

Kaninchen gebraten. Den Rücken und die Keulen häute man gut ab. Nachdem das Fleisch 3—4 Tage in einer Marinade von Essig, Gewürz und Salz gelegen, spicke man es sehr fein wie einen Hasen und brate es mit etwas Zwiebel und Butter unter fleißigem Begießen mit saurem Rahme schnell und saftig.

Gebratenes Kaninchen (Lapin). Ein vorgerichtetes Kaninchen, welches wie ein Hase abgezogen und zerlegt wurde, wird geklopft. Der Rücken und die Hinterfüße werden enthäutet, dicht gespickt und mit Salz bestreut in einer Pfanne mit Speckschnitten und Butter gebraten. Man gibt Schwämme mit Eiern oder Sauerampferpüree, den geseihten Bratensaft und einige Löffel französischen Senfs dazu und begießt während des Bratens nach Geschmack auch mit saurem Rahme.

Kaninchen mit Paprika. Die übrigen Fleischteile außer Rücken und Hinterfüße schneidet man in große Stücke und gibt diese in mit viel Zwiebel angelautenen Speck, läßt sie anbraten, bestreut sie mit Paprika, staubt Mehl daran und wenn alles gelblich ist, vergießt man mit Wasser und läßt alles kurz aufkochen. Man gibt beliebige ordinäre Mehlspeisen wie Knödeln, Nudeln zc. dazu.

Heiß abgefottenes Kaninchen (Lapin). Wird wie Kalbfleisch oder Hühner abgefottet und angerichtet.

Eingemachte Kaninchen. Wird wie „Eingemachtes Kalbfleisch“ bereitet.

Kaninchen-Cotelettes. Werden wie „Lamm-Cotelettes“ zugeschnitten, geklopft, gefalzen und beliebig gebraten oder gedünstet zc., wie die Cotelettes anderer Tiere.

Gebackenes Kaninchen. Dasselbe wird wie „Gebackenes Lammfleisch“ zerschnitten, in Mehl, Ei und Bröseln gedreht und aus dem heißen Schmalze gebacken.

Kaninchen à la matelote. Man läßt in einer Kasserolle 12 dkg Butter zerfließen und darin 12—15 Schalotten weich und gelblich werden, worauf man sie wieder heraus nimmt. Nun legt man ein in Stücke zerteiltes, junges Kaninchen in die Butter und dünstet das Fleisch darin bis es eine licht-bräunliche Farbe bekommt, staubt dann Mehl daran und sautiert es 10 Minuten über dem Feuer. Dann gießt man $\frac{1}{4}$ l Weißwein und $\frac{1}{2}$ l Suppe daran, legt einen schönen, in 6 cm lange Stücke zerschnittenen Kal mit dazu, gibt die gedünsteten Zwiebel wieder hinein, sowie auch 1 Duzend in Butter gedünsteter Champignons, Salz und Pfeffer, $\frac{1}{3}$ einer Knoblauchzehe (zerdrückt), 1 Büschel Petersilie und $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, kocht dann alles über lebhaftem Feuer vollständig gar, nimmt die Petersilie und das Lorbeerblatt heraus, richtet die Speise an und garniert sie mit gerösteten Semmel-Croutons.

Kaninchen auf Thunfischart. Hierzu verwendet man das Fleisch vom Schlegel und Rücken. Nachdem es geklopft und zerschnitten wurde, wird es durch die Fleischhackmaschine getrieben und wie „Falscher Thunfisch“ aus Kalbfleisch behandelt.

Geflügel.

Gebratene Hühner. Die jungen Hühner werden gepuzt und dresfirt (siehe „Vorbereitungen“) in eine Bratpfanne gegeben, innen nur wenig gefalzen, mit heißer Butter übergossen und schnell gebraten ($\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde). Sie müssen dabei fleißig mit Butter begossen werden. Brust und Schenkel kann man auch

spicken und die Hühner innen mit Thymian ausreiben. Man gibt Croutons, mit falschem Schnepfenkot bestrichen, als Garnierung um die Hühner.

Junge Hühner als Schnepfen. Gespickte junge Hühner dünstet man auf Wurzeln, einigen Wachholderbeeren und Lannennadeln und begießt sie fleißig mit Rahm und Citronensaft. Beim Anrichten garniert man die Hühner wie obige mit Croutons, welche mit falschem Schnepfenkot bestrichen sind, und Reis.

Gefüllte Hühner. Junge, zarte Hühner werden sauber gepuzt und die Brust untergriffen (siehe „Vorbereitungen“). Man füllt nun mit einer feinen Semmel- oder Krebsfülle den durch das Untergreifen der Brusthaut entstandenen leeren Raum. Im Innern reibt man sie mit etwas Majoran und Salz ein. Man legt sie in eine Bratpfanne, begießt sie mit zerlassener Butter und brät sie unter fleißigem Begießen und Schmieren mit Butter $\frac{1}{2}$ —1 Stunde. Sie werden entweder nur in Hälften oder, wenn sie etwas größer sind, in 4 Teile tranchiert. Man gibt Salat oder abgeschmalzene feine Suppennudeln dazu.

Wiener Backhuhn. Junge, zarte Hühner sticht man ab, überbrüht sie mit heißem Wasser, streift die Federn weg und puzt sie sehr sauber, wie es Seite 49 angegeben ist. Wenn sie mindestens 6 Stunden abgelegen sind, zerteilt man sie mit einem scharfen Messer in 4 Teile; zuerst der Länge nach durch und durch und jede Hälfte knapp ober dem Schenkel noch einmal. Der vorher abgeschnittene Kopf samt Kragen ist das 5. Stück. Die Füße sind beim Knie abgehauen und entfernt worden. Die Flügel werden rückwärts gegen den Hals gedreht, die Gelenke der Schenkelknochen eingeschnitten und die Schenkelknochen einwärts gebogen. Die zerschnittenen Hühner werden nun gesalzen, in Mehl getaucht, in zerprudelte Eier getunkt, in sehr feine, gleichmäßige Semmelbröseln gewälzt und kurz vor dem Anrichten in einer tiefen Kasserolle in 3 Finger hohem, heißem Fett — Schweinschmalz allein oder mit Rindschmalz gemischt — gebacken. Wenn ein Teil der Hühner auf beiden Seiten gebacken ist, so nimmt man die Stücke mit einem Backlöffel heraus, legt sie auf Löschpapier in eine Schüssel und stellt diese einstweilen zum Warmhalten in das offene Rohr. Sind alle Stücke gebacken, so taucht man auch die Lebern und Mägen der Hühner in Mehl, Ei und Bröseln, desgleichen die Köpfe samt Krägen. Wenn diese gebacken sind, richtet man alles zusammen auf einer langen Schüssel an und ziert noch die Schüssel mit gebackener grüner Petersilie. Man gibt beliebigen Salat mit Eiern, Kompote oder grüne Erbsen dazu.

Gedünstete Hühner. Die sauber hergerichteten jungen Hühner werden in eine gut schließende Kasserolle gelegt, gesalzen, und mit Butter in wenig Wasser, langsam gedünstet. Man muß immer nur wenig Wasser nachgeben, damit die Hühner nicht verkochen, das Wasser darf man aber nie ganz eingeht lassen, weil die Hühner sonst Farbe bekommen. Sie müssen weiß bleiben.

Dotter-Hühner. Man kocht 2 schön gepuzte, junge Hühner in der Rindsuppe weich, läßt sie darin erkalten, und tranchiert sie hierauf in zierliche Stücke. Von 3 dl klarer, guter Suppe, welche man mit einigen Löffeln voll Vertrameßig so viel säuert, daß sie mild sauer schmeckt, macht man mit 6 Dottern am Feuer unter fortwährendem Sprudeln eine dicke Sauce, wie Crème, salzt sie etwas und gibt feingehackten Schnittlauch dazu. Man gießt davon in einen glatten, runden Kupfermodel etwas ein, legt die tranchierten Hühner darauf, gießt die übrige Sauce darüber und läßt sie sulzen. Wenn sie gesulzt ist, stürzt man die Hühner heraus, verziert sie mit Petersilie und Citronenscheiben und serviert die Speise.

Kleine Hühner à la Provençale. Man schneidet die gepuzten, ausgeweideten und flammierten Hühner in 6 Teile und salzt und pfeffert sie ein wenig. Feine Kräuter läßt man in Butter oder Abschöpf fett rösten, gibt einen kleinen Teil

einer Knoblauchzehe, 1 Hand voll Champignonsköpfe und etwas Suppe dazu, legt die Hühner darauf und läßt sie 20 Minuten dünsten. Hierauf nimmt man sie heraus, läßt den Saft eingehen, gibt 1 Hand voll Hahnenkäse und 3—4 in Scheiben geschnittene Trüffel und etwas Glace darüber, läßt alles verkochen und gibt die Hühner nochmals in die Sauce. Beim Anrichten gibt man die Sauce über die Hühner auf die Schüssel. Man garniert sie mit in Butter gebackenen Croutons und kleinen, frischen, gezuckerten und gesalzenen, im Rohre gebratenen Paradiesäpfeln.

Fricassée-Hühner. Ein Huhn wird wie zum Braten hergerichtet, dressiert und in einer tiefen Kasserolle mit Butter und Wasser weich gedünstet. Kurz vor dem Anrichten zieht man dem Huhn die Haut ab und tranchiert es. Vorher macht man eine lichte Buttersauce, vergießt sie mit Suppe, gibt Champignons oder Herrnpilze dazu, säuert mit Limoniensaft, legiert die Sauce, welche dicklich und glänzend sein soll, mit 1—2 Dottern und gießt die Sauce über das tranchierte Huhn.

Curry-Hühner. Man läßt in einer Kasserolle 8 dkg Butter zerschmelzen und darin 2 fein gewiegte Häuptel Zwiebel und 1 zerdrückte Zehe Knoblauch gelblich anlaufen, legt 2, in 4 Teile zerschnittene, sauber gepuzte Hühner darauf, läßt sie braun rösten, gießt einen Schöpflöffel voll Suppe daran und streut 1 Löffel voll Curry darüber, dann staubt man etwas Reismehl daran, säuert ein wenig mit Vertrameßig und läßt noch alles $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

Hühner oder Tauben à la matelote. Man dünstet ein ziemlich großes, junges Huhn oder 2 Tauben; doch zerteilt man das Geflügel vorher in Viertel. Man gibt in die Kasserolle zum Dünsten: Speckscheiben, schön geschnittenes Wurzelwerk, kleine Zwiebel oder Schalotten, Salz und leichte Suppe. In einem zweiten Gefäß siedet man einen schönen, in Stücke zerschnittenen Kalb mit einem Kräuterbündel, etwas Weinessig und der Hühnerbrühe. Nun richtet man abwechselnd die Hühner- und Kalbstücke in der Schüssel an, gibt die kleinen Zwiebeln und das Wurzelwerk hinzu, gießt die stark eingekochte Brühe darüber und garniert die Schüssel mit gebackenen Semmel-Croutons.

Huhn à la Chambord. Ein sauber gepuztes Huhn kocht man mit der Rindsuppe weich und zerteilt es in 4 Teile. Indessen macht man von 8 dkg Butter und eben so viel Mehl eine lichte Buttersauce, welche man mit der Hühnersuppe vergießt, mit 2 Dottern legiert und mit dem Saft von $\frac{1}{2}$ Limonie angenehm säuert. Man legt nun das zerteilte Huhn, 10—12 Champignons, Farcenockerln und ein zerteiltes, gekochtes Kalbsbries hinein, läßt alles zusammen noch etwas dünsten und richtet es mit allen Zutaten an.

Huhn à la matelote. Wird wie „Huhn à la Chambord“ gemacht, nur gibt man noch von 6 gekochten Krebsen die ausgelösten Scheren und Schweifchen in die Sauce und ziert beim Anrichten das Huhn mit einem schönen, gekochten Krebsen.

Paprika-Hühner. 2 Hühner puzt man wie gewöhnlich und schneidet sie je nach ihrer Größe in 4 oder 6 Teile. In 8 dkg Butter läßt man viel fein geschnittene Zwiebel anlaufen, gibt die gesalzenen Hühnerstücke darauf und läßt sie zugedeckt dünsten. Wenn der eigene Saft verdunstet ist, staubt man die Hühner mit etwas Mehl, vergießt sie mit $\frac{1}{8}$ l Suppe und läßt sie weiter dünsten. Hierauf übergießt man sie mit $\frac{1}{2}$ l saurem Rahme, würzt sie mit viel pulverisiertem Paprika und läßt sie aufkochen. Beim Anrichten wird die Sauce passiert.

Paprika-Hühner mit Speck. Werden wie obige bereitet, nur nimmt man statt Butter 8 dkg würfelig geschnittenen Speckes, gibt noch einige Scheiben gelbe Rüben dazu und säuert zum Schluß die Rahmsauce mit etwas Zitronensaft.

Feiß abgessottene Hühner. Verschiedenes Wurzelwerk, wie Zwiebel, gelbe

Rüben, Petersilie, Pastinac, etwas Sellerie und Porri, wird fein nudelig geschnitten, mit 1 Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und einigen Körnern Neugewürz, Essig und Wasser gedünstet. Wenn es halb weich ist, gibt man die tranchierten, rohen Hühner hinein und läßt sie nicht zu lange kochen. Man serviert die Hühner samt dem Wurzelwerke und Saft, richtet sie auf einer tiefen, runden Schüssel an und schmalzt noch Semmelbröseln und gewiegte grüne Petersilie, in Butter angelauten, darauf.

Hühner mit Paradiesäpfel. Ein Paar junge, fleischige Hühner spickt man reichlich und dünstet sie mit Butter, in welcher man eine Zwiebel und etwas Sellerie lichtgelb anlaufen ließ. Indessen dünstet man einige schöne Paradiesäpfel, passiert sie und gibt den Saft über die Hühner. Wenn diese weich sind, nimmt man sie heraus, passiert die Sauce und stäubt etwas Mehl daran, läßt alles gut verkochen und richtet die Sauce über die zierlich tranchierten Hühner an. Man serviert gedünsteten oder braungerösteten Reis dazu.

Hühner mit Ragout. Junge, zarte Hühner werden gut gereinigt, mit Butter weiß und weich gedünstet, entfettet, aufdressiert und mit Glace überstrichen. Man garniert sie schön mit Champignons, Hahnenkämmen, Trüffeln, welche gedünstet und mit Buttersauce leicht gebunden wurden. Man serviert Champignons-Sauce dazu.

Hühner à la Crème. 2 gut gepuzte, junge Hühner dünstet man mit Butter, etwas Salz und Champignons, worauf man ihnen die Haut abzieht, das Fleisch in schönen Stücken von den Knochen löst und die Stücke zierlich auf eine schöne Porzellanschüssel legt. Man untermischt sie mit gekochten Karfiolröschen und gekochten, ausgelösten Krebschweischen. Indessen bereitet man von $\frac{2}{10}$ 1 Obers und 4 Dottern eine Crème, welche man leicht salzt, bestreicht das auf der Schüssel befindliche damit, streut viel Parmesanfäse darauf und gibt die Schüssel auf 10 Minuten ins Rohr.

Hühner sautés mit Champignons. 2 junge Hühner werden rein gepuzt, gewaschen und in heißer Suppe oder heißem Wasser einige Minuten blanchiert, hierauf werden sie zerschnitten. In eine Kasserolle gibt man ein großes Stück Butter, beiläufig 8 Dkg und eine fein gewiegte Zwiebel, welche man gelblich anlaufen läßt, hierauf werden ziemlich viel fein blätterig geschnittene Champignons und die zerteilten Hühner darauf gelegt. Man dünstet sie unter beständigem Schütteln am Feuer, stäubt etwas Mehl daran, vergießt mit Suppe, läßt alles schnell verkochen und richtet die Hühner samt der Sauce alsogleich an.

Hühner-Ragout à la financière. Ein Huhn siedet man mit etwas Wurzelwert und zerteilt es in zierliche Stücke. Ein Kalbsbries und Hahnenkämme kocht man, ebenso Karfiol, grüne Erbsen, Champignons und einige Krebse, von welchen man die Scheren und Schwänze auslöst. Man macht eine lichte Buttersauce, vergießt sie mit der Hühnersuppe, legiert sie mit 2 Dottern und mengt alles oben Angeführte nebst einigen Farcenockerln hinein.

Hühnerfilets auf dem Roste gebraten. Man taucht die ausgelösten Hühnerbrüste in eine Mischung von zerlassener Butter und Ei, dreht sie in feine Semmelbrösel und brät sie auf dem Roste über Kohlenglut. Man serviert eine Champignons- oder Trüffelsauce, oder Haché von Champignons dazu.

Hühnerfilets mit Trüffeln. Die ausgelösten Hühnerbrüstchen von drei Hühnern werden mit recht schwarzen, vorher abgekochten Trüffeln sehr sauber gespickt, etwas gesalzen und in einer flachen Pfanne, kurz vor dem Anrichten, in heißer Butter sautiert. Die Hühnerschenkel dünstet man mit Trüffelabfällen, löst das Fleisch von den Knochen ab, wiegt es fein, bindet das Hachis mit einer guten, lichten Buttersauce und 2 Dottern, träufelt etwas Citronensaft hinein und richtet es in

einer bordierten Schüssel erhaben an. Die sautierten Hühnerfilets richtet man im Kranze (en miroton) darüber an, glaciert sie schön, gibt in die Mitte des Haches ein schön gespicktes, glaciertes Kalbsbrieschen und serviert sogleich diese feine Speise.

Hühnerfilets sautés. Die ausgelösten Hühnerbrüste (Filets), siehe Seite 50, werden in Mehl gedreht, in klarer heißer Butter sautiert und je nach Belieben mit gedünsteten grünen Erbsen, Champignons oder gemischten Gemüsen (à la Macedoine), oder mit Mustern oder andern Ragoût serviert. Man richtet die Brüste en miroton an. Auch kann man Semmelschnitten in gleicher Größe und Dicke schneiden, in heißer Butter backen und abwechselnd mit den Hühnerbrüsten im Kranze anrichten.

Sahnenkämmе. Man stuzt denselben etwas die Spizen und legt sie in lauwarmes Wasser, damit sie weiß werden. Dann legt man sie nochmals in ein zweites warmes Wasser und trocknet sie hierauf mit einem Tuche gut ab, salzt sie ein und reibt sie so lange mit dem Tuche, bis die feine Haut sich ablöst. Nun gibt man sie wieder in laues Wasser und läßt sie darin stehen. Man erneuert das warme Wasser so oft, bis sie ganz weiß sind. Hierauf kocht man sie mit etwas Wasser, Zitronensaft und einem nußgroßen Stückchen Butter. Sie sind sehr bald weich und werden zu Ragoûts u. dgl. verwendet.

Perlhühner. Diese delikatsten Hühner, welche in Süd-Tirol und Ober-Italien namentlich gezüchtet werden, sind im Geschmacke den Fasanen sehr ähnlich. Man reinigt und dressiert sie wie die zahmen Hühner, schneidet wie bei diesen die Füße weg und läßt sie über Nacht mit weißem Weine begossen liegen. Dann trocknet man sie gut ab, spickt sie reichlich und brät sie unter fleißigem Begießen mit viel gutem saurem Rahme zu schöner Farbe. Sie brauchen hiezu $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Stunde. Will man sie nicht im Weine liegen lassen, so pfeffere man sie inwendig etwas ein. Man gibt braun gedünstetes Sauerkraut, Erdäpfel und beliebiges Kompote dazu.

Kapaun und Boularde. Diese werden wie Seite 5 und Seite 49 angegeben ist, hergerichtet, innen etwas gesalzen, und dressiert in die Pfanne gelegt oder an den Spieß gesteckt. Man übergießt sie mit heißer Butter und brät sie unter fleißigem Begießen mit Butter oder Schmalz. Ein Kapaun benötigt 1 — $1\frac{1}{4}$ Stunde, eine Boularde etwas kürzere Zeit zum Garwerden. Gespickt werden sie ebenso gebraten. Brust und Schenkel werden reichlich mit Speck durchzogen. Auch füllt man den Kropf mit Trüffel füllen, dann wird aber das Tier nicht gespickt. Man gibt Salat oder Kompote dazu. Will man einen Kapaun als Wildflügel bereiten, so muß man ihn trocken rupfen, und so lange er noch lebenswarm ist, seine Brust mit Blutfülle (siehe Seite 58) anfüllen und einige Tage in Beize mit rotem Weine (siehe Seite 36, 2. Beize) liegen lassen. Vor dem Braten wird er mit gestoßenen Wachholderbeeren eingerieben, Brust und Schenkel gespickt und mit Rahm, Beize und Butter beim Braten begossen. Die Sauce wird mit Kapern gewürzt.

Gesulzter Kapaun 1. Nachdem 1 Kapaun hergerichtet, gepuzt, gewaschen und flammirt ist (siehe „Vorbereitungen“), wird er reich gespickt und mit Wurzelwerk, Essig und Suppe gedünstet. Wenn er weich ist, wird etwas Mehl daran gestaubt, dann Suppe und zerlassenes Aspik, beiläufig $\frac{1}{2}$ l, daran gegossen, noch etwas dünsten gelassen und einige Löffel sauren Rahmes, sowie 4 zersprudelte Dotter daran gegeben. Wenn alles gut verrührt wurde, nimmt man den Kapaun heraus und passiert die Sauce. Indessen hat man in einem Model klares Aspik am Boden sulzen lassen. Vom Kapaun schneidet man schöne Fleischschnitze herab, legt sie zierlich geordnet auf das gesulzte Aspik, dann auf das Fleisch eine Schichte von der noch lauen, durchpassierten Sauce, dann wieder Kapaunfleisch, dann wieder Sauce u. s. f. bis der Model voll ist, worauf man alles sulzen läßt und vor dem Auftragen stürzt. Man kann diese Speise auch von Hühnern bereiten.

2. Der Kapaun wird wie der vorige hergerichtet und gedünstet. Zum Dünsten gibt man auch die Kapaunleber. Man stößt sie mit 1 gut geputztem, entgrätetem und fein geschnittenem Häringe, sowie mit 4 Sardellen, 3 hartgekochten Dottern und 4 dkg Salami, passiert dies alles mit der Sauce und mengt dann noch französischen Senf und viel Aspik dazu, passiert nochmals und legt dann alles wie oben angegeben in einen mit etwas Aspik eingegossenen Model ein.

Kapaun-Schnitzel oder Escalope. Von einem rohen Kapaune schneidet man von der Brust schöne Schnitzchen herab. Eine Hälfte derselben spickt man mit Speck, die andere Hälfte mit Trüffeln. In eine Kasserolle legt man Speck, taucht die Schnitzchen in zerlassene Butter, gibt Salz, Pfeffer und Champignons hinein und oben auf wieder Speck. Man brät die Schnitzchen jäh auf dem Feuer.

Boulardes mit falscher Muschelsauce. Man macht eine sehr gute Buttersauce und gibt 3 gepuzte, würfelig geschnittene Sardellen, 4 Körner Neugewürz, 4 Körner Pfeffer, etwas Ingwer, etwas Citronenschalen, ein kleines Stückchen Peterfilienwurzel, 1 gelbe Rübe, 1 Stückchen Sellerie und 2 dl Weißwein, nebst den Lebern und Mägen der Boulardes dazu und läßt alles gut $\frac{1}{2}$ Stunde verkochen. Hierauf gibt man einige Stückchen Speck in die Sauce, legt auf dieselben die schön gepuzten Boulardes dazu und läßt sie 1 Stunde dünsten. Wenn die Boulardes gedünstet sind, nimmt man sie heraus, stößt noch 2 harte Dotter mit $3\frac{1}{2}$ dkg Butter und mengt dies zur Sauce, läßt es ein paarmal aufkochen und passiert die Sauce über die schön tranchierten Boulardes.

Poularde sautée à la Marengo. Man puht und flammirt eine Poularde, nimmt sie gut aus, wäscht sie sauber und zerteilt sie in 4, wenn sie groß ist, in 8 Teile. In einer Kasserolle läßt man Butter heiß werden, läßt einige Schalotten darin anlaufen, legt die schwach gesalzenen und gepfefferten Poulardestücke darauf und sautiert sie unter öfterem Umkehren. Wenn die Stücke noch nicht ganz gar sind, gibt man einige Löffel voll ungezuckerter Paradiesäpfel-Marmelade und etwas braune Sauce dazu, ferner ein in schöne Stücke geschnittenes, gekochtes Kalbsbries, in feine Scheiben geschnittene Champignons und Trüffeln und läßt alles zusammen noch fertig dünsten. Man richtet die Hühnerstückchen im Kranze in einer tiefen Schüssel an und gibt das Ragoût und die Sauce in ihre Mitte.

Poularde neapolitaine. Eine Poularde wird gerupft, sauber gepuzt, flammirt und am Rücken aufgeschnitten, dann werden die Knochen ausgelöst, wie bei „Galantine oder Geflügelwurst“ genau beschrieben ist. Nur läßt man die Flügel und Füße samt Schenkeln daran. Man salzt die ausgelöste Poularde inwendig und füllt sie mit einer Fülle, die folgendermaßen bereitet wird: Zuerst werden ziemlich viel klein gebrochene Maccaroni in Salzwasser gekocht; gleichzeitig röstet man in Butter fein gewiegte feine Kräuter (d. i. Peterfilie, Schalotten, Champignons), fügt Pfeffer, Salz, reichlich geriebenen Parmesankäse, Trüffelblätter und einige Eßlöffel voll weißer, dicker Buttersauce bei, verrührt dies gründlich mit den inzwischen gekochten und abgeseihten Maccaroni und füllt damit das rohe, ausgelöste Huhn, näht es zu, belegt es mit Speckplatten und brät es mit Butter $\frac{3}{4}$ Stunden im Rohre. Man schneidet es vorsichtig in 4 Teile, legt es wie ganz zusammen und serviert den eigenen Saft dazu. Nach dem Nähen dressiert man das Huhn, damit es ausfieht, als wären die Knochen noch darin, doch darf die Haut nicht durchstoßen oder verletzt werden.

Gans. Sie wird, wie Seite 49 angegeben ist, gepuzt und hergerichtet, inwendig mit Kümmel, Salz, Majoran und Pfeffer eingerieben und nach Belieben mit gekochten Erdäpfeln oder Kastanien angefüllt. Entweder brät man sie in der Pfanne oder an den Spieß gesteckt und begießt sie anfangs mit heißer Butter oder

Gansfett und dann mit dem eigenen ausgeflossenen Fett. Man schöpft während des Bratens das zu reichliche Fett aus der Pfanne, ehe es zu braun wird, und verwendet dies zum Braten oder zu Krautsalat und für Gemüse. Junge Gänse sind in $\frac{3}{4}$ Stunden gebraten, ältere brauchen hiezu fast 2 Stunden. Man gibt Salzkartoffel, Krautsalat, Kompote oder Mandelkren dazu.

Jubengans. Eine große Fettgans wird der Länge nach in zwei Hälften geteilt, die Haut samt ihrem Fett abgezogen und das Fett ausgelassen. Die abgeschälte Brust wird mit etwas Knoblauch gespickt, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit Gansfett in einer Kasserolle, mit etwas Wasser vergossen, weich gedünstet. Man gibt Erdäpfel oder Reis dazu.

Spickgans oder pommerische Gänsebrust. Dazu nimmt man nur junge und fette Gänse. Die Brust wird von der sauber gereinigten Gans vorsichtig im Ganzen herausgelöst, und mit etwas gestoßenem Salpeter und sehr heißem Salze recht tüchtig eingerieben, dann gibt man sie in einen Topf und läßt sie darin 3 Tage, fest zugedeckt, stehen. Während dieser Zeit muß sie aber täglich öfters umgewendet und mit der entstandenen Salzlacke begossen werden. Dann wird sie herausgenommen, tüchtig abgetrocknet und in dünnes Fließpapier gewickelt. Mit dieser Umhüllung wird sie in den Rauch gehängt, doch darf der Rauch nicht zu stark sein, damit die Brüste nicht zu dunkel werden. Sie muß 9 Tage geräuchert und darauf weitere 9 Tage an die Luft gehängt werden. Man verzehrt sie nur roh, sehr feinblättrig aufgeschnitten.

Böckelgans. Die übrigen Stücke der Gans, aus welcher man die Brust zum Räuchern löste, reibt man ebenfalls mit Salpeter und Salz gut ein, legt sie fest in ein Geschirr, beschwert sie mit einem Brettchen und verwahrt sie an einem kühlen Orte. Nach 5—6 Tagen kann man diese Böckelgans in Salzwasser, mit Zwiebeln, Wurzeln und Gewürz weich kochen und mit Hülsenfrüchten auf den Tisch bringen.

Junges Gansel. Das sogenannte „Junge“ von einer Gans, wie Kopf, Hals, Flügel und Füße, wird gut gepuht und in fingergliedlange Stücke gehackt. Herz und Magen wird in Salzwasser gekocht. In einer Kasserolle läßt man in Gansfett, Abschöpf fett oder Butter $\frac{1}{2}$ Häuptel fein gehackte Zwiebel anlaufen, gibt zierlich dressierte gelbe Rüben oder Peterfilienwurzel nebst dem zerhackten Ganseljungen dazu, läßt alles weich dünsten, gibt in der halben Zeit noch $\frac{1}{2}$ Häuptel zierlich geschnittenen Sellerie dazu und vergießt mit Suppe, nachdem man das weiche Gansel gestaubt hat. Wenn der Magen weich gekocht ist, zieht man davon die Haut ab und schneidet ihn und das Herz in feine Blätter, welche man zum Gansel dazu gibt. Man richtet alles samt der Sauce an und gibt Erdäpfel oder gedünsteten Reis dazu.

Junges Gansel mit Blut auf bayrische Art. Beim Abstechen wird das Blut der Gans mit Essig aufgefangen, das Junge derselben in Stücke zerhackt und mit dem Blute und einer leichten Essigbeize mit Zwiebel, Knoblauch, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, etwas Citronenschale, 10 Pfefferkörner und Salz übergossen und beiläufig 3 Tage stehen gelassen. Die Beize wird kalt daran gegeben und muß das Fleisch bedecken. Dann wird dasselbe in der Beize weich gekocht; indessen macht man von Gansfett, etwas Zwiebel und 3 Eßlöffeln voll Mehl eine dunkle Machbrenn, vergießt diese mit Beize, gibt das weich gekochte Gansjunge hinein und läßt noch alles zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Man gibt Semmelknödeln dazu.

Enten. Junge, gemästete Enten werden trocken gerupft und hergerichtet wie es bei „Vorbereitungen“ und „Kunstausdrücken“ beschrieben ist. Nachdem sie gewaschen sind, reibt man sie innen mit Salz, Majoran und Rummel ein und legt sie hübsch dressiert in eine Bratpfanne, begießt sie sogleich mit heißer Butter oder Schweinschmalz und auch öfters während des Bratens. In das abgeschöpfte

Fett kann man junge, geschälte Erdäpfel einlegen und darin braten lassen, oder man schmalzt kurze, dicke Nudeln damit ab. Man gibt Kraut-, Erdäpfel- oder anderen Salat, Kompote oder Apfelmandel dazu. — Ältere Enten überdünstet man etwas vor dem Braten, um sie mürbe zu machen.

Sausenten als Wildenten. Hierzu nimmt man ältere Tiere, reibt sie mit Sardellen, Pfeffer, Thymian und gestoßenen Wachholderbeeren innen ein, legt sie in eine Beize mit rotem Weine, läßt sie darin einige Tage liegen, dünstet sie dann mit der Beize, macht mit Rahm und etwas Mehl eine dickliche Sauce und gibt sie nur kurze Zeit, um Farbe zu bekommen, in das Rohr. Die Sauce samt Wurzeln wird passiert über die tranchierte Ente gegeben.

Indian (Truthahn, Puter). Ein großer Indian muß sehr lange, 14—21 Tage, abliegen. Er wird hergerichtet, wie es Seite 50 angegeben ist. Erst unmittelbar vor dem Braten wird er innen eingefalzen und etwas mit Majoran eingerieben, der Kropf entweder mit Rosinen-, Leber- oder Bratwurstfülle angefüllt, oder mit gebratenen Kastanien oder Äpfeln vollgestopft. Den Kropf näht man zu, dressiert den Indian und brät ihn, mit einem mit Butter bestrichenem Papiere umhüllt, 2—3 Stunden bei guter Ofenhitze. Ein kleiner Indian ist in 1½ Stunde gebraten. ½ Stunde vor dem Anrichten entfernt man das Papier, damit er Farbe bekommt. Die ganze Zeit muß er fleißig mit Butter geschmiert werden. Die Fülle wird in schönen Schnitten angerichtet, die Kastanien herausgenommen und mit Zucker glaciert. Man gibt Kompote, beliebigen Salat und Gemüse dazu.

Gemeinlicher Indian. (Vorspeise.) 14 dkg Öl werden in einer Kasserolle warm gemacht, 6 gut gereinigte und fein gewiegte Sardellen dazugegeben und wenn diese ganz im Öl aufgelöst sind, gibt man fein gewiegte grüne Petersilie, Kapern, Zwiebel und ein klein wenig Knoblauch, alles fein gewiegt, zum Öl, nebst dem Saft von 2 Citronen und so viel Essig als Citronensaft (nicht mehr). Ein kleiner Indian wird mit Suppenwurzeln in Salzwasser weich gekocht, groß zerschnitten, in eine tiefe Schüssel gegeben und mit der heißen passierten Sauce übergossen. Man läßt den Indian wenigstens mehrere Stunden so liegen und dreht ihn während dieser Zeit einige Male um, damit die Sauce recht eindringen kann. Beim Anrichten schneidet man zierliche Stücke, gießt die passierte Sauce darüber und ziert die Schüssel mit Sardellen, Citronen, Kapern und grüner Petersilie. Hühner, Kapaune und Fische kann man ebenso behandeln. Man bewahrt das Geflügel in dieser Sauce einige Tage auf.

Tauben in der Blutsauce. Beim Abstechen der Tauben fange man das Blut in einem Töpfchen mit Essig auf und stelle es bei Seite. Nachdem die Tauben sauber gerupft und ausgeweidet sind (siehe Seite 49 und 50) dünstet man sie mit Zwiebel, Wurzelwerk, Limonienschalen, Suppe und Butter. Wenn sie weich sind, nimmt man sie heraus und gibt zur Sauce Zucker, läßt diesen etwas braun werden, legt die Tauben wieder zurück und läßt sie auch etwas bräunen, staubt etwas Mehl daran, vergießt mit Suppe und dem Blute, läßt alles verkochen und richtet die Sauce passiert über die Tauben an.

Gebackene Tauben. Dieselben werden wie die jungen Hühner gepuht, zerschnitten, in Mehl, Ei und Bröseln gedreht und aus dem heißen Schmalze gebacken. Siehe „Wiener Backhuhn“.

Gefüllte Tauben werden wie „Gefüllte Hühner“ bereitet. Man überbindet die Brust mit Speckplatten und Salbeiblättern. Zum Füllen kann man statt Semmel- auch eine Leberfülle nehmen, oder, um sie wildartig zu bereiten, eine Blutsfülle (siehe „Verschiedene Bratenfüllen“). In diesem Falle legt man sie einige Tage in Beize, begießt sie beim Braten mit saurem Rahme und überbindet sie mit Speckplatten.

Gebratene Tauben. Die wie Hühner hergerichteten Tauben werden auf der Brust mit Speckschnitten überbunden, mit Butter begossen und schnell gebraten. Oder: man spickt Brust und Schenkel, begießt sie mit saurem Rahme und serviert Croättons mit falschem Schnepfenkot dazu.

Tauben mit Pilzen. 2 junge Tauben werden sauber gereinigt, ausgenommen (wobei man Acht haben muß, den sehr feinen Kopf nicht zu zerreißen), gefengt, gewaschen und in Hälften geschnitten. Man gibt nun 7 dkg Butter in eine Casserolle, dann eine dicke Schichte gereinigter, blätterig geschnittener Pilze, Salz und Pfeffer, dann die Tauben, darauf wieder 7 dkg Butter und eine dicke Schichte Pilze, Salz und Pfeffer. Nun läßt man alles zugedeckt auf mäßiger Hitze weich dünsten und rührt nur von Zeit zu Zeit um. Zuletzt gibt man noch etwas gewiegte grüne Petersilie daran, staubt die Sauce mit einem Löffel Mehl und läßt es verkochen. Die Tauben richtet man in der Mitte der Schüssel an und garniert sie mit den Pilzen.

Tauben mit Morcheln. Die sauber vorbereiteten Tauben läßt man in einer Braise weich kochen und dann erkalten, hierauf schneidet man sie in Hälften. Nun taucht man sie in eine Mischung von zerlassener Butter und Ei, dreht sie in feine Semmelbrösel ein und läßt sie auf dem Roste goldgelb braten. Die gut gereinigten Morcheln dünstet man mit Butter, staubt Mehl daran, vergießt mit dem entfetteten Braisensaft, läßt denselben kurz einkochen, würzt mit Pfeffer und Salz, legiert mit einigen Dottern, richtet die Morcheln auf eine tiefe Schüssel an und legt die Tauben zierlich herum.

Wildpret.

Allgemeines über Wildpretbereitung.

Vor allem muß Wildpret gut abgelegen sein. Man klopft es gut, und wenn es von allen Häuten befreit wurde, reibt man es mit einer Marinade von gestoßenen Wachholderbeeren, fein geschnittenen Limonienschalen und geringelter Zwiebel ein. Dies gilt namentlich bei Reh-, Hirsch- und Gemsenfleisch. Beim Hasen verwendet man keine Wachholderbeeren. Nachdem das Fleisch so einen Tag oder auch nur mehrere Stunden gelegen, spickt man es mit luftgeleschem Speck, bespritzt es mit etwas Essig und brät es unter fleißigem Schmierem mit Butter. Gegen Ende begießt man es mit saurem Rahme und sprudelt 1 Löffel Mehles in denselben, wodurch eine mollige, lichtbraune Sauce entsteht. Eine Schulter dünstet man vorher mit etwas mehr Speck, 1 gelben Rübe, etwas Essig und Wasser und macht schließlich auch eine Rahm-Sauce darüber.

Rehschlegel auf deutsche Art. Der Schlegel wird abgehäutet, die Stelze gleichmäßig zugestuzt und das Fleisch schön gespickt, gesalzen und gepfeffert. Die Häute und Abfälle des Schlegels läßt man mit Wurzelwerk in Butter rösten, gibt 1 Schöpflöffel voll Essigs, 2—3 Schöpflöffel Suppe, 1 Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und ein wenig Thymian dazu, legt den gespickten Schlegel darauf und läßt ihn 2 Stunden dünsten. Man nimmt ihn heraus, läßt ihn in einer anderen Pfanne im Rohre fertig braten, passiert die Sauce, läßt sie noch einkochen und richtet an.

Rehrücken auf englische Art. Der gehörig abgelegene, enthäutete und zugerichtete Rücken wird reichlich gespickt. In einer tiefen Bratpfanne läßt man