit einem scharfen kleinen Messer schabt man die Haut von den Knochen, die Haut breitet man auf ein Brett aus, die leeren Hauttheile werden mit Stücken des Brustfleisches belegt.

Dann gibt man einen Kalbsfisch, in feine Scheiben geschnittene Zunge und in Streifen geschnittenes Fleisch, abwechselnd, bis die Haut voll ist, welche man nun am Rücken zunäht und ordentlich formt.

Nun wird die Galantine zuerst in Speckblätter gewickelt, dann kommt eine reine Leinwand darüber und über die Leinwand wird ringsherum Spagat überwunden, so kommt das Ganze in einen Topf mit Zwiebel, Wurzelwerk, einer in Schiben geschnittenen Citrone, den Beizkräutern, den ausgelösten Knochen, man gießt Suppe daran, so daß diese über der Galantine steht und läßt dies zugedeckt durch zwei Stunden dämpfen.

Im Sud läßt man es erkalten, dann schwert man es leicht ein.

Den Sud klärt man zu Aspice, und wenn man die Galantine aufschneidet, ziert man sie mit diesem.

Gebratene Enten. (Canard rôti.)

Ist die Ente rein hergerichtet, so wird sie gesalzen, im Inneren mit Salz und Majoran eingerieben, und wenn sie nicht fett war, mit Butter belegt in die Pfanne gegeben.

War die Ente sehr fett, so genügt ein Löffel Wasser, die Ente bratet Saft und Fett aus, mit welchen man sie fleißig begießt. Bei einiger Aufmerksamkeit wird sie sehr schön.

Will man sie hochfein machen, so wickle man sie in mit Butter bestrichenen Papier, welches man aber früher entfernt, damit die Ente Farbe bekommt.

Bei großer Familie empfiehlt es sich, das Innere mit gewöhnlicher Semmelfülle zu füllen, welche einen sehr angenehmen Geschmack bekommt.

Ente als Wildbret. (Canard à la sauce de gibier.)

Man legt die Ente in eine Beize, und wenn sie gebraten ist, gibt man Wildbretsauce mit Rahm, welche man wie bei den Wildenten macht, darüber.

Gebratene Gans. (Oie rôtie.)

Wird gut gesalzen, inwendig auch mit Majoran eingerieben, dann so wie die Ente gebraten.

Wenn sich Fett ausbratet, so schöpft man dieses ab, damit es nicht zu dunkel wird.

Gedünstete Gans. (Oie braisée.)

Eine ältere Gans wird eingesalzen, einige Stunden im Salz liegen gelassen, dann gut verdeckt mit Suppe gedünstet, wobei man fleißig nachgießen muß.

Ist sie mürbe, kommt sie ins Bratrohr, wo man ihr bei rascher Hitze Farbe gibt.

Gingemachte junge Gans oder Ente.

Die jungen Gänse oder Enten werden wie zur Ganselsuppe gekocht, zerschnitten in eine Einmachsauce gegeben, welche mit der Suppe, in welcher das Geflügel gekocht hat, vergossen worden ist.

Nach Belieben kann man in diese Einmach geben Gansleberknödel oder Carfiol, Spargelköpfschen, grüne Erbsen, auch bloß Semmelknödeln.

Junges von der Gans zu einem gut bürgerlichen Nachtmahl.

Mit dem sogenannten „Jungen“, das ist Hals, Kopf, die Flügel, wie weit sie nicht am Braten bleiben, der Magen, die Leber

findet feinere Verwendung und kommt nicht dazu, wird $\frac{1}{2}$ Kilogramm Jungschweinfleisch mitgekocht, eingemacht, 4 bis 5 Stück Kohlrüben nudelig geschnitten und weich gekocht in die Sauce gegeben, so auch 3 bis 4 Eßlöffel Reis abgekocht, dazu gemischt. Das in Stückchen geschnittene Fleisch dazu gegeben, noch einmal aufgekocht und zu Tische gegeben.

Gänseleberpudding.

Von einer Gans werden die Flügel, der Hals, der Kopf weich gekocht, $\frac{1}{2}$ Kilogramm Schweinfleisch, Leber und Herz von der Gans werden roh fein gehackt, so auch das gekochte „Zunge“, 4 Eierdotter und von 2 Semmeln die Bröseln, etwas feingehackter Zwiebel, Salz und Gewürze werden mit etwas von der Suppe, worin das Junge gekocht hat, und dem Gehackten vermischt, zuletzt der feste Schnee der 4 Eierklar. In gut ausgestrichene und mit Bröseln bestreute Form gefüllt, und durch 2 Stunden im Bratrohr im Dunst gekocht, herausgestürzt und mit pikanter Schwamm- oder Senfsauce zu Tische gegeben.

Große gedünstete Leber.

Eine Casserole wird mit Speckscheiben belegt, ein Stückchen Butter dazu gethan. Eine große gut gewässerte Gansleber darauf gelegt, gesalzen, fest zugedeckt, $\frac{1}{2}$ Stunde rösten lassen. Dann gibt man $\frac{1}{2}$ fein gewiegte Zwiebel, 1 Messerspitze Pastetenpulver, ein kleines Glas Wein, den Saft einer Citrone und nach Gutdünken Suppe oder Wasser dazu, streut 3 oder 4 Löffel Semmelbröseln darauf und läßt zugedeckt die Leber mit der sich bildenden Sauce noch eine halbe Stunde kochen.

Zu Straßburger Pastetenpulver gehört: Englischgewürz 75 Gramm, Ingwer 25, feiner Zimmt 15, Lorbeer (nicht Lorbeerblätter) 5 Gramm, weißer Pfeffer 30 und Muscatblüthe 15 Gramm. Sämmtliche Gewürze werden fein gestoßen, gesiebt, vermischt und luftdicht verschlossen aufbewahrt.

Gesulzte Gans, in Deutschland Weißhauer genannt.

Für Gegenden mit Gänsezucht.

Wenn von einer schönen Gans die Brust und Leber feinere Verwendung gefunden hat, kocht man von der Gans alles, in nette Stückchen getheilt, mit 2 Zwiebeln, etwas Gewürz, 1 Lorbeerblatt, Suppenwürzen, dem nöthigen Salz und 4 Kalbsfüßen, ohne Knochen, in drei Theilen Wasser und ein Theil Eßig. Langsam läßt man die Gans weichkochen, faßt dann die Stückchen heraus und legt sie in einen Steintopf. Die Brühe seigt man durch ein feines Sieb, läßt sie leicht stocken, um das Fett entfernen zu können, so-

dann wird die Sulze nochmals auf das Feuer gebracht, und wenn sie zerflossen ist, durch ein Tuch in den Steintopf geseiht, wo sie stockt, sich längere Zeit hält und nach Belieben zur Verwendung gelangen kann. Die Kalbsfüße finden für sich eine beliebige Verwendung. Läßt man das Fett als schützende Decke, so hält sich die Gans 6 bis 8 Wochen.

Gansleber-Sondée.

Eine große Gansleber wird in kochendes Salzwasser getaucht, dann in schiefe Stückchen geschnitten und in eine Casserole mit zerlassener Butter gegeben und bei Seite gestellt.

Man dünstet Wurzelwerk, gießt Rindsuppe darauf und gibt Fleischextrakt dazu; mit dieser nun sehr kräftigen, braunen Suppe wird eine ziemlich dunkle Buttersauce gemacht, ein Glas guter Wein hineingegeben, längere Zeit kochen gelassen, die sich bildende Haut und das Fett entfernt. Kurz vor dem Anrichten wird die Leber auf raschem Feuer fertig gebraten, mit Limoniensaft beträufelt, im Kranz auf eine Schüssel gelegt, die Sauce darüber gegossen. Abgekochte Kälberfaschnockerln werden ebenfalls im Kranze auf die Schüssel gegeben.

Gänsebrust zu räuchern.

An einer fetten, rein gepuzten, ausgenommenen Gans schneidet man knapp an den Flügeln vorbei herunter, schneidet auch unten, dort wo die Brust zu Ende ist, quer durch und löst dann die beiden Hälften vom Knochen. Man faßt nun von unten das Bruststück mit beiden Händen und zieht es vom Knochen ab, wozu einige Kraftanstrengung gehört, achtet dabei darauf, daß die Oberhaut nicht verletzt wird und ein schönes ganzes zusammenhängendes Stück bleibt. Dieses Stück wird auf der Fleischseite mit einer Messerspitze voll Salpeter eingerieben und mit einer Handvoll Salz gesalzen, zusammengeklappt, 2 Stücke Fleischlappen, die zu beiden Seiten hängen geblieben sind, in die Mitte gezwängt. Nun näht man an den drei offenen Seiten mit feinen, gleichmäßigen Stichen die Haut zusammen, salzt die Oberfläche jetzt nochmals und legt die Gänsebrust auf eine mit Salz bestreute Schüssel, legt ein Brettchen und einen schweren Stein darüber, wendet sie jeden Tag einmal um, wobei man sie mit dem sich vorfindenden Salzwasser befeuchtet. Sollte sich zu wenig Salzwasser gebildet haben, so streut man Salz auf die Schüssel. Nach 6 Tagen gibt man die Gansbrust in einen Beutel von Mull und hängt sie in den Rauch, wo sie so lange bleibt, bis der Beutel eine hochgelbe Farbe hat. Dann hängt man sie ohne Beutel durch 14 Tage in einen frostfreien Raum in scharfe Zugluft.