

Zweites Buch.

Das einheimische Geflügel betreffend.

VIII. Abschnitt.

141. Die Hühnel (Hendel), das Huhn, der Kapaun und die alte Henne.

Die jüngsten kleinsten Hühnchen werden zum Backen oder gefüllt als Braten gebraucht. Die größern oder halbgewachsenen zum Einmachen und zu jenen Gerichten verwendet, wo sie roh zerschnitten werden. Der Kapaun vorzüglich zum Braten oder zu jenen Gerichten, die ein längeres Kochen bedürfen. Die alte Henne aber zu Suppen oder Faschen.

142. Gebackene Hühnel (Hendel) auf Wiener Art.

Die abgestochenen Hühnchen werden, sobald sie ausgeblutet, in brühheißes Wasser (70 Grad Reaumür) gethan, eine kleine Weile in demselben mit einem Holzlöffel leicht bewegt und sobald die Federn leicht ausgehen, mit der Hälfte so viel kaltem Wasser abgekühlt, um das Verbrühen abzuhalten; würde man diesen Punct übersehen, so ginge die Haut sammt den Federn weg. Nun werden sie abgefedert, welches sehr schnell von Statten geht, denn in einer Viertelstunde können acht Hühnel gereinigt sein, dann werden sie in kaltem Wasser noch besonders gereinigt, endlich aufgemacht, das Eingeweide und der Kropf ausgenommen, dann in vier Theile zerschnitten, mit Salz bestaubt, in ein paar abgeschlagene Eier, die mit eben so viel Wasser verdünnt sind, eingerunkt und mit Semmelbröseln gut aufgelegt. Nun werden anderthalb bis zwei Pfund Rindschmalz, besser noch Schweinschmalz in einer Pfanne so heiß gemacht, daß wenn man mit nassem Finger in dasselbe schnellt, ein Kreisföhen entsteht. Dann werden fünf bis sechs Stückchen eingelegt und schnell gebacken. Zuletzt werden die Lebern und die entleerten Mägen gebacken. Mit der Beigabe von jungem Häuptelsalat bewährt sich dies Gericht als Lieblingsgericht der Wiener.

143. Gefüllte Hühnel. (Petits poulets farcis.)

Die kleinen den vorhergehenden gleich abgebrühten Hühnel werden, statt in vier Theile getheilt, sorgsam ganz erhalten,

nach dem Entweiden wird die Haut rückwärts am Halse aufgeschlitzt, die Luftröhre sammt dem Kropf herausgenommen und die Haut über der ganzen Brust mit dem Finger untergriffen. Nun werden sie mit der Fülle (s. die Fülle betreffend 161) vollgefüllt, am Halse zugebunden und in einer heißen Röhre gebraten; das Betupsen mit frischer Butter muß oft wiederholt werden.

144. Hühner auf dem Rost. (Des poulets panés grillés.)

Die größer gewordenen Hühner werden nicht mehr abgebrüht, sondern trocken gerupft, in welchem Zustande man sie zu Markte bringt. Sie werden drei an der Zahl, wenn die Tafel acht Bedeckte faßt, an der hellen Kohlenflamme am besten, nämlich die feinen Haare, deren sie viele haben, abgestammt, mit einem Tuche rein abgewischt und die vielen Stifichen sorgsam abgeklaubt. Endlich das Eingeweide und die Kröpfe herausgenommen, der Reinlichkeit wegen ausgewaschen; die Füße werden über dem Knie abgehauen, unter dem Biegel in der Haut ein kleiner Einschnitt gemacht und der vorragende Knochen des Fußes, von welchem das Fleisch etwas zurückgeschoben worden, eingesteckt. Nun werden die Hühner zwei Minuten lang in den kochenden Fleischtopf gethan, man läßt die Köpfe heraushängen, um bei dem Herausnehmen nicht nöthig zu haben, in dem Topfe herum stieren zu müssen; dieses Abbrühen hat den Zweck die Haut und das Fleisch etwas zusammenziehen zu lassen, um es reinlicher und besser zerschneiden zu können. Nun werden erst die Biegel mit dem Theil der Bauchhaut, in welche die spitzen Knochen gesteckt worden sind, abgelöst. Dann werden die Brüste gespalten und von dem Brustbein gelöst, so zwar, daß die Flügelstumpfen daran bleiben; jetzt wird der Steiß mit einem sehr scharfen Messer mittelst eines leichten Auf- und Abfahrens bis über der Mitte des Rückens, und auch die Seitenknochen abgeschnitten, so daß es ein Daumen breites, Finger langes Stück bildet. Nun werden alle diese Theile mit feinem Kräutel bestreut, in feines Kräutel (s. Kalbscoteletten, das feine Kräutel betreffend 86) getunkt, mit Semmelbröseln aufgelegt oder panirt (ein technischer Ausdruck für das Umhüllen mit Semmelbröseln) in eine mit Butter bestrichene Pfanne gethan und in der heißen Bratröhre geröstet. Sollte sich's zeigen, daß die Oberfläche zu mager wäre, so müßte man mit dem Bespritzen mit heißer Butter nachhelfen. Wenn mit Umsicht verfahren wird, so sind die

Hühner
angen
hörige
ber be
öffnen
schwa
erlang
in ihr
welch
bliebe

145.

werde
demel
Rinde
gemad
Über

teten
than,
Dann
selben
Lorber
sie vo
abgen
in di
ter im
bis di
durch
über

es so
erhöb
wenig
Feuer
abgef
fetter
so an
gleich

Hühner vollkommen gar, wenn sie eine schöne lichtbraune Farbe angenommen haben. Es gehört einige Übung dazu, um den gehörigen Hitzgrad auszumitteln, für die Anfängerinnen ist es daher besser, wenn sie die Hitze zu hoch steigern, weil man durch öffnen der Röhre leicht nachhelfen kann, da hingegen eine zu schwache Hitze das Gericht verdorrt, bevor die gehörige Farbe erlangt wird. Die Hühner werden nun zierlich angerichtet, und in ihre Mitte kommen sechs bis acht Löffel voll Brühsaft (s. 2), welcher vorher mit ein paar Löffel voll Essig und dem übrig gebliebenen Kräuteln aufgekocht worden ist.

145. Hühner in Papier. (Des poulets en papillotes.)

Die zu dem vorhergehenden Gericht vorgerichteten Hühner werden, statt mit Semmelbröseln aufgelegt zu werden, mit demselben Kräutchen in fettgemachte Papiere eingedreht (s. Rindszunge in Papier 72), dann in einer nur etwas wenig fettgemachten Pfanne in der Bratröhre gebraten, und sammt dem Überwurf von Papier aufgetischt.

146. Eingemachte Hühner. (Fricassée.)

Die immer noch jenen am Rost gleich (s. 144) vorgerichteten Hühner werden mit etwas Butter in eine Casserole gethan, mit Salz bestaubt und eine Viertelstunde lang gedünstet. Dann kömmt eine halbe Maas weiße Sauce (s. 44) über dieselben nebst einer mittelgroßen abgeschälten Zwiebel und einem Lorbeerblatte. Nach drei Viertelstunden langem Kochen werden sie völlig weich sein; dann wird die aufgestiegene Butter sorgsam abgenommen, die Hühner zierlich angerichtet und warm gestellt; in die Sauce werden vier Eierdotter eingeschlagen und unter immerwährendem Rühren so lange über dem Feuer gehalten, bis dieselbe verdickend zu kochen Miene macht. Dann wird sie durch ein feines Haartuch in eine andere Casserole gepreßt und über die Hühner gethan.

So einfach erscheint dies liebliche Gericht nur selten, weil es so leicht durch Beigaben im Ansehen und selbst im Geschmack erhöht werden kann; z. B. durch die rein geschälten und in etwas wenig Butter und Limoniensaft nur einen Augenblick über dem Feuer passirten Champignons; durch in Wasser abgekochte, rein abgehäutete und in kleine Stücke getheilte, dann in etwas fetter Fleischbrühe mit wenig Salz, weichgekochte Kalbsbries; so auch mit rein geschältem, in kleine Stücke und den Briesen gleich, aber viel länger zu kochendem Obergäumen, mit

ausgelösten Krebschweischen, mit Faschnocken (s. 161 die Faschnocken betreffend) u. dgl. m.; alle diese Ingredienzien zusammen genommen, heißen ein Ragout. Einen Hauptbestandtheil dieses Ragouts bilden noch die Hahnenkämme und Hahnenriemen. Die Kämme werden erst rein zugeschnitten, nämlich die Spitzen etwas gestutzt, damit das inhärirende Blut besser ausgezogen werde. Jetzt werden sie in lauwarmes Wasser gethan, mit der Hand zeitweise bewegt und gepreßt, welches einige Stunden hindurch geschehen muß, um das Blut so viel als möglich abzufondern, damit sie weiß werden, welches ihr vorzüglichstes Verdienst ist; nun werden sie in ein grobes Tuch gethan, drei- bis viermal nacheinander in kochendes Wasser getunkt und mit etwas Salz gerieben. Läßt sich ein feines Häutchen ablösen, wenn man sie zwischen den Fingern reibt, so schlägt man das aufgemachte Tuch wieder zusammen und reibt sie stark aufrückend durch einander, bis sie sich eines durch das andere abgerieben haben, nun müssen sie aber noch ein Stück nach dem andern sorgsam durchgesehen werden, denn wo ein kleines Fleckchen dieser Haut zurückbleibt, entsteht ein brauner Fleck bei dem Verkochen. Nach diesem Abschuppen werden sie auf's Neue vier bis fünf Stunden in mehrmals gewechseltem lauen Wasser gehalten; am Ende kommen auch die Nierchen hinzu, um auch diese möglichst rein zu machen. Nun werden die Kämme in fetter Brühe mit etwas Salz und Limonienaste mit Bedeckung von Speckblättchen weich gekocht, und wenn sie zartspröde unter dem Finger weichen, werden auch die Nierchen hinzu gethan. Nach wiederholtem Aufwallen wird das Ganze bei Seite gesetzt, und endlich das Ragout damit vermehrt. Wollte man mich fragen, was Köstliches an der Sache ist, so wäre ich um die Antwort sehr verlegen, sie sind nicht unangenehm, sie weichen dem Zahn in zarter Sprödigkeit, dies ist vielleicht ihr größtes Verdienst. Sie sind aber nicht immer zu haben, ziemlich hoch im Preise und fordern viel Arbeit; also Luxusache.

147. Hühner mit Spargelerbsen. (Poulets aux poix d'asperges.)

148. Hühner mit Blumenkohl. (Poulets aux chou-fleurs.)

Beide geben dasselbe Gericht, durch Beigabe von Spargel oder Blumenkohl modificirt. Der Schneidspargel wird gebogen, und wo derselbe abspringt, von da ab ist nur der obere Theil brauchbar.

Die Stängelchen werden bis zum Köpfschen von den feinen Blättchen abgeschuppt, in Erbsen kleine oder auch in Daumen lange Stückchen geschnitten, in gesalzenem Wasser weich gekocht, gut abgeseiht, in die Sauce gethan und über die Hühner ausgebreitet. Der Blumenkohl wird eben so bereitet, nämlich die Rosen in gleiche, mittelgroße Stücke getheilt, sorgsam von allen grünen Blättchen befreit, in Salzwasser mit einem Stückchen Butter weich gekocht, abgeseiht, um die Hühner im Kranze gereicht und mit der legirten Sauce begossen. In beiden Fällen bleibt dann das Ragout weg.

In Fällen, wo man keine weiße Sauce zur Hand hat, werden die in Butter dünstenden Hühner mit einem Löffel voll feinen Mehles bestäubt, durcheinander geschwungen, und mit kochender Brühe genäßt, bis sich eine dünnfließende Sauce gebildet hat, in welcher sie dann mit der Würze von einer Zwiebel, einem Lorbeerblatt und Salz gar gekocht werden.

149. Eingemachte Hühner mit gespickten Brüsten. (Fricassée de poulets à la chevalière.)

Dieses Gericht ist wohl eine Wiederholung des Vorhergehenden, aber mit der Präention auf Auszeichnung durch die feingespickten und glacirten Brüstchen. Zu diesem Zweck werden die flammirten, starkbrüstigen Hühner entweidet, aber nicht blanchirt, wie die vorhergehenden, sondern die Haut wird über der Brust aufgeschligt und herabgestreift. Diese werden an den Brustknochen der Länge nach durchgeschnitten und von dem Gerippe herabgelöst, so zwar, daß der Flügelknochen an demselben bleibe. Nun werden sie ganz mit feinem Speck dicht bespickt (s. die Art zu spicken 91) und in eine leicht mit Butter bestrichene Casserole flach gereicht, mit ein paar Löffel voll Glace (s. 3) und einem Löffel voll Krebsbutter begossen (s. 61). Während das Uebrige der Hühner den vorhergehenden gleich eingemacht wird. Zwanzig Minuten vor dem Anrichten werden die gespickten Brüste in die heiße Bratröhre gesetzt, nach zehn Minuten wird nachgesehen, ist der Speck trocken und das Fleisch weiß geworden, so wird mittelst eines Federpinsels die Glace über den Speck getupft, und das Dämpfen fortgesetzt, bis das Gespicket eine schöne Farbe angenommen hat. Jetzt werden die Hühnerbiegeln mit dem reichen Ragout angerichtet und die gespickten Brüstchen darüber gethan, in ihre Mitte kommt ein großer, schön rother Krebs.

150. Heißgefottene Hühner. (Poulets à la vinaigrette.)

Diese Hühner werden ganz so vorgerichtet, wie jene auf dem Rost (S. 144). Statt aber dieselben mit Semmelbröseln aufzulegen, werden sie in eine leicht mit Butter bestrichene Cafferole gethan, mit einigen Scheiben Zwiebel und ein paar Lorbeerblättern belegt, mit vier Gewürznelken, einem Kaffeelöffel voll schwarzem Pfeffer, eben so viel Neugewürz, zwei Gliedchen Ingwer, dem gehörigen Salz und einem Büschel Bertram gewürzt, mit einem Seitel starker Brühe und der Hälfte so viel gutem Essig genäßt und an starkem Feuer scharf eingehen gelassen, so daß in zwanzig Minuten (so lange dürften die Hühner zum Garwerden brauchen) der Sud auf ein Drittel seiner ersten Menge gefallen sei, und einen kräftigen Saft gibt. Die Hühner werden nun reinlich angerichtet, der Saft durchgeseiht, und über selbe gethan.

Eine Beigabe von einer halben Rocambole oder eine starke Schalotte erhöhen den Saft bedeutend, sind aber nicht nach Jedermanns Geschmack.

151. Hühner mit Reis. (Poulets au ris.)

Die entweideten, mit Papier abgepackten, von den Stiftern rein abgeklaubten Hühner (drei an der Zahl) bekommen die sogenannte Dressur. Es werden nämlich die Flügel hinter den Hals eingebogen, die Füße bei den Knien abgehauen, und die spitzen Knochen unter die Brust durch aufgeschnittene kleine Oeffnungen in die Bauchhaut gesteckt. Der Brustknochen mit einem spitzen Messer bei der Halsöffnung an beiden Seiten abgespalten und heraus gebrochen, so daß das Huhn ein gefälliges volles, gleichsam rundes Aussehen bekommt. So vorgerichtet werden sie in eine Cafferole gethan, mit einer fetten Brühe zur Hälfte aufgegoßen, eine kleine abgeschälte Zwiebel, in welche vier Gewürznelken gesteckt worden sind, hinzu gethan, hinreichend gesalzen, mit einem rundgeschnittenen, mit Butter bestrichenen Papier belegt, mit dem gehörigen Deckel bedeckt, und eine halbe bis drei viertel Stunden lang gekocht. Zu gleicher Zeit wird ein halb Pfund Reis mit kochend heißem Wasser gut ausgewaschen, mit eben so viel kochendem Wasser, als der Reis der Menge nach betragen hat, genäßt, hinreichend gesalzen, mit acht Loth frischer Butter belegt, genau bedeckt, und langsam gedämpft. Nach der gegebenen Zeit, wenn die Hühner nämlich gar sind, wird ihre Brühe abgeseiht, und so viel als nö-

thig zu dem aufgequollenen, trocken gewordenen Reis gethan, und gut durcheinander gemengt. Der Reis wird alsdann auf die Schüssel oder in eine Porzellan-Casserole gethan, und die Hühner über denselben gelegt.

Die Hühner mit dem Reis gekocht geben zwar ein eben so schmackhaftes Gericht, es hat aber nicht das gefällige Ansehen.

152. Hühner mit Reis auf italienische Art. (Poulets au ris à l'Italienne.)

Dieses Gericht wird dem Vorhergehenden gleich bereitet, nur daß statt der Butter eben so viel feines Öl darein gethan wird, daß der Reis festkörnig bleiben muß, und daß derselbe bei dem Anrichten stark mit geriebenem Parmesankäse bestreut wird.

153. Hühner mit Reis auf orientalische Art. (Cari de poulets.)

Zu den Hühnern mit Reis (s. 151) wird der Reis ebenfalls festkörnig abgessotten, dann aber mit Öl, wo solches frisch und fein schmeckend zu haben ist, in Ermanglung dessen mit frischer Butter und den Gewürzen von Nelken, ganzem Pfeffer, Zimmet, etwas wenigem Caris (die kleine Weißbeere in Staubform), Cardamom, wohl auch mit Rosinen und Mandeln, dann mit den zerschnittenen Hühnern gemengt, noch eine Weile gedämpft, dann angerichtet.

So zubereitet und mit andern Fleischarten, vorzüglich mit Schöpfensfleisch, wird dies allgemeine Gericht Pillaou genannt.

154. Gebackenes Fricassé. (Fricassée de poulets à la Dauphin.)

Der verständigen Verwendung des übrig Gebliebenen verdankt dies Gericht seine Entstehung: es ist aber so lieblich befunden worden, daß man recht gerne die Hühner, oder sonstiges Fleisch einmacht, um es hernach gebacken aufzutischen. Unter gebacknem Fricassé versteht man aber immer nur Eingemachtes von Hühnern. Die Hühner werden dann in aller Frühe den eingemachten Hühnern (s. 146) ähnlich bereitet, mit der einzigen Abweichung, daß die Sauce etwas dicker zu halten ist, damit sie fester sulzt, und mehr und besser aufgestrichen werden könne. Nach dem Garfochen und Legiren werden sie auf etwas

Flaches ausgebreitet, mit der Sauce begossen und kaltgestellt. Kurze Zeit vor dem Anrichten werden sie nun überall gleich dick, mit der gesulzten Sauce bestrichen, mit Semmelbröseln bestreut, dann in abgeschlagene Eier, die mit etwas Wasser verdünnt sind, getunkt, wieder mit Semmelbröseln gut aufgelegt, und in recht heißem Schmalz schnell gebacken; hiebei muß man jedoch etwas behutsam umgehen, damit die sich sogleich bildende Kruste mit dem Backlöffel nicht verletzt wird, denn die durch die Hitze dünn gewordene Sauce würde ausfließen und das Schmalz verunreinigen. Es ist schon vorhergehend erinnert worden, daß das Schweinschmalz, vorausgesetzt, daß es von guter Qualität ist, besser backt, als das Rindschmalz, und daß bei dem Backen nur so viel von dem zu Backenden in die Pfanne gegeben werden darf, daß sich die Stücke nicht zu viel berühren, und man sie dann mit dem flachen und breiten Backlöffel ohne Beschädigung leicht heraus heben kann.

155. Gebratene Hühner. (Poulets rôtis.)

Die schönsten, nämlich die fettesten Hühner werden zum Braten ausgewählt. Nachdem sie entweidet und gereinigt sind, werden sie über einer Papierflamme leicht abgefengt um die feinen Haare, deren sie viele haben, zu beseitigen, und die aus der Haut vorstehenden Stüpfchen sorgsam abgeklaut. In früherer Zeit, als der Braten gleichsam zur Parade in ganzen Stücken aufgetragen, und dann bei oder an einem Seitentische tranchirt wurde, mußte ein jedes Gebratene eine eigene Dressur bekommen, um dessen Ansehen zu erhöhen, und diese Dressur ist fast bis zur Kunst getrieben worden. Der nun verständiger Weise jetzt allgemein angenommene Brauch, den Braten gleich in der Küche zu tranchiren, und denselben möglichst heiß aufzutischen, enthebt uns solcher Mühe. Jetzt wird der Braten einfach dressirt, nämlich es werden die Füße bei den Knien abgehauen, die Schenkel tief zum Rücken herabgedrückt, und in dieser Lage, um die Brust in die Höhe zu treiben, mittelst Durchstechens eines dünnen Holzspeischens befestigt, darauf mit Salz von innen und außen bestäubt und mit einem feuchten Tuche bedeckt. Eine halbe bis drei viertel Stunden vor dem Anrichten werden sie mit etwas reinem Fett in der Pfanne in die Bratröhre gethan und unter oftmaligem Umwenden und Begießen bis zur schönsten Farbe gebraten. Das Garwerden trifft bei gehöriger Leitung der Hitze mit der schönen Farbe und der Krustirung der Haut zusammen. Zu rathen ist, daß man den Braten bei dem Umwenden, vom Rücken auf die eine Seite, dann auf

die andere, aber nie auf die Brust lege. Ich kann übrigens die Versicherung beifügen, daß der feinste, so wie der kleinste Braten bei sorgfamer Behandlung in einer Bratröhre, die mit Rosten versehen ist, um die Hitze nach Bedarf von unten oder oben wirken lassen zu können, vollkommen gerathe.

156. Kapaun mit Müscherln. (Le chapon, ou poularde aux moules.)

Der Kapaun ist bekanntlich das verschnittene Huhn männlichen, so wie die Poularde jenes des weiblichen Geschlechtes. Durch diese grausame Operation lassen sich diese Thierchen leichter mästen, werden nämlich schneller fett und viel zarter im Fleische. Die berühmten steierischen Kapaune werden aus einer größeren Gattung gewählt und mit türkischem Korn (Mais) gefüttert, wodurch sie mehr Fett ansetzen. Solche Kapaune, höchstens zwei, bei ungewöhnlicher Größe nur einer, werden den Hühnern gleich aufgebroschen, flammirt und dressirt, dann in eine Braise, aus einer halben Maaß fetter Brühe, und der Hälfte so viel weißen Wein gethan, mit einer Zwiebel, einer gespaltenen Petersilienwurzel, einer Gelberübe, zwei Lorbeerblättern belegt, mit vier Gewürznelken, einem Kaffeelöffel voll schwarzem Pfeffer, zwei Gliedchen Ingwer und dem hinreichenden Salz gewürzt, mit dünnen Speckplatten bedeckt, eine oder anderthalb Stunden langsam gedämpft. Vor dem Anrichten werden ein Paar hundert Müscherln stark ausgewaschen, gut abgeseiht, mit einem halben Seidel weißen Weines aufgesetzt, und beständig über dem Feuer geschwungen. Sobald die Hitze durchdringt, öffnen sich die Schalen, so wie sie aber geöffnet sind, werden sie vom Feuer gehoben und bis auf fünfzig Stücke ausgelöst, das heißt, die kleinen Thierchen aus den Muscheln genommen und in eine besondere Casserole nebst jenen fünfzig, wo nur die eine Hälfte der Muschel beseitigt, gethan, und warm gestellt. Der übrig bleibende Saft wird nun mit eben so viel abgefetteter Brühe, in der die Kapaune gekocht haben, und so viel weißer Sauce (s. 44) vermehrt, über starkem Feuer bis auf die erste Menge eingekocht und über die Müscherln geseiht. In Ermanglung der weißen Sauce wird ein Kaffeelöffel voll feines Mehl mit einem halb Ei kleinen Stücke frischer Butter abgerührt, in den Saft gethan, gut verrührt und verkocht.

Die Kapaune werden nun aus dem Sude gehoben, und nachdem die Flüssigkeit abgelaufen ist, auf die Schüssel gethan, die halben Müscherln im Kranze herum gelegt, um anzuzeigen, daß dies Gericht Müscherln enthalte; die übrige Sauce sammt

den Müscherln wird nun darüber gegossen. Die Würze von Sardellenbutter, deren man sich hie und da bedient, ist abzurathen, weil der eigenthümliche, durch die Müscherln bedingte Geschmack dadurch beeinträchtigt wird.

Auch bei diesem Gericht werden die Kapaune in der Küche zerschnitten und mit Sauce aufgetischt; wenn der Hausherr über die kleine Eitelkeit hinaus ist, den Gästen zu zeigen, daß ein steierischer Kapaun seine Tafel ziert.

157. Kapaun mit Nudeln. (Le chapon aux nouilles.)

Die folgenden zwei oder ein steierischer Kapaun werden den vorhergehenden ähnlich gedämpft, nur daß kein Wein hinzu genommen wird. Während dem wird ein Nudelteig von fünf Eierdottern, mit einem Eierdotter kleinen Stück Butter gemacht, in Messerrücken dicke Platten ausgewalzt, in zwei Finger breite Bänder, und diese in Spagat dicke Nudeln geschnitten. Man muß bei dem Auswalken so viel als möglich sich enthalten, die Tafel mit Mehl zu bestauben, damit der Teig schön gelb bleibe. Dann werden die Nudeln in eine halbe Maas gesalzene Fleischbrühe eingekocht, nach zwei Minuten des Kochens abgeseiht, mit einem Ei großen Stück Butter und dem gehörigen Salz so lange durcheinander geschwungen, bis die Butter zergangen ist, endlich auf eine Schüssel gethan, mit geriebenem Parmesankäse stark bestreut und die Kapaune über selbe angerichtet.

158. Gebratene Kapaune. (Chapons rôtis.)

Werden den gebratenen Hühnern (s. 155) gleich behandelt, nur daß sie ihres größeren Volumens wegen länger zum Garbraten bedürfen. Ein runder Kranz von Brunnenkresse, die mit etwas Salz und Essig besprengt worden ist, dient ihnen als Einfassung.

Alles was die Kapaune leisten, und was hiebei gesagt worden ist, gilt buchstäblich auch für die Poularde.

159. Gingeschnittenes von Kapaunen. (Une capilotade.)

Die Gerichte, welche unter obiger Benennung aufgezeichnet vorkommen, sind allsamt als von Uebriggebliebenem zu betrachten, und ob sie schon ganz köstlich sind, so werden sie doch nicht gegeben, wenn Gäste anwesend sind. Sie eignen sich vorzüglich zum Gabelfrühstücke oder zum Nachtmahle sans façon.

Es werden nämlich die Ueberreste des Bratens aufgehoben, und da wahrscheinlicher Weise nicht so viel von einem Mahl übrig bleibt, der Rest vom zweiten Tage hinzugenommen. Diese Ueberbleibsel werden in eine Casserole gereiht, mit einer Hand voll Semmelbröseln bestreut, mit etwas wenigem Salz und weißem Pfeffer bestäubt, mit einem Kaffehbecher voll gutem Essig, noch einmal so viel saurem Rahm und etwas schwarzer Brühe begossen, mit ein paar Lorbeerblättern belegt, und mit einem starken Kaffelöffel voll Schalotten gewürzt; so vorge richtet wird das Ganze eine gute halbe Stunde gedämpft. Die Würze von Knoblauch oder fein geschnittenen Limontenschalen werden oft gerne gesehen. Dann müssen aber die Schalotten weggelassen werden, denn vorragende Gewürze dürfen nie zugleich gebraucht werden, um nicht den Geschmak zu verwirren.

160. Alte Henne in der Suppe. (La poule au pôt.)

Dieses Gericht stand in früherer Zeit in einigem Ansehen. Als man nach und nach auf Mäßigung im Genuße aufmerksam geworden, hat man gefunden, daß Fleisch in der Suppe gekostet, den Raum im Magen für andere oft delicatere Bissen zu viel verringere. En famille, wenn nur zwei Speisen nachfolgen haben, ist ein solches Gericht wünschenswerth.

Vorausgesetzt nun, es sei eine junge alte Henne (die ganz alten lassen sich gar nicht weich kochen, und haben sie drei Stunden lang kochen müssen, so sind sie vollkommen geschmacklos), so wird sie allem vorhergehenden Geflügel gleich entweidet, flammirt, gut ausgewaschen und im Fleischtopfe weichgekocht. Bei dem Anrichten wird sie von den Knochen gelöst, die Haut abgezogen, und das Fleisch in Kaffelöffel kleine Stückchen geschnitten, in die Suppe, gewöhnlich Nudelsuppe, gethan. Bei dem Vorlegen muß man mit dem Schöpfer zu Boden greifen.

161. Sühner-Farce (Fasch oder Füllsel). (La Farce de volailles.)

Den bei weitem besten Gebrauch, den man von alten Hennen machen kann, ist sie in Farce zu verwandeln, und selbst zu diesem Zwecke sollen sie nicht zu alt sein; übrigens, da man nur die Brust zur Farce brauchen kann, so bleibt der übrige größere Theil immer noch zur anderweitigen Verwendung übrig.

Die Brüste von zwei starken Hennen (die vorher flammirt, aufgebrochen und gereinigt sind) werden, der Haut entledigt, von dem Gerippe gelöst, fein geschnitten, und endlich noch vollends

fein gestoßen. Eben so wird reines Kernfett (Rindfett) mit etwas Speck fein geschnitten und gestoßen, so daß beide, Fleisch und Fett von gleicher Menge sind; jetzt wird eben so viel weiß abgeriebene Semmel ein paar Minuten in lauwarmen Brühe geweicht, stark ausgepreßt und gleichfalls fein gestoßen, so daß dieselbe einen feinen Teig bildet, und der Menge nach dem Fleische gleich kommt. Nun wird unter immerwährendem Stoßen nach und nach das ganze Fleisch und endlich auch das Fett und die Semmel so vermengt, daß es eine gleichförmige Masse gibt, dann werden noch während dem fortgesetzten Stoßen in kleinen Zwischenräumen anderthalb bis zwei ganze Eier hinzugegan, mit Salz und etwas Muskatnuß gewürzt, und ein kleines Stückchen in kochendem Wasser versucht; ist die Farce zart spröde, so ist sie gut, wenn nicht, so muß man behutsam nachhelfen, und zwar bei zu viel Festigkeit, mit etwas Ginnmachsauc; bei zu großer Weichheit mit etwas trockenen Semmelbröseln, welche mit einem Eidotter erst zu feinem Teig gestoßen und bei fortgesetztem Stoßen mit dem Uebrigen genau vermengt werden; überhaupt ist das Stoßen und die genaue Mischung bei diesem Gerichte die Hauptsache, und kann nur in steinernen Mörsern gut gelingen. Die Anwendung und der Verbrauch der Farce wird weiterhin oft vorkommen.

Farce oder Füllsel von Kalbfleisch wird ganz so bereitet.

IX. Abschnitt.

Indian, Gans, Enten und Tauben.

162. Gebratener Indian. (Le dindon à la broche.)

Zum Braten, wo man nicht so wie beim Dämpfen durch verlängerte Zeit nachhelfen kann, muß nothwendiger Weise das Schönste und zur gegebenen Größe das Jüngste gewählt werden; daraus folgt aber nicht, daß die Kleinsten die Jüngsten sind; von der Größe eines Kapauns bis über die Größe einer Gans werden die Indians immer als jung betrachtet, wenn sie nur zartes Fleisch besitzen, welches bei einem alten Stück nie der Fall ist. Die Untersuchung dieser so nothwendigen Eigenschaft geschieht dadurch, daß man den Muskel zwischen dem Flügelknochen stark drückt, läßt sich dieser Fleischtheil zerdrücken, so kann man getrost das Stück zum Braten verwenden.

Das Braten selbst geschieht dann nach der gegebenen Anweisung wie bei dem Hühnerbraten, nur daß der oftmal größere Vo-

gel eine längere Zeit zum Garwerden braucht und die Hitze gemäßigter sein muß, um die Färbung nicht zu übereilen. Das Tranchiren geschieht nach den weiterhin gegebenen Regeln.

163. Indian mit Trüffeln. (La dinde aux truffes.)

Dieses Gericht steht in hohem Ansehen, theils seines wirklichen Wohlgeschmacks, theils der kostspieligen Beigabe wegen. Der Indian, dessen Brauchbarkeit man durch die vorhergehende angegebene Probe ermittelt hat, wird allem vorhergehenden Geflügelbraten gleich, flammirt, aufgebrochen und gereinigt, die Flügel, Füße und der Hals bis auf einen kleinen Rumpf abgehauen, die Halshaut jedoch bis zur Hälfte an dem Körper gelassen.

Jetzt werden zu einem mittelgroßen Indian 3 Pfund schöne Trüffeln möglichst dünn und sorgsam geschält, eine starke Handvoll der unansehnlichsten werden ganz fein geschnitten, mit einem Löffel voll fein geschnittener Schalotten, der Hälfte so viel grüner Petersilie und einem Gliedchen mit Salz zerriebenen Knoblauch vermengt, mit einem halben Pfund fein geschabtem Speck, in eine größere Casserole gethan, und eine Weile über scharfem Feuer geröstet, so daß der Speck flüssig geworden ist; in dieses Kräuteln kommen nun die übrigen Trüffeln. Das Ganze wird gehörig gesalzen, mit weißem Pfeffer ziemlich stark bestäubt, und so lange über dem Feuer geschwungen, bis das Ganze sich mwendend warm geworden ist. Dieses Füllsel wird nun noch warm, in den Indian (theils in den Körper, theils in die Kropfhaut) gethan, dessen After und die aufgeschlitzte Oeffnung am Bauche sorgsam zugenäht, an dem vorragenden Rumpf am Halse fest zugebunden, mit Salz bestreut und mit einem feuchten Tuche eingehüllt, kalt gelegt und so zeitweise von einer Seite auf die andere umgewendet, acht Tage lang aufbewahrt, wodurch sich der feine vielbeliebte Trüffelgeruch und Geschmack dem Ganzen mittheilt. Das Braten geschieht wie bei dem Vorhergehenden, nur daß man, um dem Austrocknen und zu starken Färben vorzubeugen, denselben mit dünnen Speckplatten belegt, und in doppeltes, mit Butter bestrichenes Papier einhüllt und überbindet, das Umwenden nach allen Seiten muß oft wiederholt und das Feuer so geleitet werden, daß das Braten (bei dieser Behandlung ein wahres Dämpfen) an zwei volle Stunden dauere.

164. Gefüllter Indian. (La dinde farcie.)

Eine zwar veraltete, aber hie und da noch vorkommende Bereitungsweise besteht darin, daß der Kropf des Indians mit

Semmelfülle, welche mit Weinbeeren, Rosinen und abgeschälten Mandeln stark austaffirt ist, angefüllt, und derselbe dann nach herkömmlicher Weise gebraten wird.

165. Galantine oder gesulzter Indian. (Une galantine.)

Dieses Gericht ist eines Jener, die als Probe der Kunstfähigkeit Geltung haben, und auf deren Bereitung namentlich die Köchinnen besonderes Gewicht legen.

Der Indian wird nämlich nach dem Absengen der Haare (Flammiren) und dem sorgsamem Ausrupfen aller Stifeln, mit der Brust auf ein reines Tuch gelegt (um zu verhindern, daß die Haut durch das viele Herumwenden von der Tafel nicht beschädigt werde) und vom Halse bis zum Steiß die Haut über dem Rücken aufgeschnitten; nun wird fortgefahren, die Haut sammt dem vorkommenden Fleische mit einem kleinen, sehr scharfen Messer von dem Gerippe zu lösen. Bei dem, früher bei dem zweiten Gelenke abgehauenen, Flügelknochen angelangt, müssen solche aus ihren Scheiben, die Haut vom Halse, vom Kropfe, dann das Fleisch vom Schlüsselbein, endlich von der Brust mit immerwährender Beobachtung, daß kein Schnitt die Haut verletz, gelöst werden. Ist man nun beim Bauch und bei den Schenkeln angelangt, so werden diese ausgebogen und die Kegel aus den Scheiben durch's Abschneiden der Bänder abgelöst, und bis zum Steiß mit gleichzeitigem Abziehen der Haut über dem Bauch fortgefahren. Am Steiße wird nun der Rückgrathknochen abgeschnitten, und das ganze Skelett sammt dem Eingeweide auf die Seite gethan. Jetzt müssen noch die Knochen aus den Schenkeln und Flügeln ausgelöst werden. Wenn alles so vollbracht ist, so wird die Haut sammt dem Fleische ausgebreitet, da, wo das Fleisch zu dick, wie auf der Brust aufgehäuft ist, wird es scheibenweise flach herabgeschnitten und an jene Stellen hingelegt, wo kein Fleisch vorhanden ist. Das Ganze wird mit feinem Salz und weißem Pfeffer bestaubt, und mit dem Tuche bedeckt auf die Seite geschoben. Nun wird eine Farce gemacht, aus zwei Theilen Kalbfleisch und einem Theile Speck, drei Pfund zusammen, wenn der Indian von mittlerer Größe ist; das Fleisch von allen Häuten und Sehnen geschabt, wird zuerst fein gehackt, dann kömmt der klein geschnittene Speck hinzu und es wird so lange geschnitten, bis alles recht fein ist; jetzt wird es recht kräftig gestossen, mit einem Löffel voll Salz, einem starken Kaffeelöffel voll weißem Pfeffer und einer Messerspitze voll Mustarnuß gewürzt und fortgestossen, bis das Fleisch

mit dem Speck so gemengt ist, daß man sie gar nicht unterscheid
den kann. Jetzt wird ein Teller voll weichgekochter, kalter, ma
gerer Schinken in fingerlange und eben so dicke Schnitten ge
theilt, und eben so viel und so geschnittener Speck mit Salz und
Pfeffer bestaubt zur Hand gerichtet. Hierauf wird die Indian
platte mit der Farce halben Finger dick bestrichen, mit den Schin
ken- und Speckschnitten belegt, wieder mit der Farce bestrichen,
und sofort bis alles aufgegangen ist. Dann wird das Ganze zu
sammengebogen, an dem Rücken zusammengenäht, am Halse
und am Steiße zugebunden, so viel als möglich in eine lange
viereckige Form gebracht, mit dünnen Speckplatten belegt, in
ein Tuch fest eingehüllt, und mit Spagat umbunden; nun dürf
ten wir mit der armen Köchin Athem holen, denn die schwie
rigste Arbeit ist vollbracht.

Jetzt wird eine Braise vorgerichtet, es werden nämlich ein
paar in Scheiben geschnittene Zwiebel, zwei Petersilienwur
zeln, zwei Gelberüben, ein Kopf Sellerie, alles blätterweis
mit einigen Schnitten Speck, und einem Viertelpfund Butter
eine Viertelstunde lang geröstet; auf diese Unterlage kommt nun
der Indian zu liegen. Die ovale Casserole muß man so wäh
len, daß kein zu großer leerer Raum bleibt, es wird jetzt mit
einer halben Maas fetter Brühe, eben so viel Destreicher Wein
genäßt, mit einem Kaffeelöffel voll schwarzem Pfeffer, eben so
viel Neugewürz, eben so viel Gewürznelken, zwei Lorbeerblättern
und etwas Salz gewürzt, mit einem Pfund blattweise geschnit
tenem Kernfett belegt, und auf's Feuer gesetzt. Sobald es kocht,
wird die Casserole auf eine minder heiße Stelle gethan, genau
bedeckt, mit grobem Teig verklebt, auf den Deckel etwas Blut
gethan, und so austaffirt drei volle Stunden lang gedämpft.
Nach Erfolg dessen wird das Ganze über Nacht kalt gestellt.
Vor dem Anrichten wird endlich die Galantine herausgehoben,
aufgebunden, gereinigt, etwas abgetrocknet, auf ihre Schüssel
gethan und mit Fleischsulz (s. 6) auf's Würdigste verzert. Um
auf einmal zwei Arbeiten zu verrichten, kann man füglich in
die Braise ein paar Kälberfüße, oder einen klein gehackten Och
senfuß, wenn derselbe nämlich mit der Haut gepuzt ist, sammt
dem entweideten Skelett legen und mitkochen. Die Braise wird
dann abgeseiht, rein abgefettet, mit etwas Essig verstärkt und
mit ein paar Eiern geklärt (s. 6) und nach dem Sulzen zur
Verzierung gebraucht.

166. Gebratene Gans. (L'oie rôtie.)

Die Gänse werden größtentheils nur gebraten aufgetischt,
und je jünger je lieber gesehen. In Wien wird diese übrigen

köstliche Speise lururiös, denn man bezahlt die Erstlinge mit zwei Gulden Münze, ob sie gleich nicht größer sind, als starke Tauben. Der Preis wird dann leidendlicher, je größer sie heranwachsen, bis sie endlich eine Normalgröße erreicht haben, und gut genährt einen schmackhaften Braten geben. Das Braten selbst unterliegt gar keiner Schwierigkeit und geschieht nach den vorhergehenden Regeln. Es ist der einzige Braten, der die Würze von Majoran zuläßt, ja sie sogar fordert, nur bei den ganz Jungen wird sie nicht angewandt.

167. Gingeschnittenes von Gänsen. (Une capitade d'oix.)

Das Uebrigbleibende von ein paar gebratenen Gänsen, als die Schlägelchen (man bedient seine Gäste vorzugsweise mit dem Brustfleische), das Gerippe in kleine Stückchen getheilt, die allenfalls abgebratete Gänseleber hinzu, wird in eine Casserole gethan, mit ein paar Löffel voll Essig und vier bis fünf Löffel voll sauerem Rahm begossen, mit einer Handvoll Semmelbröseln bestreut, mit einem Kaffeelöffel voll fein geschnittener Schallotten ein kleinwenig Salz und Pfeffer gewürzt und schnell verkocht.

Dieses Gericht läßt sich recht gut über einer Spirituslampe im Zimmer bereiten, und gibt ein erquickliches Gabelfrühstück, besonders wenn man am Tage vorher dem Guten etwas zu viel gehuldigt hat, wo dann das Sauere zum Bedürfnis wird.

168. Eingemachtes junges Gansel. (Les abatis d'oix.)

Da die jungen Gänse nie eingemacht werden, so weiß man gleich, was eingemachtes junges Gansel bedeutet; es sind nämlich die rohen Abfälle der Gänse, als: Hälse, Flügel, Füße, Nagen und Lebern. Diese werden (die Leber ausgenommen) in gesalzenem Wasser mit etwas Grünzeug halbweich gekocht; während diesem werden sechs Loth Butter mit einem Löffel voll Mehl leicht geröstet, mit dem abgeseihten Sude zur Sauce abgerührt und aufgekocht; nun werden die Hälse in kleine Stücke zerhauen, rein von den Stifeln abgelaubt und in die Sauce gethan, so auch die Flügel, die von den Klauen gestutzten Füße und zerschnittenen Nagen. Dann werden sie vollkommen weich gekocht, mit gehörigem Salz, etwas Pfeffer, etwas wenig Muskatblüthe und einem Kaffeelöffel voll fein geschnittener grüner Peterilie

gewürzt. Die Leber wird einen Augenblick vor dem Anrichten in Blättchen zerschnitten, mit Salz bestaubt, in etwas Mehl und Semmelbröseln abgetrocknet, schnell in etwas Butter abgebraten und dem Gerichte als Verzierung beigegeben.

169. Gänseleber mit Trüffeln. (Les foies gras aux truffes.)

Die Leber gewöhnlicher Gänse ist zwar etwas zarter und im Geschmack lieblicher als jene der Hühner, Indiane u. dgl., allein dies würde bei weitem nicht hinreichen, sie in den hohen Ruf zu bringen, den sie hat, wenn man nicht beisetzen würde, fette Gänseleber, in diesem Zustande weichen sie von ihrer natürlichen Beschaffenheit ab. Sie werden durch künstliche Fütterung dahin gebracht, daß, wenn die Leber einer gewöhnlichen gesunden Gans sechs bis acht Loth wiegt, eine fette Leber ihr Gewicht bis zu zwei Pfund bringt. Es ist, wenn auch nicht erfreulich, doch zum Staunen, wie der menschliche Geist selbst bis zur Unnatur herabsteigt, um dem Gaumen seltene Genüsse zu bereiten, so z. B. die Erzeugung dieser fetten Leber: Die Gans wird nämlich so fett als möglich gemästet, dann die Fütterungsweise geändert und vorzüglich viel Salz dem Thiere beigebracht, daß ein krankhafter Zustand bei demselben entsteht, die Gans wird vollkommen mager und das Fett geht in die Leber über, in Folge dessen kommt eine fette Leber höher zu stehen, als das gefütterte Thier selbst. Auf ähnliche Weise werden in London einzelne Theile der Thiere gemästet, so die Lenden der Rinder, um den nationalen Rindsbraten der Engländer zu erzeugen. Solche Künsteleien gehen bis zu empörenden Grausamkeiten, wie jene, wo man das Huhn bei den Nasenlöchern anhängt, den Schnabel aufspreizt, und dem lebendigen Thiere wiederholt kochend heißen rothen Wein eingießt, bis daß dasselbe absteht, um ihm einen fremdartigen Geschmack beizubringen. Zum Glück, daß solche schändliche Ausschweifungen, deren wir in dem alten sinkenden Römerstaat mehrere aufgezeichnet vorfinden, von dem gesunden Menschenverstand verworfen und aus natürlichem Gefühl verabscheut werden. Wir kehren zu unserer Gänseleber zurück, die, obgleich nicht naturgemäß erzeugt, doch durch ihren Wohlgeschmack gleichsam das Bürgerrecht erworben hat.

Die fetten Gänselebern haben einen milden Geschmack; den zu heben müssen sie eine entsprechende Beigabe erhalten, und die Trüffel ist offenbar die entsprechendste. Ein Theil

frischer Trüffeln*) werden in klein Finger dicke viereckige Schnittchen getheilt, mit feinem Salz und weißem Pfeffer bestaubt, und eine schöne große Leber mit denselben ganz bespickt; es wird nämlich mit einem etwas spitz zugeschnittenen Hölzchen in die Leber gestochen, und in die Oeffnung ein Stückchen Trüffel gesteckt, jedoch so, daß ein Theil hervor stehen bleibt. Solche gespickte Leber wird in eine Casserole gethan, mit ein paar dünnen großen Speckplatten belegt, mit einem Glas Wein und einigen Löffeln voll reinem Fett vom Fleischtopf genäst, mit ein paar Lorbeerblättern, Salz und schwarzem Pfeffer gewürzt und eine Stunde langsam gedämpft. Dann werden bei zwei Pfund Trüffeln dünn geschält, in Messerrücken dünne Blättchen geschnitten, in vier Loth zerlassene abgeschäumte Butter gethan, mit dem hinreichenden Salz, etwas weißem Pfeffer und einem Löffel voll fein geschnittenen Schalotten gewürzt und fünf Minuten lang unter immer wiederholtem Schwingen geröstet, dann kommen vier Löffel voll brauner Sauce (s. 45) und zwei Löffel voll Glace nebst dem Saft einer halben Limonie hinzu, es wird gut durcheinander geschwungen, angerichtet, und die abgefettete Leber darüber gethan.

171. Gänseleber-Schnitten mit Trüffeln. (*Escalope de foie gras aux truffes.*)

Die weniger schönen Lebern werden roh in halb Finger dünne Blätter geschnitten, mit einigen Loth Butter höchstens vier Minuten an beiden Seiten abgebraten, mit Salz und Pfeffer bestaubt, und mit den vorhergehenden Trüffeln angerichtet, in diesem Falle heißt dies Gericht eine *Escalope*.

172. Fette Gansleber mit Aspik. (*Foie gras à la gelée.*)

Die zum vorhergehenden Gericht (169) reich mit Trüffeln bespickte und gedämpfte Leber wird, nachdem dieselbe abgekühlt ist, auf eine Schüssel gethan, und nachdem alles Fett abgetropft ist, kalt gestellt. Bei dem Anrichten wird fein geschnittene Fleischsüß (s. 6) in Reihen zwischen den Trüffeln aufgelegt und rund

170. Die Trüffeln.

*) Die französischen Perigords sind die besten, dann kommen die Böhmisches aus Brandeis, dann die Salzburgerischen und Oesterreichischen, endlich die Ungarischen, und dann erst die Italienischen, welche letztere wegen ihrem starken Beigeschmack von Knoblauch weniger geschätzt sind.

herum mit derselben Sulz verziert; eine Senfsauce wird beigelegt.

173. Kalte Pastete von Gänselebern. (Pâté de foies gras.)

Dieses Gericht bildet den Culminationspunct der modernen Kochkunst und durch Localverhältnisse begünstigt, ist es ein Monopol der Stadt Straßburg geworden. Die Bereitung ist kein Geheimniß, fordert aber Uebung und Geschicklichkeit, die zwar zu erlangen sind, dennoch nicht zu dem erwünschten Resultate führen, denn unsere besten kalten Pasteten sind immer noch nicht Straßburger Pasteten. Sie bestehen aus einer Kruste von starkem festen mürben Teige, mit einer Fülle von Kalbfleischfarce, dann in abwechselnden Lagen Gänseleber und Trüffel.

174. Gebratene Enten. (Les canardes à la broche.)

Die Enten haben manche Aehnlichkeit mit den Gänsen. Ihr Fleisch hat dieselbe braune Farbe, ist aber feiner in der Faser und im Geschmack; das Braten unterliegt gar keiner Schwierigkeit. Nur bei der Wahl muß man auf der Hut sein, weil, wie bei allem Geflügel, nur das Junge, welches zur Fortpflanzung noch nicht beigelegt hat, einen zarten Braten gibt. Die vorzüglichste Würze ist Majoran, und für Liebhaber der derbe Kümmel (s. gebratene Hühner 155).

175. Eingemachte Enten. (Les canardes en sauce.)

Es gibt mehrere Arten, die Enten einzumachen, das schmackhafteste Gericht geben sie aber, wenn sie als Eingemachtes behandelt werden (s. 159). Zu diesem Zwecke werden die zweifelhaften, in Bezug auf ihr Alter, gebraten, und dann in der Sauce bis zum vollkommenen Weichwerden gedämpft. Sie werden wohl auch braun gedünstet, das Fett dann mit einem Löffel voll Mehl gestaubt, braun geröstet, mit Fleischbrühe zu einer dünnen Sauce abgerührt, etwas angesäuert, und in derselben weichgekocht; dann werden nebst dem Salz und Pfeffer Limonienschalen als Würze benützt.

176. Enten mit Reis. (Les canardes au ris.)

Die jungen Enten sind gebraten ohne Frage am besten, die älteren werden aber gedämpft. Die Unterlage kann aus Macaroni, gemischter Grünspeise oder Reis bestehen.

177. Gebratene Tauben. (Les pigeons rôtis.)

Was von dem Geflügel überhaupt gesagt wurde, das gilt vorzüglich von den Tauben; sie müssen nämlich jung verbraucht werden, an alten Tauben arbeitet sich die Kunst jedesmal zu Schanden. Das Braten selbst geschieht ganz so wie bei den jungen Hühnern; auch kann man sie gefüllt credenzen.

178. Tauben am Rost. (Les pigeons grillés à la crapaudine.)

Im Französischen, Tauben à la crapaudine, eine muthwillige Benennung, wahrscheinlich durch die Form veranlaßt, welche die Tauben nach dieser Bereitungsweise annehmen. Sie werden nämlich nach dem Abfedern und leichten Absengen der Haare aufgebrochen. Die Füßchen werden in kochendes Wasser gehalten, bis sich die feine schuppige Haut von dem Knie bis über die Gräbels herabziehen läßt, dann werden die Zehen zur Hälfte abgestutzt, darauf wird unter den Schenkeln ein Einschnitt bis an's Bein gemacht, dadurch wird der Nerv (der Strecker) entzwei geschnitten und die Füße widerstreben nicht der Lage, die man ihnen geben will. Nun wird eine kleine Oeffnung in der Bauchhaut gemacht und die Füßchen übereinander gebogen und mit den Knien hineingesteckt, so daß nur die Gräbels heraus zu stehen kommen, dann werden die Flügelchen mit ihren Spitzen hinter den, bis auf ein kleines abgestutzten Hals eingebogen, endlich die Brust der Breite nach vom Bauche zum Halse hin so durchgeschnitten und bei dem Schlüsselbeinchen auswärts gebogen und durch das Brechen des widerstrebenden Beinchen in dieser Lage erhalten, so daß die Hälfte desselben über dem Körper bleibt, die übergebogene Hälfte aber über den Hals hinaus ragt; um sie in dieser Form zu erhalten, wird mit einer flachen Haue die ganze Taube flach geschlagen. Die Tauben so vorgerichtet, werden mit feinem Salz und Pfeffer bestäubt, in feines Kräuteln (s. 86) getunkt, mit Semmelbröseln aufgelegt und über einem Rost gebraten. Da aber unsere Sparherde den Gebrauch des Rostes nicht zulassen, so wird eine flache Bratpfanne mit Butter bestrichen und die Tauben in der Pfanne über der heißesten Stelle des Herdes an beiden Seiten schnell abgebraten. In ihre Mitte kommen einige Löffel voll brauner Brühe (s. 5), die mit dem übrig gebliebenen Kräuteln aufgeköcht und mit Limoniensaft gesäuert worden ist.

Wenn übrigens die vorbeschriebene Form der Tauben kein Bedingniß ist, so wird die Arbeit dadurch vereinfacht, daß man sie, nachdem die Füßchen eingesteckt sind, der Länge nach von

einander schneidet und sie flach schlägt; dadurch erlangt man auch den Vortheil, daß man bei dem Vorlegen nicht nöthig hat, dieselben von einander schneiden zu müssen.

179. Gimgemachte Tauben. (Compote de pigeons.)

Die aufgebrochenen und gereinigten Tauben (vier an der Zahl) werden mit etwas Butter, blättrig geschnittener Zwiebel und einem Lorbeerblatt über scharfem Feuer braun gedünstet, dann herausgenommen und in der Butter ein schwacher Löffel voll Mehl braun geröstet; diese Einbrenn wird darnach mit Fleischbrühe zur Sauce abgerührt, mit etwas wenigem Weinessig angesäuert und aufgekocht. Unterdessen werden die Tauben von einander geschnitten, der Rücken und Hals beseitigt, die Sauce über dieselben geseiht, und sie dann weichgekocht. Vor dem Anrichten wird das aufgestiegene Fett sorgsam abgenommen. Als Beigabe und Würze werden gerne eine Tasse voll in kleine Stückchen geschnittenes und halbweich abgekochtes Kaiserfleisch oder abgeschälte und in Schmalz braun gebackene Florentiner Zwiebelchen (so klein wie starke Haselnüsse) beigegeben und mit verkocht.

180. Tauben mit grünen Erbsen. (Pigeons aux pois verts.)

Ganz originell und lieblich ist die Beigabe von einer halben Maaß in gesalzenem Wasser einen Augenblick abgekochter und sogleich abgeseihter grüner Erbsen, welche mit den Tauben und dem Kaiserfleisch gargekocht werden, es muß darauf gesehen werden, daß die Sauce nicht zu dünn wird (179).

181. Tauben als gebackenes Fricassé. (Pigeons à la dauphin.)

Dieses Gericht wird dem gebackenen Fricassé von Hühnern gleich behandelt (s. 154). Die Tauben haben schwarzes Fleisch und das nimmt sich mit einer weißen Sauce nicht sonderlich gut aus, doch beeinträchtigt dies die Lieblichkeit dieses Gerichtes auf keine Weise.

182. Tauben in Papier. (Pigeons en papillotes.)

Nachdem die Tauben wie jene am Rost (s. 178) vorgerichtet worden sind, werden sie, statt mit Semmelbröseln aufgelegt, den Rindszungen gleich mit feinem Kräuteln (s. 72) in zugeschnittene und mit Butter getränkte Papiere gethan, fest ein-

gebogen und über einer mit Fett etwas bestrichenen Pfanne in einer Bratröhre gar gemacht.

183. Tauben in mürber Pastete. (Pâté chaud de pigeons.)

Die Tauben (höchstens vier an der Zahl für eine gewöhnliche Schüssel) werden nach dem Aufbrechen und sorgsamem Reinigen mit etwas Butter und zwölf Loth Speck nebst einer Zwiebel und zwei Lorbeerblättern braun gedünstet; während diesem wird ein Teig aus einem Pfund Mehl, einem halben Pfund Butter, einem Ei und etwas Wasser nebst dem gehörigen Salz, zusammengeknetet, so zwar, daß das Ganze genau gemengt, die Butter aber hie und da noch wahrzunehmen ist; wird dieser Teig zu lange geknetet, so wird derselbe verbrennt (ein technischer Ausdruck für den Zustand, in welchem der Teig die Bindung einbüßt, und sich nicht gut verarbeiten läßt). Dann wird derselbe in ein feuchtes Tuch gethan und kalt gestellt.

Nachdem nun die Tauben weich gedämpft sind, werden sie aus dem Fett gehoben, dagegen kömmt ein halbes Pfund in Scheiben geschnittene Kalbsleber hinein, wird mit Salz und Pfeffer gehörig gewürzt und schnell abgeröstet, nachdem fein geschnittene, in der heißen Brühe etwas aufgeweichte Semmel, und der übrig gebliebene Speck und Zwiebel während dem Schneiden genau vermengt und das allenfalls übrig gebliebene Fett oder Saft beigegeben wurde. Jetzt wird eine Casserole, in welcher das Ganze Platz haben kann, mit Butter dünn bestrichen, ein kleiner Theil des Teiges wird dünne ausgewalzt, verschiedene Figuren aus demselben geschnitten oder ausgestochen, und als Verzierung, theils am Boden, theils an den Wänden in die Casserole geklebt. Nun wird eine Messerrücken dicke Platte von dem Teig in den Boden der Casserole gelegt, und mit einem eben so dünn ausgewalkten Bande die Wände belegt. Da wo sich die Ränder berühren und etwas über einander gehen, müssen sie mit abgeschlagenen Eiern mittelst eines Federpinzels überstrichen werden; selbst die angebrachte Verzierung soll etwas überstrichen sein, damit dieselbe an dem Teige halte. Nun wird die Farce und die in kleine Stücke zerschnittenen und von den größten Beinchen befreiten Tauben schichtweise eingelegt, mit einer andern Platte von dem Teige belegt, die Ränder bestrichen, sorgsam eingedreht, und in der Röhre gebacken. Bei dem Anrichten wird die Pastete, auf eine Schüssel gestürzt, aufgetragen.