



HELENE REITTER

MODERNE  
WIENER  
KÜCHE



HEFT 4

# Es ist nicht gleichgültig

verehrte Hausfrau, was für einen  
Kaffeezusatz Sie verwenden.  
Die minderwertigen Fabrikate  
verderben den besten Bohnen-  
kaffee. Wir empfehlen Ihnen  
deshalb den altbewährten

## **Kaiser-Kaffeezusatz**

von Adolf J. Titze in Linz,  
welcher heute anerkannt die  
wohlschmeckendste, bestfär-  
bende und ausgiebigste Kaffee-  
würze ist

# MAGGI<sup>s</sup>

gute, sparsame Küche.

Schutzmarke  Kreuzstern.



**MAGGI<sup>s</sup> Würfel à 5 h**  
(fertige Rindsuppe)

zur sofortigen Herstellung einer delikaten Rindsuppe.

**MAGGI<sup>s</sup> Würze**

zum Verbessern des Geschmacks  
schwacher Suppen, Saucen, Gemüse etc.

Probefläschchen 12 h.



**MAGGI<sup>s</sup> Suppen**  
(gebrauchsfertig in Päckchen)

zur Bereitung schmackhafter,  
kräftiger Suppen. — 1 Päckchen für 2-3 Teller 12 h.

DIESES WERK IST KOMPLETT IN ACHT  
HEFTEN, WELCHE IN ZWANGSLOSER  
REIHENFOLGE ERSCHEINEN UND  
NACHSTEHENDEN INHALT HABEN:

Heft 1. Suppen, Saucen und Gemüse.

- › 2. Beilagen und Vorspeisen.
- › 3. Fleischspeisen (Braten etc.).
- › 4. Geflügel, Wildbret und Fastenspeisen.
- › 5. Mehlspeisen.
- › 6. Backwerk, Torten etc.
- › 7. Süße, kalte Speisen, eingekochte Früchte,  
Getränke (Liköre).
- › 8. Garnierte Schüsseln, Reste-Verwendung,  
Menus, Inhaltsverzeichnis.

**A. & K. GABLER**

K. UND K. HOF-  LIEFERANTEN

WIEN IV/1, WIEDNER HAUPTSTRASSE 1

TELEPHON  
NR. 1654

empfehlen ihre anerkannt vorzüg-  
lichen Flaschenbiere zum Bezuge

DAS GESAMT-INHALTSVERZEICHNIS BEFINDET SICH  
IM ACHTEN HEFTE

CHT  
SER  
ID  
EN:

# MODERNE WIENER KÜCHE

VON  
HELENE REITTER

HEFT 4

**ALBERT ARNOLD**

Wien I., Weihburggasse 18

MODERNSTE

**GAS** KOCH-PLATTE  
BRAT- U.  
BACK - ROHRE

**ASKANIA**

**GAS** BÜGEL-EISEN  
HERDE  
HEISS-WASSER-  
APPARATE

VERLAG VON BRÜDER ROSENBAUM  
WIEN LEIPZIG

hte,

ng,

H

A-74024/4

# INHALT

	Seite
Zahmes Geflügel.....	1
Wildgeflügel .....	31
Wildbret .....	42
Fische und Fischspeisen .....	61
Fastentiere .....	100



DIE SPEISEN-VORSCHRIFTEN DIESES KOCHBUCHES  
SIND FÜR 5 BIS 6 PERSONEN BERECHNET

DS-2022-6959

M  
G

NU  
SCH

E  
K  
C

VO

s  
b

"

Seite  
1  
31  
42  
61  
100

**MATTONI**<sup>s</sup>

**GIESSHÜBLER**

natürlicher  
ALKALISCHER  
SAUERBRUNN

NUR IM URZUSTANDE ABGEFÜLLT, ALS HEILQUELLE  
SCHON SEIT MEHR ALS 100 JAHREN MIT ERFOLG AN-  
GEWENDET BEI

ERKRANKUNGEN DER LUFTWEGE,  
KRANKHEITEN DER VERDAUUNGS-  
ORGANE, GICHT, NIEREN- UND  
BLASENLEIDEN

VORZÜGLICHES UNTERSTÜTZUNGSMITTEL BEI DEN  
KUREN VON KARLSBAD, MARIENBAD USW.  
VORTREFFLICHES ERFRISCHUNGSGETRÄNK

## Mode vergeht, Methode besteht,

so der Erfolg sie bestätigt, wie beim wohl-  
bekanntem a e d t f: Frank als bester und wohl-

bekömmlicher, würziger und kräftigster

Zusatz zum Bohnenkaffee; eine kleine

Messerspitze voll schon gibt

Farbe und Konsistenz,

erhöht das

Aroma

„Recht“ mit der : Kaffeemühle: als Fabrikmarke

Gemeinde Wien – städt. Gaswerke  
Direktion, Ausstellung und Vortragsaal  
Wien, 8. Bezirk, Josefstädterstraße Nr. 10

Abgabe von Gas für  
Licht-,  
Heiz-,  
Koch- und  
gewerbliche Zwecke

Kostenfreie Ausführung von  
Automat = Gaseinrichtungen

Ständige, frei zugängliche Ausstellung von  
bewährten Gaseinrichtungen :: (Kein Verkauf)

Mietweise Beistellung von  
Gas-Bügeleinrichtungen  
(75 Heller vierteljährlich)

Vom September bis Juli jeden Mittwoch und  
Samstag 3 Uhr nachmittags:

Demonstrations = Vortrag über das  
Kochen, Braten und Backen mit Gas



# Zahmes Geflügel.

## Abstechen und Ausnehmen des Geflügels.

Wenn man ein Huhn o. dgl. absticht, nimmt man es bei den Flügeln, biegt den Hals zurück, schneidet diesen nahe beim Kopfe tief ein, daß es blutet. Nun läßt man es ausbluten. Junge Hühner, die man sofort nach dem Abstechen verwenden will, legt man sogleich in kaltes Wasser, so zwar, daß sie vollkommen davon bedeckt sind und läßt sie darinnen erkalten. Dann taucht man das Huhn in kochend heißes Wasser, ohne ihm jedoch die Haut zu verbrühen, entfедert es, indem man die Federn mit der Hand leicht abstreift. Die Füße halte man nochmals in heißes Wasser, damit man ihnen die dicke Haut abstreifen kann. Hierauf legt man sie abermals in kaltes Wasser.

Aeltere Hühner, Poularden, Kapaune, welche abliegen sollen, um mürbe zu werden, muß man trocken rupfen, solange sie noch warm sind, dann ausnehmen und an einem kühlen Orte liegend oder hängend, vor Fliegen geschützt, aufbewahren.

Nun flammirt man das Tier, das heißt die feinen kleinen Haare werden über einer Spiritus- oder Papierflamme abgesengt, ohne die Haut der Flamme zu nahe zu bringen und sie dadurch zu verletzen.

Jetzt werden sie ausgenommen. Dazu legt man das Huhn auf die Brust, spannt die Haut am Halse an, schneidet dieselbe der Länge nach auf, löst Kropf und Gurgel heraus und sticht die Augen aus. Nun fährt man mit dem Finger vom Hals in den Körper, um das Eingeweide etwas zu lockern. Man macht von dem Steiße seitwärts einen Schnitt nach aufwärts und entfernt durch diese Oeffnung die Gedärme sowie Leber und Magen, wobei man sorgfältig darauf achten muß, die Galle, die an der Leber hängt, nicht zu zerdrücken. Man muß sie vorsichtig ablösen und alles Grünliche davon wegschneiden. Der Magen wird aufgeschnitten und der Magensack ausgelöst. Die Füße löst man bei dem Kniegelenk ab, den unteren Teil des Schnabels reißt man ab und schneidet beim Steiß das Darmende ab. Nun wäscht man das Geflügel gut und dressiert es. Sollte das Geflügel länger liegen, so verwendet man Leber, Magen und Herz zur Suppe.

## Dressieren.

Man legt das Tier auf den Rücken nud drückt seine beiden Schenkel gegen den Rücken, damit die Brust

heraustritt und sticht mit einer, mit feinem Spagat eingefädelt Dressiernadel knapp unter dem Schenkelglied hinein und fährt auf der anderen Seite an derselben Stelle heraus, sticht dann beim linken Flügelgliede wieder hinein, gerade durch den Leib und beim rechten Flügelglied heraus. Nun zieht man den Faden an und bindet seine beiden Enden zu. Die Flügel biegt man rückwärts nach dem Rücken zu ein und zieht den Kopf rückwärts unter dieselben und befestigt ihn mit einem Spießchen an der Brust, oder man entfernt den Kopf samt dem Hals und schlägt die Kopfhaut nach hinten zurück. Auf diese Art dressiert man Indian, Kapaun, Poularde, Fasan, Feldhuhn und Haselhuhn.

Bei Gans, Ente und Wildente schlägt man die Flügel am Gelenk ab.

### **Untergreifen und Füllen von Geflügel.**

Bei Geflügel muß man die Haut vom Brustfleisch lösen, gibt dann die Fülle mittels Löffel zwischen Haut und Fleisch, näht die Haut zu und zieht den Faden nach dem Braten heraus.

### **Hahnenkämme putzen.**

Man legt sie in kaltes Wasser, setzt sie übers Feuer und erhitzt sie so lange, bis man die feine Haut an ihrer Oberfläche durch Reiben mit Salz mit den Fingern entfernen kann; dann legt man sie sofort in kaltes Wasser; den äußeren Rand schneidet man, ohne die Formation derselben zu verletzen, ganz dünn ab. Dann gibt man sie wieder in laues Wasser.

Das Wasser ersetzt man durch frisches so oft, einmal kalt, einmal warm, bis die Kämme schön weiß geworden sind. Diese Hahnenkämme dünstet man mit Wasser und Zitronensaft, bis sie weich sind.

### **Enten.**

Von Juli bis Ende Jänner.

Enten sticht man wie Hühner ab, oder durch einen Stich durch den Kopf, oder man hackt ihnen den Kopf weg. Wenn sie jung sind, putzt man sie naß, oder man bestreut sie mit Pech, begießt sie mit siedendem Wasser und reibt sie dann ab. Aeltere Tiere rupft man trocken und hängt sie mehrere Tage auf, damit sie mürbe werden.

Ausnehmen und Herrichten geschieht wie bei den Hühnern, nur wird meistens der Kopf mit dem Hals weg gelöst und das Stückchen Halshaut auf den Rücken ge-

inge-  
glied  
Stelle  
nein,  
glied  
eine  
nach  
unter  
der  
und  
Art  
uhn

eftet. Die Flügel, (die man auch abnimmt), Hals, Magen  
ad Leber werden das «Entenjunge» genannt.  
Wird meist zu Suppen verwendet.

### **Entenblut.**

Man hält das abgestochene Tier an den Füßen in die  
öhe, damit das Blut bei der Stichwunde abfließen kann,  
ingt das Blut in einer Schale auf, in welche man etwas  
ssig gegeben hat, und rührt es sogleich, damit es nicht  
tockt. Nun mischt man Salz, Pfeffer und Majoran dazu, gibt  
s in heißes Fett und rührt es am Feuer, bis es gar ist.

### **Hausente, gebraten.**

gel  
en,  
nd  
em

Eine gemästete junge Ente, die trocken gerupft wurde,  
äßt man vorerst zwei Tage abliegen. Man löst ihr Hals  
Flügel und Füße ab, wäscht den Körper und reibt ihn  
nit Salz und Majoran aus. Man bratet ihn sodann unter  
leißigem Begießen mit Butter und Suppe. Wenn es schon  
in älteres Tier oder ein frisch abgestochenes ist, wird es  
uerst scharf gedünstet und dann erst fertig gebraten. Da-  
u gibt man geröstete Kartoffeln, Nudeln, sauren Salat,  
Birn- oder Aepfelkompott sowie Kastanienpüree o. dgl.

### **Ente, gefüllt.**

er  
er  
nt-  
;  
on  
ie

Die rein geputzte Ente wird mit Salz und Majoran  
ingerieben. — Nun füllt man ihr den Bauch mit Kastanien,  
Kartoffeln oder Reisfülle, näht sie zu und bratet sie mit  
Suppe und Butter unter fleißigem Begießen.

#### **Kastanienfülle.**

al  
n  
d

Geschälte Kastanien werden gekocht und mit Leber-  
fasch oder Semmelkoch vermischt.

#### **Kartoffelfülle.**

n  
f  
a

Frisch abgekochte Kartoffeln schält man und schneidet  
sie in kleine Würfel, die man in Butter mit Petersilie,  
Schalotten, Salz und Pfeffer in einer Kasserolle am Feuer  
unter fleißigem Aufrühren etwas abdämpft. Von gesottene  
Bratwürsten zieht man die Haut ab, schneidet sie in  
Scheibchen und mischt sie unter die Kartoffeln. Die  
Mischung muß erkalten, bevor man sie in den Bauch der  
Ente füllt.

#### **Reisfülle.**

10 Dekka gedünsteten Reis, 4 Dekka Butter, 3 ganze  
Eier, 10 Dekka blätterig geschnittenen Schinken, Salz,  
Pfeffer und die ebenfalls blätterig geschnittene Leber der  
Ente. — Butter und Eier treibt man ab, mischt alles übrige  
dazu und füllt den Bauch der Ente damit.

### **Ente, gedünstet.**

Eine ältere Ente dünstet man mit Speck, Wurzeln und etwas Suppe, bis sie mürbe ist, läßt sie dann schnell Farbe bekommen, richtet sie an und übergießt sie mit dem geseihten Saft. Man garniert mit Rüben, Kohlwürstchen, Kastanien oder Kohl.

### **Gefüllt.**

Man füllt den Bauch einer Ente mit Reisfülle und Schinken und näht sie zu. Nun gibt man in eine Kasserolle etwas Butter und Fett, dazu Zwiebelscheiben und Wurzelwerk, legt die Ente darauf, gießt  $\frac{1}{2}$  Liter Suppe darüber und läßt sie zugedeckt dünsten. Ist sie weich, nimmt man sie heraus, läßt den Saft braun werden, staubt ihn mit Mehl, vergießt ihn mit Rahm, läßt ihn aufkochen und gibt die Sauce über die transchierte Ente.

### **Ente in Ragout.**

Eine gemästete, junge Ente wird geputzt und ausgezogen, Flügel, Füße und Hals schneidet man ab, salzt und bratet die Ente unter fleißigem Begießen, wobei man etwas heißes Wasser zugießt, mürbe.

Hierauf werden die Fleischteile sorgsam losgelöst. Brustteile, Keulen und Flügel legt man auf eine Schüssel, gibt etwas Saft darauf und stellt sie am Dunst, um sie warm zu halten. Das übrige Fleisch faschirt man, ebenso die gebratene Entenleber, gibt  $\frac{1}{8}$  Liter Rotwein und etwas Suppe dazu, so daß eine ziemlich dicke Sauce entsteht, gibt die Entenstücke in diese Sauce und kocht die Speise nochmals auf und serviert sie sofort.

### **Ente als Wildente.**

Eine ältere Ente reibt man mit zerdrückten Sardellen, wenig Salz, Pfeffer und gestoßenen Wacholderbeeren ein, läßt sie in einem Essigtuch mehrere Tage eingewickelt liegen. Sie wird mit heißer Beize und Rotwein zuerst gedünstet, dann läßt man den Saft eingehen, bestreicht die Ente mit Butter und bratet sie fertig. Dann hebt man sie aus der Pfanne, gießt in dieselbe etwas Rahm und Suppe, kocht das Angelegte damit auf und gibt es separat in einer Saucschale zur transchierten Ente.

### **Ente auf Wildbretart mit Blutsauce.**

Beim Abstechen läßt man das Blut in eine Schale laufen, in der sich etwas Essig befindet und verrührt beides gut. Die Ente wird nun gut geputzt und ausgezogen.

Man gibt sie in eine Pfanne, dazu das Blut, Salz, Lorbeerblatt, Zitronenschale und Pfeffer. Hierauf dünstet man die Ente und gibt, wenn nötig, etwas Suppe oder Wasser dazu, bis sie weich ist. Den Saft staubt man mit etwas Mehl und gießt die geseigte Sauce über die transchierte Ente.

### **Entenleber.**

Kann wie Gansleber verwendet werden.

### **Transchieren von Enten.**

Die Schenkel löst man mit einem Schnitte von oben und einem von unten ab und schneidet sie beim Glied entzwei; dann nimmt man die Flügel sehr klein ab, damit viel Fleisch am Bruststück bleibt, schneidet das Brustfleisch vom Gerippe und zerlegt es in schiefe Streifen, an jedem soll etwas Haut bleiben. Das übrige Gerippe teilt man zuerst querüber, dann der Länge nach in zwei Teile. Das Geflügel muß wie ganz auf der Schüssel zusammengelegt werden. Das zusammengeschobene Fleisch des Bruststückes wird oben aufgelegt.

### **Gänse.**

Juni bis Ende Jänner, im November besonders schmackhaft.

Gänse läßt man baden, damit die Federn gesäubert sind und läßt sie ein paar Stunden hungern.

Man tötet sie durch einen tiefen Einschnitt in den Hals nahe am Kopf oder durch einen Stich ins Genick. Sie wird sobald als möglich trocken gerupft, dann senkt man die feinen Haare ab, nimmt die Gedärme heraus und kann sie dann einige Tage an einem kühlen Orte aufbewahren. Im Winter sogar eine Woche und wenn es sehr kalt ist, noch länger. Beim Herausnehmen der Leber ist Vorsicht nötig, um die Galle nicht zu zerdrücken, da dies die Leber bitter machen würde. Das Fett, welches an den Eingeweiden hängt, wird behutsam abgelöst, gut gewaschen und ausgebraten. Flügel und Hals, «Gänseklein» genannt, schneidet man beim Zurichten der Gans ab. Die Füße löst man bei dem Gelenk.

### **Das Alter einer Gans zu erkennen.**

Eine alte Gans erkennt man an ihren rauhen Füßen, an der Stärke ihrer Flügel, namentlich der Flügelseiten, an der Stärke des Schnabels und der Feinheit der Federn. Auch haben sie härtere Schwimmhäute und Fußballen.

Bei den gerupften Gänsen sehe man darauf, daß sie

kurze Füße und eine zarte, weiße Haut haben. Man kennt junge Gänse an hellgelben Füßen, ziemlich weichem Schnabel und leicht zerreißbaren Schwimmhäuten. Beim Einkaufe sieht man auch darauf, daß die Schnittwunde klafft und blutig ist. Junge, wie auch im Spätherbst und Winter gemästete Gänse müssen einen gelblichen Schimmer in ihrer Hautfarbe haben.

### Gänse mästen.

Um Gänse fett zu machen, ist es am besten, sie in Nudeln zu stopfen. Man knetet geschrotete Gerste, Hafer und Erbsen sowie Salz und Pfeffer darunter.

Eine Gans, die gut vertaut, muß man alle 2 Stunden stopfen.

Damit sie eine große Leber bekommen, füttere man sie mit ordinärem Weizenmehl, gekochten Erbsen, Kartoffeln, geschrotetem Weizen oder Kukuruz.

Frisches Wasser mit Kohle und Sand vermischt ist den Tieren hinreichend zu verabfolgen.

### Gänsebraten.

Nachdem die Gans trocken gerupft wurde und die Härchen abgesengt, taucht man sie in siedendes Wasser, worin man ein Stückchen Soda aufgelöst hat, wodurch man dann leicht die noch anhaftenden Federchen entfernen kann. Die Füße der Gans taucht man nochmals ins siedende Wasser und entfernt dann leicht die dicke Haut von denselben. Nun legt man die Gans in kaltes Wasser, damit sie ausgeweidet. Kopf, Hals, Flügel und Füße bis zum Kniegelenk abgeschnitten und nochmals gewaschen. Kopf, Hals, Flügel, Füße und Magen braucht man zur Suppe. Die Gans wird hierauf innen und außen mit Salz, Majoran und nach Geschmack auch mit Kümmel gut eingerieben, dressiert und entweder am Spieß durch ungefähr 1—1½ Stunden gebraten oder in der Pfanne im Rohbraten unter fleißigem Begießen mit dem eigenen Fett, welches sich herausbratet. Sollte die Fettabsonderung eine reichliche sein, wie es bei gemästeten Tieren meist der Fall ist, so schüttet man das Fett in einen Topf und verwahrt es an einem kühlen Orte. Ist die Gans resch und knusperig gebraten, so hebt man sie auf ein Brett, transchirt sie und legt sie zierlich auf eine Schüssel. Den in der Bratpfanne gebildeten Saft kocht man mit einigen Löffeln Suppe auf, wobei der angebratene Saft von den Wänden und vom Boden losgelöst wird. Man gibt ihn separat in einer Schale zu Tisch.

## Gänsebraten.

(Von einem älteren Tiere.)

Man salzt die hergerichtete, gut gewaschene Gans schon abends ein, läßt sie über Nacht an einem kühlen Orte liegen, steckt sie andern Tags in einen Topf oder eine Pfanne, gießt soviel frisches Wasser darauf, daß sie zur Hälfte damit bedeckt ist und stellt sie entweder in das sehr heiße Rohr oder läßt sie zugedeckt auf der heißen Herdplatte, bis sich das Wasser zur Hälfte eingekocht hat; dann dreht man das Tier um und läßt das Wasser vollkommen verdunsten. Indem man es wieder auf den Rücken legt, bestreicht man die Brust reichlich mit Fett, gibt einen Löffel Wasser in die Pfanne und bratet die Gans im Rohre unter stetigem Begießen mit eigenem Saft, bis sie Farbe hat und sich weich sticht. Auf diese Art zubereiteter Gänsebraten wird immer weich und saftig sein.

## Gänse, gedünstet.

Die Gans wird geputzt, aufgemacht, ausgenommen und gewaschen.

Kopf, Hals, Flügel und Füße werden abgelöst. In eine Kasserolle gibt man Zwiebelscheiben, Wurzelwerk, Gewürz, Speckblätter, einige Champignons, wenn man hat, auch einige Schinkenschnitten oder Kalbfleischabfälle und die vorgegerichtete Gans, sowie etwas Wein und Wasser und dünstet sie zugedeckt durch  $1\frac{1}{2}$  Stunden.

Sollte der Saft eingehen, müßte Wasser zugegeben werden. Zuviel Fett ist abzuschöpfen.

Nun staubt man die Wurzeln, vergießt mit Suppe und passiert die kurze, gelbe Sauce.

Die zerlegte Gans gibt man auf eine Schüssel und garniert sie mit Karfiol.

## Gänsebraten, gefüllt.

Der Bauch einer schön geputzten und gewaschenen Gans wird wie bei der Ente mit Kastanien- oder Kartoffelfülle angefüllt. Oder man füllt sie mit gedünsteten Aepfeln.

## Gänse, gesulzt.

Die geputzte, hergerichtete Gans, Zwiebelscheiben, Wurzelwerk, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, 3 zerhackte Kalbsfüße, etwas guten Essig und 2 Liter Wasser. Dies gibt man alls zusammen in einen Topf und kocht es langsam, bis die Gans weich ist.

Sollte sich die Brühe, sobald sie erkaltet ist, nicht sulzen, müßte sie, nachdem man die Gans herausnimmt, noch weiter gekocht werden. (Siehe bei Aspik.) Die Gans legt man in eine tiefe Schüssel und übergießt sie mit der geseihten, geklärten Brühe; so soll sie erkalten. Dann zerteilt man sie, legt sie auf die Schüssel und garniert mit der geklärten Sulz.

### **Gänsebiegel, gedünstet.**

Die Gänsebiegel werden rein geputzt, stark gesalzen und in eine Kasserolle gegeben, darauf gibt man eine Schöpfer Wasser und dünstet sie bei ziemlicher Hitze. Sobald sich der Saft eingedämpft hat, ist wieder Wasser nachzugießen, das zuviel Fett ist zu entfernen.

Dazu Krautsalat und Kartoffeln.

### **Gansbrust, faschiert.**

#### I.

Die Brust von einer gut gemästeten, starken Gans wird vom Gerippe gelöst, die Haut entfernt und das Fleisch faschiert, mit einer erweichten Semmel und mit Salz und Pfeffer vermischt. Dann gibt man es wieder auf das Brustbein, zieht die Haut darüber, bindet sie fest und bratet die faschierte Brust unter Begießen mit Fett und Suppe.

#### II.

Eine Gansbrust von Haut und Knochen befreien, dies Fleisch faschieren, 15 Deka faschierte Kalbsleber, 2 zerdrückte Sardellen, 7 Deka Speckwürfel, 1 Ei,  $\frac{1}{2}$  erweichte Semmel, Pfeffer und wenig Salz.

Man vermischt alles gut, formt aus der Masse eine Wurst, legt sie auf Speckblätter und dünstet sie.

### **Gansbrust, gedämpft.**

Man dämpft die Brust einer Gans mit Wurzelwerk, Zwiebel, Gewürz, Wein und Suppe, bis sie recht mürbe ist.

Der geseigte Saft wird über das in Scheiben geschnittene Brustfleisch gegeben und mit Oliven, gedünstetem Reis oder Kraut garniert.

### **Gänsebrust, geräuchert.**

Dazu verwendet man ein oder mehrere Brüste von älteren Gänsen. Man löst zuerst die Haut behutsam ab, dann das Fleisch von den Knochen. Das Brustfleisch wird mit gestoßenem Lorbeerblatt, Pfeffer, Wacholderbeeren und Salz eingerieben und dann in die Haut, wozu man



auch ein Stück Rückenhaut nimmt, vollkommen eingedreht und die Haut zugenäht.

Die Brüste legt man in eine tiefe Schüssel, gibt etwas Pökellake darüber (siehe Pökeln von Schinken), beschwert sie und läßt sie 8—10 Tage lang in der Lake, trocknet sie dann ab, umwickelt sie mit Papier, schnürt sie kreuzweise mit Spagat zu und läßt sie einige Tage in der Räucherammer hängen. — Bei Gebrauch weich kochen und warm oder kalt aufschneiden.

#### P o m m e r i s c h e.

Die echten pommerischen Gänsebrüste schneidet man fein auf und garniert sie mit Aspik.  
Sie werden nur kalt serviert.

#### Gänsebrust als Wildbret.

Die von Haut, Fett und Knochen gelöste Gansbrust legt man durch 2—3 Tage in Beize. Dann hebt man sie aus derselben, faschirt sie, mischt das Faschirte mit  $\frac{1}{4}$  Kilo faschirtem Schweinefleisch, 2 erweichten Semmeln, 2 ganzen Eiern, Pfeffer Salz, etwas Paprika, formt aus der Masse eine Wurst und bratet diese unter häufigem Begießen mit Beize und saurem Rahm. Aus der übrig gebliebenen Beize kann man eine Wildbretsauce bereiten und diese dann separat dazu servieren.

#### Gänsehals, gefüllt.

##### I.

Ein schön hergerichteter Gänsehals wird mit Semmelfülle gefüllt, auf beiden Seiten zugenäht und im Rohr gebraten.

##### II.

Von einer Gans nimmt man den Hals, zieht die Haut ab, näht ein Ende zu und füllt ihn mit feiner Bratwurstfülle, die man aus dem Darm gestreift und mit grüner Petersilie und 2—3 Eidottern vermengt hat.

Nun näht man auch das andere Ende der Haut zu und läßt ihn knusperig braten.

#### Gansjung in Einmachsauce.

Kopf, Hals, Magen, Herz, Flügel und Füße einer Gans werden rein geputzt, in beliebige Stücke gehackt und gut ausgewaschen. Nun werden sie im Salzwasser weich gekocht. — Man macht von Butter und Mehl eine lichte Einbrenn, vergießt sie mit der Geflügelbrühe, gibt Zitronensaft und die weich gekochten Geflügelstückchen dazu und

kocht das Ganze tüchtig auf. Dazu kleine Knödeln etc. Will man es sehr fein haben, gibt man Butter gedünstete, blätterig geschnittene Champignons die in Butter geröstete, dann in Scheiben geschnittene Gansleber hinzu.

### **Gansjung in brauner Sauce.**

Man siedet das Junge einer Gans mit Zwiebelscheiben, Wurzeln, Salz und Gewürz sowie etwas Essig und Wasser weich, macht dann eine dunkle Einbrenn, vergießt sie mit der Brühe, kocht sie auf, passiert sie, gibt das Gansjung hinein und siedet das Ganze nochmals auf.

### **Gänsefett.**

Das ausgelassene und aus der Bratpfanne geschöpfte Fett einer Gans ist sehr schmackhaft. Wie jedes Geflügel Fett, muß auch dieses vor dem Auslassen gut abgewässert werden. Dann schneidet man es klein und läßt es sehr langsam, also bei mittlerer Hitze, aus. Das abgeseigte Fett wird in Steintöpfen oder Gläsern aufbewahrt.

Zu bemerken ist, daß Gänsefett bei wenig Wärme schon schmilzt, es ist also sehr kühl zu halten.

### **Gänseleber.**

Die schönen, weißen Lebern werden meist gedämpft, die minder schönen nimmt man zu Pasteten und zu Backen und die unansehnlichsten zu Fasch. Die kleinsten Lebern röstet man auch mit Zwiebel.

Eine Gansleber soll man immer frisch genießen; soll sie trotzdem einen Tag aufbewahrt werden, so muß man sie aufs Eis legen. In Aspik eingelegte, gebratene Lebern halten sich 1—2 Tage. Sie werden kalt oder warm verspeist.

### **Gansleber, gedämpft.**

Von einer schönen Gansleber schneidet man die Gallenblase ab und so weit sich ein grüner Fleck zeigt, auch diesen weg. Dann legt man sie in süße, kalte Milch und läßt sie  $\frac{1}{4}$  Stunden darin. Die Leber muß vollkommen von der Milch bedeckt sein. — Man nimmt sie dann heraus und trocknet sie mit einem Tuche ab. Hierauf macht man mittels eines Messers auf der oberen Seite der Leber, schief über die Mitte, drei daumenbreit voneinander 3—4 Einschnitte und schiebt in diese blätterig geschnittene Trüffel. In eine Kasserolle legt man mit Speckblättern aus, gibt die Leber darauf und auf diese wieder eine fein geschnittene Speckplatte. Diese Kasserolle stellt man nun in eine zweifache

Kasserolle, in der sich ungefähr dreifingerhoch kochendes Wasser befindet, welches nun langsam fortkochen muß. Man läßt sie, die Kasserolle ist zuzudecken, auf diese Art 1 Stunde dämpfen. Nach dieser Zeit gibt man  $\frac{1}{8}$  Liter Weißwein dazu, salzt die Leber und läßt sie noch 5 Minuten dämpfen. — Nun wird die Gansleber auf eine Schüssel gegeben, der Saft entfettet darübergergeben. Man garniert mit gedünstetem Reis, Butterteig, Makkaroni oder Faschnockerln.

### **Gansleber, gebacken.**

Nachdem man sie gewaschen hat, schneidet man sie in zentimeterdicke Scheiben, salzt sie ganz wenig, dreht sie in Mehl, Ei und Bröseln und bäckt sie in heißem Schmalz.

### **Gansleber, gebraten.**

Die in Milch gelegte Gansleber wird gut abgetrocknet. Hierauf macht man an der oberen Seite der Leber Einschnitte und schiebt in diese Speckblättchen. In eine Kasserolle gibt man zweifingerhoch Fett, womöglich Gänsefett, läßt dieses heiß werden und legt die ungesalzene Leber hinein. Man bratet sie im Rohre, bis sie anfängt, Farbe zu bekommen; dann schöpft man das überflüssige Fett ab, gießt etwas Suppe unter die Leber und bratet sie unter fleißigem Begießen zugedeckt fertig. Knapp vor dem Anrichten wird sie erst gesalzen.

### **Gansleber, geröstet.**

Wird wie geröstete Kalbsleber zubereitet.

### **Gansleberschnitten.**

Diese werden mit Zwiebel oder naturell mit Butter zubereitet oder man gibt eine Gansleber 2—3 Minuten in kochendes Salzwasser, von da in eine Pfanne in heißes Fett und bratet sie auf beiden Seiten schön braun.

### **Gansleber in Aspik.**

Man spickt eine Gansleber, legt sie zwischen Speckblätter in eine Kasserolle, deckt sie zu und bratet sie im Rohre. Dann nimmt man sie sogleich heraus, entfernt die Speckblätter, dreht die Leber in Löschpapier, um sie zu entfetten, schneidet sie dann mit einem in heißes Wasser getauchten Messer in schöne Scheiben und legt dieselben in Aspik ein.

### **Passierte Gansleber in Aspik.**

Eine gedünstete Gansleber wird faschirt und passiert, dann mit flüssigem Aspik und etwas Oel verrührt und, so-

bald es dicklich ist, in einen Reifmodel gegeben.  
läßt es sulzen, stürzt es und verziert es mit Aspik  
Petersilie.

### Gansleber mit Mayonnaise.

Speck, Zwiebel, Wurzelwerk, alles fein blättrig  
schnitten, 5 Pfefferkörner, 5 Wacholderbeeren, beilz,  
fein gestoßen, 30 Dekka Schweinsschlegel, 2 mittlere G arc  
lebern,  $\frac{1}{4}$  Liter Wein,  $\frac{1}{4}$  Liter Suppe. — Den Schwä att  
schlegel dünstet man mit dem Wurzelwerk und der Su och  
weich, gibt dann die Ganslebern, das Gewürz und en  
Wein dazu sowie etwas Salz und dünstet alles zusam uns  
nun vollkommen weich. Man faschiert Fleisch und Le nftü  
gibt den geseihten entfetteten Saft dazu und passiert  
noch durch ein Sieb. Dann rührt man eine Mayonna  
von 2 Eidottern, 10 Dekka Oel,  $\frac{1}{8}$  Liter zerlassenen, üb  
kühlten Aspik und 1 Eßlöffel französischen Senf. Nun gie  
man die Fasch in eine tiefe Schüssel und stellt sie a 0 M  
Eis, rührt nach und nach die Mayonnaise, dann den S üns  
und nach und nach das zerlassene Aspik ein. at,

Die Masse muß angenehm säuerlich schmecken. So des  
sie zu wenig sauer schmecken, rührt man etwas Zitronenalt  
saft ein.

Diese Fasch füllt man in kleine Formen, bedeckt seit  
mit etwas flüssigem, überkühltem Aspik und stellt sie zu 0 I  
Sulzen aufs Eis. Vor dem Anrichten hält man die Form ut  
einen Moment in heißes Wasser und stürzt sie schnell a ven  
eine flache Schüssel, die man mit Aspik verziert. Od  
man richtet sie gehäuft auf einer Schüssel an. hock  
tülle

### Gansleber, gespickt.

Eine schöne, große Gansleber wird gereinigt, in Mil  
gelegt und abgetrocknet, dann mit feinem Speck der Läng Schö  
nach gespickt. In eine Kasserolle gibt man Butter ode einis  
Gänsefett, 2 blättrig geschnittene Champignons, 1 E  
löffel fein gehackte Petersilie,  $\frac{1}{2}$  Liter sauren Rahm, 1 E  
löffel grob gehackte Kapern, 3–4 Eßlöffel Suppe und lä  
dies zusammen einmal aufkochen, dann stellt man es zu  
gedeckt beiseite. Die gespickte Leber bedeckt man m  
einem Speckblatt und läßt sie leicht überbraten. Dan  
gießt man das Fett ab, gibt Champignons, Petersilie un  
Kapern dazu und immer löffelweise von dem Saft undän  
dünstet sie vollends weich und fertig. Dann wird sie ge Trü  
salzen, auf eine Schüssel gelegt, die Sauce noch einmabis  
aufgekocht, zur Gansleber gegeben und diese mit gesch  
dünstetem Reis oder Makkaroni garniert. mar

## Gansleberfasch.

### I.

15 Dekka Gansleber, 8 Dekka Speck, 6 Dekka erweichte  
mmeln, 2 blätterig geschnittene, in Butter geröstete  
ampignons, 3 Eidotter, 2 gestoßene Wacholderbeeren,  
lz, Pfeffer. — Dies alles zusammenmischen und zweimal  
rch die Fleischmaschine treiben. 6 Dekka geschälte,  
ätterig geschnittene Trüffeln, 6 Dekka geräucherte, ge-  
chte, in Würfel geschnittene Zunge. Dies zum Faschierten  
engen, dann die Masse in eine Dunstform füllen und im  
unst kochen oder in Wanneln oder Buttermig o. dgl.  
nfüllen und bei guter Hitze backen.

### II.

In eine Kasserolle gibt man etwas Fett und darauf  
ie gut gereinigte Gansleber und dämpft dies ungefähr  
0 Minuten, hierauf gießt man etwas Weißwein dazu und  
ünstet die Leber solange, bis sich der Wein eingedämpft  
at, worauf man sie auf ein Brett gibt und mit dem Wiege-  
esser fein schneidet, ebenso gebratenes Gans- oder  
albfleisch.

Auf eine kleine Gansleber, man nimmt zu dieser Be-  
eitungsart nur die unansehnlichen Lebern, rechnet man  
0 Dekka Fleisch. Gesalzen und gepfeffert, mischt man alles  
ut zusammen, gibt die Mischung in eine Kasserolle, tut,  
enn nötig, noch etwas Wein zum Saft und dünstet alles  
Odmals auf.

Dieser Fasch wird meist in Buttermig zum Pastetchen-  
üllen verwendet.

### Faschreif.

Man dünstet eine Gansleber und schneidet davon  
schöne Scheiben, legt damit einen Reifmodel aus und gibt  
einige in Wein gekochte Trüffelscheiben dazu.

Den Rest der Gansleber und der Trüffeln hackt man  
fein, gibt ein paar Löffel Buttersauce dazu sowie 2—3 Ei-  
dotter und füllt dies in den ausgelegten Reifmodel.

Es wird im Dunst gekocht und dann gestürzt.

### Gansleberkuchen.

Man macht Gansleberfasch, mischt Schnitten von ge-  
undämpfter Gansleber, geräucherter Zunge und geschälten  
e Trüffeln, beides fein blätterig geschnitten, darunter, sowie  
nabis zum Durchsichtigwerden ausgelassenen, würfelig ge-  
geschnittenen Speck. Auch Salz und Pfeffer. Nun vermengt  
man es gut, drückt die Masse in einen mit Speckplatten

ausgefütterten Model, gibt oben eine Speckplatte darüber, in deren Mitte man einen Einschnitt macht, schließt die Form mit ihrem Deckel und kocht den Kuchen 2 Stunden im Dunst. Man läßt ihn dann in der Form etwas abkühlen, stürzt ihn und läßt ihn vollkommen erkalten. Man verziert ihn mit Aspik, Vögersalat und Petersiliensträußchen.

### Gansleberpastete (Straßburger Art).

Dieser sonst so kostspielige Leckerbissen läßt sich zu Hause ganz vortrefflich und bedeutend billiger herstellen.

Das Gewicht der zu wählenden Gansleber richtet sich nach der Größe der Terrine, die man besitzt.

Faßt diese  $\frac{1}{2}$  Liter, so nehme man  $\frac{1}{8}$  Kilo weiße Gansleber, 1 blattlig geschnittenen Champignon, 6 Dekagramm Speck, 6 Dekagramm mageres Schweinefleisch, Pastetengewürz wie bei Galantine vom Huhn, Salz und weißen Pfeffer.

Die Gansleber, sehr gut von der Galle befreit, wird in  $\frac{1}{4}$  Liter Milch gelegt und darinnen 1 Stunde liegen gelassen. Dann nimmt man sie heraus, trocknet sie gut ab und schneidet die schwammigen Stücke wie den härteren Teil des Randes davon ab. Will man das Gericht besonders schmackhaft, so nehme man Trüffel, doch ist es mit Champignons auch ausgezeichnet. Leberabfälle, Schwammabfälle, Schweinefleisch und Speck faschirt man sehr fein, gibt Salz und Gewürz dazu und vermengt es. Diese Farce wird auf den Boden und die Seiten der Terrine gestrichen, die mit Champignons oder Trüffeln gespickte Leber darauf gelegt, jede Lücke mit Farce gefüllt und auch obenauf wird wieder Farce gestrichen. Nachdem man die Terrine mit dem Deckel geschlossen, stellt man sie in einen zur Hälfte mit kaltem Wasser gefüllten Topf, legt dessen Deckel darüber und läßt die Terrine 1 Stunde langsam kochen. Ist das Wasser etwas abgekühlt, so sieht man nach, ob die Terrine ganz voll ist, gießt in diesem Falle etwas Fett ab, um Platz für ein dünnes Brettchen oder eine Untertasse zu schaffen, worauf man einen Stein legt, um die Leber zu beschweren. Bei warmer Witterung stellt man die Terrine in kaltes Wasser, damit das Fett schneller stockt. Wird die Gansleber innerhalb dreier Tage gegessen, so genügt der Deckel als Verschuß. Soll sie aber länger frisch bleiben, so muß man den Rand und den Deckel der Terrine mit einem Papierstreifen und Kleister (Mehl und kochendes Wasser) verkleben, wie auch die Lücke im Deckelknauf mit Fett hermetisch zu verschließen ist.

### **Gansleberpastete.**

die auch bei Fleisch in Teigen und Gansleberpasteten-  
Ersatz, Heft 3: Kalbsleberpastete I.)

### **Gansleberwanneln.**

Gansleberfasch I füllt man in ausgeschmierte Wanneln  
siedet sie im Dunst.

### **Gansleberwurst.**

(Siehe bei Würsten.)

### **Gansleberwürstchen.**

Zu Gansleberfasch II gibt man 1 oder 2 Dotter und  
z wenig Semmelbrösel und läßt es auskühlen. Aus der  
sse formt man Würstchen, bröseln sie ein und bäckt  
im Schmalz.

Oder: 1 rohe Gansleber faszieren,  $\frac{1}{4}$  fein gewiegte  
riebel,  $\frac{1}{2}$  erweichte Semmel, 1 Ei, 1 Löffel Gansfett oder  
tter, Salz und Pfeffer. — Dies vermengt man alles  
sammen recht gut, formt daraus kleine Würstchen, dreht  
in Semmelbröseln und bratet sie. Kalt oder warm zu  
essen.

### **Transchieren der Gans.**

Die Gans wird gleich dem Indian transchirt.

### **Hühner.**

von Mitte Mai bis Jänner. Alte Hennen das ganze Jahr.

Zeigt sich der Sporn eines Huhnes hart und sind die  
huppen an den Füßen rauh, so ist dies das sicherste  
ichen, ein altes Huhn vor sich zu haben. Ebenso wenn  
e untere Hälfte des Schnabels so steif ist, daß sie nicht  
bogen werden kann, und wenn der Kamm dick und  
uh ist. Ein junges Huhn hat nur Anfänge von Sporen  
icht zu sehen, nur zu spüren, wenn man mit der Hand  
rüberfährt), die Schuppen an den Füßen sind glänzend  
att und von frischer Farbe, die Krallen sind scharf und  
rt, der Unterschenkel ist weich und der Kamm dünn  
nd glatt. Am besten ist das Huhn, wenn es 3—4 Monate  
t ist.

### **Hühner, gebraten.**

Die geputzten und gesalzenen Hühner werden im Rohr,  
n besten am Spieß bei ziemlich starker Hitze  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunden  
ebraten und dabei mit Butter und Suppe und später mit  
em eigenen Saft begossen, den man öfters darüber gießt.  
einer zugedeckten Kasserolle gebraten, bleiben sie am  
esten und saftigsten.

### Hühner, gespickt gebraten.

Fleischigen Hühnern spickt man Brust und Schenkel und bratet sie mit Fett und Suppe. Dazu Salat, grüne Erbsen oder Champignonsauce.

### Hühner, gefüllte.

Man füllt die Hühner mit Semmel-, Reis- oder Schinkenfülle wie die Ente und bratet sie unter fleißigem Begießen mit Butter und Suppe vollkommen weich. Man richtet die transchierten Hühner rundlaufend auf einer Schüssel ansaftig ab, gibt den entfetteten Saft darüber und richtet in der Mitte der Schüssel Ragout, gedünstete Champignons oder Reis an.

#### Feine Fülle.

2 erweichte Semmeln, 1 Dekka Butter, 1 ganzes Ei, Salz, Pfeffer, 5 Dekka Gans- oder Kalbsleber, 2 Dekka Speck, 4 Dekka gekochter Schinken. — Butter und Ei treibt man ab, würt es, gibt die geschabte Leber und den ebenfalls geschabten Speck dazu und vermengt es fein. Der Schinken wird nudelig geschnitten und ebenfalls beigemengt. Nach Geschmack kann auch 1 geputzte, würfelig geschnittene Sardelle der Fülle beigemengt werden.

Oder: Die Lebern und Magen der Hühner faschirt man fein, gibt Gewürz nach Geschmack und 1 erweichte Semmel sowie 1 Ei dazu, vermengt es gut und füllt damit die Hühner, die, zugenäht und dann unter fleißigem Begießen mit Fett und Suppe gebraten werden. Man kann sie auch mit gekochtem, mit Speckwürfeln vermischtem Hirsebrei füllen.

### Hühner, gebacken.

Junge, kleine Hühner putzt man, schneidet sie in 4 Teile, salzt sie gut ein, dreht sie in Mehl, verklopfte Eier und Semmelbrösel und bäckt sie in heißem Schmalz. Die gebackenen Stücke nimmt man mit dem Backlöffel heraus und stellt sie zum Warmhalten über Dunst oder in die offene Röhre. Sind alle Stücke gebacken, bäckt man die Magen und Lebern und zuletzt etwas grüne Petersilie. Gehäuft auf einer Schüssel angerichtet, reicht man grüne Erbsen oder Salat mit Eiern dazu.

### Hühner, in Bier- oder Weinteig gebacken.

Geputzte und gesalzene Hühner werden mit etwas Wurzelwerk weich gekocht. Dann läßt man sie in ihrem Sud erkalten. Sie werden dann herausgenommen, abgetrocknet, in beliebige Stücke geschnitten, in Wein- oder Bierteig getaucht und in heißem Fett gebacken. Diese Art



ler Zubereitung hat den Vorteil, daß man den Sud ganz  
weniger als Suppe verwenden kann. Man macht eine helle  
grüne Buttereinbrenn, vergießt sie mit dem Sud und läßt sie gut  
verkochen. Dazu geröstete Semmelwürfel.

### Hühner, gedünstet.

#### I.

2 geputzte, gesalzene Hühner reibt man innen mit in  
et Butter gerösteter Petersilie ein, betropft sie mit Zitronen-  
elensaft, legt sie auf Speckplatten in eine Kasserolle und läßt  
Mitte zugedeckt langsam dämpfen. Nachdem der Saft ver-  
is andunstet ist, gießt man etwas Suppe dazu und dünstet die  
Hühner vollkommen weich. Man richtet die transchierten  
Hühner rundlaufend auf einer Schüssel an, gibt den ent-  
Salzfetteten Saft darüber und richtet in der Mitte der Schüssel  
peck Ragout, gedünstete Champignons oder Reis an.

#### II.

### Aeltere Hühner.

Diese werden gedünstet, um sie mürbe zu machen. Ein  
fleischiges Huhn salzt man und wickelt es in Speckblätter,  
die man mit feinem Spagat festbindet. In eine Kasserolle  
gibt man Zwiebel, Wurzelwerk, Gewürz und etwas Suppe,  
legt das Huhn darauf und dünstet es weich. Dann läßt  
man es Farbe bekommen, indem man den Saft eingehen  
läßt, nimmt das Huhn heraus, transchiert es, gibt ein-  
stweilen in die Kasserolle etwas Wasser, kocht den Saft  
tüchtig auf und gibt ihn geseiht über das Huhn.

### Mit Paradiesäpfeln.

Die Hühner werden geputzt, gesalzen und gespickt  
und mit einigen Paradiesäpfeln, Zwiebel, Sellerie, Butter,  
Suppe oder Wasser weich gedünstet. Der geseigte Saft  
wird über die transchierten Hühner gegeben oder in einer  
Schale separat dazugegeben. Man kann auch etwas Rotwein  
zum Dünsten nehmen. Dazu richtet man gedünsteten Reis  
oder Reisknödel an.

### Mit Rahm.

Man läßt Zwiebel im Fett anlaufen, gibt die geputzten,  
gesalzene Hühner darauf und dünstet sie mit etwas saurem  
Rahm und Wasser weich.

### Mit Sardellen.

1 Zwiebel, grüne Petersilie, 3 entgrätete Sardellen,  
6 Deka Fett, 2 Eßlöffel Semmelbrösel, Saft von 1 Zitrone,  
2 Hühner in beliebige Stücke geschnitten. -- Zwiebel,

Petersilie und Sardellen werden fein gewiegt und zu dem Fett und Semmelbröseln in eine Kasserolle gegeben. Man läßt das Ganze leicht aufrösten, gibt Hühner, Zitronensaft und etwas Wasser dazu und dünstet sie mürbe. Die Hühner werden gehäuft auf einer Schüssel angerichtet und der entfettete Saft darübergegossen.

### Hühner, eingemachte.

Man dünstet die in 4 Teile geschnittenen, gesalzenen Hühner mit Butter und Suppe weich. Den Saft staubt man mit Mehl und läßt diese Sauce verkochen. Nun gibt man die Hühnerstücke dazu und kocht sie nochmals damit an. Zitronensaft oder grüne Petersilie kann man ebenfalls dazugeben. — Oder man macht eine helle Buttersauce, gießt den Saft von den gedünsteten Hühnern sowie das Hühnerfleisch dazu und kocht alles zusammen auf.

### Hühner, gesotten.

Nudelig geschnittenes Wurzelwerk und Zwiebel, Safran, Pfeffer und Thymian werden mit etwas Essig oder Wein und Wasser in eine Kasserolle gegeben, die gereinigte Hühner dazusetzt und das Ganze zum Kochen gebracht. So läßt man sie zugedeckt 1—1½ Stunden kochen. 3 Löffel sauren Rahm, 3 Eidotter und etwas von dem Sud, worin die Hühner gekocht wurden, wird gut versprudelt und diese Sauce in einer Schale zu den in Stücke zerteilten Hühnern serviert.

### Hühner mit Frikassee.

#### I.

Junge Hühner werden gedünstet. Unterdessen macht man eine Buttereinbrenn, vergießt sie mit dem beim Dünsten der Hühner entstandenen Saft und läßt die Sauce auskühlen. Vor dem Anrichten versprudelt man die Sauce über Glanz mit frischen Eidottern, saurem Rahm und etwas Zitronensaft und gibt die fertige Sauce um die zerlegten Hühner.

#### II.

2 geputzte Hühner, 5 Deka Speck, verschiedene Wurzelwerk zusammen in eine Kasserolle geben, dazu einige Löffel Wasser und die Hühner dünsten, bis sie weich sind, dann nimmt man sie aus dem Saft und stellt sie zugedeckt abseits. Den Saft staubt man mit 2 Löffel Mehl, kocht ihn auf und passiert ihn. Petersilienkraut, Schnittlauch, Schalotten wiegt man sehr fein, mischt 6 Dotter,  $\frac{1}{18}$  Liter feinen Essig dazu und sprudelt die

zu dem Feuer, bis eine dickflüssige Sauce entstanden ist, die  
n. Man mit der passierten Sauce vermischt und über die  
nens Hühner gießt. Man stellt die Speise kalt.

### **Paprikahühner.**

In eine Kasserolle gibt man würfelig geschnittenen  
Speck und ringelig geschnittene Zwiebel, läßt dies anlaufen,  
gibt darauf die in Viertel geschnittenen, gesalzenen Hühner  
und bratet sie jäh ab, damit sie etwas Farbe bekommen,  
dann gibt man Paprika und wenig Wasser dazu und  
dünstet sie weich.  $\frac{1}{2}$  Liter Rahm wird mit 3 Dekka Mehl  
versprudelt und zu den Hühnern in dieselbe Kasserolle  
gegeben und dann tüchtig aufgekocht. Nun gibt man die  
Hühnerstücke auf eine Schüssel und passiert die Sauce  
darüber. Dazu Tarhonya, Nudeln oder Nockerl.

### **Pörkölhuhn.**

2 geputzte, ausgeweidete Hühner salzt man, gibt sie  
in eine Kasserolle, dazu fein geschnittene Zwiebel und  
genügend Fett und dünstet sie  $\frac{1}{2}$  Stunde. Dann gießt  
man 1 Liter Wasser oder Suppe zu den Hühnern, gibt in  
dicke Scheiben geschnittene, rohe Kartoffeln dazu, würzt  
mit Paprika und dünstet alles zusammen weich.

### **Hühner auf türkische Art.**

Rein geputzte Hühner schneidet man in Stückchen,  
dünstet sie mit Zwiebel, Butter und etwas Suppe weich,  
legt sie rundlaufend auf eine Schüssel und häuft Pilaw in  
die Mitte der Schüssel.

### **Hühnerfasch.**

Faschiertes, gebratenes Hühnerfleisch, ungefähr 25 bis  
30 Dekka,  $\frac{1}{2}$  erweichte Semmel, 2 Eidotter, 2 Löffel sauren  
Rahm, Salz. Nach Geschmack auch etwas feine Kräuter. —  
Dies alles vermengen und am Feuer etwas abdämpfen. Als  
Fülle für Buttermilch usw.

### **Hühner-Macédoine.**

Von 2 gebratenen Hühnern schneidet man das weiße  
Fleisch in kleine Würfel, 15 Dekka gekochte, geräucherte,  
nudelig geschnittene Zunge, 1 Handvoll ganz zarte, ge-  
kochte, grüne Erbsen, Mayonnaise von 3 Eidottern, Aspik. —  
Hühnerfleisch, Zunge, Erbsen und Mayonnaise wird gut  
durcheinandergerührt. Einen Model füllt man fingerhoch  
mit Aspik voll und läßt es stocken, darauf gibt man die  
Mischung, füllt darauf so viel dickflüssiges Aspik, daß der

Model voll ist und stellt die Speise sehr kalt. Sie w  
gestürzt serviert.

### Hühnerbrüste.

Man legt das ausgenommene Huhn auf den Rück  
schneidet die Haut längs des Brustbeines auf, zieht  
nach beiden Seiten behutsam herunter und entfernt  
Brustfleisch mit einem scharfen Messer vom Geripf  
Sollen die Hühnerbrüste gespickt werden, so läßt man  
feine Häutchen darauf. Die Brüste werden gebraten, gala  
backen und meist rundlaufend auf einer Schüssel  
gerichtet. In die Mitte der Schüssel gibt man Ragout od  
feines Gemüse.

### Hühner mit Reis.

2 mittelgroße Hühner,  $\frac{1}{4}$  Liter Reis, 7 Dekka Butte  
2 Eier, Pfeffer, Salz, 1 kleine, gelb angelaufene Zwiebel  
Parmesankäse und nach Geschmack etwas Muskatnuß.  
Die Hühner teilt man jedes in 4 Teile, salzt und dünst  
sie mit der Hälfte der Butter  $\frac{1}{4}$  Stunde, gibt dann de  
gewaschenen Reis und  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser dazu und läßt  
fertig dünsten. Ist der Reis dann noch hart, müßte ma  
aber immer nur wenig, Wasser nachgeben, da der Re  
weich, aber körnig sein soll. Leber und Magen werde  
separat gedünstet und gehören zur Garnierung. Aus de  
übrigen Butter, der Zwiebel, Eiern, Käse und Gewürz r  
man eine weiße Sauce, läßt sie über Dunst heiß werde  
jedoch nicht kochen, schüttet sie über Hühner und Re  
und kocht alles zusammen auf.

### Hühner à la Marengo.

3 junge Hühner putzen, waschen, gut abtrocknen und  
je in 4 Stücke schneiden, salzen, etwas pfeffern und mi  
einigen frischen Paradiesäpfelscheiben, fein geschnittene  
Zwiebel, 2—3 Steinpilzen oder Champignons in heißen  
Olivenöl anbraten, dann etwas Suppe oder Wasser un  
 $\frac{1}{4}$  Liter leichten Weißwein zugießen und langsam weic  
dämpfen. Die Hühnerstücke auf tiefer Schüssel anrichten  
den Saft mit 1 Löffel Mehl stauben und aufkochen lassen  
und dann die Sauce über die Hühner anrichten.

### Hühner in der Mantille (Poulets en manteau).

Die Haut des Huhnes wird abgezogen, dann salzt man  
das Huhn und bratet es halb fertig, hierauf bestreicht man  
es mit unten folgendem Teig, überbratet ihn, gibt wieder  
Teig darauf usf., bis es fertig gebraten ist. Der Teig muß  
bräunlich gebacken sein. —  $\frac{1}{4}$  Liter Milch kocht man

unter Rühren mit 7 Deka Butter, 10 Deka Mehl und wenig Salz zu einem dicken Brei, erkalten lassen und dann Dotter, 3 Schnee gut dazumischen.

### **Genueser Hühner.**

2 Hühner dünstet man weich, transchiert sie, legt sie auf eine flache Schüssel, gibt folgende heiße Sauce löffelweise darüber, läßt sie dann erkalten und garniert mit Salat, harten Eiern etc. —  $\frac{1}{8}$  Liter feinstes Tafelöl wird bis zum Sieden erhitzt. Dazu gibt man  $\frac{1}{8}$  Liter Essig, geputzte, fein gehackte Sardellen, 1 Eßlöffel gehackte Kapern. Alles zusammen aufkochen lassen.

### **Huhn, französisches.**

In eine Kasserolle gibt man 3 Deka Butter und ein in Teile geschnittenes, gut gereinigtes Huhn und brätet es sachtgelb. Unterdessen schneidet man von Sellerie, Petersilienwurzel und Karotten dünne Scheiben, sticht diese mit kleinen Formen zierlich aus, legt sie über das Huhn, ebenso auch Spargelspitzen und Champignons, übergießt das Ganze mit Gießhüblerwasser und dünstet es so lange, bis Huhn und Gemüse weich sind. Man bringt die Speise in der Kasserolle zu Tisch.

### **Hühnerragout.**

Siehe bei Ragout.

### **Hühnersalat.**

Siehe bei Salat.

### **Hühner auf Wildbretart.**

Auf diese Art läßt sich auch ein älteres Huhn gut zubereiten. Das geputzte, ausgenommene Huhn wird 2—3 Tage in Beize gelegt, dann gesalzen und mit etwas Beize gedünstet. Sobald das Huhn weich ist, nimmt man es heraus, staubt den Saft, vergießt ihn mit etwas saurem Rahm und gibt ihn geseiht über das transchierte Huhn.

### **Altes Huhn in schwarzer Sauce.**

Das Blut des abgestochenen Huhnes wird aufgefangen und mit Essig vermischt beiseite gestellt.

Das Huhn wird geputzt und in nette Stücke geschnitten, gesalzen und mit Zwiebelscheiben, Wurzelwerk, Lorbeerblatt, Thymian, Zitronenspalten und Pfeffer sowie etwas Wasser  $1\frac{1}{2}$  Stunden gedünstet. Wenn aller Saft verdunstet ist, gibt man blättrig geschnittenes Schwarzbrot, etwas Wein und soviel Wasser oder Suppe dazu, daß die Flüssig-

keit darübergibt und läßt es zugedeckt weich dämpfen. Knapp vor dem Anrichten gießt man das Hühnerblut dazu und läßt es etwas aufkochen.

Die Sauce wird passiert separat angerichtet.

### Hühnerbeefsteak.

Noch eine Verwendung alter Hühner.

Die Henne wird gesotten und der Sud als Suppe verwendet. Das Fleisch wird von den Beinen gelöst, fätscht und mit einer erweichten, fein zerdrückten Semmel und 1 Ei vermengt, dann gesalzen. Aus dieser Masse formt man Knödel, drückt sie breit und brätet sie in heißem Fett.

### Huhn als falscher Auerhahn.

Ein großer aber junger Hahn wird geputzt und zerlegt genommen. Nun reibt man ihn innen und außen mit gestoßenen Wacholderbeeren und Tannennadeln ein und läßt ihn zugedeckt einige Tage liegen.

Hierauf wird er mit heißer Beize übergossen und bleibt in dieser abermals einige Tage liegen. Brust und Schenkel werden gespickt, dann wird er gut gesalzen und mit Beize begossen, gebraten.

### Huhn als falsches Rebhuhn.

Kleine Hühner werden innen mit gestoßenen Wacholderbeeren, Kümmel, Salz und Pfeffer eingerieben, dann in Speckplatten gewickelt, mit Spagat umwunden und unter fleißiger Begießen vom eigenen Fett schön bräunlich gebraten.

Beim Anrichten entfernt man den Spagat, läßt ab den Speck darauf. Der Saft wird entfettet, mit etwas Suppe aufgekocht und in einer Schale dazugegeben.

Man serviert Specklinsen o. dgl. dazu.

### Huhn als falsche Schnepfe.

Junge, geputzte Hühner werden mit Wurzelwerk, einigen Tannennadeln, Wacholderbeeren, saurem Rahm und etwas Suppe in eine Kasserolle gegeben und zugedeckt weich gedünstet. Beim Anrichten betropft man sie mit Zitronensaft, gibt den entfetteten, geseihten Saft über die transchierte Hühner und garniert sie mit Croûtons.

Diese Croûtons bereitet man auf folgende Art: Leber und Magen der zu dünnenden Hühner hackt man grob und mischt 1 fein gehackte Sardelle, fein gewiegte Petersilie und Pfeffer dazu, vermengt es und dünstet es ab. Dies streicht man auf gebähte Semmelschnitten und läßt sie rasch überbacken.

Sehr heiß servieren.

## Huhn in Aspik.

Weißgedünsteten Hühnern zieht man die Haut ab, taucht sie in dickflüssiges Aspik, läßt sie sülsen, schneidet sie dann in Stücke und legt diese kranzartig auf eine Glasschüssel.

## Huhn mit Mayonnaise.

Von gebratenen Hühnern löst man die schönen Fleischstücke von den Beinen, taucht das Fleisch in Mayonnaise, legt sie auf eine Schüssel und stellt sie auf Eis. Man garniert mit gehacktem, rotem und gelbem Aspik.

## Huhn als Galantine. Geflügelwurst. Auslösen von Geflügel.

Dazu muß ein ziemlich großes Huhn geputzt und ausgenommen werden. Nun hackt man das oberste Glied der Flügel ab und beseitigt ebenso die Füße. Man schneidet hierauf die Haut vom Rücken bis zum Kopf auf, löst von der Haut des Kragens den Schlund mit dem Kropfe los und zieht beides heraus. Der Kropf mit dem Kopf wird nun abgehackt, die Haut des Kragens jedoch darauf gelassen. Nun zieht man behutsam die Haut vom Gerippe herab. Die unverletzte Haut wird auf einem befeuchteten Brett ausgebreitet. Man löst das Fleisch von den Knochen.  $\frac{1}{4}$  Kilo Hühnerfleisch,  $\frac{1}{8}$  Kilo Kalbfleisch,  $\frac{1}{8}$  Kilo Schweinefleisch, 5 Dekka Butter, 2 ganze Eier, 1 erweichte, gut ausgedrückte Semmel, 1 Löffel Kognak, 1 Löffel Salz,  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Pastetengewürz, 6 Dekka zu kleinen Würfeln geschnittener Speck, 6 Dekka blätterig geschnittene, gekochte Zunge, 1 feinblättrig geschnittener Champignon,  $\frac{1}{2}$  Dekka stiftlig geschnittene Pistazien. Hühner-, Kalb- und Schweinefleisch sowie die Semmel treibt man zweimal durch die Fleischmaschine, damit es möglichst fein faschiert wird. Butter und Eier abtreiben und das Faschierte, Kognak und Gewürz dazumischen und salzen. Diese Farce streicht man gleichmäßig fingerhoch auf die abgelöste Hühnerhaut, verteilt darauf Speck, Zunge, Champignon und Pistazien, gibt wieder Farce, dann nochmals Speck, Zunge, Champignons und Pistazien und überstreicht dies nochmals mit Farce. Hierauf dreht man es nach Form der Hühnerbrüste ein, näht die Haut zu, bindet es in eine Serviette netzartig ein und kocht die Galantine eine volle Stunde in wie zur Suppe hergerichtem, gesalzenem Wasser. Die Hühnerbeine kocht man mit. Auch kann man einen Kalbsfuß mitkochen lassen. Man läßt die Geflügelwurst im selben Wasser erkalten, hebt sie sodann heraus, legt sie zwischen 2 Brettchen

und beschwert sie leicht mit einem Gewicht oder dergleichen. Nächsten Tag schneidet man die Galantine messerrückendicke Scheiben und garniert mit Aspik. Wenn man sie warm verspeisen, so wird sie ebenso zubereitet, nur wickelt man sie statt in eine Serviette in Speckblätter und dämpft sie mit Wurzelwerk, Zwiebel und Suppe. Der geseigte Saft wird separat serviert.

### **Gedünstetes Huhn.**

Auf Pickelsteiner Art.

Ein gewaschenes Huhn wird in 6 Teile geteilt, gesalzen und mit Butter und fein geschnittener Zwiebel, Sellerie, Petersilie und gelber Rübe lichtgelb gedünstet; ehe das Huhn noch ganz weich ist, gibt man würfelig geschnittene Kartoffeln dazu und dünstet alles weich.

Das Huhn legt man auf eine vorgewärmte Schüssel und umgibt es mit den Wurzeln.

### **Vilaroy.**

Hühner, schön geputzt und gewaschen, dünstet man mit Champignons und wenig Wasser weich. Der Saft wird dann mit Mehl verrührt und dick eingekocht. Von den Hühnern entfernt man die Haut und schneidet möglichst schöne Schnitze ab. Die Fleischabfälle faschier man, gibt sie nebst 2 Dottern in die Sauce und verrührt es gut und läßt sie etwas abkühlen. Die Hühnerschnitze taucht man nun in diese dicke Sauce, läßt sie vollkommen erkalten, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie aus heißem Fett. Mit grüner Petersilie garnieren.

### **Hühnerleber auf Feinschmeckerart.**

In Butter läßt man ringelig geschnittene Zwiebel anlaufen, gibt die von der Galle befreiten Lebern dazu und röstet sie einige Minuten, salzt, pfeffert, staubt mit 1 Löffel Mehl, tut gedünstete Champignonscheibchen und etwas Zitronensaft hinzu sowie einige Löffel Suppe und kocht alles zusammen einmal auf. Knapp vor dem Anrichten gibt man 1 Löffel Rotwein dazu.

### **Transchieren.**

Zuerst schneidet man die Biegel und die Flügel herab, trennt dann das Bruststück mit einem Schnitt von seitwärts vom Rücken, löst am Rande das Fleisch vom Brustbein und schneidet es herunter. Das Brustfleisch schneidet man in einige Schnitzchen. Das fleischlose Halsstück trennt man vom Rücken und spaltet diesen in 2 Teile. Auf eine



erwärmte Schüssel legt man die beiden Rückenstücke, um diese die Biegel und Flügel und obenauf das zusammengeschobene Brustfleisch.

### **Kapaun.**

Vom September bis Ende Februar.

Ein junger Kapaun hat kleine stumpfe Sporen und zarte Krallen; sehr fett ist er am besten. Er soll zum Braten nicht über 1 Jahr alt sein. Er gehört zu den feinsten Braten.

Kapaun vorrichten.

Wenn er gut trocken geputzt — an den Flügeln läßt man die Federn und legt die Flügel über die Brust, um diese vor Beschädigung zu schützen — zieht man ihm mittels einer Dressiernadel das Eingeweide bei einem kleinen Einschnitt am Halse heraus und läßt ihn an einem kühlen Orte gut abliegen. Bei Gebrauch öffnet man ihn durch einen Längsschnitt am Bauch, nimmt Magen, Herz und Leber heraus, wäscht ihn, salzt ihn innen und außen gut ein, dressiert ihn und verwendet ihn dann nach Belieben.

### **Kapaun, gebraten.**

Den vorgerichteten, gesalzenen Kapaun bratet man am Spieß oder in der Röhre, wobei man ihn fleißig begießt. Zum Braten eines Kapauns rechnet man 1 Stunde.

Gespickt.

Die Brust und Schenkel eines hergerichteten Kapauns werden gespickt und dann wie gewöhnlich gebraten.

Gefüllt.

Einen Kapaun füllt man mit Semmel-, Trüffel- oder Schinkenfülle, wickelt Brust und Schenkel in Speckblätter und bratet ihn im Rohr. Unter die Semmelfülle gibt man geschälte, blättrig geschnittene, in etwas Butter gedünstete Trüffeln.

Gedünstet.

Der hergerichtete Kapaun wird gesalzen und mit Speckblättern umwickelt und mit Wurzelwerk, Zitronensaft und Suppe weich gedünstet. Er wird zerlegt auf einer Schüssel angerichtet und der geseigte Saft darübergegossen. Mit Reis oder einer Kartoffelspeise garnieren.

### **Kapaun im Reiskranz.**

2 gebratene Kapaune läßt man erkalten, löst das Brustfleisch ab und schneidet es fein blättrig. Das übrige ab-

gelöste Fleisch faschiert man, gibt es in helle, dicke Buttersauce und kocht es dick ein, dann mischt man das Brustfleisch und 2 Eidotter dazu.

Unterdessen füllt man gedünsteten Reis in eine bebutterte Rundform und siedet ihn  $\frac{1}{4}$  Stunde im Dunst. Gestürzt, gibt man in die Mitte das Geflügelhaschee und garniert den Rand abwechselnd mit Scheiben von hartgesottenen Eiern und von Pökelszunge, die man des besseren Aussehens wegen auszackt.

### **Kapaun à la Richelieu.**

Ein gut abgelegener Kapaun (oder Indian) wird ausgenommen, dressiert, mit Speckscheiben umbunden und gebraten. Ist er halb fertig, überstreut man ihn reichlich mit geriebenem Parmesankäse, begießt ihn mit dem eigenen Saft und deckt die Pfanne mit einem mit Butter bestrichenen Papier zu und brätet ihn so fertig.

### **Kapaun mit Aspik.**

Kann ebenso wie jedes andere Huhn kalt in Aspik zu Tisch gebracht werden.

### **Poularde.**

Sie haben meist ein noch zarteres Fleisch wie die Kapaune und sind noch fetter. Sie werden wie Kapaune hergerichtet und gebraten, gedünstet usw.

### **Transchieren von Kapaun und Poularde.**

Man transchirt sie wie die Hühner, nur schneidet man auch die Schenkelstücke beim Gelenke durch.

### **Perlhühner.**

Oktober bis Anfang März.

Gedämpft.

Man spickt ein junges, abgelegenes Perlhuhn auf Brust und Schenkel, salzt es, umbindet es mit Speckblättern und dämpft es mit Wurzeln, Pfefferkörnern, Zwiebelscheiben und etwas Suppe.

Beim Anrichten gibt man den kurzen, entfetteten Saft über das zerlegte Huhn und garniert mit Linsen- oder Kastanienpüree.

### **Tauben.**

April bis Ende September.

Im Mai sind sie besonders schmackhaft. Die Tauben werden abgefedert, flammirt, ausgenommen und gewaschen. Hals, Kopf und Füße werden abgehackt.

### **Tauben, gebraten.**

Junge Tauben, welche man an dem Flaum, den sie unter ihren Flügeln haben, erkennt, werden Tags vorher trocken gerupft und ausgenommen. Vor Gebrauch wäscht man sie, salzt sie, umbindet sie mit Speckblättern und bratet sie im Rohr.

#### **Gespickt.**

Die hergerichteten, gesalzenen Tauben spickt man auf Brust und Schenkel und bratet sie unter Begießen mit Butter, Suppe und saurem Rahm.

Man reicht Specklinsen dazu.

### **Tauben, gebacken.**

Die hergerichteten, gewaschenen Tauben teilt man jede in 4 Teile, salzt sie, dreht sie in Mehl, Ei und Bröseln und bäckt sie auf jeder Seite in heißem Schmalz goldgelb. Sehr gut.

### **Tauben, gefüllte.**

Man füllt trocken gerupfte, flammierete, ausgewaschene und dann abgetrocknete Tauben, indem man die Haut behutsam vom Brustfleisch löst, Semmel-, Leber- oder Faschfülle zwischen Haut und Brust bis zu den Schenkeln einstreicht und die Haut oben zubindet. Die Tauben salzen und mit Butter und etwas Wasser braten.

### **Tauben, grillierte.**

Junge, fleischige Tauben werden gut gereinigt, der Länge nach in der Mitte auseinandergeschnitten, die Beine ausgelöst, das Fleisch mit einem Messer etwas breit geschlagen, gesalzen, in zerlassene Butter getaucht, dann in Semmelbröseln gewälzt.

In eine flache Pfanne gibt man etwas Fett, läßt es heiß werden und bratet die Tauben ziemlich jäh ab.

Oder man bestreicht Schreibpapier mit Butter oder Oel, legt es auf einen Rost, gibt darauf die Tauben und bratet sie bei mäßiger Hitze 15—20 Minuten auf beiden Seiten

### **Tauben, gedünstet.**

Gespickte, gesalzene Tauben dünstet man mit Fett, angelaufener Zwiebel, Zitronenschalen, etwas Wein und Suppe. Den entfetteten Saft sieht man über die zerlegten Tauben.

Oder man schneidet die Tauben, von welchen man Kopf, Hals und Füße weggehackt hat, der Länge nach auseinander, salzt, pfeffert sie und dünstet sie mit Butter und Suppe weich. Dazu gebackene Semmelschnitten und Zitronenscheiben.

### Braun gedünstet.

Die Tauben werden gesalzen, mit Speck umbunden, in eine Kasserolle gelegt. Dazu kommt Wurzeln, Zwiebel, Gewürz und Wasser und dünstet sie zugedeckt damit weich. Einstweilen macht man eine dunkle Einbrenn, vergießt sie mit dem Saft und läßt sie gut verkochen. Unterdessen transchirt man die Tauben, passiert die Sauce darüber und kocht alles zusammen nochmals auf. Dazu Nudeln, Makkaroni oder Kartoffeln.

### Sauer gedünstet.

Speck, Zwiebel und Wurzelwerk läßt man etwas anlaufen, gibt die geputzten, gesalzenen Tauben dazu und läßt sie darinnen braun angehen, tut dann Essig, Zitronenschalen und Suppe dazu und dünstet sie weich.

Nun gibt man die Tauben auf eine Schüssel, gibt in den Saft 1 Handvoll Schwarzbrotbrösel, kocht diese dickliche Sauce gut auf und passiert sie über die in Viertel geschnittenen Tauben.

### Mit Blutsauce.

Die Tauben werden mit Wurzelwerk, Lorbeerblatt, Wacholder- und Pfefferkörnern und Wasser gedünstet, die Wurzeln gestaubt, diese Sauce gut verkocht und dann passiert. Knapp vor dem Anrichten wird das Taubenblut, welches man mit etwas Essig abgerührt hatte, unter beständigem langsamem Rühren in die Sauce gegossen.

### Taubenbrüste.

Brüste ablösen, siehe bei Hühner.

Wenn man die Brüste abgelöst hat, zieht man ihnen die feinen Häute ab und spickt sie. Das übrige Fleisch wird mit Zwiebel, Speck, Suppe und Rotwein in eine Kasserolle gegeben und weich gedünstet. Das Fleisch nimmt man aus dem Saft, macht eine Fasch daraus, die man mit 2-3 Eidottern verrührt und im Dunst siedet.

Den entfetteten, passierten Saft gibt man in eine flache Kasserolle, legt die Brüstchen mit der gespickten Seite nach oben hinein, überdeckt sie mit einem mit Butter bestrichenen Papier und dünstet sie  $\frac{1}{2}$  Stunde im Rohr.

Nach dieser Zeit entfernt man das Papier und bratet die Brüste solange, bis der Speck gelblich ist.

Nun stürzt man das im Dunst gekochte Taubensalmi in die Mitte einer Schüssel und belegt den Rand der Schüssel mit den gedämpften Taubenbrüstchen. Den Saft gießt man über das Angerichtete.

## **Tauben auf Wildbretart.**

Gut gereinigte Tauben legt man 2 Tage in Beize.

Nachdem man sie aus der Beize genommen, salzt und spickt man sie und bratet sie mit etwas Beize und Fett begossen im Rohre.

Sobald sie Farbe haben, übergießt man sie mit saurem Rahm und läßt sie noch 5 Minuten in der heißen Röhre.

Die übrige Beize kann man stauben und verkochen lassen.

Diese Sauce wird dann in einer Sauceschale zu den Tauben serviert.

## **Taubenragout.**

(Siehe bei Ragout.)

## **Transchieren der Tauben.**

Tauben werden stets in 4 Teile geschnitten.

## **Truthahn oder Indian.**

September bis März.

Doch seine beste Zeit ist Dezember bis Jänner.

Der richtige Weihnachtsbraten. Bei jungen Tieren sind die Schuppen an den Beinen grau-blau oder grau-weiß, weich und feucht, bei alten hingegen rot, hornartig, hart und trocken. Die Lappen auf dem Kopfe sind bei jungen Tieren weniger dunkelrot als bei alten.

Ist er noch befedert, so sieht man sein Alter an der langen Bartquaste, einem jungen Tiere fehlt sie.

Jeder Indian hat dreierlei Fleisch. Das der Brust ist sehr zart und weiß, das der Keulen braun und das am Halse sehr fett.

Indian, Truthahn, auch welscher Hahn genannt, wird geköpft. Den Kopf und den oberen Teil des Halses tut man ganz weg. Die Flügel und den unteren Teil des Halses löst man wie bei der Gans ganz ab.

Das Tier wird trocken geputzt, dann abgesengt, mit Mehl tüchtig abgerieben und dann gut gewaschen.

Der Indian muß, nachdem man die Eingeweide entfernt hat, in den Federn einige Tage liegen, damit das Fleisch mürbe wird.

Einen älteren Indian kann man nur dünsten.

## **Truthahn, gebraten."**

Ein gut abgelegener Indian wird hergerichtet, Hals, Flügel, Klauen haut man weg, die starken Sehnen zieht man aus den Keulen, dann salzt man ihn tüchtig innen

und außen und läßt ihn über Nacht liegen. Dann dressiert man ihn, überbindet die Brust mit Speckblättern, legt ihn in die Bratpfanne und brätet ihn unter fleißigem Begießen bei nicht zu starker Hitze in der Röhre.

Den entfetteten Saft gibt man in einer Schale dazu.

Ein junger Indian braucht  $1\frac{1}{2}$ , ein großer, gemästeter bis zu 3 Stunden zum Braten.

Dazu reicht man gedünstete Aepfel, süße und saure Salate.

### **Truthahn, gefüllt.**

Man füllt den Kropf eines Indians mit Kastanien-, Schinken-, Leber-, Bratwurst-, Trüffel-, Rosinen- oder Mandelfülle, steckt oder näht ihn zu und brätet den Indian in der Röhre.

Den transchierten Indian richtet man auf einer langen Schüssel an und gibt die aufgeschnittene Fülle als Garnierung.

Dazu Sauce Cumberland oder Hetschensauce mit Rotwein.

### **Indian, gedämpft.**

Ein geputzter, flammierter und gereinigter Truthahn wird innen und außen mit Salz und Pfeffer eingerieben, dann dressiert und die Brust gespickt. Eine Kasserolle belegt man mit Speck, Zwiebel und 1 Lorbeerblatt, legt den Indian darauf, mit der gespickten Seite nach oben, und dämpft ihn zugedeckt weich.

Nach  $\frac{1}{4}$  Stunde gießt man  $\frac{1}{4}$  Liter Weißwein und etwas Suppe dazu und läßt ihn 2 Stunden zugedeckt fertigdünsten.

Nun transchirt man den Indian und gibt den entfetteten, geseihten Saft darüber.

Oder man gibt eine Champignon-, Bertram- oder Kräutersauce über den gedünsteten, transchierten Indian und läßt ihn nochmals damit aufdünsten.

### **Truthahngalantine.**

Wird wie Galantine vom Huhn bereitet, nur daß der Indian 2 Stunden zum Fertigmachen braucht.

Ist die Geflügelwurst in Scheiben geschnitten, garniert man sie ebenfalls mit Aspick.

### **Truthahn mit Aspick.**

Einen gebratenen Indian zerlegt man, schneidet das Bruststück in dünne Schnitzchen, bedeckt mit diesen die bergartig in der Schüssel aufgelegten anderen Stücke und verziert und garniert mit schön geschnittenem, rotem und gelbem Aspick.

### **Truthahnleber.**

Ist wie Gansleber zuzubereiten und schmeckt ganz vorzüglich.

Man kann sie auch zu Leberfasch verwenden, mit der man den Indian füllt.

### **Transchieren des Truthahns.**

Man schneidet das Brustfleisch vom Gerippe und zerlegt es in schiefe Schnitten, schneidet auch das Schenkelfleisch zu Stückchen und bedeckt mit dem weißen Fleisch die bergartig auf der Schüssel aufgelegten Stücke, die wie bei dem Kapaun zerteilt wurden.

### **Wildgeflügel.**

Wildgeflügel läßt man einige Tage an einem kühlen Orte hängen, damit es mürbe wird. Dann wird es trocken gerupft, gesengt und schnell gewaschen. Die Füße nimmt man nicht ab, sondern bindet sie nur unten fest.

### **Auerhahn.**

Genießzeit April bis halben Juni.

Das Tier darf höchstens 3 Monate alt sein, damit es einen guten Braten gibt.

Das Alter läßt sich an der Kürze und flaumartigen Beschaffenheit seiner Federn erkennen.

Junge Auerhähne haben blaßgelbe Schnäbel, die im Alter schwarz werden.

Da das Fleisch immer hart ist, auch von einem jungen Tiere, so muß es durch Abliegen mürbe gemacht werden.

Man läßt den Auerhahn samt den Federn 8—10 Tage an einem kühlen, luftigen Orte hängen. Entweder schneidet man den Kopf samt den schönen Federn ab und legt ihn bis zum Anrichten beiseite oder man läßt den Kopf befedert und dreht ihn vor der Zubereitung in Papier. Beim Auerhahn reißt man die starken Federn aus und zieht die Haut mit den übrigen Federn ab, nimmt ihn dann aus und wäscht ihn rasch ab.

### **Auerhahn in Beize.**

Fein geschnittene Zwiebel, etwas Wurzelwerk, Thymian, Lorbeerblatt, 4—5 zerdrückte Wacholderbeeren, Zitronenschalen, Pfefferkörner, etwas Salbei und Rosmarin,  $\frac{1}{2}$  Liter ordinärer Rotwein oder Essig und  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser. Dies wird zusammen in einem Topf  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht

und dann siedendheiß über das hergerichtete Tier gegossen.

In dieser Beize bleibt er einige Tage liegen, wobei man ihn öfters umdreht.

Dann spickt man ihm Brust und Schenkel mit federkiel dicken Streifen Speck, salzt ihn, gibt ihn mit der Beize in eine gut schließende Kasserolle und dünstet ihn zugedeckt 3 Stunden lang.

Der Saft wird gestaubt und gut verkocht.

Den Auerhahn legt man auf eine Schüssel und den ungerupften Kopf steckt man mittels eines Spießchens an seine frühere Stelle. Ganz junge Auerhähne läßt man 4—5 Tage hängen und bratet sie in Speckblätter gewickelt mit Wurzeln und Butter 1½ Stunden.

### **Birk- oder Schildhahn.**

April, Mai, halben Juni.

Unter 1 Jahre hat er braun gesprenkelte, wenn er älter ist, glänzend schwarze Federn am Halse und die übrigen mit weißen Federn vermennt.

Ebenso sind die Beine bis auf die Zehen stark befiedert, auch hat er einen dicken, hochroten Kamm und ebensolche Backen. Ein junges, abgelegenes Tier wird wie Fasan zubereitet. Oder man spickt den Birkhahn und begießt ihn beim Braten mit Suppe, Zitronensaft und saurem Rahm.

Aeltere Tiere beizt man ein und bereitet sie wie Auerhahn.

### **Fasan.**

Zweite Hälfte September bis Ende Jänner.

Sind die Sporen ganz kurz und abgerundet, ist der Fasan jung, ist er alt, so sind sie spitzig und scharf.

Mit dem Ohr einer Dressiernadel werden die Eingeweide durch einen ganz kleinen Schnitt beim Halse aus dem Fasan herausgezogen und durch ein Stück weißes Papier ersetzt.

Hierauf wird der Fasan in seinen Federn an einem luftigen Orte 8—10 Tage hängen gelassen. Nun schneidet man ihm den Kopf und die Flügel am ersten Gelenk ab.

Der Fasan wird nun abgefedert, über einer Spiritusflamme abgesengt, flammirt, die noch darinnen befindlichen Stifte ausgezogen und der Fasan mit einem Tuch abgewischt.

Nun wird er ausgenommen und dressiert, wie es bei Hühnern angegeben ist.



Beim Anrichten wird der Kopf an ein Hölzchen gesteckt, ein weißes, ausgefranstes Papier mit der Schere gelockt, als Halskrause daran befestigt und an den Hals des Fasans gesteckt, ebenso die Flügel mit den Federn wie die schönsten Schwanzfedern an die betreffenden Stellen eingefügt.

### Fasan, gebraten.

Der hergerichtete Fasan wird zu beiden Seiten der Brust mit feinen Speckstreifen durchzogen oder mit Speckblätter bedeckt, mit einem mit Butter bestrichenen Papier umwunden und ungefähr 1 Stunde am Spieß oder in der Röhre bei mittelstarkem Feuer gebraten.  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Garsein wird das Papier entfernt und der Fasan fertig gebraten, damit er eine schöne, lichtbraune Farbe bekommt. Nun wird er transchirt auf eine Schüssel gelegt und der Kopf angesteckt, wie es vorher beschrieben wurde. Man garniert mit Orangenspalten oder Kompott und Salat.

Bratet man den Fasan in der Röhre, so muß man ihn fleißig mit dem eigenen Saft begießen.

### Fasan, gedämpft.

Der hergerichtete Fasan wird mit Speckschnitten umwunden und mit Speckblättern, Schinkenschnitten, Zwiebelscheiben und Gewürz zugedeckt gedünstet.

Nach  $\frac{1}{2}$  Stunde gießt man  $\frac{1}{2}$  Liter Weißwein und etwas Suppe dazu und läßt ihn dünsten, bis das Fleisch weich ist.

Dann wird der Speck abgenommen, der Spagat, den man zum Festhalten der Speckblätter benötigt hatte, entfernt, der Fasan transchirt, wieder wie ganz zusammengesetzt, mit dem entfetteten Saft und mit Kraut zu Tisch gegeben oder mit Linsenpüree garniert angerichtet.

### Fasan, gefüllt.

Von einem gut abgelegenen Fasan schneidet man die Haut am Rücken auf, nimmt das Gerippe, ohne die Haut zu verletzen, heraus, gibt statt desselben Fülle hinein, näht die Haut zu und dressiert die Flügel und Füße.

Nun umhüllt man den Fasan mit Speckplatten, legt ihn in die Pfanne und bratet ihn unter fleißigem Begießen mit Suppe und etwas Fett im Rohre.

Die ausgelösten Beine, welche gestoßen werden, Fett, Wacholderbeeren, Zwiebelscheiben und etwas blättrig geschnittenes, schwarzes Brot sowie  $\frac{1}{4}$  Liter Rotwein gibt

man in eine Kasserolle, dazu noch Wasser und kocht die  $\frac{1}{4}$  Stunde, dann wird die Sauce gesalzen und gepfeffert und passiert.

Man reicht die Sauce in einer Schale.

Fülle: Das vom Gerippe abgelöste Fleisch faschieret 6 Dekka geschabten Speck,  $\frac{1}{2}$  Gansleber in Würfeln geschnitten,  $\frac{1}{2}$  Gansleber faschieret, 6 Dekka würfelig geschnittene Trüffeln oder Champignons.

Alles vermengen.

### Fasanbrüste, gespickt.

Nachdem man die Fasanbrüste, so wie es bei Hühner angegeben ist, abgelöst hat, salzt und spickt man sie auf, legt sie in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle, an der gespickten Seite nach oben, gibt etwas Suppe dazu und dünstet sie bei scharfem Feuer, Sobald der Speck gelblich ist, richtet man die Brüste an. Das übriggebliebenes Fleisch vom Fasan kann man zur Püreebereitung verwenden.

### Fasanpüree.

Bereitet man Fasanbrüste, so kann man das übrig zum Püree verwenden.

Man bratet oder dämpft das Fleisch und läßt es dann abkühlen. Ein Stück Gans- oder Hühnerleber faschieret man ebenso das Fleisch und vermengt es mit etwas beliebigem Wein und 1—2 Eidottern und läßt es am Feuer unter Rühren aufkochen.

Es muß püreeartig aussehen. Mit dieser Masse füllt man kurz vor dem Anrichten kleine Pasteten oder eine Buttermenge oder man bestreicht geröstete Semmeln, schnitten damit und richtet sie auf einer Schüssel an und garniert mit Spiegeleiern.

### Fasan mit Salmi.

Wird wie Krammetsvögel mit Salmi bereitet.

### Fasan mit Aspik.

Der gespickte, gebratene Fasan wird kalt transchieret und auf eine Schüssel wie ganz zusammengesetzt oder so daß die Stücke gehäuft auf der Schüssel liegen und die Bruststücke obenauf kommen.

Wird mit Aspik verziert und garniert.

### Fasan als gestürzte Sulz.

Das Brustfleisch wird vom gebratenen, erkalteten Fasan abgelöst und in dünne Schnitten zerlegt.

Scheiben von Zunge und von hartgesottenen Eiern.  
Dies wird abwechselnd in eine Form gelegt und dazwischen mit dickflüssigem Aspik ausgegossen. Man läßt es sulzen und stürzt es dann auf eine Schüssel.

Die restlichen Abfälle und das von den Beinen gelöste Fleisch des Fasans faschirt man, vermischt es mit Sulz und läßt es ebenfalls sulzen.

Dann schneidet man es in beliebige Stücke und legt es als Kranz um die gestürzte Sulz.

### **Transchieren des Fasans.**

Beim Anrichten legt man die gefiederten Köpfe mit auf. (Siehe Fasan.)

Die Biegel schneidet man ab und dann beim Glied entzwei, die Flügel nimmt man sehr klein ab.

Das Brustfleisch schneidet man vom Gerippe und zerlegt es in schiefe Stücke.

Den Rücken trennt man mit einem Querschnitt vom Halsgerippe und spaltet es der Länge nach. Das Geflügel auf der Schüssel wie ganz zusammenschieben und oben das Brustfleisch daraufgeben.

### **Hasel- und Schneehühner.**

August bis Ende Jänner.

Sind die Federn an den Beinen des Haselhuhnes noch kurz und struppig, so ist es jung, sind sie aber stark mit Federn belegt, die Zehen scharf und unbiegsam, so ist es älter als 1 Jahr.

Man bereitet Hasel- und Schneehühner wie Rebhühner.

### **Krammetsvögel.**

Oktober bis Ende Februar.

Wenn die Haut, wo die Gedärme liegen, nicht dunkel oder feucht, sondern weiß und trocken ist, dann sind sie frisch.

Die Vögel werden geputzt, ausgenommen, die Haut vom Kopfe gezogen, die Augen ausgestochen und der untere Teil des Schnabels abgerissen.

Die so hergerichteten Tiere salzt man, überbindet sie mit Speckblättern und bratet sie, mit Suppe und Fett begossen,  $\frac{1}{4}$  Stunde bei jäher Hitze.

Oder man bratet sie am Spieß.

### **Krammetsvögel mit Salmi.**

Von mehreren Vögeln schneidet man die Bruststückchen ab, spickt und bratet sie.

Das Übrige dünstet man, löst das Fleisch von den Beinchen, faschirt es, gibt Speck und etwas erweichte Semmel, 2—3 Eidotter und etwas vom Saft dazu, füllt die Masse in eine Form und siedet sie im Dunst.

Man stürzt das Salmi in die Mitte einer Schüssel und garniert es mit den Bruststückchen und gebackene Semmelschnittchen.

### Rebhühner.

Anfang September bis Ende Februar.

Junge Rebhühner lassen sich untrüglich an den gelben Füßen und Schnäbeln erkennen, die alten an blau-grauen Füßen, weißen Schnäbeln und roten Ringen um die Augen.

Ältere Rebhühner müssen einige Tage in den Federn hängen, dann schneidet man ihnen den Kopf, die Füße und die Flügelspitzen ab und zieht ihnen die Haut samt den Federn ab oder man rupft sie trocken.

Dann werden sie am Bauch geöffnet und ausgenommen.

### Rebhühner, gebraten.

Solche Hühner, denen die Haut samt den Federn abgezogen wurde, salzt man, wickelt sie vollständig in Speckblätter, umwindet sie mit Spagat und brätet sie im Rohr.

Oder: Junge Rebhühner rupft und flammirt man, öffnet sie und entfernt die Eingeweide und spickt ihnen die Brust mit fein geschnittenem Speck.

Man brätet sie entweder am Spieß oder in einer Pfanne im Rohr bei guter Hitze ungefähr 15—20 Minuten, wobei man sie mit dem eigenen Saft begießt. Die Hühner werden dann der Länge nach entzwei geschnitten, auf einer Schüssel angerichtet und der entfettete Saft darüber gegeben.

Bei der ersten Art Zubereitung wird der Spagat entfernt und die Speckblätter auf den Hühnern gelassen.

### Rebhühner mit Aspik.

Gespickte Rebhühner zerlegt man, wenn sie vollkommen ausgekühlt sind, legt sie zierlich auf eine Schüssel und verziert sie mit Aspik.

### Rebhühner als gestürzte Sulz.

Wird wie Fasan als gestürzte Sulz zubereitet.

### Rebhühnergalantine.

Dazu läßt sich ein älteres Huhn ganz gut verwenden. Das Rebhuhn wird trocken geputzt, und zwar sehr

behutsam, damit die Haut nicht verletzt wird, dann wäscht man es schnell ab, schneidet Kopf, Flügelenden und Füße beim Gelenk ab und zieht die Haut vorsichtig herunter.

Das Fleisch löst man von den Knochen und faschiert es.

1 erweichte, fein zerdrückte Semmel, 1 ganzes Ei, 4 Dekka kleine Speckwürfeln, 3 Dekka grob gehackte Kapern, Pfeffer, Salz, Majoran.

Das faschierte Fleisch mit Semmel, Ei und Gewürz vermengen, die Hälfte der Masse auf die ausgebreitete Haut streichen, Speck und Kapern darüberstreuen und die zweite Hälfte von der Fleischmasse daraufgeben, schlägt die Haut zusammen und näht sie zu.

Mit Speckscheiben unwunden brätet man die Galantine in mäßig heißer Röhre.

Vollkommen erkaltet, schneidet man sie in dünne Spalten auf.

Vorzüglich.

### Rebhühnerpastete.

Kalte.

2 Rebhühner,  $\frac{1}{2}$  Schweinsleber, 3 Dekka Trüffeln oder Champignons, 5 Dekka geriebenen Parmesankäse, 15 Dekka Butter, Schalotten, fein gewiegt, Salz, Pfeffer.

Die Rebhühner überbrätet man und löst das Fleisch von den Knochen und schneidet es in zierliche Stücke. Die Abfallstücke faschiert man.

Die Schwämme kocht man in Suppe und Wein und kocht sie solange, bis sich der Saft vollständig eingedunstet hat.

Nun treibt man die Butter flaumig ab, gibt das faschierte Fleisch, die fein geschabte Leber, Schwämme, Salz, Pfeffer, Schalotten und den Käse dazu und vermenget es gut.

Nun schichtet man die Masse abwechselnd mit den Fleischscheiben in eine Straßburger Terrine, belegt diese oben mit Speckscheiben, schließt die Terrine und kocht die Pastete 1 Stunde im Wasserbad.

Bevor man den Deckel öffnet, muß die Pastete ganz kalt sein.

Warme.

4 junge Rebhühner, 50 Dekka faschiertes Wildfleisch, 25 Dekka kleinwürfelig geschnittener Speck, 12 Dekka erweichte Semmel, 2 ganze Eier, 4 Eßlöffel fein gehackte Pilze, 2 Eßlöffel fein gewiegte Schalotten, Salz und Gewürz.

Die geputzten, gewaschenen Rebhühner salzt man bindet sie in Speckblätter und brätet sie halbfertig, dann nimmt man sie aus der Pfanne und läßt sie auskühlen, worauf man das Fleisch von den Knochen löst und diese in zierliche Stücke schneidet.

Vom Wildfleisch, den kleinen Abfällen der Rebhühner, Speck, Eier und Semmel macht man eine Farce, welche man gestoßen durch ein Sieb treibt oder noch zweimal durch die Fleischmaschine.

Eine Pastetenform streicht man mit Butter aus, legt einen Teil der Farce darauf, tut Fleischstücke und die mit Butter überdünsteten Schwämme und Schalotten dazu, gibt den Rest der Farce darüber, überdeckt das Ganze mit Speckplatten und bäckt die Pastete 2 Stunden in mäßig heißer Röhre.

Beim Anrichten entfernt man die Speckblätter, stürzt die Pastete und reicht eine Champignon- oder Trüffelsauce dazu.

Man kann auch die Pastetenform mit Blätterteig auslegen und damit bedecken, was die Pastete noch schmackhafter macht.

### **Rebhühnersalmi.**

2 Rebhühner, 4 Dekka Butter, einige Speckblättchen, ein paar Zwiebelscheiben, Fleischbrühe, 2—3 Löffel Rotwein, 15 Dekka Kalbfleisch, Zitronensaft, Salz, Gewürz.

Die rein geputzten Rebhühner salzen und innen mit Gewürz und Salz einreiben, dann mit Speck, Zwiebel und Butter unter Begießen von Wein, Zitronensaft und Suppe weich dünsten.

Aus dem Saft genommen, schneidet man sie in 4 Teile.

Die unansehnlichen Stücke und das Kalbfleisch faschier man, vermischt es mit dem übriggebliebenen Saft, staubt es mit wenig Mehl und dämpft es am Feuer ab.

Diese dicke Sauce wird durch ein Haarsieb gestrichen, sollte sie jedoch zu dick sein, verdünnt man mit Rotwein und Suppe.

Ueber die zerteilten Hühner gibt man diese Sauce und macht sie damit heiß.

Angerichtet, garniert man mit Buttermilchkröpfchen oder -bögen oder Weißbrot-Croûtons.

### **Rohrhühner.**

August bis März.

Man zieht ihnen die Haut ab, wässert sie gut aus und legt sie ein paar Tage in Beize.

Dann reibt man sie mit Sardellen ein und brätet sie mit Fett, frischer Beize und saurem Rahm.

## Schneehühner.

Werden wie Rebhühner bereitet.

## Schnepfen.

März, April, September, Oktober, November.

Die Schnepfen müssen einige Tage abliegen.

Dann werden sie samt dem Kopf gerupft, flammirt und ausgenommen.

Hierauf sticht man ihnen die Augen aus, gibt statt diesen etwas passierte Kartoffeln in die Höhlung, steckt in die Mitte ein Pfefferkörnchen, stutzt die Klauen, dreht die Füße so einwärts, daß sie unter die Flügel kommen und steckt den Schnabel durch den rechten Flügel.

So dressiert, werden die Schnepfen gesalzen, mit Speckplatten umhüllt und mit Spagat verbunden. Man bratet die Vögel entweder am Spieß oder bei starker Hitze im Rohr, wobei man sie mit Fett und Suppe und zum Schluß mit saurem Rahm begießt.

Sollen in einer starken  $\frac{1}{4}$  Stunde fertig gebraten sein.

Dann entfernt man den Spagat, teilt die Schnepfen in 4 Teile, legt sie wie ganz auf einer Schüssel zusammen und garniert mit gerösteten Semmelschnitten, welche man mit Schnepfenkot bestrichen hat.

Den Saft gibt man separat. Dazu serviert man ein beliebiges Kompott.

## Schnepfenbrüste mit gesulzter Fasch.

Von den gebratenen Schnepfen löst man das Brustfleisch und dann auch das übrige Fleisch ab, welches letzteres man faschiert, mit dickflüssigem Aspik vermischt und die Hälfte davon in einen Kuppelmodel füllt.

Darauf legt man die Bruststücke und bedeckt sie mit der übrigen Aspikmasse und läßt es fest werden.

Dann stürzt man die Sulz und steckt in den hohlen Raum in der Mitte die Köpfe der Schnepfen so hinein, daß die Schnäbel in die Höhe stehen.

## Schnepfensalmi.

Das Brustfleisch der gebratenen Schnepfe schneidet man herab und hält es warm.

Das übrige, von den Beinen gelöste Fleisch faschiert man und kocht es mit Rotwein, dem Bratensaft und etwas brauner Sauce auf und passiert dies auf die vorgewärmte Schüssel, legt die Bruststücke darein, steckt die Köpfe der Schnepfen mit nach auswärts gerichteten Schnäbeln in die Mitte und garniert mit in Butter gerösteten Semmelschnitten.

### Schnepfenkot.

Das Eingeweide der Schnepfe, mit Ausnahme des Magens, ein Stückchen Gans-, Hühner- oder Kalbsleber, 1 Champignon, 2 Löffel Semmel- oder Brotbröseln, 1 Schalotte, grüne Petersilie und Zitronenschalen, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, Wacholderbeere.

Dies gibt man alles zusammen und wiegt es fein würtz es und röstet es in Butter.

Hierauf wird es passiert, mit 1 Eidotter gut verrührt, fingerdick auf Semmelschnitten gestrichen und in die heiße Röhre gestellt, um es heiß zu erhalten.

Die Semmelschnitten können in Herz- oder Dreieckform geschnitten und vorher in Butter geröstet werden.

### Vögel, kleine.

Von kleinen Vögeln schneidet man die Köpfchen ab, rupft sie, nimmt sie aus und wäscht und salzt sie.

Man bratet sie mit Speck- und Zwiebelringen  $\frac{1}{4}$  Stunde in heißer Röhre.

Wenn sie anfangen, gelb zu werden, bestreut man sie mit in Butter gerösteten Semmelbröseln und gibt ein paar Löffel Suppe oder Wein dazu.

### Wachteln.

August bis Ende Jänner.

Sie sind um die Erntezeit am besten.

Sie dürfen nicht abliegen und sollen sobald als möglich nach dem Schusse bereitet werden.

#### G e b r a t e n .

Man richtet sie her, salzt sie, umbindet sie mit Speckschnitten und bratet sie unter fleißigem Begießen mit Fett und Suppe.

Dazu Polentaschnitten oder feine Makkaroni.

#### M i t W e i n l a u b .

Von den hergerichteten, gesalzenen Wachteln belegt man das Brüstchen mit Weinlaub, darauf gibt man eine dünne Speckschnitte und bindet sie fest.

In eine Bratpfanne tut man etwas Butter, legt die Wachteln hinein oder, wenn sie ein Spießchen hat, steckt man sie quer auf dieses und bratet sie bei schneller Hitze, wobei man sie mit dem eigenen Saft begießt.

Beim Anrichten entfernt man die Bindfaden und legt jede Wachtel auf eine Semmelschnitte, wobei man die



Speckhülle darauf läßt. Den entfetteten Saft seiht man darüber.

Dazu Reis, Sauerkraut o. dgl.

#### Gebeizt.

Aeltere Tiere legt man in Beize und dünstet sie dann mit dieser begossen, bis sie weich sind.

#### Italienisch.

Siehe mit Weinlaub.

### Wildenten.

Juli bis Ende Februar.

Unter den vielen Arten ist die Kriechente vorzuziehen.

Da das Fleisch von Wasservögeln besonders rasch in Fäulnis übergeht, so dürfen sie nicht zu lange liegen.

Wassergefügel soll man so lange die Bauchhaut noch weiß ist zubereiten.

Zarte junge Wildenten, die 1—2 Tage abgelegen sind, putzt man, nimmt sie aus, steckt in den Leib ein Stückchen Zitrone, salzt und pfeffert sie innen und außen und bratet sie mit Butter, Zitronensaft und Suppe, womit man sie öfters begießt.

Kriechenten wäscht man aus, umbindet sie mit Speckblättern und bratet sie unter Begießen mit Butter und Suppe.

Große Wildenten beizt man ein und dünstet sie mit etwas Beize.

Der Saft wird gestaubt und verkocht; dann passiert man die Sauce und gibt Kapern und Rahm dazu.

### Wildgänse.

Juli bis Ende Februar.

Nur solange sie ganz jung sind, kann man sie als Braten verwenden.

Entweder werden sie mit Speckscheiben umbunden gebraten oder mehrere Tage in Beize gelegt und dann mit dieser scharf gedünstet. Dazu eine Wildbretsauce.

### Wildtauben.

März bis Ende Oktober.

Man bratet sie mit Speck umbunden wie Rebhühner oder dünstet sie wie Haustauben oder man bratet die Brüstchen und macht aus dem übrigen Fleisch Salmi, wie bei den Krammetsvögeln.

# Wildbret.

## Beize für Wildbret und anderes Fleisch.

### I.

1 große, ringelig geschnittene Zwiebel, 10 Pfefferkörner, 1 kleines Lorbeerblatt,  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser, 4—5 Eßlöffel Essig (nach Geschmack).

Man gibt dies alles zusammen in eine Kasserolle und kocht es  $\frac{1}{4}$  Stunde.

### II.

Zwiebel, Petersilienwurzel, Sellerie, wenig gelbe Rübe, nach Belieben auch etwas Pistinak, schneidet man in Scheiben und gibt dies zu 1 Liter Wasser, dann noch Pfefferkörner, Zitronenschalen und Lorbeerblatt sowie etwas Essig und Wein dazu.

Man kocht die Beize  $\frac{1}{2}$  Stunde.

### III.

Zu obiger Beize gibt man zerdrückte Wacholderbeeren und einige Tannennadeln.

Auch nach Geschmack Salbei und Rosmarin.

Nachdem die Beize gekocht ist, stellt man sie abseits zum Auskühlen und gibt sie dann erst über das Fleisch.

Das Fleisch muß von der Beize vollkommen bedeckt sein.

Salzen soll man die Beize nicht, da das Salz dem Fleisch zuviel Saft entzieht.

Durch das Einbeizen gewinnt das Fleisch an Geschmack und kann es darinnen liegend einige Tage aufbewahrt werden.

## Hase.

Schußzeit halben August bis Ende Jänner.

Bei einem jungen Hasen lassen sich die Ohren (Löffeln) leicht einreißen.

Will man einen Hasen abhäuten, so hängt man ihn mit den beiden Hinterfüßen an je einen Nagel, schneidet das Fell längs des Bauches bis zur Schnauze auf und an der inneren Seite der Füße und des Schweifes und rings um die Kniegelenke der Füße ab, löst das Fell durch Ziehen und mittels des Messers vom Schweif und von den Hinterfüßen los, dreht den Rücken des Tieres gegen sich, zieht das Fell bis über den Kopf herunter und schneidet an diesem die Ohren ab, damit die Haut ganz bleibt. Mit einem feuchten Tuche wischt man nun die Haare

weg, legt den Hasen auf ein Brett, schneidet den Bauch der Länge nach auf und nimmt die Gedärme und das Eingeweide heraus.

Den Schlußknochen zwischen den Keulen hackt man ein wenig ein, um das Ende des Darmes zu entfernen und wäscht die Stelle rein. Nun trennt man Schulter, Hals und Brust vom Rücken und hackt die Rippen längs des Rückenfleisches ab.

Lunge, Leber und Herz heißen das Junge beim Hasen.

Die Galle ist von der Leber behutsam zu entfernen.

Rücken und die darangebliebenen Hinterfüße, Läufe, heißen der alte Hase.

Das Fett, falls solches beim Hasen gefunden wurde, löst man vorsichtig aus den Häuten.

Daraus läßt sich eine vorzügliche Frostsalbe herstellen, welche in gut verschlossenen Büchsen an einem kühlen Orte aufbewahrt werden kann.

Das Fett wird zu Sahne gerührt und, da es einen unangenehmen Geruch hat, mit einer stark wohlriechenden Essenz vermenget.

#### Aufbewahren.

Ein Hase im Balg kann 8 Tage hängen bleiben, bei großer Kälte auch noch länger und kann dann erst noch, wenn nötig, einige Tage in Beize liegen.

#### Hase, gebraten.

Einen Hasenrücken mit den Hinterfüßen, von einem jungen Tiere, wäscht man rasch ab, häutet ihn gut ab, salzt ihn und spickt ihn mit feinnudelig geschnittenem Speck, gibt ihn in die Pfanne, pfeffert ihn, belegt ihn mit Butterflöckchen und bratet ihn unter fleißigem Begießen vom eigenen Saft und etwas Suppe  $\frac{3}{4}$  Stunden im Rohr. Oder man bratet ihn am Spieß über einer Bratpfanne, in welche man Butter und sauren Rahm und Suppe gegeben hatte. Von Zeit zu Zeit gießt man etwas heißes Wasser in die Pfanne.

Man serviert zum Hasenbraten Preiselbeeren- oder Hagebuttensauce und garniert mit Butterteigkräpfchen oder Rohscheiben und Zitronenspalten.

#### Mit Rahmsauce.

$\frac{1}{4}$  Liter Rähm,  $\frac{1}{8}$  Liter Mehl, etwas Paprika und Salz, 3 Dekka Kapern, etwas fein gewiegte Zwiebel.  
Rahm und Mehl versprudelt man, tut Zwiebel und

Gewürz dazu und läßt diese Sauce stark verkochen und verdünnt, wenn nötig, mit etwas Wasser oder Suppe.

Den Hasen bratet man unterdessen wie es vorher angegeben ist.

Nun nimmt man ihn aus der Pfanne und transchirt ihn.

Die Rahmsauce passiert man in den in der Pfanne zurückgebliebenen Saft, gibt die grob gehackten Kapern auch hinein und kocht das Ganze einmal auf. Erst durch dieses Aufkochen bekommt die Sauce Farbe und Geschmack.

Beim Transchieren löst man das Rückenfleisch vom Gerippe, schneidet es zu schiefen Stücken, schiebt es wie ganz zusammen, legt es über das Gerippe auf die Schüssel und erwärmt es wieder. Die Keulen gibt man zu Scheiben geschnitten dazu.

Man reicht Makkaroni, Semmelknödel u. dgl. dazu.

#### Mit Beize.

Aeltere Hasen legt man durch einige Tage in Beize und begießt sie beim Braten mit Fett und Beize und reicht eine Wildbretsauce dazu.

#### Wildbretsauce.

Von 5 Dekka Mehl und 3 Dekka Schmalz oder anderem Fett macht man eine dunkle Einbrenn, vergießt sie mit der unpassierten Beize, so daß Zwiebel und Wurzelwerk dazu kommt, salzt und läßt das Ganze gut verkochen.

Sollte die Sauce zu licht geworden sein, so läßt man etwas Zucker braun werden, gießt ihn dann mit Wasser auf und gibt davon soviel zur Sauce, bis diese die richtige Farbe hat.

Einige zerdrückte Wacholderbeeren sind mitzukochen.

Die Sauce wird passiert und separat in einer Sauce-schüssel dazu gereicht.

Nach Geschmack kann man auch etwas Zitronenschalen dazugeben.

#### Wildbretsauce mit Weinmost.

Man begießt den gespickten Hasen während des Bratens öfters mit Weinmost und gibt auch in die, wie vorher beschrieben, bereitete Sauce zum Verdünnen etwas Weinmost. Der angerichtete, transchirte Hase wird mit heißer, brauner Butter übergossen und die Sauce in einer Sauciere dazu serviert.

#### Hase, gedünstet.

Ein Hasenrücken samt Läufen wird abgehäutet, gesalzen und gespickt, dann belegt man ihn außerdem mit

Speckblättern und bindet diese fest. In eine Kasserolle gibt man 1 ringelig geschnittene Zwiebel, blättrig geschnittenes Wurzelwerk, 1 Lorbeerblatt, einige Wacholderbeeren und Pfefferkörner,  $\frac{1}{2}$  Liter Weißwein und ebensoviel Suppe und dünstet darinnen den Hasen beiläufig  $1\frac{1}{2}$  Stunden.

Dann nimmt man ihn heraus und schneidet ihn in beliebige Stücke. Die Sauce wird entfettet und noch etwas eingekocht und dann passiert über den Hasen gegeben.

Dazu reicht man gebackene Semmelschnitten (Croûtons). Wenn der Hase im Sud erkaltet ist, gibt man ihn kalt als Zwischenspeise und garniert ihn mit Aspik.

### Hase, gedämpft.

Den abgehäuteten, gesalzenen und gespickten Hasenrücken legt man in eine Kasserolle, gibt Butterflöckchen darauf und dämpft ihn mit kleinweiser Zugabe von etwas Suppe oder Wasser weich. Dann gibt man dem Fleisch Farbe, indem man den Saft eingehen läßt, tut einige Löffel voll Rahm darüber und stellt es 5 Minuten in die heiße Röhre, damit der Rahm gelblich wird. In Stücke geschnitten, serviert man kleine Kartoffeln und Kompott dazu. Diese Art der Zubereitung ist am meisten zu empfehlen, weil das Fleisch sehr saftig bleibt.

### Hase in schwarzer Sauce.

Den abgehäuteten Hasen schneidet man in zweifingerbreite Stücke und dünstet ihn in einer Kasserolle mit  $\frac{1}{4}$  Liter Rotwein,  $\frac{1}{4}$  Liter Suppe, 5 Dekka Butter, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt und etwas Hasenblut.

Sobald der Hase weich ist, hebt man ihn aus dem Sud, verrührt diesen mit  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm, 2 Kochlöffel voll Mehl und verkocht die Sauce gut.

### Hase, junger.

Ist auf dieselbe Art wie Hase in schwarzer Sauce zu bereiten oder, falls man ihn eingebeizt hatte, kocht man ihn mit Beize, staubt die Sauce mit Mehl, salzt sie, läßt sie verkochen und passiert sie über die auf eine Schüssel angerichteten Hasenstücke.

### Hase, faschiert.

Von der Keule und der Schulter eines ungebeizten Hasens löst man das Fleisch von den Knochen und schabt es aus Haut und Sehnen und faschiert es.

3 Dekka fein würfelig geschnittener Speck, 4 Löffel Rahm, 1 Ei, 1 erweichte Semmel, Salz, Pfeffer. — Dies wird alles mit dem faschierten Fleisch vermengt, in eine mit

Fett ausgestrichene Hasenrückenform gegeben und im Rohre gebraten. Auf eine Schüssel stürzen und mit Wildbretsauce übergießen.

### **Hasenschnitzchen, faschierte.**

Bereitet man eine Fasch, wie sie bereits angegeben wurde, so kann man daraus kleine Beefsteaks formen. Man taucht sie auf beiden Seiten in Mehl und bratet sie im Fett aus. Damit sie gut ausgebraten sind, darf man sie nur kleinfingerdick formen.

Dazu gibt man Zitronenscheiben, gedünsteten Reis und eine pikante braune Sauce.

### **Hase, kalter.**

Ungebeiztes Hasenfleisch wird gebraten und dabei mit Fett, Suppe und Zitronensaft begossen. Rückenfleisch und Keulen schneidet man, sobald sie kalt sind, in dünne Scheiben. Das übrige Fleisch schabt man von den Knochen und faschiert es, dann nimmt man 1 geriebene Zwiebel, 4 Sardellen, fein zerdrückt, 1 Kaffeelöffel Kapern, gehackt, 6 Eßlöffel Oel, nach Geschmack etwas Essig oder Zitronensaft. — Dies wird zusammen gut vermengt und mit dem faschierten Fleisch zu einer dicklichen Sauce verrührt. Das Fleisch richtet man auf einer Schüssel an und gießt die Sauce darüber. Mit Aspik, Sardellenstreifchen und Kapern wird der kalte Hase schließlich garniert.

### **Kalt aufgeschnittenes Wildbret.**

Man garniert es mit Aspik, harten Eiern, Salat und Sardellen und gibt eine kalte Sardellen-, Senf-, Eier-, Kräuter- oder Kapernsauce dazu.

Italienisch.

(Siehe bei Resten.)

Mit Aspik (saure Sulz).

Hasenrücken und -keulen, Rotwein, Gansleber, Aspik, Salz, Pfeffer.

Ein abgehäuteter Hasenrücken mit den Keulen wird gesalzen und gepfeffert und mit Rotwein und Suppe weich gedünstet.

Dann löst man das Fleisch behutsam von den Knochen und schneidet es in dünne Scheiben. Man bedeckt das Fleisch mit einem bebutterten Papier, damit es keine Kruste bekommt und stellt es kalt.

In den Sud, worin das Fleisch gedämpft wurde, gibt man die Vorderfüße des Hasens und die von Rücken und

Keulen ausgelösten Knochen, tut einige zerdrückte Wacholderbeeren und Pfefferkörner hinzu und dünstet es zugedeckt.

Sobald das Fleisch weich ist, gibt man 1 Gansleber dazu und dünstet alles zusammen noch  $\frac{1}{2}$  Stunde.

Man läßt die Leber erkalten und schneidet davon schöne Schnitten. Der vorhandene Saft wird geseiht, das von den Füßen geschabte Fleisch und die Abfälle der Gansleber faschirt man und vermischt sie mit dem Saft.

Es muß wie Püree so dick sein. Dies nennt man Salmi.

Nun stellt man das Salmi aufs Eis.

In einen Model gibt man Aspik, läßt es etwas stocken, legt darauf Hasen- und Gansleberschnitten, dann eine Lage Salmi, darauf Aspik, läßt dies wieder stocken, gibt wieder Hasenschnitten darauf usw., bis alles verwendet ist.

Oben übergießt man es mit dickflüssigem Aspik und stellt die Speise kalt.

Dann stürzt man sie auf eine Schüssel und verziert den Rand mit beliebig geschnittenem oder gehacktem Aspik, formt von verschiedenfarbiger Butter kleine Röschen, gibt dazwischen zur Blume geschnittene Radieschen mit Petersilie als Blätter.

Man gibt den Hasen in Aspik als Zwischenspeise zu Tisch.

(Siehe Stürzen von Sulz.)

Mit Aspik auf einfache Art.

Den gut und schön gespickten Hasenrücken bratet man unter fleißigem Begießen mürbe und saftig, doch so, daß er möglichst wenig Farbe bekommt und der Speck hübsch sichtbar bleibt.

Erkaltet, löst man das Fleisch vom Gerippe, schneidet es in Scheiben und legt es wie ganz zusammen.

Auf eine Schüssel tut man klares Aspik und läßt es stocken.

Dann legt man die Fleischscheiben darauf und übergießt sie mit klarem, überkühltem Aspik, so daß das Fleisch wie mit einer dicken, gelblichen Glace überzogen scheint.

Wird mit Kren und Vogerlsalat verziert.

Man reicht es zum Abendtee oder als Vorspeise.

Als Pudding.

30 Dekka faschirtes, rohes Hasenfleisch, 16 Dekka faschirtes, rohes Schweinefleisch, 8 Dekka faschirtes Speck,

2 ganze Eier, 4 Dekka "erweichte Semmel, Salz, Pfeffer  
5 Wacholderbeeren, 1 Gewürznelke, etwas Thymian.

Alles Gewürz muß fein gestoßen sein.

Dies alles gut vermengen und nochmals durch die Fleischmaschine treiben.

4 Dekka Speckwürfel, 4 Dekka geräucherte Zunge, 1 kleine, rohe Gansleber, 2 kleine Essiggurken, 1 blattlig geschnittener Champignon. Zunge, Gansleber und Gurken schneidet man würfelig und vermengt es dann mit dem Faschierten.

Eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgestreute Dunstform füllt man mit der Masse voll, schlägt die Form auf die flache Hand mehrmals auf, damit sich die Fasch fest zusammensetzt, schließt die Form mit dem Deckel und kocht den Pudding 1½ Stunden im Dunst. Der Pudding wird auf ein Brett gestürzt und mit der Form zugedeckt ½ Stunde stehen gelassen, dann hebt man erst die Form ab. Den nächsten Tag schneidet man den Pudding in fingerbreite Stücke und garniert mit gelbem und rotem Aspik.

### Hasenkuchen.

60 Dekka rohes, ungebeiztes Hasenfleisch, 16 Dekka Speckwürfel, 2 Eier, fein gestoßene Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Salz.

Das Fleisch faschieren und mit dem noch dazu gehörigen vermengen. Eine Dunstform mit Speckblättern auslegen, die Masse einfüllen und 1 Stunde im Dunst kochen.

Damit der Kuchen nicht aufspringt, läßt man ihn in der Form etwas abkühlen, bevor man ihn stürzt.

Man gibt eine mit Rotwein bereitete Wildbretsauce dazu.

### Hasenpastete.

Siehe auch bei Pasteten (Heft 2) und Resteverwendung (Heft 8).

#### Einfache.

Die hinteren Läufe eines Hasens, 5—7 Dekka Speckwürfel, 10—12 Champignons, blattlig geschnitten, ½ erweichte Semmel, 2 ganze Eier, Salz, Pfeffer.

Die Hasenläufe bratet man, löst das Fleisch von den Knochen und faschiert es.

Die Champignons dünstet man in Butter weich.

Nun mischt man alles zusammen, füllt die Masse in einen mit Speckblättern belegten Model und kocht die Pastete 1 Stunde im Dunst.



Gestürzt, schneidet man sie erst den nächsten Tag in zierliche Stücke und garniert mit Aspik.

Hasenpastete kann auch wie Rebhühnerpastete bereitet werden.

### **Hasenpain.**

(Siehe Pain vom Reh.)

### **Hasenpied.**

(Siehe bei Fleisch in verschiedenen Teigen, Heft 2.)

### **Hasenpüree.**

Gebratenes, faschiertes Hasenfleisch wird mit brauner Sauce vermischt und dann passiert.

Das zerhackte Gerippe kocht man etwas mit Suppe und Rotwein aus und seiht dies zur Sauce.

### **Hasensalmi.**

(Siehe auch bei kalten Hasen in Aspik.)

Das Gerippe zerhackt man, kocht es mit Suppe und etwas Rotwein aus und seiht die Brühe. Unterdessen schneidet man das abgelöste Fleisch vom Wild recht fein, gibt in Butter geröstete Semmelstücke und etwas Speck dazu, faschiert es, dünstet es mit Bratensaft und staubt es ein wenig.

Nun gibt man die abgeseigte Brühe dazu, dann Zitronenschalen, Salz und Pfeffer und läßt das Ganze dick einkochen.

### **Hasenschnitzchen.**

Mit Bröseln.

Man löst das Fleisch des abgehäuteten Hasenrückens vom Gerippe, schneidet es zu fingerdicken Scheiben, klopft sie leicht, salzt sie, bröselt sie ein und bratet sie mit genügend Fett bei mäßiger Hitze.

Man gibt Zitronensaft, Sardellenbutter oder Glace darauf.

Oder man richtet sie auf einer flachen Schüssel an und umgibt die Schnitzchen mit einem Kranz von halbierten, ausgehöhlten, gedünsteten Reinetteäpfeln, die man mit Ribiselgelee gefüllt hatte.

G e b r a t e n .

Man legt die geklopften, gesalzenen Schnitzchen in eine Pfanne, legt Butterflöckchen darauf und bratet sie ziemlich jäh ab, doch so, daß sie vollkommen ausgebraten sind.

Man garniert mit Linsenpüree oder mit Bohnenschoten oder man legt sie auf Wildbretragout.

Auf Rostbratenart.

Die Schnitzchen werden mit Zwiebelringen oder mit Knoblauch wie Rostbraten zubereitet.

Faschierte.

(Siehe Hasenschnitzchen faschierte.)

Als Filet.

Die Schnitzchen werden gespickt, gesalzen und dann zuerst auf der gespickten und dann auf der anderen Seite jäh abgebraten.

Dann legt man sie auf eine Schüssel und stellt sie warm.

In die Pfanne, worin sie gebraten wurden, gibt man etwas Rotwein, läßt dies aufkochen und gibt den Saft über das Filet.

Oder man läßt die Filets in dem Saft  $\frac{1}{4}$  Stunde weiter dünsten.

Am Rost gebraten.

Von einem gut abgelegenen, abgehäuteten Hasenrücken werden die beiden fleischigen Teile der Länge nach abgelöst und daraus fingerdicke Scheiben geschnitten, diese geklopft, gesalzen und reichlich mit Speck durchzogen.

Sie werden ziemlich rasch am Rost gebraten und mit einem Püree serviert.

**Hasenschnitten.**

Von einem jungen Hasen zieht man das Fell ab, wäscht ihn rasch aus, häutet ihn ab und löst das Fleisch von den Knochen. Die zerhackten Knochen tut man in eine Kasserolle, gibt ringelig geschnittene Zwiebel, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz, etwas Thymian, 1 Stück Hausbrot, in feine Blättchen geschnitten,  $\frac{1}{4}$  Liter Rotwein,  $\frac{1}{16}$  Liter Essig,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser dazu und dünstet dies 2 Stunden. Sollte es zu stark einkochen, gibt man etwas Wasser dazu. Dann passiert man die Sauce und stellt sie heiß.

Das Hasenfleisch schneidet man in schöne Schnitten, bratet sie kurz vor dem Anrichten mit Butter ab und richtet sie auf einer Schüssel an; die schönen Stücke nach außen, die anderen in der Mitte der Schüssel.

Entweder gießt man die Sauce, die, falls sie zu dick sein sollte, mit Rotwein verdünnt wird, über die Schnitten oder man serviert sie separat.

Dazu reicht man Buttermilch oder Polenta, Einbund, Knödel oder gebackene Kartoffelkröpfchen. Die Hasenschnitten reicht man als Zwischenspeise.

### **Gemsen.**

August bis Ende Jänner.

Man bereitet Gemsenbraten wie Rehbraten, naturgebraten, mit Rotwein oder Beize gedünstet. Zu ersterem reicht man Preiselbeeren, Hagebutten- oder Cumberland-sauce.

Zur zweiten Art eine Wildbretsauce, Croûtons, Makaroni o. dgl.

### **Hirsch.**

Juni bis Ende Jänner.

Vom Hirsch selbst ist das Fleisch ziemlich hart und grobfaserig, gut ist es vom Hirschtier und Hirschkalb. (Schußzeit September bis Jänner.)

Das Fleisch von älteren Tieren muß einige Tage in Beize liegen.

### **Hirschfilet.**

Das abgelöste Rückenfleisch sowie der Lungen- oder Jungfernbraten kommen unter dem Namen «Filet» in Verwendung. Das abgelöste Fleisch wird durch 2 Tage in folgende Marinade gelegt:

Saft von 1–2 Zitronen, 6 Löffel Tafelöl, blattlig geschnittene Suppenwurzeln, 3 fein gestoßene Wacholderbeeren, 1 gestoßenes, kleines Lorbeerblatt, wenig Pfeffer.

Man vermischt dies gut, wendet das Filet in der Marinade gut um, gibt das Fleisch in eine tiefe Schüssel und gießt die Marinade darüber.

Nach 2 Tagen hebt man das Fleisch heraus und durchzucht es mit feinen Speckstreifchen, salzt es und bratet es mit Butter und etwas Wasser schön braun. In eine Kasserolle gibt man ein Stückchen Butter, 1 fein geschnittene Zwiebel, 7–10 Deka rohes Selchfleisch, Salz und die Marinade und dünstet alles zusammen weich, staubt es, gibt einen Spritzer Rotwein und etwas Wasser oder Suppe dazu und kocht davon eine glatte, dickliche Sauce. Die Sauce wird passiert und über das zu feinen Scheiben geschnittene Filet gegeben.

Garniert wird mit Kartoffelcroquettes und Buttermilchkröpfchen.

### **Hirschziemer (-rücken), gebraten.**

Der hübsch ausgehauene Rücken wird gut enthäutet, reihenweise mit bleistiftdicken Speckstreifen durchzogen, gesalzen, gepfeffert, in eine Pfanne gelegt, mit Butterflöckchen belegt und unter Begießen mit Fett und Suppe 1½—2 Stunden bei guter Hitze gebraten.

#### **Mit Kruste.**

Ist das Rückenstück so gebraten, wie es vorher angegeben wurde, so legt man es auf eine Schüssel und gibt etwas von der Brühe darüber. Das Fleisch wird nun oben mit Ei bestrichen, mit Bröseln von Roggenbrot, die man nach Belieben mit etwas gestoßenem Zucker vermischen kann, dicht bestreut, mit Butter beträufelt und mit der Schüssel in die Röhre gestellt, damit die Brösel steif werden, dann wiederholt man das Bestreuen mit Brotbröseln usw. solange, bis sich eine kleinfingerdicke Kruste gebildet hat. Man reicht eine süße Sauce dazu.

### **Hirschbraten.**

#### **Gedünstet.**

Man legt das Fleisch einige Tage in Beize und dünstet es dann, indem man immer etwas Beize zugießt, bei starkem Feuer durch beiläufig 2 Stunden.

Dazu gibt man eine Wildbretsauce mit Rahm und Rotwein, wie es bei Hasen angegeben ist.

#### **Als Roast beef (englisch).**

Ein gut abgelegenes, abgewischtes Rippenstück belegt man mit Speckblättern, dreht es in mehrfaches, mit Butter bestrichenes Papier und bratet es bei gleichmäßiger Hitze 2½ Stunden am Spieß oder im Rohr; dabei ist es fleißig zu begießen. Das Papier nimmt man ab, läßt den Braten etwas Farbe bekommen, schneidet ihn in gleichmäßige Schnitten, legt diese auf eine lange Schüssel, gießt den Saft darüber und garniert mit Orangen- und Zitronenscheiben und reicht noch Stachelbeer- oder Orangenkompott dazu.

### **Hirschrippen.**

Werden mit Zwiebel wie Rostbraten bereitet.

### **Hirschrouladen.**

Vom Schlegel oder von der Schulter schneidet man ziemlich große Schnitze, häutet sie gut ab, klopft, salzt und pfeffert sie, bestreicht sie mit Wildbretfasch, rollt sie

und bindet sie zu, bratet sie auf Zwiebelringen von allen Seiten gut ab, tut dann etwas Wasser und Essig dazu und dünstet sie mürbe.

Dann nimmt man die Rouladen aus dem Saft, staubt diesen, gibt etwas Rahm dazu und kocht die Sauce gut auf.

Die von den Fäden befreiten Rouladen legt man auf eine Schüssel und passiert die Sauce darüber.

#### **Wildbretfasch.**

Die Abfälle von Wildfleisch werden faschiert, mit gedünsteten Schwämmen, klein geschnittenem Speck, etwas mit Rotwein befeuchteten Bröseln und Gewürz vermennt auf das Fleisch gestrichen.

#### **Hirschschnitze.**

Schnitzchen von abgelegenem Hirschfleisch werden geklopft, gespickt, gesalzen und mit Fett und Beize weich gedünstet.

Zuletzt gibt man etwas Rahm dazu.

#### **Faschierte.**

Das Fleisch wird faschiert, mit erweichter Semmel, 1 Ei, Salz, Pfeffer und kleinen Speckwürfeln vermennt.

Aus der Masse dünne Schnitzchen formen und in heißem Fett abbraten.

#### **Hirschfleisch mit kalter Sauce.**

Schlegel oder Schulter wird gut enthäutet, gespickt, gesalzen und mit Beize und Rotwein weich gedünstet.

Kalt aus der Brühe genommen, schneidet man es zu dünnen Scheiben auf und gibt Senf à la Diable oder Wacholderbeersauce dazu.

#### **Hirschfleischwürste.**

1 Kilo faschiertes Hirschfleisch, 25 Dekka fein gehackten Speck, 5 Dekka Schmalz, 5 Dekka Butter, 3 ganze Eier, 8 Eßlöffel Semmelbrösel, 4 Eßlöffel dicken, sauren Rahm, Salz, Pfeffer und 2 gestoßene Wacholderbeeren.

Man treibt Schmalz, Butter und Eier gut ab, mischt das übrige dazu, füllt von der Masse dünne Rindsdärme voll, bindet sie an beiden Enden zu und bratet die Würste im Fett goldbraun.

#### **Reh.**

Juni bis Ende Februar.

Am besten ist das Fleisch von September bis Februar. Das Fell wird wie beim Kalb abgezogen und auch wie dieses zerlegt.

Das Fleisch soll hellrot und zart sein und eine gewisse Festigkeit haben.

### **Rehleber (Delikatesse).**

Die von dem frisch erlegten Tier sofort entfernte Leber wird rasch abgewaschen, mit einem Tuche abgewischt und das Häutchen davon entfernt.

Dann schneidet man sie in dünne Spalten, bratet sie mit gerösteter Zwiebel rasch ab und salzt und pfeffert sie erst knapp vor dem Anrichten.

Oder man spickt sie und bratet sie dann.

Dazu gebratene Kartoffeln.

### **Rehleberpastete.**

Kalt.

1 Rehleber,  $\frac{1}{2}$  Kilo mageres Schweinefleisch,  $\frac{1}{4}$  Kilo geräucherten Speck, fein gewiegte Zwiebel, Pfeffer, Salz.

Die Leber säubert und häutet man und schneidet sie in Scheiben.

Die Abfälle und Brocken werden mit dem Schweinefleisch und der Hälfte des Speckes fein faschiert, dann mit Zwiebel, Pfeffer und Salz zu einer Farce vermengt.

Die zweite Hälfte Speck schneidet man in Scheiben und belegt damit eine Porzellanschüssel, streicht fingerdick Farce darüber, legt die schwach gesalzenen Leberstücke darauf, überstreicht sie mit Farce und fährt so fort, bis alles verbraucht ist.

Als letzte Lage muß Farce kommen, die man mit Speckscheiben bedeckt.

Man bäckt die Pastete  $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden, entfernt beim Anrichten die Speckscheiben und stürzt sie auf eine Schüssel.

### **Rehgulasch.**

Man enthäutet sorgfältig ein Stück von der Schulter und schneidet es in Würfel.

Unterdessen röstet man Speckwürfel mit Zwiebelringen gelblich, gibt das Fleisch dazu, salzt und papriziert es und läßt es zuerst im eigenen Saft dünsten.

Hat sich der Saft verdünnet, gießt man löffelweise Wasser zu und dämpft es bei starker Hitze, bis das Fleisch weich ist. Sehr gut.

### **Rehfilet.**

Naturgebraten.

Man löst das Filet vom Gerippe, enthäutet es gut, spickt, salzt und pfeffert es.

Man legt 2 Filetstücke aneinander, bindet sie mit Spagat zusammen und tut sie in eine lange Pfanne.

Mit Butterflöckchen belegt, bratet man sie in der Röhre und begießt sie mit dem eigenen Saft.

Vor dem Anrichten entfernt man den Bindfaden und schneidet sie in dünne, schiefe Spalten. Dazu serviert man entweder eine süße Sauce oder eine Rahmsauce.

Oder man bratet das Filet wie den Hasenrücken.

Kalt.

Rehrücken oder Ziemer.

Der ebenso bereitere Rehbraten wird kalt aufgeschnitten und mit Aspik garniert angerichtet. Auch Eier und Sardellen gibt man als Garnierung.

Dazu eine Kräuter- oder Senfsauce.

### Rehkotelettes.

Die Kotelettchen bratet man entweder mit Butter bestrichen ab oder in Oel oder am Rost. Dazu Pfeffer- oder Wildbretsauce.

### Rehpastete.

(Siehe auch bei Fleisch in verschiedenen Teigen.)

Fleisch von Schlegel oder Schulter gut abhäuten und zweimal durch die Fleischmaschine treiben.

3 erweichte Semmeln, 2—3 fein gewiegte Schalotten, 2 blattlig geschnittene Pilzlinge, feine, grüne Kräuter, 30 Dekka fein geschabten Speck, Salz, Pfeffer, Muskatnuß.

Dies alles gut vermengen und nochmals durch die Fleischmaschine treiben.

In diese Masse mischt man 7 Dekka würfelig geschnittenen Speck, 7 Dekka würfelig geschnittene Zunge, 3 Eßlöffel Rotwein, 2 Eidotter.

Jetzt mengt man die Pastetenmasse fest zusammen.

Eine Backform streicht man mit Butter aus, legt sie mit einem rein gewaschenen Schweinsnetz aus, füllt die Masse gleichmäßig ein, schlägt das Netz darüber zusammen und bratet die Pastete 1½ Stunden bei mäßiger Hitze.

Warm serviert, gibt man eine Wildsauce dazu.

Kalt serviert, schneidet man sie in große Stücke und legt sie in Aspik ein.

Beim Anrichten garniert man zierlich mit Aspik.

### Rehragout.

(Siehe bei Ragout, Heft 2.)

### **Rehrouladen.**

Werden wie Hirschrouladen bereitet.

### **Rehrücken.**

In Teigreif.

(Siehe bei garnierten Schüsseln.)

Gebraten.

Man schneidet den Rücken im rohen Zustande nett zu, pickt die Beine von der Seite mittels einer Fleischhacke ein, ohne sie durchzuschlagen, so daß der Rücken der Länge nach gleichmäßig auf die Schüssel zu liegen kommt.

Nun wird er abgehäutet, gespickt, gesalzen und gepfeffert und mit Butter unter fleißigem Begießen mit dem eigenen Saft  $1\frac{1}{2}$  Stunden im Rohre gebraten. Beim Anrichten legt man den Rehrücken auf ein Brett und schneidet mit einem scharfen, flachen Messer das Fleisch vom Gerippe.

Das Rückenbein legt man auf die Schüssel, das Fleisch schneidet man in zweifingerbreite, schiefe Stücke, legt sie dicht aneinander auf das Bein, so daß der Rücken wie ganz aussieht, und übergießt das Fleisch mit dem Saft.

Mit ausgestochenem, schön goldgelb gebackenem Butterteig garnieren.

Am Spieß.

Den Rücken eines jungen Tieres häutet man ab, betropft ihn mit Zitronensaft und einigen Löffeln feinstem Tafelöl und läßt ihn einige Stunden liegen. In bebuttertes Papier gedreht, steckt man ihn an einen Spieß und bratet ihn im Rohr oder auf offenem Feuer, wobei man das Papier fleißig mit Butter begießt.  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten entfernt man das Papier und gibt dem Braten rasch Farbe.

Man garniert mit glasierten Zwiebelchen, Kastanien, Karotten, Sprossenkohl und Karfiol.

Oder mit Kompott, Essigfrüchten und Preiselbeeren.

### **Rehschlegel.**

Gebraten.

Von einem Schlegel löst man die Knochen aus und spickt ihn reichlich.

Es ist besser, den Speck ziemlich dick zu schneiden, in das Fleisch mit einem Spickmesser schiefe Löcher zu stechen und in diese den Speck hineinzustecken.

Man bratet den Schlegel im Rohr, wobei man ihn mit Fett, Suppe und etwas Rotwein begießt.



### Gedämpft.

Den Schlegel legt man durch 1—2 Tage in Beize, enthäutet ihn dann, salzt und spickt ihn und verfäbrt weiters, wie es bei Hasenbraten angegeben ist.

### Faschiert.

Ungebeizter Schlegel wird enthäutet, in lange Stücke geschnitten und diese durch die Fleischmaschine getrieben.

Auf 60—70 Dekka Faschiertes 1 erweichte Semmel, 4 Dekka Speckwürfel, 1 Ei, Salz und Pfeffer.

Man vermengt alles gut, formt aus der Masse kleine Laibchen, drückt sie sehr flach, wälzt sie in Semmelbröseln und bäckt sie langsam in heißem Fett aus.

Dazu Hagebuttensauce.

### Rehschulter.

Die Knochen werden ausgelöst, das Fleisch mit Salz, Pfeffer und fein geschnittener Zwiebel eingerieben, gespickt und mit Beize weich gedünstet.

Sobald es weich ist, hebt man es aus dem Saft, staubt diesen und läßt die Sauce gut verkochen und verdünnt sie, wenn nötig, mit etwas Rahm.

Polentanockerln oder Rahmpudding als Garnierung.

### Reh, gesulzt.

Wird wie Hase mit Aspik bereitet.

### Rehfasch, kalte.

(Siehe bei Resteverwendung Heft 8.)

### Rehschlegel, geräuchert.

Er wird wie Schinken geräuchert und wie dieser im Wasser weich gekocht.

### Rehfleisch als Wurst.

Man faschiert rohes Rehfleisch, am besten von der Schulter.

Auf 70—80 Dekka Faschiertes 2 erweichte Semmeln, 15 Dekka geschabten Speck, 2 Eier, fein zerdrückte Schallotten, Salz, Pfeffer, 2 Löffel guten sauren Rahm oder ebensoviel Wein.

Dies alles vermengt man gut und treibt die Masse nochmals durch die Fleischmaschine, so daß eine feine, gute Fasch daraus entsteht.

5 Dekka Speckwürfel, das Brustfleisch eines Huhnes, 10 Dekka Zunge oder Schinken, 1 kleine Gansleber.

Hühnerfleisch, Zunge und Gansleber schneidet man in fingerdicke und fingerlange Stücke.

Nun legt man Speckplatten auf Schreibpapier, streicht die Fasch gleichmäßig darauf, legt Speckwürfel, Hühnerfleisch, Zunge und Leber mit den Farben abwechselnd so in die Fasch ein, daß sie von dieser gebunden werden, formt das Ganze zu einer Wurst, umwindet sie netzartig mit Spagat und bratet sie.

Kalt aufgeschnitten, verziert man sie mit Aspik.

### **Wildschwein.**

Am besten ist das Fleisch des Wildschweines im November und Dezember.

Man sehe beim Einkauf, das Fleisch eines Frischlings zu bekommen, dessen Schwarte zart und die Knochen fein sind. Dieses Fleisch braucht man nicht einzubeizen.

Die Haare brennt man mit einem glühenden Eisen weg, dann wird alles unreine mit dem Messer abgeschabt, die größten Knochen ausgelöst und abgehackt.

Das Fleisch wäscht man rasch ab.

### **Schwarzwild, gebraten.**

So, wie es vorher beschrieben wurde, hergerichtetes Fleisch von der Keule oder dem Rücken läßt man 1 Stunde im Wasser liegen, gibt es dann gut abgetropft in eine tiefe irdene Schüssel, übergießt das Fleisch mit soviel Beize, daß sie darübersteht und läßt es 2–3 Tage darin liegen.

Dann nimmt man es heraus, schneidet die Schwarte kreuzweise ein, damit sie sich dann besser transchieren läßt, legt das gesalzene Fleisch in eine Bratpfanne, übergießt es mit heißer Butter, gibt ziemlich viel Beize dazu und bratet das Fleisch 2–3 Stunden, wobei man immer Beize und dann etwas Wasser zugießt, um es mit diesem oft zu begießen. Das Fleisch muß weich und schön goldgelb sein.

Die gebrannte Haut kann man nach Belieben auch ablösen.

Die Sauce entfettet man und gibt sie geseiht zum Fleisch.

Man garniert mit grüner Petersilie und geschabtem Kren und reicht gebratene Kartoffeln dazu.

### **Kalt.**

Auf obige Art gebratenes Fleisch läßt man in der Beize erkalten, das sich oben bildende Fett schöpft man ab.

Das in schöne Stücke geschnittene Fleisch garniert man mit gehacktem Aspik und reicht eine kalte Senfsauce dazu.

### **Wildschweinfleisch, geräuchert.**

Wird wie Schweinefleisch geräuchert.

### **Wildschweinkotelettes.**

Werden wie Kalbskotelettes zubereitet.

### **Wildschweinernes mit Kruste.**

Ein Stück von der Keule oder dem Rücken bratet oder dämpft man mit Beize, schneidet es in Scheiben und bereitet es weiter wie Hirschziemer mit Kruste.

### **Wildschwein.**

In brauner Sauce.

Rippen, Brust und Bug wäscht man rein und beizt sie ein. Dann dünstet man sie und bereitet sie weiter wie es bei Hasen in brauner Sauce angegeben ist.

Dazu Pastetchen und gebackene Semmelschnitten.

Mit kalter Sauce.

Das Fleisch in Beize gedämpft, läßt man in dieser erkalten. Herausgenommen schneidet man es in dünne Scheiben und serviert Senf à la Diable oder eine Wacholderbeerensauce dazu.

### **Schwarzwild, gesulztes.**

Keule, Schulter oder Rücken wird rein gewaschen, die gebrannte Haut mit dem Messer fest abgeschabt und die Knochen ausgelöst.

Das Fleisch wird gerollt und mit Bindfaden umschnürt 2—3 Tage in Beize gelegt und dann mit dieser weich gedünstet. Ist das Fleisch in dem Sud erkaltet, nimmt man es heraus, schneidet es in feine Scheiben und legt diese in Aspik ein.

Wenn die Sulz ganz fest ist, gießt man zerlassenes, reines Fett darüber und verwahrt das Fleisch an einem kühlen Orte, wo es sich wochenlang frisch erhält. Bei Gebrauch ist das Fett zu entfernen und die Sulz zu stürzen.

### **Wildschweinskopf.**

Der Kopf wird gut gereinigt und die Haut vom Ober-rüssel abgelöst, dann schiebt man sie zurück, haut das Bein weg und läßt ihn über Nacht im Wasser liegen.

Man gibt in einen Topf Salz, Thymian, Lorbeerblatt, Pfeffer, 2 Liter Wasser, 2 Liter Rotwein,  $\frac{1}{4}$  Liter Essig,  $\frac{1}{4}$  Zitrone und wenig Suppenwurzeln, dazu den Kopf und läßt das Ganze zugedeckt kochen, bis der Kopf weich ist.

Man läßt ihn im Sude erkalten, legt ihn dann auf eine Schüssel, steckt ihm eine Zitrone ins Maul und verziert den Rand der Schüssel mit Orangenblätter.

Essig, Oel und etwas weißen Pfeffer vermenget man gut und reicht dies und eine kalte Senfsauce dazu.

#### Faschiert.

Der Kopf wird vom Halse geschnitten und gut gereinigt. Die Haut unter dem Kinnbein aufgeschnitten und unverletzt vom Kopfe abgezogen, welchen man dann auseinandernimmt und den Rüssel zunäht. Nun reibt man die Haut innen mit Salz und Pfeffer ein und füllt sie mit folgendem: 1 Kilo faschiertes Schweinefleisch,  $\frac{1}{2}$  Kilo feingewiegter Speck, 3 ganze Eier, 5 gestoßene Wacholderbeeren, gestoßenen weißen Pfeffer. Daraus macht man eine Fasch. 1 kleine, gekochte Pökeltzunge,  $\frac{1}{4}$  Kilo Speck,  $\frac{1}{4}$  Kilo gekochten Schinken, 1 weiße Gansleber,  $\frac{1}{4}$  Kilo Schweinefleisch, 2—3 blätlig geschnittene Trüffeln und nach Belieben auch einige abgezogene, ganze Pistazien.

Zunge, Speck, Schinken, Leber und Fleisch schneidet man in fingerdicke Stücke.

Ist die innere Seite der Kopfhaut mit der angegebenen Fasch bestrichen, legt man abwechselnd Zunge, Speck usw. darauf, gibt dann wieder Fasch usf., bis der Kopf, das heißt die Haut voll ist. Nun gibt man ihr die frühere Form, näht die Haut zu, bedeckt die Oeffnung des Halses mit einer Speckplatte und bindet ihn dann in ein Tuch.

Dabei ist immer zu beachten, daß der Kopf seine Form behält.

Nun legt man den eingebundenen Kopf in einen Topf und gießt soviel Wasser mit Essig, Salz, Pfeffer und Wurzelwerk darauf, daß es dreifingerhoch über den Kopf zusammengeht.

So wird er 3—5 Stunden, je nach der Größe, zugedeckt gekocht, wobei man von Zeit zu Zeit kochendes Wasser zugießt, um das verkochte zu ersetzen.

Den Kopf läßt man im Sude erkalten.

Den nächsten Tag nimmt man den Kopf heraus, trocknet ihn mit einem Tuche ab, stutzt die Ohren etwas und formt aus gekneteter Butter die Hauer (Zähne), welche man an jeder Seite des Rüssels einsetzt.

Von der Halsöffnung schneidet man ein Blättchen samt der daraufgelegten Speckplatte weg.

Die Augen formt man aus dem Weißen eines hartgekochten Eies und nett ausgestochenen Trüffeln, den Rüssel bestreicht man mit aufgelöster Suppenglace, daß er schwarzbraun aussieht, so auch den ganzen Kopf, falls er schadhafte sein sollte.

Man stellt den Kopf auf eine Schüssel, am besten über einen Brotsockel, umgibt den Hals mit einer Papierkrause und garniert den Schüsselrand mit zerhacktem Aspik und grüner Petersilie.

## Fische und Fischspeisen.

Jene Fische, die in unseren Gewässern vorkommen, sollen stets lebend gekauft werden, da sie am wohl-schmeckendsten sind, wenn sie bis zum Gebrauche lebend im Wasser waren.

Teichfische haben einen schlammigen Geschmack und sind, damit sie diesen verlieren, einige Tage vor Gebrauch in frischem Quellwasser aufzubewahren. Kauft man tote Fische, sehe man stets darauf, daß Augen und Schuppen klar und glänzend sind und die Kiemen lebhaft rot. Der ganze Fisch muß steif sein und einen frischen Fischgeruch haben. Sind die Kiemen bleich, so ist der Fisch nicht mehr zu brauchen.

Man tötet die Fische, indem man mit einem Messerrücken stark auf das Genick schlägt.

Getötete Fische roh zu erhalten. Man legt sie durch einige Tage in Beize, wäscht sie dann wie frische Fische ab, schuppt sie, nimmt sie aus und kocht sie im Salzwasser.

Um einen Fisch zu schuppen, legt man ihn auf ein nasses Brett, hält ihn mit einem Tuch beim Kopf und fährt mit einem scharfen Messer so lange vom Schweif zum Kopf, bis sich alle Schuppen losgelöst haben, wobei darauf zu achten ist, daß man die Haut nicht verletzt. Fische, bei denen sich die Schuppen schwer ablösen, taucht man vorher in siedendes Wasser.

Will man Fischen die Haut samt den Schuppen ablösen, so fährt man mit einem scharfen Messer zwischen Haut und Schuppen und zieht diese streifenweise ab.

Fische, die blaugesotten werden, bleiben ungeschuppt.

Um einen Fisch auszunehmen, schneidet man ihn längs des Bauches auf, nimmt das Eingeweide aus, achtet darauf, daß die Galle nicht zerdrückt wird, und wirft dies alles zusammen weg.

Fischbeuschel vom Karpfen wird zu Suppe verwendet. Man kratzt das Blut aus und wäscht den Fisch rein ab.

Ob der Fisch fertig gekocht ist, sieht man an dem Heraustreten der Augen, die dann wie Perlen aussehen und wenn sich die Flossen leicht herausziehen lassen.

### Räuchern von Fischen.

Die Fische dürfen nicht mehr als ein Gewicht von  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Kilo haben, da Fische in verhältnismäßig kurzer Zeit gepökelt und geräuchert werden sollen. Größere Fische müssen der Länge nach in 2 Teile geschnitten werden, um Beize und Rauch gleichmäßig auf beiden Seiten einwirken zu lassen. Zuerst muß der Fisch gut abgeschuppt werden, dann reibt man ihn innen und außen mit Kochsalz ein (Salpeterzusatz rötet das Fleisch), und zwar so lange, bis sich die eingeriebene Fläche feucht zeigt.

Nun stößt man Pfefferkörner, Neugewürz, Lorbeerblätter zusammen im Mörser, streicht den Fisch dicht damit ein, legt ihn in eine Kasserolle und beschwert ihn. Er muß ziemlich luftdicht 24 Stunden verschlossen bleiben. Nach dieser Zeit gießt man den sich gebildeten Pökelsaft ab, wendet den Fisch, übergießt ihn mit der Pökellake, beschwert ihn wieder und läßt ihn nochmals abliegen.

Das Gefäß, in dem sich der eingepökelte Fisch befindet, soll an einem mäßig kühlen Orte aufbewahrt werden; bei zu hoher Temperatur ist ein Verderben des zarten Fleisches leicht möglich, bei zu niedriger kann die Beize nicht genügend ins Fleisch eindringen. Werden mehrere Fische zu gleicher Zeit eingepökelt, legt man sie schichtenweise übereinander und streut zwischen jede Lage vom Gewürz und läßt möglichst wenig Zwischenräume, daß nicht unnötig viel Luft dazwischen bleibt.

Der Fisch wird 2—3 Tage geräuchert, und zwar auf folgende Art:

Das Fischfleisch nimmt man aus der Pökellake, wischt es ab, zieht starke Bindfäden, bei ganzen Fischen durch den Unterkiefer, bei halben Fischen durch die Augenöffnungen und hängt die Fische in einem Schornstein oder in der Räucherammer in einer Höhe von 2—3 Metern auf Stangen.

Bei Fischen im ganzen treibt man mittels Holzspießchen

die Bauchlappen etwas auseinander, daß der Rauch besser auf die Innenseite eindringen kann. Nun werden sie 2—3 Tage in der Räucherammer gelassen. Der Rauch soll nicht zu heiß sein. (Siehe über Räuchern bei Schinken.)

Die geräucherten Fische hebt man an einem vor Fliegen geschützten Orte hängend auf. Um einen geräucherten Fisch zu erweichen, legt man ihn in warmes Wasser, deckt ihn zu und läßt ihn stehen, bis man ihm die Haut abziehen kann.

### Sieden der Fische.

Die Fische werden ausgenommen, wenn nötig geschuppt und ausgewaschen. Nun legt man sie mit dem Rücken nach oben in das Kochgeschirr. Kleine legt man so nebeneinander, daß immer der Kopf des einen neben dem Schwanz des anderen zu liegen kommt. Sollten sie den Raum des Geschirres nicht ausfüllen, so kann man seitwärts ein Stück Holz legen.

Eine Fischwanne mit passendem Deckel und durchlöchertem Einsatz eignet sich am besten zum Kochen von Fischen. Der Fisch wird mit dem Rücken nach oben auf den Einsatz gelegt und mit Spagat daraufgebunden, damit er sich nicht verschiebt. Sollte der Fisch sehr groß sein und das Geschirr zu klein, so schneidet man das Schwanzstück ab und gibt es später in den Sud, da es ohnehin, weil es dünner ist, schneller ausgekocht ist. Beim Anrichten steckt man ihn mit Holzspießchen zusammen. Will man einen Fisch krumm sieden, zieht man mittels Dressiernadel einen Faden zwischen Maul und Schwanz und bindet ihn zusammen.

Einen zu siedenden Fisch legt man immer in kochendes Wasser. Der Fisch muß davon vollkommen bedeckt sein, da sonst die Haut reißt. Der Fisch muß langsam gekocht werden, und zwar solange, bis die Augen wie weiße Perlen heraustreten.

Werden die Fische warm serviert, so nimmt man sie erst kurz vor dem Anrichten aus dem Sude. Werden sie kalt serviert, so läßt man sie im Sude erkalten. Man legt sie auf eine lange Platte, Fischschüssel oder, in Ermanglung dessen, auf eine mit einer Serviette belegte Tasse.

Man verziert sie, ob kalt oder warm, mit Petersilie und steckt ihnen in das Maul ebenfalls ein Sträußchen Petersilie. Bei wohlschmeckenden Fischen verwendet man meistens nur Salzwasser zum Absieden. Siedet man die Fische blau (siehe bei Forellen), so kommt Essig dazu.

Mit Würze. Zum Salzwasser gibt man Wurzeln und Zwiebelringe, Lorbeerblatt und Pfefferkörner. Will man gesäuertes Fischwasser, kann man Essig und Wein nehmen. Garnieren der Fische siehe bei garnierten Fischen.

## **Süßwasserfische.**

### **Aalfisch.**

Außer August ist Aal im ganzen Jahre zu haben.

Man tötet den Aal, indem man ihn mit einem Tuch beim Kopf nimmt und mehrmals gegen die Tischkante schlägt.

Dann legt man das getötete Tier in heiße Asche und hält ihn über Glut und läßt der Haut an allen Seiten eine Kruste bekommen. Nun wischt man die Haut mit einem groben Tuche schnell ab. Sie werden meist marinirt. Kleinere Aale häutet man nicht. Auch zum Braten oder Sieden zieht man ihnen die Haut nicht ab. Diesen reibt man nur den schleimigen Ueberzug ab, und zwar zuerst mit Sand, dann mit Salz und wäscht das Tier tüchtig ab. Der Aal soll immer lebend in die Küche gebracht werden und sobald er getötet, gleich verwendet werden.

### **Aal, blau gesotten.**

Der Aal wird nicht abgehäutet. Man rollt ihn schneckenförmig zusammen, so daß der Schweif zuerst einwärts gedreht wird. Nun wird Weinessig kochend gemacht und über den Aal gegossen. In eine Kasserolle gibt man kochendes Wasser, 1 kleine Zwiebel, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und das nötige Salz, legt den Aal darauf, gießt den Essig dazu und läßt ihn zugedeckt  $\frac{1}{2}$ —1 Stunden langsam kochen. Den fertigen Fisch hebt man auf die Platte und bringt ihn nebst Petersiliengrün und heißem Essig zu Tisch.

### **Aal, gebraten.**

Da das Fleisch des Aales fett und schwer verdaulich ist, ist es am besten, ihn zu braten. Der eingesalzene Aal wird in dreifingerbreite Stücke geschnitten. Nun steckt man die Stücke am Spieß und gibt auf jedes Stück immer eine Zitronenspalte und 1 Salbeiblatt, bratet sie ziemlich schnell und servirt sie sofort. Dazu Zitronenschalen.

### **Aal auf italienische Art.**

Zwiebel schneidet man ringelig und läßt ihn in etwas Oel anlaufen, gibt Petersilie und einen gereinigten, mit der Haut in zweifingerbreite Stücke geschnittenen Aal, Pfeffer, Salz, Essig und soviel Wasser dazu, daß der Fisch



bedeckt ist und dünstet ihn zugedeckt  $\frac{3}{4}$ —1 Stunde lang. Der Sud muß angenehm säuerlich schmecken und kurz eingekocht sein. Dazu Polenta.

### **Aal auf ungarische Art.**

1 große, gewiegte Zwiebel in Butter gelblich rösten, dann etwas Paprika dazugeben. Nun legt man den in Stücke geschnittenen, gesalzenen Aal darauf, überbratet ihn, gibt dann etwas Wasser dazu und dünstet ihn vorsichtig bei öfterem Umwenden. Sobald er weich ist, gibt man ihn auf eine Schüssel, staubt den Saft mit wenig Mehl, läßt es verkochen und richtet die Sauce separat an.

### **Aal mit weißer Sauce.**

Den von der Haut befreiten Aal schneidet man in Stücke und kocht ihn im Salzwasser.

Man serviert eine Holländersauce oder folgende pikante Sauce dazu. Man macht eine fette Buttereinbrenn und vergießt sie mit Weißwein und Zitronensaft. Etwas fein gewiegte Sardelle, Paprika und Salz tut man dazu, verdünnt sie noch mit etwas Suppe, kocht sie auf, passiert sie und rührt 1—2 Eidotter darunter.

### **Aal, mariniert.**

Der gut gereinigte Aal wird gesotten oder gebraten. Dann zieht man ihm die Haut ab, schneidet ihn in ziemlich große Stücke und legt diese in ein Porzellangeschirr. Fein geschnittenen Zwiebel, Essig und Oel, Pfeffer, Kapern und Zitronenschalen vermengt man und schüttet diese Sauce so über die Fischstücke, daß alle davon bedeckt sind. Zugedeckt stellt man das Gefäß an einen kühlen Ort und verwahrt es so bis zum Gebrauch.

Meist serviert man zu marinierten Fischen eine kalte Kräuter- oder eine Senfsauce.

### **Aal mit Mayonnaise.**

Ein abgehäuteter, in Stücke geschnittener Aal wird mit Zwiebel, Lorbeerblatt, etwas Weißwein und Wasser weich gedämpft. Dann kalt gestellt. Auf einer Schüssel zierlich angerichtet, übergießt man ihn mit Mayonnaise und verziert den Rand der Schüssel mit ausgestochenem Aspik, gefärbter Butter und Petersiliengrün.

Man reicht Mayonnaise in einer Sauceschüssel noch separat dazu.

### **Aalraupe, Rutten.**

Februar und März nicht zu genießen, sonst alle übrige Zeit. Ist noch wohlschmeckender als der Aal und wird wie dieser blau gesotten, gebraten und mariniert.

### **Aesche, Asch.**

Zweite Hälfte März und April Schonzeit.  
Wird meist gebraten.

### **Barbe.**

Zweite Hälfte Mai und erste Hälfte Juni Schonzeit.

Am fettesten ist der Fisch im Sommer.

Er wird geschuppt, ausgenommen, gut gewaschen, in Stücke geschnitten, diese in Mehl, Ei und Bröseln gedreht und im Schmalz gebacken.

In grüner Sauce.

2 Kilo für 6 Personen, Bereitungsdauer 1½ Stunden. Die Barben werden geschuppt und ausgenommen, gut gespült, mit Salz eingerieben und in Stücke geschnitten. Alsdann läßt man 1 Liter Wasser mit etwas Salz, gestoßenem Pfeffer, einer zerschnittenen Zwiebel und einigen Petersilienwurzeln gut durchkochen, legt die Fischstücke mit 10 Dekka Butter zugleich hinein, läßt sie darin weich kochen, verrührt einen Löffel Mehl mit etwas Milch oder Rahm, gibt es zu der Fischbrühe, fügt vor dem Anrichten noch gehackte Petersilie und 8 Tropfen Maggi's Würze hinzu und reicht das Fischgericht heiß mit Salzkartoffeln zu Tisch.

### **Borsch, Börschling.**

Schonzeit April, Mai, Juni.

Läßt sich sehr schwer abschuppen.

Am besten ist er gebraten. Man öffnet ihn, nimmt das Eingeweide aus und wäscht ihn. Eingesalzen läßt man ihn 1 Stunde liegen.

Nun bestreicht man Schreibpapier dick mit Butter, wickelt den Fisch in das Papier und bratet ihn in der Röhre. Dann zieht man ihm die Haut ab, legt ihn auf die Schüssel, gießt heiße Butter darüber und serviert Kartoffeln dazu.

### **Brachse.**

Werden gebraten oder wie Karpfen, in Ei und Bröseln gedreht, gebacken.

### **Forelle.**

Schonzeit zweite Hälfte Oktober, November, Dezember.

### **Forelle, blau gesotten.**

Solche Fische werden nicht geschuppt. Man muß achten, daß der Schleim der Haut nicht verletzt wird. Sie sollen lebend in die Küche gebracht werden.

Nachdem man sie durch einen Schlag auf das Genick getötet hat, werden sie ausgenommen, wobei man sie bei den Kiemen hält, wäscht sie rasch ab, ohne den Schleim zu entfernen, legt sie auf eine tiefe Schüssel und übergießt sie mit siedendem Essig.

In eine Kasserolle oder Fischwanne gibt man Salzwasser und bringt es zum Kochen, dann gibt man die Fische samt dem Essig dazu, deckt das Gefäß zu und siedet die Forellen langsam 5—20 Minuten, je nach ihrer Größe.

Man kann die Forellen auch dressieren, nur muß dies sofort nach dem Töten geschehen, da sie sonst steif werden. Mit einer mit Spagat eingefädelt Dressiernadel durchsticht man den Kopf der Forelle und den Schweif, bindet den Spagat zusammen und gibt der Forelle die gewünschte Form.

Sobald die Augen wie Perlen heraustreten, sind sie fertig gekocht. Nun legt man sie derart auf die Schüssel, daß immer der Kopf der einen neben dem Schwanz der anderen zu liegen kommt. Serviert man sie warm, so kommen sie erst knapp vor dem Anrichten aus dem Sud. Werden sie kalt aufgetragen, so läßt man sie in ihrem Sud erkalten.

### **Forellen mit Butter.**

Blau gesottene Forellen garniert man mit Zitronenscheiben, Petersilie und geschälten, gekochten Kartoffeln und gibt heiße Butter in einer Schale dazu.

### **Forellen mit Essig und Oel.**

Zu warmen, blau gesottene Forellen serviert man Essig und Oel oder Mayonnaise.

### **Forellen auf andere Art gesotten.**

In eine Kasserolle gibt man Wasser, Essig, Kümmel, Salz, etwas Zwiebel und eine Gewürznelke und kocht dies auf, dann legt man die ausgenommenen Forellen in den Sud und läßt sie langsam kochen. Diese Forellen werden zwar nicht so schön blau, haben aber einen sehr angenehmen Geschmack.

### **Forellen, gebacken.**

In kleinere, ausgenommene, gewaschene und abgetrocknete Forellen macht man Einschnitte, salzt sie ein und läßt sie so durch einige Zeit stehen.

Dann dreht man sie in Mehl, Ei und Bröseln und bäckt sie im Schmalz hellbraun.

Größere Forellen schneidet man in zweifingerbreite Stücke und verfährt weiter, wie es vorher angegeben ist.

### **Forellen in Oel gebraten.**

Kleinere Forellen werden ausgenommen und gut gewaschen. Nun macht man auf jeder Seite 3 tiefe Einschnitte, salzt die Fische und begießt sie mit feinem Tafelöl. Nach  $\frac{1}{2}$  Stunde gießt man das Oel auf eine flache Pfanne, läßt es heiß werden und bratet die Forellen auf beiden Seiten.

Dazu Senfsauce, Zitronenscheiben und gekochte Kartoffeln.

### **Forellen in Aspik.**

Fischsuzl bereitet man, indem man im lauen Fischsud Gelatine auflöst und dieses, sobald es geseiht wurde, stocken läßt. Diese Art Suzl hat immer einen starken Fischgeruch und ist daher solcher von Kalbsfüßen bereitet bei weitem vorzuziehen. Die Forellen werden im Salzwasser gekocht und in ihrem Sud erkalten gelassen. Nun hebt man sie auf eine Schüssel und übergießt jede mit zerlassenem, ausgekühltem Aspik, und zwar solange, bis das Aspik fest an den Forellen klebt und diese glänzend aussehen.

Das Aspik, welches auf der Schüssel fließt, muß jedesmal entfernt werden.

Man garniert die Schüssel mit grüner Petersilie oder Brunnenkresse mit gehacktem Aspik, rotem Rettich und hartgekochten Eiern.

### **Mattoni-Forellen.**

Die gereinigten Forellen legt man in kochendes Gießhüblerwasser, salzt wenig, läßt die Fische aufkochen und dann im Sud erkalten.

Essigzusatz ist nicht nötig, da die im Gießhüblerwasser gekochten Forellen ohne denselben schön blau werden.

Aus dem Sud genommen, legt man die Fische nebeneinander auf eine Schüssel und deckt sie gut zu.

In den Sud gibt man etwas Wurzelwerk, Zwiebel und wenig Weißwein und kocht dies auf die Hälfte ein, klärt es hierauf mit 2 Eiweiß (siehe Aspikbereitung, Heft 3) und sieht es durch ein Tuch über die Forellen. Kalt stellen, damit es sich sulzt.

### **Forellen, mariniert.**

Forellen in der Größe eines starken Herings werden ausgeweidet und in kochendes, stark gesalzenes Wasser

gegeben und solange gekocht, bis sich die Flossen beim Berühren ohne Ziehen lösen. Dann hebt man sie schnell heraus, läßt sie im Ofen etwa 1 Minute ausdampfen, gibt sie auf eine Schüssel nebeneinander, nicht übereinander, und läßt sie an einem kühlen, luftigen Orte, vor Fliegen und Staub geschützt, auskühlen. Inzwischen läßt man guten Malzessig mit Lorbeerblättern (für je 1 Liter nimmt man 1 Lorbeerblatt) einmal aufkochen und auskühlen, nachdem man die Lorbeerblätter entfernt hat. Man legt nun die Forellen abwechselnd mit ganz feinen Zwiebelscheiben in einen hohen, weiten Steintopf, übergießt sie mit dem Essig, so daß sie über zweifingerhoch bedeckt sind, bindet den Topf mit einem Mullappen zu und verwahrt ihn 2—3 Tage lang im Keller oder am besten auf Eis. Dann sind die Forellen genießbar, doch kann man sie noch mehrere Tage aufheben. Man serviert die Forellen entgrätet, mit einer Mayonnaise bedeckt, zu deren Herstellung man den Marinadeessig verwendet, garniert mit Salat Herzen, Zitronenvierteln und harten Eiern.

### **Forellen, geräuchert.**

Die ausgewaschenen, ausgenommenen, gesalzenen Fische werden mit einem Holzstäbchen auseinandergesteckt und durch die Kiemen zieht man Spagat und bindet ihn zur Schlinge.

Man hängt sie 2—6 Stunden in die Räucherammer. Sehr gut zu Butterbrot.

### **Lachsforelle mit Sardellensauce.**

Geputzt und gesalzen wird sie mit einem Gemisch von Essig, Wasser und Salz gekocht.

Angerichtet, garniert man mit gebratenen Kartoffeln und folgende Sauce wird separat dazu serviert: 5 Dekka Butter läßt man zerlaufen, gibt 6 Dekka Mehl dazu und läßt daraus eine hellgelbe Einmach werden, die man mit überkühlter Fisch- oder Rindsuppe vergießt und aufkocht. Vom Feuer genommen, schlägt man 3 Eidotter dazu und rührt Zitronensaft und 5 Dekka Sardellenbutter darunter.

### **Lachsforellen.**

Werden auch wie andere Forellen bereitet.

### **Grundeln.**

Schonzeit Mai.

Nur die größeren werden ausgenommen. Man wäscht und trocknet sie ab, dreht sie in Mehl, Ei, Bröseln und bäckt sie im Schmalz.

## Hausen.

Wird wie Stör und Sterlet bereitet.  
Wird auch geräuchert.

## Hecht.

Schonzeit März.

Er hat festes, sich leicht von den Gräten ablösendes Fleisch. Er ist am schmackhaftesten, wenn er höchstens 3 Kilo wiegt; doch wird er bis 20 Kilo schwer.

### Hecht, gebraten.

#### I.

Man schuppt, öffnet und wäscht ihn gut, dann wird er abgehäutet. Auf den Rücken des Fisches, vom Schweif bis zum Kopf, macht man zwischen Fleisch und Haut mit einem scharfen Messer einen Einschnitt, auch einen am Bauch und ritzt dann die Haut oben beim Kopf über die Breite etwas ein. Nun zieht man die Haut gegen den Schweif herunter. Die Flossen und der Schweif werden etwas abgestutzt. Man spickt den Hecht auf jeder Seite in schiefer Richtung gegen den Kopf in 2 Reihen abwechselnd mit Speck und Sardellenstückchen und salzt ihn nur wenig. Mit dreifachem, eingefettetem Papier umwickelt, steckt man ihn an einen Bratspieß und brätet ihn beiläufig 1 Stunde bei starkem Feuer.  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten entfernt man das Papier, damit der Fisch eine schöne Farbe bekommt. Vom Spieß genommen, legt man ihn auf eine lange Schüssel und serviert gebratene Kartoffeln und Sardellensauce dazu. In den Rachen des Fisches gibt man eine Zitronenscheibe und ein Sträußchen Petersilie. Brätet man den Hecht in der Röhre, so übergießt man ihn mit zerlassener Butter und etwas saurem Rahm. Man brätet ihn ungefähr  $\frac{3}{4}$  Stunden.

#### II.

Fein geschnittene Zitronenschalen, grüne Petersilie und Zwiebeln werden mit einem Stück Butter vermengt und in den Fisch, den man früher gereinigt und mit nudelförmig geschnittenen Sardellen gespickt und eingesalzen hat, eingefüllt. Hierauf wird er vernäht, in eine Bratpfanne, mit dem Bauche nach unten, gelegt, mit Milchrahm ganz überzogen und  $\frac{1}{2}$  Stunde in der Röhre gebraten. Während des Bratens muß er fleißig mit Milchrahm übergossen werden, dann wird er behutsam herausgenommen, beim Anrichten mit in Butter gerösteten Kartoffeln garniert und mit heißer Sardellenbutter übergossen.

### **Hecht, blau gesotten.**

Wird wie blau gesottener Karpfen bereitet.

### **Hecht, gedünstet.**

Abgeschuppt, ausgenommen und gut gewaschen wird der Fisch in zweifingerbreite Streifen geschnitten und mit Champignons, Petersiliengrün, Kerbelkraut und Bertram sowie etwas Suppe oder Wasser langsam weich gedünstet.

Ueber den angerichteten Fisch gibt man den geseihten Saft.

### **Hecht, gebacken.**

Wird wie gebackener Karpfen bereitet.

### **Brezelhecht.**

Kleine, geschuppte, gereinigte Hechte salzt man, dreht sie rund zusammen, steckt ihnen den Schweif in den Rachen, dreht sie in Mehl, Ei und Bröseln und bäckt sie im Schmalz schön goldgelb.

### **Hecht, badischer.**

Von einem geschuppten und ausgenommenen Hecht nimmt man das Rückgrat und die Nebengräten sorgfältig heraus und bestreut das Fleisch mit Salz und Pfeffer. Man legt ihn in eine Bratpfanne, gibt fein geschnittene, in Butter geröstete Zwiebel,  $\frac{1}{4}$  Liter sauren Rahm und 10 Deka geriebenen Parmesankäse sowie etwas Semmelbrösel darüber und bäckt den Fisch  $\frac{1}{4}$  Stunde im Rohr.

Sobald er oben gelb ist, legt man ihn auf eine Schüssel und tut die Sauce um den Fisch.

### **Hecht, gezupfter.**

Von einem im Salzwasser gekochten Hecht löst man das Fleisch von den Gräten.

Den so zerzupften Hecht vermengt man mit Buttersauce, in die man Zitronensaft gegeben hat.

Auf einer Schüssel gehäuft angerichtet, serviert man Buttermilchkrapfen dazu.

Oder man füllt die Mischung in eine Pastetenform.

### **Hechtschnitten mit feinen Kräutern.**

Bertram, Petersilie, Kerbelkraut, Gundelrebe, von jedem 2 Deka, 1 Champignon.

Dies alles wird zusammengemischt und fein geschnitten.

Ein Hecht wird abgehäutet, die Gräten ausgelöst und das Fleisch in zwei- bis dreifingerbreite Schnitten geschnitten. Eine Kasserolle streicht man dick mit Butter

aus, legt die Schnitten nebeneinander hinein, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, bestreicht jedes mit den Kräutern, bedeckt sie mit einem mit Butter bestrichenen Papier und stellt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten in die heiße Röhre. 2—3 Minuten vor dem Garsein entfernt man das Papier, damit die Schnitten etwas Farbe bekommen. Dann richtet man die Schnitten an, staubt den Saft mit etwas Mehl, vergießt ihn mit etwas Wein und Suppe und kocht die kurze Sauce einmal auf, dann gibt man sie über die Fischschnitten. Dazu feine Knödel.

### **Hecht, mariniertes.**

Wird wie mariniertes Karpfen zubereitet.

### **Hecht mit Mayonnaise und Aspik.**

Der zubereitete Hecht wird im Salzwasser gekocht und im Sud erkalten gelassen. Dann nimmt man ihn heraus, zieht ihm die Haut ab, legt ihn auf eine lange Schüssel, verziert ihn mit mehrfarbigem Aspik und bespritzt ihn mit Mayonnaise.

Man reicht Mayonnaise noch in einer Schale dazu. Oder: Das von der Haut und den Gräten gelöste Fleisch wird gepulvt und entweder mit Mayonnaise vermischt oder man richtet das Fleisch auf einer Schüssel an und übergießt es nur mit Mayonnaise. Die Schüssel ziert man mit Aspik und hart gesottenen Eiern.

### **Hechtpudding.**

$\frac{1}{2}$  Kilo Hecht, 3 ganze Eier, 2 Dotter, 8 Dekka Butter, 1 Semmel,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 1 kleine, geriebene Zwiebel, Salz, Pfeffer.

Der Hecht wird roh von den Gräten befreit und fein gewiegt. Die Semmeln reibt man ab, schneidet sie in Blätter und gießt die Milch darauf. Dann verrührt man sie fein, mischt alles übrige dazu, gibt die Masse in eine gut ausgestrichene Form und bäckt sie in mäßig heißer Röhre.

Gebacken und gestürzt, umgibt man sie mit einer Sardellensauce.

### **Hechtwurst.**

Von einem kleineren, geschuppten Hechte schneidet man Kopf und Schweif weg und zieht ihm behutsam die Haut ab. Das von den Gräten gelöste Fleisch wird fein gehackt, mit erweichter Semmel, Pfeffer, Knoblauch, Salz und Majoran vermischt. Die Mischung füllt man in die Haut, näht diese zu, bindet die Wurst an beiden Enden



zu, kocht sie im Wasser, bratet sie dann ab und gibt Sauerkraut zur angerichteten Wurst.

### **Huchen.**

Schonzeit zweite Hälfte März, April.

Sein Fleisch ist weiß und fein, doch soll er immer mehrere Tage am Eis abliegen. Man salzt ihn einige Stunden vor Gebrauch ein.

### **Huchen, blau gesotten.**

Wird wie blau gesottene Forellen bereitet.

Mit warmer Sauce.

Einen warm aus dem Sude genommenen Huchen legt man auf die Schüssel und garniert mit Karfiol, Petersiliengrün und reicht in einer Schale Holländersauce dazu.

### **Huchen, gebraten.**

Man löst die beiden Filets von den Gräten, salzt das Fleisch ein, spickt es und bratet es unter fleißigem Begießen mit Butter im Rohre bei ziemlicher Hitze. Oder man dreht die Fischstücke in bebuttertes Papier und bratet sie ebenfalls im heißen Rohre.

### **Huchen, gebacken (Huchenschnitze).**

Nachdem man dem Fisch die Haut samt den Schuppen abgezogen hat, schneidet man schöne Schnitze herab, salzt sie, dreht sie in Mehl, Ei und Bröseln und bäckt sie im Schmalz.

### **Huchen in Aspik mit Mayonnaise.**

Von der Mittelgräte gelöste Stücke von gesottenem Huchen taucht man in Mayonnaise, legt sie einzeln aufs Eis und läßt sie sulzen. Auf einer Schüssel angerichtet, verziert man sie mit Aspik. Oder man taucht die Stücke in Aspik, läßt sie sulzen, legt sie auf eine Schüssel und garniert sie mit gehacktem Aspik.

In einer Schale serviert man Mayonnaise dazu.

### **Huchen auf ungarische Art.**

Man schneidet von dem von Schuppen und Haut befreiten Fisch schöne, größere Stücke ab, salzt sie und läßt sie so  $\frac{1}{2}$  Stunde abliegen. In einer Stielpfanne röstet man ringelig geschnittene Zwiebel in Butter und gibt etwas Paprika dazu.

Die abgetrockneten Huchenschnitze bratet man nun auf diesen Zwiebelringen auf beiden Seiten schön braun.

Dann gießt man etwas Fleischbrühe und sauren Rahm dazu und läßt die Fischstücke in dem Saft aufkochen. Dann hebt man sie auf eine Schüssel und stellt sie warm.

Die Sauce treibt man durch ein Haarsieb, tut 2 Eidotter, 4 Deka Butter und einige Tropfen Maggi's Würze dazu, kocht sie am Feuer dicklich ein und gibt sie über den angerichteten Fisch.

### Karpfen.

Schonzeit April, Mai, Juni.

Es gibt dreierlei Arten von Karpfen, Spiegelkarpfen ist die beste Art, Teich- und Mooskarpfen, diese müssen einige Tage vor dem Genuß in Flußwasser gegeben werden, und Lederkarpfen.

Man bringe den Karpfen stets lebend in die Küche.

Benötigt man keinen großen Fisch, so nehme man stets ein schönes Stück von einem größeren Fisch, da kleine Karpfen mehr Gräten und weniger kerniges Fleisch haben.

Man soll sie vor dem Herrichten  $\frac{1}{2}$  Stunde in frischem, kaltem Wasser liegen lassen. Dann hält man den getöteten Fisch beim Kopf und streicht vom Schweif gegen den Kopf zu die Schuppen mit einem Messer ab. (Die Grausamkeit, einen lebenden Fisch abzuschuppen, hat gar keinen Zweck, im Gegenteil, da der Fisch soviel leiden muß, kann das Fleisch auf keinen Fall besser werden.) Dann wird er geöffnet und das Eingeweide behutsam entfernt, ohne die Galle zu zerdrücken.

Das Fischbeuschel verwendet man zu einer Fastensuppe.

### Karpfen, blau gesotten.

Der Karpfen wird geschuppt, geöffnet und ausgenommen.

In eine Kasserolle gibt man 2 Liter Salzwasser,  $\frac{1}{4}$  Liter Essig, ringelig geschnittene Zwiebel, etwas Pfeffer und läßt dies alles  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen. Unterdessen bindet man den Fisch auf den Einsatz der Fischwanne, und zwar so, daß der Kopf und Schweif gerade und der Bauch ausgebreitet liegt und gibt in das Maul des Fisches ein Stück Holz, damit es offen bleibt.

Nun setzt man den Einsatz mit dem Fisch in die Fischwanne und gießt  $\frac{1}{2}$  Liter siedenden Essig über den Karpfen, gießt den gekochten, durchgeseihten Sud vorsichtig dazu und kocht den Karpfen zugedeckt langsam 1 Stunde.

Der abgebundene Fisch wird auf eine Schüssel gelegt, mit grüner Petersilie verziert und mit gekochten Kartoffeln garniert.

### **Karpfen, gebraten.]**

Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen und abgehäutet. In einem großen Stück Butter läßt man Wurzelwerk anlaufen, legt den gesalzenen Fisch darauf und bratet ihn in der Röhre, wobei man ihn mit Fett und Rahm übergießt.

### **Karpfen, böhmischer.**

Der abgeschuppte, ausgenommene Fisch wird gut gereinigt, der Länge nach gespalten und in zweifingerbreite Stücke geteilt.

In eine Kasserolle gibt man 6 Dekka Butter, 1 Stück Zwiebel, etwas Wurzelwerk, 5 Stück ausgelöste Nußkerne, 5 rohe, getrocknete Zwetschken, 5 Dekka blättrig geschnittenes Schwarzbrot, 5 Dekka geriebenen Lebkuchen, Thymian, Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz, 2 Dekka Zucker,  $\frac{1}{4}$  Liter Bier,  $\frac{1}{8}$  Liter Rotwein, etwas Essig und, wenn man hat, etwas Blut vom Fisch sowie den zerhackten Karpfenkopf. Dies alles zusammen kocht man  $\frac{1}{4}$  Stunde.

Sollte die Sauce zu licht sein, gibt man etwas Zuckerfarbe dazu. Nun wird sie passiert, die Fischstücke hineingegeben und nochmals solange gekocht, bis der Fisch gar ist. Sollte die Sauce zu dick sein, verdünnt man sie mit Suppe und Wasser. Die Sauce muß süßlich, sauer und bitterlich sein und von schöner brauner Farbe.

Dazu böhmische Knödel.

### **Matelote vom Karpfen.**

$1\frac{1}{2}$  Kilo Karpfen schuppen und gut waschen, dann mit Beize, der man etwas Rotwein beigibt, dünsten.

Unterdessen macht man von 6 Dekka Mehl und 3 Dekka Butter eine dunklere Einbrenn, gibt den Karpfensud, etwas Zitronensaft und 1 kleine, braun geröstete Zwiebel dazu, verkocht die Sauce gut und gibt sie geseiht über das angerichtete Fischfleisch.

Man garniert mit glasierten Zwiebelchen, Champignons und gekochten Krebsen.

### **Karpfen, saurer.**

Der Karpfen ist einfach gekocht oder gebraten am schmackhaftesten, doch kann man auf diese Art nur solche Fische wirklich gut zubereiten, die entweder aus einem Fluß oder einem sehr rein gehaltenen Teich stammen und überdies ganz frisch sind. Transport oder trübes Wasser

schädigen den Karpfen und die Bereitungsweise muß dann nachhelfen. Halb Wasser, halb Malzessig werden mit viel Zwiebel, 1—2 Lorbeerblättern, Thymian, Sellerie, Porree, Pfefferkörnern und entkernten Zitronenscheiben  $\frac{1}{4}$  Stunde gekocht, wozu man, vom Aufkochen an, den Kopf des Karpfen gibt. Dann fügt man Salz und den in Stücke geschnittenen Karpfen hinzu und läßt dies kochen, bis der Fisch gar ist, das heißt, bis die Flossen sich bei leiser Berührung lösen. Dann nimmt man die Stücke heraus, schichtet sie auf einer erwärmten Schüssel auf, übergießt sie mit einer in folgender Weise bereiteten Sauce, stellt dann den Kopf darauf und umgibt sie mit Salzkartoffeln. Sauce: Man bräunt eine fein gehackte Zwiebel in Butter, gibt dazu einen Eßlöffel Mehl und löst, wenn dieser gebräunt, diese Einmach mit erkaltetem Fischsud auf (man schöpft 1—2 Löffel beim Fischkochen ab und läßt sie erkalten), so daß eine dickliche Sauce entsteht, der man für je einen Deziliter Sauce einen Eßlöffel Senf beimengt. Um die Schüssel zu verfeinern, kann man Kapern darüber streuen. Die Sauce muß so dick sein, daß sie nicht von den Fischstücken herabrinnt. Der Senf muß frisch sein, Konservensenf verdirbt das Gericht.

Der gekochte Fisch muß gut abgetropft werden. Es schadet nicht, wenn man die auf der Anrichtschüssel geschichteten Stücke minutenlang im Ofen zum Trocknen heißstellt.

### **Karpfen, gebacken.**

Zuerst schuppt man den getöteten Fisch und nimmt ihn dann aus.

Hierauf wird er gewaschen und gespalten.

Nun schneidet man ihn in dreifingerbreite Stücke, bestreut diese mit Salz und läßt sie zugedeckt  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen.

Die gut abgetropften Stücke dreht man in Mehl, Ei und Semmelbröseln und bäckt sie in heißem Schmalz, worauf man sie auf Löschpapier (graues Filtrierpapier ist hiezu am besten) legt, um das überflüssige Fett zu entfernen.

Zu beachten ist, daß die Fischstücke in der Panier nicht lange liegen dürfen, da sie sonst beim Backen nicht resch werden.

Man serviert beliebigen sauren Salat dazu.

### **Karpfen, gesulzt.**

Der Karpfen wird blau abgesotten, dann behutsam auf eine Schüssel gelegt. Ein in Fischsud getauchtes Papier

wird darüberbreitet. Entweder macht man eine Fischsulz oder, was an Geschmack entschieden vorzuziehen ist, ein Aspik. Ist die Flüssigkeit klar, so gießt man sie über den Fisch und läßt sie stocken. Man garniert mit grüner Petersilie.

### **Karpfen, mariniert.**

Den geschuppten Fisch ausnehmen und waschen.

Dann in dreifingerbreite Stücke teilen, salzen und langsam auf beiden Seiten in Butter braten.

Man legt die gebratenen Fischstücke auf Löschpapier, um sie zu entfetten.

Nun bereitet man folgende Marinade:  $\frac{1}{2}$  Liter Weinessig, 1 Lorbeerblatt, 1 ringelig geschnittene Zwiebel, fein gewiegte Zitronenschale, Salz, Pfefferkörner, 1 Eßlöffel sauren Rahm.

Dies läßt man alles zusammen kochen und dann auskühlen.

In ein Steingutgefäß legt man die ausgekühlten Fischstücke, gibt einige Kapern dazu, gießt den kalten Essig darüber und verbindet das Gefäß gut.

Auf diese Art hält sich der Fisch ziemlich lange und bleibt wohlschmeckend.

### **Karpfen mit Paprika.**

Wird wie Huchen auf ungarische Art zubereitet.

### **Karpfen mit Zwiebel.**

Sehr viel Zwiebel wird mit Butter und dem hergerichteten, in Stücke geschnittenen und gesalzenen Karpfen in die Röhre gestellt.

Sobald die Zwiebel braun ist, gießt man etwas Wasser darauf und läßt dies im Wasser verdampfen.

Der Fisch muß, sobald er fertig ist, sogleich zu Tisch getragen werden.

### **Lachs.**

Schonzeit Mai, Juni.

Das Fleisch ist zwar wohlschmeckend, aber schwer verdaulich.

### **Lachs, blau gesotten.**

Diese Art der Zubereitung ist die beste.

Nachdem man den Lachs aufgeschnitten und ausgenommen hat, wäscht man ihn und legt ihn mit dem Bauche auf den Einsatz der Fischwanne, wo er mit Spagat vom Kopf bis zum Schweif leicht überbunden wird.

So stellt man den Einsatz mit dem Fisch in die Fisch-

wanne und übergießt den Lachs mit  $\frac{1}{2}$  Liter siedenden Essig. Dann gießt man von der Seite soviel siedendes Salzwasser zu, daß der Fisch fingerhoch damit zugedeckt ist. Nun schließt man die Fischwanne mit dem passenden Deckel und kocht ihn langsam 1— $1\frac{1}{2}$  Stunden.

Zu stark kochen darf das Wasser nicht.

Der Fisch wird dann mit dem Einsatz herausgehoben, abgebunden, behutsam auf eine Schüssel gelegt und mit Butter bestrichen.

Man garniert mit Zitronenscheiben und Petersilie. Dazu serviert man eine Holländer- oder eine geschlagene Senfsauce.

### **Lachsschnitten.**

Der Fisch wird abgeschuppt und abgehäutet. Dann schneidet man aus dem Fleisch messerrückendick runde Scheiben, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, übergießt sie mit zerlassener Butter und bratet sie kurz vor dem Anrichten auf beiden Seiten bei mittelstarkem Feuer schön hellgelb. Diese Schnitten richtet man auf einer Schüssel in Kranzform an und gibt in die Mitte eine Senf- oder Buttersauce mit Zitronensaft.

Oder man garniert mit einer pikanten Kapernsauce.

### **Lachsschnitten mit feinen Kräutern.**

Werden wie Hechtschnitten bereitet.

### **Lachs mit Mayonnaise.**

Man kocht den Lachs wie es bei blau gesottenem Lachs angegeben ist und läßt ihn im Sud erkalten.

Dann legt man ihn auf die Schüssel, verziert ihn (siehe garnierte Schüsseln) und reicht Mayonnaise separat dazu.

### **Lachs mit Aspik.**

Man löst das Fleisch von den Gräten, mischt es mit Aspik, füllt es in eine Form und läßt es sulzen. Gestürzt, umgiebt man es mit Salat und hart gekochten Eiern und reicht eine Mayonnaise dazu.

### **Lachs à la reine.**

Suppenkräuter, Schalotten, Petersilie, Bertram, Kerbelkraut und Sauerampfer schneidet man fein und kocht sie mit halb Wein und halb Suppe und etwas Pfeffer dicklich ein. Ausgekühlt mischt man 2—3 Löffel Aspik und gesprudelte Mayonnaise dazu und färbt es mit Spinatopfen grünlich. 1 Kilo Lachs wird gekocht und auskühlen gelassen.

Eine hohe Tortenform gießt man fingerhoch mit Aspik

voll und läßt dies sulzen, belegt es zierlich mit Eistückchen, Kaviarhäufchen und Sardellenstreifen, füllt vorsichtig Aspik nach, läßt wieder sulzen, legt nun eine Reihe zierlich geschnittener rosa Lachswürfel darauf, umgibt sie mit Aspik, läßt sulzen, füllt den übrigen Lachs, den man mit der Kräutermayonnaise vermenget hat, hinein und läßt alles steif werden.

Auf eine Schüssel gestürzt, umgibt man es mit Kresse.

### **Lachs, geräuchert.**

Ohne ihn zu erweichen, schneidet man den Fisch in dünne Scheiben und zieht demselben die Haut ab.

Man legt die Schnitten abwechselnd mit Schinkenpalten auf die Schüssel und garniert mit Petersilie.

### **G e d ä m p f t.**

Dünne Spalten von geräuchertem Lachs betropft man mit feinem Tafelöl und läßt sie unter öfterem Aufschütteln am Feuer weich werden.

Dann betropft man sie mit Zitronensaft und richtet sie an.

### **Neunaugen (Bricken).**

Wird ebenso wie Aal bereitet.

### **Saibling.**

Schonzeit zweite Hälfte Oktober und November.

Werden wie die Forellen zubereitet, nur werden sie nie so schön blau wie diese, sie haben gelbrotes Fleisch.

### **Schill, Zander, Fogosch oder Hechtbarsch.**

Schonzeit April, Mai, Juni.

Er hat weißes, sehr wohlschmeckendes Fleisch.

In einem Tuch eingeschlagen, läßt man ihn am Eis einige Tage liegen, wodurch sein Fleisch sehr mürbe wird, da es in frischem Zustande zu spröde ist. Schill wird wie Hecht zubereitet, gekocht, gebraten, gebacken, mit feinen Kräutern, gezupft, mit Aspik und mit Mayonnaise.

### **Fogoschkotelettes.**

1 Kilo Fogosch wird geputzt und das Fleisch von den Gräten gelöst, dann faschiert.

5 Deka Butter mit 1 Löffel Mehl stauben, dazu 1 ringelig geschnittene Zwiebel geben, mit Wasser vergießen und die Sauce tüchtig verkochen lassen. In diese Sauce, die dick sein muß, gibt man das Fischfleisch, salzt und pfeffert und stellt es kalt. Nun formt man aus der Masse Kotelettes. Sollte sie zu weich sein, fügt man etwas Semmel-

brösel bei, taucht sie in Mehl, Ei und Bröseln und bäckt sie auf beiden Seiten in heißem Fett goldgelb.

### **Schill mit Weißweinsauce.**

Der Fisch wird, nachdem er gereinigt und eingesalzen wurde, was auch Tags vorher geschehen kann, in einer Mischung von leichtem Weißwein und etwas Wasser, einem Stückchen Butter, zerschnittener Zwiebel, Petersilie und einigen Champignons halbweich gekocht. Dann wird er auf einer Schüssel mit Béchamelsauce bestrichen, auf ein mit Wasser gefülltes Gefäß gestellt und so in die Röhre geschoben, wo man ihn noch  $\frac{1}{4}$  Stunde braten läßt. Die Béchamelsauce bereitet man aus einem Stückchen Butter, das man auflöst, mit Mehl vermenget, ganz hell rösten läßt, mit Salz und Cayennepfeffer würzt und mit heißer Milch dicklich kochen läßt. Zur Weißweinsauce verwendet man einen Schöpflöffel Béchamelsauce, vermischt diese mit Weißwein, nimmt etwas von dem Fischabsud (Brühe), sprudelt dies über 2 Eidotter und rührt noch ein großes Stück Butter und etwas Maggi's Würze dazu.

### **Schleie.**

Stücke davon in Butter gebraten oder mit Zitronenwasser gekocht. Sauce Ravigote extra serviert.

### **Stör.**

Schnitten vom Fisch werden am Rost gebraten und mit Fischfarceklößchen und Sauce Madère (siehe Weinsauce) angerichtet.

Oder man spickt die Schnitten mit Schinken, reibt sie mit aromatischen Kräutern ein, hüllt sie in Papier und bratet sie.

### **Sterlet.**

Gesotten in leicht gesäuertem Wasser mit Wurzeln. Garniert mit glasierter Zwiebel und Kartoffeln.

### **Waller oder Wels (Scheiden).**

Schonzeit Juni.

Er hat sehr wohlschmeckendes Fleisch, welches sich zum Backen und Sieden eignet.

Er wird wie Schill zubereitet.

### **Wels in Milchrahm.**

Man schneidet den geputzten Fisch in Stücke, salzt und brätet sie in Butter. Dann gießt man Rahm darüber, gibt Kapern dazu und kocht das Ganze einmal auf.

Dazu Kartoffeln.



## Seefische.

Diese sind das ganze Jahr zu haben. Können aber nur in Eisverpackung oder in kalter Jahreszeit versendet werden. Um sie anzunehmen schneidet man sie längst des Bauches auf.

Die Fische reinigt man zuerst von allen Eingeweiden, Blasen und schwarzen Häutchen im Innern, schuppt dann den Fisch, wäscht ihn in frischem Wasser gut ab, ohne ihn darin liegen zu lassen. Besonders der Kopf ist mittels einer kleinen Bürste zwischen dem Rachen und den Kiemen gut zu reinigen, damit kein Schlamm darin bleibt.

Dann setzt man die Fische in lauem Salzwasser zum Kochen auf und erhitzt sie langsam; sobald das Wasser kocht, sieht man es ab, gießt darüber anderes kochendes Salzwasser und kocht in diesem zweiten Wasser den Fisch fertig. Auf diese Art bereitet, ist der Seefischgeschmack bedeutend weniger vorschmeckend und kann dann jeder Seefisch wie ein Süßwasserfisch behandelt und serviert werden. Das Garsein der Fische ist, wie beim Süßwasserfisch ersichtlich, wenn sich die Flossen leicht herausziehen und der Augapfel hervorquillt.

Fischreste bewahre man stets in einem Porzellengefäß auf und decke sie mit einem in Fischwasser eingetauchten, gut ausgedrückten Leinwandlappen zu.

Alle gekochten und gebratenen Fische kann man zu beliebigen Gemüsen, Salaten und Fischsaucen reichen. Auch eignen sie sich vorzüglich zum Einlegen in Aspik und werden diese wie Süßwasserfische bereitet.

### Gekochte Fische.

Dazu eignen sich am besten: Austernfisch, Goldbarsch, Goldflunder, Heilbutt, Kabeljau, Lengfisch, Petermann, Schellfisch, Scholle, Seehecht, Seelachs, Steinbutte oder Rombo, Seebarsch oder Branzin.

Fische von  $\frac{1}{2}$ —2 Kilo Gewicht kocht man im ganzen größere Fische schneidet man in Stücke. Die Fische werden im Salzwasser aufgekocht, dann sieht man das Wasser ab. Unterdessen gibt man in eine zweite Kasserolle fein geschnittene Zwiebel, etwas Essig, 1 Lorbeerblatt, weißen Pfeffer, Zitronenschalen, Wurzelwerk und Salzwasser, bringt es zum Kochen und siedet dies  $\frac{1}{2}$  Stunde, damit die beigegebenen Zutaten scharf vorschmecken. Nun legt man die abgeseihten Fische in dieses Wasser und kocht sie fertig. Der gekochte Fisch muß sehr heiß serviert werden.

Entweder gibt man in viel Butter geröstete Zwiebelringe oder in Butter geröstetes, fein gewiegtes Petersiliengrün über die Fische oder man serviert Essig und Oel, Senfsauce oder Meerrettichsauce dazu. Auch Kraut, Linsen und saure Bohnen sind eine beliebte Zutat zum gekochten Fisch.

### **Gebackene Fische.**

Zum Backen eignen sich am besten kleinere Fische, und zwar: Branzin, Goldflunder, Kabeljau, Knurrhahn, Rotzunge, Schellfisch, Scholle, Seehecht, Seezunge.

Nachdem die Fische, die nicht über  $\frac{1}{2}$  Kilo das Stück schwer sein sollen, gereinigt, ausgenommen und gewaschen wurden, werden sie eingekerbt, gut gesalzen und so  $\frac{1}{2}$  Stunde liegen gelassen. Größere Fische muß man in Stücke schneiden. Dann trocknet man sie mit einem Tuche ab, paniert sie und bäckt sie in heißem Schmalz. Das Fett, in welches man die in Semmelbrösel panierten Fische legt, muß kochend heiß sein, da das Fischfleisch sonst zu viel Fett einsaugt.

Dazu serviert man gemischten Salat oder eine pikante Sauce.

### **Gebratene Fische.**

Dazu verwendet man am besten Austernfisch, Goldflunder, Kabeljau, Lengfisch, Petermann, Rotzunge, Schellfisch, Seehecht, Seelachs, Seezunge, Thunfisch (Tono).

Rotzunge und Seezunge bratet man im ganzen. Die anderen Fische schneidet man in zweifingerbreite Stücke, reinigt sie, salzt sie auf beiden Seiten und läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde liegen, damit sich das Salz gut einzieht. Dann trocknet man sie mit einem Tuche ab, gibt eine Kleinigkeit Paprika auf jedes Fischstück und bratet sie mit wenig Fett auf beiden Seiten braun.

Man reicht Salat dazu oder eine Senf-, Kümmel- oder Holländersauce.

### **Calamari.**

Man löst den Knorpel aus und läßt die Fischstücke einige Zeit in leicht gesäuertem Wasser liegen. Vorrichten wie andere Fische. Sie werden in Mehl gedreht und in siedendem Oel gebacken, dann mit Salz bestreut.

### **Makrele.**

April, Mai, September, Oktober.

Die Makrele hat feines, wohlschmeckendes Fleisch.

Wird leicht überkocht und mit Butter und Salzkartoffeln angerichtet.

Oder: Schnitten davon in Mehl gerollt und in Butter gebraten.

Man reicht Sauce hollandaise extra dazu.

### **Tintenfisch oder Sepia.**

Sein zähes, süßliches Fleisch ist im Dezember am besten.

Wird gebacken oder gebraten.

### **Zahnbrasse oder Dental.**

Jänner, Februar.

In diesen zwei Monaten ist das Fleisch am besten, doch kann es zu jeder Zeit genossen werden.

Es eignet sich zu allen Bereitungsarten.

### **Fischreste.**

Aus diesen bereitet man meist Fischsalat.

Das von den Gräten gelöste Fleisch wird mit Essig, Oel und etwas Senf, weißem Pfeffer und Salz vermengt.

### **Geräucherte Seefische.**

(Siehe bei Räuchern von Fischen.)

### **\* Kaviar.**

Der Rogen von Stör, Sterlet oder Hausen wird Kaviar genannt. Er wird mit dem nötigen Salz vermengt, in kleine Fässer oder irdene Geschirre gegeben und unter öfterem Umrühren so lange an einem kühlen Orte gelassen, bis er vom Salz durchdrungen und blauschwarz geworden ist.

Entweder mischt man ihn mit gleich viel Butter und etwas Zitronensaft und streicht die Mischung auf Weißbrotschnitten oder man garniert Butter mit Kaviarhäufchen und serviert Zitronenscheiben und Brotschnitten dazu.

(Siehe auch Heft 2.)

### **Kabeljau Merluzius.**

Als frischer Fisch Schellfisch genannt, ist er einer der beliebtesten Seefische.

Am wohlschmeckendsten ist er von Anfang Oktober bis Mitte Jänner und April bis Mai.

Der Kabeljau wird eingesalzen, dann an Stangen gehängt und in der Sonne getrocknet. Dann wird er Stockfisch genannt.

Ist er eingesalzen in Tonnen oder Dosen geschichtet (wie Hering), so heißt er Laberdan.

## Laberdan.

Dieser muß 12—14 Stunden ausgewässert werden, dann wird er in ungesalzenem Wasser gekocht. Man gibt braune Butter- oder Senfsauce und Kartoffeln dazu. Der ausgewässerte, halbweich gekochte Fisch kann auch in Mehl gewendet und dann in heißer Butter gebacken werden.

## Stockfisch.

Kauft man einen schon erweichten Fisch, in den Monaten Februar und März erhältlich, so wässert man ihn durch mehrere Stunden in kaltem Wasser ein, welches man mehrere Male wechselt, und kocht, bäckt oder brätet ihn dann.

Sonst muß man ihn vor seiner Zubereitung beizen, damit das Fleisch weich wird. Man legt ihn 1 Stunde in weiches Wasser und klopft ihn dann vorsichtig mit einem hölzernen Hammer. Eine scharfe Lauge aus Holzäsche läßt man solange stehen, bis sich die Asche gesetzt hat und die Flüssigkeit klar geworden ist. In diese gibt man den Stockfisch und läßt ihn 1 Tag darinnen liegen. Herausgenommen, legt man ihn in weiches Wasser, welches man dreimal des Tages wechselt. Dies muß durch eine ganze Woche geschehen. Nach dieser Zeit wird er herausgenommen und beliebig verwendet.

(Siehe bei gekochten, gebratenen und gebackenen Seefischen.)

Mit Sardellen (römische Art).

Stücke von mit Wurzeln gekochtem Stockfisch legt man auf eine Schüssel, gibt fein geschnittene Sardellen, fein geschnittene Kapern, fein gewiegte, in Butter geröstete Petersilie, einige Löffel sauren Rahm, Pfeffer und Salz darüber, bedeckt es mit Stockfischstücken, streut Brösel darüber, betropft es mit Butter, stellt die Schüssel in die heiße Röhre und läßt es solange darinnen, bis es eine hellgelbe Farbe hat.

Dazu Polenta.

Mit Knoblauch.

Gekochter Stockfisch wird von den Gräten gelöst und das Fleisch in eine Kasserolle gegeben. Dazu tut man in Butter geröstete Zwiebel, Petersilie, zwei zerdrückte Stückchen Knoblauch sowie 6 Dekka Oel (auf 1 Kilo Fisch gerechnet). Nun stellt man die Kasserolle übers Feuer und schüttelt sie solange, bis der Fisch sehr heiß wird. |

Zu gekochtem Stockfisch serviert man meistens Sauerkraut.

### Seezunge (Sol).

Von diesem wird rundherum der Rand weggeschnitten, die Haut vom Schweif gegen den Kopf auf beiden Seiten ganz abgezogen und der Kopf weggeschnitten.

Der Fisch wird gewaschen und gesalzen. Man legt ihn in kochendes Salzwasser, läßt ihn einmal aufkochen, richtet ihn auf einer Schüssel an und gibt Kartoffeln mit heißer Butter dazu.

Man kann den abgehäuteten Fisch panieren, backen und braten, entweder am Rost oder in der Röhre. Er ist dabei mit Butter fleißig zu bestreichen.

Beim Anrichten gibt man in Butter geröstete Petersilie darüber.

Oder: Filets davon, mit Fischfarce, gemischt mit Sardellenbutter und Cayennepfeffer, bestrichen, zusammengerollt und gebacken.

Oder: Mit Rotwein, Zwiebeln, Champignons und Petersilie gedünstet.

Oder: In Oel gebraten. Dazu Paradiesäpfelsauce.

Oder: Mit Oel bestrichen und am Rost gebraten. Dazu Zitronenscheiben.

### Seezungenfilet.

Von Seezungen löst man die Filets ab, wäscht sie und trocknet sie mit einem Tuche ab; nun klappt man sie, die Hautseite nach innen, zu, legt sie in eine bebutterte Kasserolle, salzt, träufelt Zitronensaft darauf, gießt etwas Weißwein und Suppe hinzu und dämpft die Filets 15—20 Minuten. Unterdessen kocht man 10—12 Krebse mit Wurzelwerk und Suppengrün. Die Schwänze und Scheren werden ausgebrochen und zur Seite gestellt, während von den Schalen mit 10 Deka Butter Krebsbutter bereitet wird. 5 Eßlöffel Einmachsauce werden mit dem Saft der Filets aufgeköcht, dann sprudelt man 2 Eidotter hinein, gibt die Krebsbutter dazu, daß sie eine schöne rote Farbe bekommt, richtet die Filets an, legt die Krebschwänze darauf, gießt von der Sauce einen Teil darauf und serviert den Rest in einer Saucière.

### Seezungen à la Perpignan.

#### I.

Von abgezogenen, ausgeweideten Seezungen löst man die Filets ab und bestreicht sie fingerdick mit Farce, rollt sie vorsichtig, wickelt sie in Papierstreifen, die man mit Butter bestrichen hatte und legt sie eng aneinander in

eine Kasserolle, gibt Salzwasser, mit Essig vermischt, darüber und dünstet sie im heißen Rohr 20—25 Minuten.

Aus dem Papier genommen, schneidet man die Fischrollen in fingerdicke Scheiben und gibt heiße klare Butter darüber. Dazu eine Sauce hollandaise.

Farce: Auf  $\frac{1}{2}$  Kilo Fisch rechnet man 3 Dekka Butter, 1 Eßlöffel fein gehacktes Dillkraut, 1 Messerspitze Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und 1 Löffel Semmelbrösel. Gut mischen.

Oder man bereitet eine feine Fischfarce und gibt feine Trüffelstreifen darunter.

Die Speise kann mit Krebschwänzchen garniert werden.

## II.

Die hergerichteten Seezungen kocht man im Salzwasser mit Essig, Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und Petersilie 10 Minuten, löst dann die Filets von den Gräten, füllt sie ebenso, rollt sie, wälzt sie in Mehl und bratet sie auf beiden Seiten bei schwachem Feuer am Rost.

### Seezungenpudding.

Seezungenschnitten werden mit Salzwasser, Zwiebel, Pfefferkörnern und Petersilie gekocht.

$\frac{1}{2}$  Kilo Schill wird etwas überkocht und das von den Gräten gelöste Fleisch faschirt, mit  $\frac{1}{2}$  erweichter Semmel, 2 ganzen Eiern, Salz, Pfeffer und ganz wenig Paprika verührt. In einer mit Butter bestrichenen Kranzform kocht man dies  $\frac{3}{4}$  Stunden im Dünst.

Auf eine flache Schüssel gestürzt, belegt man den Pudding mit den Seezungenschnitten, beträufelt sie mit heißer Butter, gibt in die Höhlung Krebsragout und reicht weiße Mayonnaise dazu.

### Seezungen in Weinsauce.

Die Fische werden auf die bekannte Weise von der Haut befreit, eingesalzen, mit Pfeffer bestreut und dann 1 Stunde beiseite gestellt. Inzwischen läßt man 1 zerschnittene, gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel, 1 Zwiebel mit ein wenig kräftiger Fleischbrühe und 1 Glas Rheinwein kochen, bereitet aus Butter und 1 Kochlöffel Mehl eine helle, dünne Einbrenn, löst sie mit der Weinbrühe auf, würzt sie mit dem Saft von 1 Zitrone und sprudelt die Sauce dann mit 2 Deziliter süßem Rahm (Obers) ab. Die Fische werden, nachdem sie vorher abgetrocknet wurden, rasch in Butter braun gebraten, dann wird ein Teil der Sauce darübergegossen, während der andere Teil separat in einer Sauciere gereicht wird.

### **Steinbutt, auf dem Roste gebraten.**

Der Fisch wird ausgenommen und sauber gewaschen, dann wird er auf dem Rücken eingekebt, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit 4 Eßlöffeln Olivenöl und 2 Eßlöffeln Zitronensaft oder Essig begossen. In dieser Marinade läßt man den Fisch 2 Stunden liegen. Nach Ablauf dieser Zeit wird er auf einem großen Roste langsam gebraten, und zwar so, daß man ihn immer nach 5—6 Minuten wendet und mit der Marinade begießt. Nach zirka  $\frac{3}{4}$  Stunden ist der Fisch fertiggebraten, worauf er auf eine Schüssel gelegt und mit Petersilie, eventuell mit Nordseekrabben, garniert wird. Er wird mit einer Kapernsauce serviert.

### **Rotzunge.**

Wird wie Seezunge bereitet.

### **Transchieren der Fische.**

Dazu bedient man sich der Fischkelle oder Schaufel.

Bei allen großen Fischen (Lachs, Hecht, Schill u. dgl.) zieht man mit dem Messer eine Linie vom Kopf bis zum Schwanz und bezeichnet die Stücke, in die der Fisch zerlegt werden soll, mit der Fischkelle. Plattfische, wie Steinbutten, Seezunge usw., zerlegt man vor dem Herumreichen, indem man mit dem Messer den Fisch in verschobene Vierecke teilt, ohne ihn durchzuschneiden. Man hebt dann die Stücke mit der Fische schaufel ab.

### **Heringe.**

Matjesheringe erhält man von Juli bis September. Eingepökelte am besten Oktober bis April. Geräucherte Heringe, Bücklinge, von Dezember bis Februar. Die männlichen nennt man Milchner, die weiblichen Rogner.

### **Heringe, frische.**

Sie werden geschuppt und ausgenommen, Köpfe, Schwänze und Flossen schneidet man ab und bratet sie mit Butter und Zwiebelringen.

### **Heringe, eingesalzene.**

Die ersten eingesalzenen Heringe sind im August zu haben.

Man zieht ihnen die Haut ab und legt sie 2 Stunden in Milchwasser, dann teilt man sie der Länge nach auseinander, nimmt das Rückgrat heraus, legt die zwei Hälften wieder zusammen, setzt den Kopf und den Schweif daran, schneidet den Hering schief in 3 Teile, doch so, daß er

seine natürliche Form nicht verliert und serviert ihn auf Weinlaub und mit gekrauster Petersilie. Man gibt Essig und Oel oder Kartoffeln oder Butter dazu und garniert ihn mit fein geschnittener Zwiebel, gehackten Eiern und Kapern.

### **Heringe mit Maschanskeräpfel.**

Ist der Hering, wie es vorher angegeben wurde, geputzt und ausgewässert, so schneidet man ihn und geschälte Aepfel in Würfeln, untermischt sie gut mit Zitronensaft oder Essig und Oel und richtet das Ganze auf einer Schüssel an.

### **Heringe, gebraten.**

Man zieht den Heringen die Haut ab, löst die Mittelgräte aus, legt den Fisch wie ganz zusammen, läßt ihn 12 Stunden in Milch liegen, wäscht ihn dann im Wasser aus, bestreut ihn mit Mehl und bratet ihn mit Butter in der Pfanne.

Dazu reicht man Butter, Sauce à la maître d'hôtel oder Kartoffelsalat oder Sauerkraut.

### **Heringe in Papier gebraten.**

Die wie oben hergerichteten Heringe taucht man jedes Stück für sich in feine, gewiegte Kräuter, legt dann 2 Stücke zusammen, dreht sie in stark mit Butter bestrichenem Papier und bratet sie am Rost oder in der Röhre bei starkem Feuer.

### **Heringe, gebacken.**

Die geputzten, von den Gräten gelösten Heringsstücke wässert man gut aus, trocknet die Stücke ab, dreht sie in Mehl, Ei und Bröseln und bäckt sie in heißem Fett. Wird meist zu Kraut gegeben oder zu Kartoffelsalat.

### **Heringe, gefüllt.**

Die Heringe werden 2 Tage ausgewässert, dann löst man ihnen die Gräten aus und teilt sie in 2 Teile.

Zwiebel, Petersilie, die zerdrückte Heringsmilch, 1 Ei und ein Stück Butter gibt man in einer Kasserolle übers Feuer und rührt es etwas ab, dann mischt man etwas feine Semmelbrösel dazu. Mit dieser Mischung bestreicht man einen Heringteil, legt den zweiten darüber, dreht das ganze in Mehl und bratet es auf beiden Seiten in Butter schön goldbraun.

### **Hering mit Kartoffeln (Schusterpastete).**

Dazu sind nötig: 50 Dekka gekochte, in Spalten geschnittene Kartoffeln, 10 Dekka gehackter Schinken,  $\frac{1}{4}$  Liter



saurer Rahm, 1—2 Eidotter, 2—3 geputzte, entgrätete, gut ausgewässerte Heringe.

In eine bebutterte Kasserolle gibt man eine Lage Kartoffelscheiben, streut darüber Schinken und Heringstückchen, bedeckt dies mit Kartoffeln und fährt so fort, bis alles verbraucht ist. Oben müssen Kartoffeln sein. Rahm und Dotter versprudelt man, gießt es über das Ganze und bäckt die Speise, bis sie oben goldgelb ist.

### **Heringscreme.**

2 Heringe gut auswässern und putzen. Dann schneidet man sie in kleine Würfeln. 2 geriebene Aepfel, 1 Teelöffel Senf, von  $\frac{1}{2}$  Zitrone den Saft, 1 geriebene Zwiebel,  $\frac{1}{8}$  Liter saurer Rahm. Dies wird alles zusammen in ein tiefes Töpfchen gegeben und fest verrührt. Dann mischt man die Heringswürfel dazu, richtet es bergartig auf einer Schüssel an und garniert es mit harten, halbierten Eiern und in Spalten geschnittenen Salzgurken.

### **Kaviar, falscher.**

Ein Hering und die Heringsmilch, 2 Sardellen, 1 Sardine,  $\frac{1}{2}$  geriebene Zwiebel,  $\frac{1}{2}$  geriebener Apfel, 1 Dekka Kapern, grob gehackt, 1 hart gekochter Dotter, fein zerdrückt, 3 Dekka Butter, Zitronensaft, Pfeffer, Paprika und 1—2 Eßlöffel Oel.

Ein Hering (Milchner) wird gut ausgewässert, das Fleisch von den Gräten gelöst und grob gehackt, ebenso die Sardellen und die Sardine. Die Heringsmilch wird mit dem Oel und Zitronensaft fein abgerührt, dazu mischt man alles übrige und treibt es dann nochmals gut ab. Auf einer Glasschüssel angerichtet, reicht man Brotschnitten dazu.

### **Hering, mariniert.**

Von den Heringen schneidet man Kopf und Schwanz weg, wäscht sie aus und läßt sie über Nacht im Wasser liegen, dann zieht man ihnen die Haut ab und löst die Gräten aus.

In eine Porzellanschüssel gibt man Essig, Oel, Pfeffer, Kapern, Zwiebelringe, Zitronenschalen, blattlig geschnittene, gelbe Rüben und Sellerie und vermengt es gut. Die Heringsstücke legt man dann so hinein, daß sie vollkommen davon bedeckt sind und läßt dies 1—2 Tage ruhig stehen.

### **Rollmöpse.**

Die geschuppten, ausgenommenen Heringe läßt man 24 Stunden im Wasser liegen.

Dann entgrätet man sie, biegt sie glatt auseinander, gibt fein geschnittene Zwiebel und Pfeffer darauf, rollt sie zusammen und steckt sie mit einem Hölzchen zu.

Die Heringsmilch verrührt man mit Essig und Oel, mischt 1 Lorbeerblatt, Zwiebel und Pfeffer dazu (nach Belieben auch etwas sauren Rahm) und gießt dies über die gerollten Heringe.

In 2—3 Tagen genießbar.

Während dieser Zeit sind sie öfters umzuwenden.

### **Hering mit pikanter Sauce.**

Von 4 Heringen schneidet man Kopf und Schwanz weg, spaltet sie, entfernt die Gräten und wäscht sie gut aus. Dann läßt man sie 3 Stunden im Wasser liegen. Hierauf zieht man ihnen die Haut ab. 2 davon schneidet man in längliche Stücke, die anderen 2 hackt man fein.

1 rohes Eigelb, 4 Eßlöffel Oel, von  $\frac{1}{2}$  Zitrone den Saft, 1 gehäufter Löffel Senf, 1 kleine, geriebene Zwiebel, 2 Dekka grob gehackte Kapern, 2 kleine, nudelig geschnittene Essiggurken, Pfeffer.

All dies wird zusammen fein abgerührt, die Heringe (alle 4) dazugemengt und in einen Porzellantiegel gefüllt, gut zugedeckt und 2 Tage stehen gelassen.

Schmeckt vorzüglich zu Butterbrot.

### **Heringsalat.**

(Siehe bei Salat.)

### **Sardellen.**

Eingesalzene bekommt man das ganze Jahr.

Man verwendet sie zu Saucen, Sardellenbutter, zu Garnierungen, zu Fischsalat u. dgl.

### **Sardellen, frische.**

April, Mai, Oktober, November zu haben.

Man entfernt das Eingeweide und den Kopf, salzt sie, dreht sie in Mehl, Ei und Brösel und bäckt sie in sehr heißem Oel oder Rindschmalz. Hat man nicht sehr gutes Oel, ist Butter vorzuziehen. Man garniert mit Zitronenscheiben.

Oder man bratet sie mit Oel und Zitronensaft. In den Saft kocht man zerdrückten Knoblauch und Petersilie auf und gibt dies über die angerichteten Fischchen.

### **Sardellen, mariniert.**

Halbierte Sardellen übergießt man mit Essig, Oel, Pfeffer, Zwiebel und Petersilie und läßt dies zugedeckt 24 Stunden stehen.

Dann macht man Eiersalat und garniert ihn mit den Sardellen.

### **Sardellenbrötchen.**

(Siehe bei allerlei zu Tee.)

### **Sardellen, gebacken.**

Man bereitet von Mehl, Milch und Eidotter einen dicken Eierkuchenteig.

Die gewaschenen Sardellen teilt man und entgrätet sie, taucht sie in den Teig, so daß sie von demselben ganz eingehüllt sind und bäckt sie schwimmend in kochendem Schmalz. Dazu feines Gemüse.

### **Sardellenpastetchen.**

6 Dekka Butter zerlassen und 1 Eßlöffel Mehl darin anrösten lassen, dann mit Milch abrühren und zu einer dicken Sauce verkochen lassen. 12 Dekka fein zerdrückte Sardellen, geriebene Zwiebel, fein geschnittene Zitronenschale, 1 Löffel Semmelbrösel und 2 Eidotter. Dies gibt man alles zusammen in die Sauce und kocht es zu einer Creme auf.

Diese füllt man in Butterteigpastetchen oder man streicht sie auf geröstetes Brot.

Beides heiß anrichten.

### **Anchovis.**

Davon macht man delikate Brötchen zu Tee oder man legt sie zierlich auf eine Glasschüssel und serviert Butterbrot dazu.

### **Sardinen.**

Die Fischchen nimmt man aus ihren Büchsen, legt sie auf eine tiefe Glasschüssel, übergießt sie mit ihrem Oel und garniert mit Petersilie und Zitronenspalten.

### **Geräucherte Fische.**

Aal, Bückinge, Kieler Sprotten, Saiblinge, Lachs, Russen, Thunfisch usw.

Man zieht ihnen die Haut ab, entfernt die Mittelgräte, legt die Fische wie ganz zusammen und reicht Butter dazu.

### **Bückinge.**

G e b r a t e n .

Nachdem man ihnen den Kopf abgeschnitten hat, zieht man ihnen die Haut ab, dreht sie in bebuttertes Papier und bratet sie im Rohre 5—10 Minuten. Dazu Salat.

Mit Ei.

Man löst das Fleisch von der Mittelgräte, legt es auf einen Teller, streicht verrührte Eier darauf, bestreut sie mit Salz, betropft sie mit Butter und stellt sie solange in die heiße Röhre, bis die Eier gestockt sind.

### **Reinanken, Blaufelchen.**

Die gekochten Fische schneidet man nach Belieben in Stücke und übergießt sie mit siedendem Salzwasser und läßt sie darinnen einmal aufkochen.

Dann läßt man sie in dem Sud erkalten, nimmt sie heraus und zieht ihnen die Haut ab. Der Fisch wird dann in eine Kasserolle gegeben und mit Rahm aufgekocht.

Man richtet ihn an, legiert die Sauce mit 2 Eidottern und gibt sie über den Fisch.

Kalt.

Den im Sud erkalteten Fisch richtet man mit Essig und Oel an.

## **Fischspeisen.**

### **Fischauflauf.**

Gekochte Fische entgräten und das Fleisch mit Petersilie und Zwiebel fein wiegen. 12 Dekka Butter flaunig abtreiben, 2 erweichte Semmeln, 5 Dotter, 2 Eßlöffel Rahm, 5 Schnee sowie Salz und Pfeffer zur Butter mischen und das gewiegte Fischfleisch darunter mengen. Die Masse in eine bebutterte Form füllen und bei mäßiger Hitze backen oder im Dunst kochen.

### **Brodetta.**

I.

Von gekochten oder gebratenen Fischen löst man das Fleisch von den Gräten und überdünstet es mit Zwiebeln, Petersilie, Butter, einer Zitronenscheibe, Lorbeerblatt und Pfeffer.

Beim Anrichten gibt man Paradiesäpfelsauce dazu.

II.

Man schneidet geputzte und ausgenommene Seefische in Stücke und dünstet sie mit Zwiebelringen, Petersilie, etwas Knoblauch, Zitronenscheiben, 1 zerdrückten Paradiesapfel, Salz und Pfeffer und etwas Wasser weich.

Ueber die angerichteten Fischstücke gibt man den geseihten Saft.

Dazu Polenta.

### **Fischblanketten.**

Aus Haut und Gräten gelöstes Fischfleisch schneidet man zu fingerdicken Schnitten, die man salzt und in Butter auf beiden Seiten abbratet.

Die Abfälle und minderen Stücke kocht man mit Suppe, vergießt mit dem Sud eine helle Buttereinbrenn, die man mit etwas Zitronensaft säuert.

Man gießt sie über die angerichteten Fischstücke.

### **Eingemachter Fisch.**

Die gereinigten, ausgenommenen Fische werden auf eine mit Butter bestrichene und einigen Zwiebelringen belegte, niedere Pfanne oder einen Tiegel gelegt, mäßig gesalzen und gedünstet. Sobald die Fische durchgedämpft sind, gibt man in eine Messingpfanne 2—3 Eidotter, den Saft von  $\frac{1}{8}$  Zitrone und  $\frac{1}{4}$  Liter kalte Maggi's Rindsuppe. (Man löst in  $\frac{1}{4}$  Liter kochendem Wasser 1 Maggi's Rindsuppewürfel auf und läßt die so gewonnene Rindsuppe abkühlen.) Dann gibt man  $1\frac{1}{2}$  Eßlöffel Mehl hinzu, sprudelt diese Mischung über Glutfeuer zur dicklichen Sauce, kocht sie aber nicht, da sonst die Eier gerinnen. Vom Feuer genommen gibt man noch 6 Tropfen Maggi's Würze dazu, richtet die fertigen Fische auf eine heiße Platte und gießt die Fischsauce darüber.

Hiezu können alle, auch die billigen Fische verwendet werden.

### **Fischcroquetten.**

Gekochtes oder gebratenes, von den Gräten gelöstes Fischfleisch hackt man fein.

Zu 30—40 Dekka solchen Fleisches mischt man 1 erweichte, fein zerdrückte Semmel, fein gewiegte Petersilie, Salz, weißen, geriebenen Pfeffer, etwas Zitronenschale, 1 ganzes Ei und vermengt alles gut.

Sollte es zu weich sein, mischt man ein wenig Semmelbrösel darunter.

Aus dieser Masse macht man runde, fingerdicke Schnitzchen, taucht sie in verklopfte Eier und dann in Semmelbrösel und bäckt sie im Schmalz. Petersilie bäckt man ebenfalls im Fett und garniert mit diesen und mit Zitronenspalten die sehr guten Fischcroquetten.

### **Fisch, faschierter.**

Dazu wählt man einen größeren Fisch (Schill, Hecht oder Karpfen). Kopf und Schweif schneidet man ab, schuppt

den Fisch, zieht ihm die Haut ab, löst das Fleisch von den Gräten und faschirt es.

60 Dekka faschirtes Fischfleisch,  $1\frac{1}{2}$  erweichte Semmeln, 4 geputzte, gewaschene Sardellen, 1 Champignon, 1 Kaffeelöffel voll fein gewiegte Petersilie, 2 ganze Eier, 10 Dekka Butter, Salz und weißen Pfeffer.

Butter und Eier treibt man ab und mischt alles übrige dazu. Hat man die Haut vom Fisch abgezogen, ohne sie zu verletzen, so breitet man sie auseinander, füllt die Farce ein, näht die Haut zu und bratet den faschirten Fisch in reichlich Butter schön goldbraun. Man kann ihn dabei öfters mit saurem Rahm begießen.

Beim Anrichten garniert man mit grüner Petersilie und Zitronenscheiben. Dazu serviert man eine Holländersauce.

Dieser Fisch kann auch kalt mit Mayonnaise und Aspik serviert werden; dazu Salat und hart gesottene Eier.

Sollte man die Haut beim Abziehen zu stark letiert haben, so müßte man den Fischfasch in ein stark bebutterttes Papier einschlagen, dieses zubinden und den Fisch so braten.

### Fischfasch.

Fischleber und von den Gräten gelöstes, rohes Fischfleisch wird faschirt und mit Butter, erweichter Semmel, Dotter, etwas saurem Rahm, Salz und feinen, gehackten Kräutern gut vermenget und das Ganze dann passiert.

Auf 15 Dekka Fischfleisch 5 Dekka Butter, 1—2 Dotter, 1 erweichte Semmel, 1 Löffel sauren Rahm, Kräuter und Salz nach Geschmack.

### Von Karpfenmilch.

Diese wird im Salzwasser überkocht und mit Butter und Petersilie fertig gedünstet und dann passiert.

### Mit Béchamel.

1 Semmel wird abgerieben und mit 5—6 Eßlöffel Milch und einem nußgroßen Stück Butter am Feuer zu einem Koch angerührt.

Man läßt es auskühlen, mengt dazu 2 Dotter, 3 Dekka Butter,  $\frac{1}{4}$  Kilo rohes Fischfleisch, Salz und weißen Pfeffer und streicht es durch ein Sieb.

### Fischfrikandellen.

$\frac{1}{2}$  Kilo gekochtes Fischfleisch von den Gräten lösen, 20 Dekka gekochte, geriebene Kartoffeln, 2 ganze Eier, 1 in Butter geröstete, fein gehackte Zwiebel, Salz und weißen Pfeffer.

Dies vermengt man gut, formt Frikandellen in der Größe eines Eßlöffels, paniert sie in Ei und Bröseln und bäckt sie goldbraun. Dazu Kartoffelsalat und verschiedene Gemüse.

### **Fisch in kleinen Formen.**

Von gebratenem Fischfleisch.

Papierkapseln füllt man zur Hälfte mit gedünstetem Reis, gibt darauf eine Lage Fischfleisch, welches man mit Butter, Petersilie, Schalotten und Champignons aufgedünstet hat und bedeckt sie wieder mit einer Lage Reis. Darauf streut man Parmesankäse, träufelt Butter darauf und bäckt sie 10 Minuten im heißen Rohr.

Ueber eine gefaltete Serviette gestellt, werden sie angerichtet.

Von rohem Fischfleisch.

Dieses löst man von den Gräten, schneidet es beliebig, dünstet es mit Butter, fein geschnittener Zwiebel und Gewürz, füllt es in Papierkapsel und bäckt es im Rohr. Nach dem Backen bestreut man sie mit in Butter gerösteter Petersilie. Heiß servieren.

### **Fisch, gefüllter.**

Einen großen, geschuppten und ausgenommenen Fisch salzt man, füllt ihn (den Bauch) mit Fischfasch, näht ihn zu und bratet ihn im Rohre unter fleißigem Begießen mit Butter und Rahm.

Zum Fischfasch kann man geriebenen Parmesankäse mischen. Beim Anrichten zieht man den Faden, mit dem er zugenäht wurde, heraus, betropft den Fisch mit Zitronensaft und serviert Salat dazu.

### **Fischgulasch.**

Von geschuppten, ausgenommenen Fischen schneidet man das von den Gräten gelöste Fleisch in Bröckeln und dünstet es mit viel Zwiebel, Fett, Salz und Paprika. (Wie Gulaschfleisch.)

### **Fische, kalte.**

Einen gesottenen, im Sud erkalteten Fisch legt man auf eine lange Schüssel, ziert ihn mit Petersilie, hart gekochten Eiern und serviert Essig und Oel dazu.

Italienisch.

Dazu eignen sich besonders Meerfische. Essig, Oel, Salz und Pfeffer gibt man auf einen tiefen Teller und schlägt es solange mit der Gabel, bis es dicklich ist, dann schüttet man die Mischung über den Fisch.

### Mit kalter Sauce.

Einen abgekochten oder gebratenen Fisch, welchen man auf eine lange Schüssel gelegt hat, garniert man mit Zitronenscheiben, Eiern, Kapern oder Muscheln mit Fischfülle und reicht eine Mayonnaise, kalte Kapern-, Sardellen- oder Kräutersauce dazu.

Oder man macht eine Eiercreme, übergießt den gesottene(n), ausgekühlten Fisch damit und stellt ihn bis zum Anrichten recht kalt.

### Eiersauce.

1 Stückchen Butter läßt man zerfließen, gibt 2 rohe und 2 hart gesottene Dotter dazu sowie Oel, Essig, weißen Pfeffer und Salz und verrührt es recht fein. Dann kann man fein gewiegte Sardellen und Kapern daruntermengen.

### Mit Sardellen.

Zwiebel, Petersilie, Thymian und Zitronenschalen werden fein gewiegt und ein hergerichteter Fisch innen damit eingerieben. Dann salzt man ihn und bratet ihn mit Butter. Sobald er ausgekühlt ist, übergießt man ihn mit einer Mischung von Oel, Essig, Kapern und nudelig geschnittenen Sardellen.

Recht kalt stellen.

Man kann auch etwas dickflüssiges Aspik zu obiger Mischung geben. Da sieht der Fisch dann wie glasiert aus.

### Fischklöße.

40 Dekka rohes Fischfleisch faschieren, 1 erweichte Semmel, 2 Eier, Salz, Pfeffer, etwas fein gehackte Zwiebel, 2 Dekka Butter.

Alles gut durcheinandermengen. Daraus Klöße formen und im Fett bräunlich backen. Dann macht man folgende Sauce dazu, welche man sehr heiß über die Klöße anrichtet.

In 5 Dekka Butter röstet man 2 Löffel voll Mehl, vergießt sie mit Wasser und läßt die Sauce aufkochen. In diese gibt man Kapern, Zitronensaft, Salz und versprudelt sie mit 2 Dottern.

### Fischkrapfen.

1 Kilo Fisch wird im Salzwasser gekocht. Ausgekühlt entgrätet man ihn, mischt 1 Kaffeelöffel fein gehackte Petersilie, Salz, 2 ganze Eier und 4 mittelgroße, gekochte, durch die Presse getriebene Kartoffeln dazu, formt aus der Masse kleine Krapfen, dreht sie in Mehl und bratet sie aus Fett.



Pyramidenförmig auf einer Schüssel geordnet, verziert man sie mit Sträußchen aus Brunnenkresse.

### **Fischfülle in Muscheln.**

W a r m.

Austernschalen werden gut gereinigt, mit Butter ausgestrichen, mit Bröseln ausgestreut, mit Fischfasch gefüllt, darüber streut man ebenfalls Brösel und betropft sie mit Butter. Man stellt die Muscheln auf ein Backblech und gibt sie für einige Minuten in die Röhre.

K a l t.

Gebratenes Fischfleisch mischt man mit Oel, Essig und Pfeffer, häuft es in die Muscheln, gibt Mayonnaise darüber und garniert mit Aspik.

### **Paprikafisch.**

In 4 Dekka heißem Fett 1 Kaffeelöffel fein geschnittene Zwiebel rösten, darinnen bratet man einen geputzten Fisch auf beiden Seiten 7 Minuten lang, gibt dann 4 Eßlöffel Rahm, Messerspitze Paprika und Fleischextrakt dazu und kocht das Ganze auf.

Beim Anrichten gießt man die Sauce über den Fisch.

### **Fischpudding.**

Dazu kann man Süßwasser- oder Seefische verwenden.

$\frac{1}{2}$  Kilo von den Gräten gelöstes, rohes Fischfleisch fein hacken, 6 Dekka Butter schaumig rühren,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 3—4 ganze Eier, Muskatnuß, Salz, Pfeffer.

Dies alles zusammen tüchtig durcheinanderrühren, in eine bebutterte Dunstform füllen und 1 Stunde im Dunst kochen.

Zu dem gestürzten Pudding reicht man eine pikante Sauce. (Norwegische Art.)

### **Fischragout.**

(Siehe bei Ragout.)

### **Fischreste.**

(Siehe bei Resteverwendung.)

### **Fischsalat.**

(Siehe Salat.)

### **Fische mit Salbei.**

Hiezu eignen sich unsere sämtlichen Flußfische. Nachdem sie abgeschuppt, ausgenommen, gut gereinigt, innen und außen mit Pfeffer und Salz eingerieben sind, wird die

Bauchhöhle mit dünn geschnittenen, fingerlangen, geräucherten Speckscheiben, Zwiebeln und Salbeiblättern (am besten frische) gefüllt. In einer gut schließenden Kasserolle werden die Fische dann auf geräucherte Speckstreifen gelegt, um das Anhängen zu verhüten und mit etwas Wasser, Salz und einigen Zwiebeln gedünstet. Wenn die Haut des Fisches zu reißen beginnt, oder wenn der Fisch beim Einstechen hinter den Kiemen weiß und nicht mehr blutig ist, kann er serviert werden.

Man kann auch die Kasserolle noch mit geschälten, rohen Kartoffeln auslegen, die man mitdünsten läßt, um sie als Beilage zum Fisch zu verwenden.

Der Fisch wird in der zugedeckten Kasserolle heiß serviert.

### **Salatfische.**

Salatfische sind Aale, Bricken, Heringe und Sardellen.

### **Fischschnitze.**

Von geräuchertem Fischfleisch.

Nachdem die Fische enthäutet wurden, schneidet man davon fingerdicke Scheiben, wickelt sie in mit Butter bestrichenes Papier und brätet sie bei guter Hitze auf dem Backblech im Rohr.

Von größeren Fischen, wie Huchen, Hausen, Wels u. dgl. schneidet man Schnitze und brätet sie mit Butter, Schalotten und Petersilie und betropft sie mit Zitronensaft.

Mit Kräutern.

Man bestreicht die Schnitze mit feinen, gewiegten Kräutern, brätet sie ab und kocht sie mit etwas Suppe und Zitronensaft auf.

Eingebröselt.

Man salzt die Schnitzchen  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Einbröseln ein, dreht sie in Mehl, Ei und Brösel und bäckt sie in heißem Schmalz.

Mit Rahm und Sardellen.

Fischschnitze salzt man und brätet sie mit Butter rasch ab. Dann gibt man Rahm, fein gewiegte Sardellen und etwas Paprika dazu und kocht sie rasch damit auf.

### **Fischleber.**

Entweder bröselt man sie ein und bäckt sie oder man dünstet sie mit Butter und Zwiebel und kocht sie mit Zitronensaft im Rohr auf und salzt sie dann.

### Fischsulz.

1 Liter Wasser,  $\frac{1}{2}$  Liter Weißwein oder  $\frac{1}{4}$  Liter Essig, 1 ringelig geschnittene Zwiebel, 1 Löffel Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt (keinen Thymian, der macht die Sulz trübe).

Dies alles gibt man in eine Kasserolle und läßt es  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen.

Dann gibt man den zu kochenden Fisch, welcher abgeschuppt und ausgenommen wurde und entweder im ganzen bleibt oder wenn er zu groß wäre, in Stücke geschnitten wird, in den Sud und kocht ihn langsam, bis er gar ist.

Den Fisch legt man auf eine Schüssel und bereitet aus dem Sud die Fischsulz.

1 Liter von der Flüssigkeit hält man lau, gibt 1  $\frac{1}{2}$  Dekka Gelatine hinein und läßt diese vollkommen auflösen.

Dann klärt man die Sulz mit 2 Eiklar auf dieselbe Art, wie es bei Aspik angegeben ist. Man stellt die Sulz kalt, damit sie stockt, schneidet sie dann in Stücke oder zerhackt sie und garniert den Fisch damit.

### Fische, gesulzte.

Werden, wie es bei Forellen angegeben ist, bereitet. Dazu eignen sich besonders Forellen, Hecht, Huchen und Karpfen.

### Fische, in der Form gesulzt.

Forellen, Hecht, Karpfen, Aal o. dgl. Fische siedet man blau und läßt sie in ihrem Sud erkalten. Nun wird eine runde oder längliche Form fingerhoch mit lauem Aspik, am besten Fleischsulze, angefüllt und an einem kühlen Ort erstarren gelassen.

Nun wird der Fisch mit der oberen Seite nach unten in die Mitte gegeben (sind es kleine, so kann man sie zierlich nebeneinander legen), herum wird ein Kranz aus halbierten, hart gesottenen Eiern gegeben und das Ganze mit soviel flüssigem Aspik übergossen, daß die Form voll ist.

Nun stellt man die Form an einen kühlen Ort oder auf Eis.

Ist die Sulz fest bestanden, stürzt man die Form auf eine flache Schüssel, legt ein in heißes Wasser getauchtes Tuch einen Augenblick darauf und hebt dann die Form gerade in die Höhe. Man garniert die gestürzte Sulz mit Brunnenkresse und kleinen Krevetten und gibt Essig und Oel dazu.

## Fischwurst.

Von rohem Karpfenfleisch macht man eine Fasch und formt diese zu einer Wurst, rollt sie in Brösel ein und belegt sie mit Sardellenstreifchen, als wäre sie gespickt. In bebuttertes Papier gewickelt, bratet man sie im Rohr und begießt sie fleißig mit Butter und Rahm.

## Fastentiere.

### Austern.

Oktober bis Ende März.

Die Austern dürfen erst kurz vor dem Gebrauch geöffnet werden.

Sie sind nur dann frisch, wenn sie fest geschlossen sind, so daß man sie mit einem Messer aufmachen muß.

Man wäscht sie sehr rein, öffnet sie mit einem stumpfen Messer, bricht die seichte Schale weg, wischt den Rand leicht ab und legt die Austern über einer Serviette auf die Schüssel und gibt sie mit Zitronenscheiben vor der Suppe mit Sherry zu Tisch.

### Andere Muscheltiere.

Frische Muscheln werden gewaschen, auf einem Rost über Gluthitze gegeben, damit sie aufspringen, mit Zitronensaft betropft und sogleich genossen.

Bei sogenannten Meerdatteln löst man nach dem Auslösen auch noch die spitze Kruspel aus der Mitte.

### Fischreihher.

Den ausgenommenen Reihher mit Wasser und Essig überkochen. Den Sud dann abgießen, damit sich der unangenehme Geschmack verliert.

Er wird dann wie Wildente weiter bereitet.

Die Sauce wird mit Zitronensaft gesäuert.

### Fischotter oder Biber.

Man zieht dem Tiere die Haut ab, schneidet es in Stücke, salzt es und dünstet es mit Wurzeln weich.

Dann macht man eine dunkle Einbrenn, säuert sie mit Zitronensaft, vergießt sie mit der Wurzelbrühe, passiert die Sauce und kocht das Fleisch nochmals darinnen auf.

Oder: Man beizt den Schlegel ein, spickt ihn mit Sardellen und begießt ihn während des Bratens mit Rahm.

In der kurzen Sauce kocht man etwas Kapern auf.

## Frösche.

März bis Oktober.

Sie werden durch einen Schlag mit einem Hammer auf den Kopf oder durch Eindrücken des Kopfes mit dem Daumen getötet.

Dann werden die Hinterbeine des Frosches abgeschnitten, denn nur diese finden in der Küche Verwendung, alles andere ist ungenießbar.

Man wäscht die Froschkeulen, Froschbiegeln, rein ab und gibt sie heiß abgesotten, gebacken, in Buttersauce, als Ragout oder frikassiert zu Tisch.

### Heiß abgesotten.

In Wurzelbrühe kurz aufkochen lassen, dann herausnehmen, mit Bröseln und fein geschnittener, grüner Petersilie überstreuen und mit heißer Butter überbrennen oder man bestreut die gesottenen Froschkeulen mit geschabtem Kren.

### G e b a c k e n .

Man dreht sie in Mehl, Ei und Brösel und bäckt sie in Butter.

### I n B u t t e r s a u c e .

Die gewaschenen Keulen blanchieren und dann mit Butter und Petersilie dünsten, dann in Buttersauce aufkochen lassen.

### R a g o u t .

Mit Butter, Champignons und Schalotten dünsten, in Buttersauce aufkochen lassen und angerichtet mit Karfiol und Krebsschweifchen garnieren.

### F r i k a s s i e r t .

In Buttersauce aufkochen und die Sauce vor dem Anrichten mit Eidottern und Zitronensaft versprudeln.

## Hummer.

(Siehe Meerkrebse.)

## Krabben, Krevetten, Granchi.

Das sind kleine Seekrebse, die, solange ihre Schale weich ist, mit dieser verspeist werden.

Sie werden wie andere Krebse gekocht.

Man serviert sie mit Essig, Oel und Pfeffer.

Sie werden meist zu Garnierungen für Fische verwendet.

Meist kommen sie schon gesotten im Handel vor.

## Krebse.

Genießzeit Mai bis Ende September.

Krebse müssen bis zum Abkochen außer Wasser lebend erhalten werden.

Kranke oder matte Krebse, welche den Schweif ausstrecken, sind auszusuchen und zu entfernen.

Man gibt sie in einen Korb aus Nesseln, Klee- und Petersilienblätter, welche täglich mit frischem Wasser bespritzt werden müssen. Den Korb verbindet man mit einem Tuch und stellt ihn in den Keller.

Als Nahrung gibt man abends 1 Ei mit etwas Bier abgesprudelt und ein wenig Weizenkleie und mit Milch erweichte Semmel.

Da Krebse durch saure Nahrung zugrunde gehen, müssen Korb und Blätter vor jeder Fütterung von den früheren Resten rein gewaschen werden.

Tote Krebse dürfen auf keinen Fall in der Küche Verwendung finden, da das sich bildende Krebsgift eines der stärksten Gifte ist.

Ob der Krebs vor der Zubereitung noch lebend war, ersieht man daraus, daß der Schwanz krumm gezogen ist, bei toten Krebsen jedoch stets lang gestreckt.

Das Fleisch eines lebend gekochten ist weiß und fest, bei den abgestorbenen wässerig und von grauer Farbe.

### Krebse zu kochen.

Man wäscht die Krebse mit frischem Wasser und einem Handbesen, bis sie von allem Schlamm gereinigt sind.

In einem Topfe kocht man viel Wasser mit Kümmel, einen Spritzer Essig, damit sie schön rot werden, Zwiebel-scheiben, Pfefferkörner und Salz und wirft, wenn es sehr stark kocht, 2—3 Krebse hinein und läßt sie einmal fest aufsieden.

Man gibt nämlich immer nur ein paar Krebse in das kochende Wasser, da sich sonst das Wasser zu sehr abkühlt und die Tiere zu lange leiden müßten.

Sind alle auf diese Art aufgesotten, gibt man sie zusammen nochmals in das kochende Wasser, stellt sie etwas abseits am Herd, so daß das Wasser nicht mehr kocht und läßt sie noch 5 Minuten ziehen.

Auf einer runden Schüssel über einer Serviette, mit den Scheeren gegen aufwärts zu servieren.

Mit frischer Petersilie zu verzieren.

## Große, gesottene Krebse.

Man löst sie aus den Schalen, solange sie noch heiß sind, läßt Brösel und Petersilie in Butter anlaufen, gibt sauren Rahm, etwas Wein, Pfeffer und Salz dazu, läßt dies zusammen aufkochen und gibt es über das Krebsfleisch.

Oder: Man mischt Essig und heißes Oel, Petersilie, fein zerdrückten Knoblauch und Salz zusammen und serviert diese Sauce separat zum ausgelösten Krebsfleisch.

## Krebsspeisen.

### Krebsbutter.

(Siehe bei Butter. Heft 2.)

### Krebsbéchamel.

5 Dekka Krebsbutter, 4 Dekka Mehl, Zwiebelscheiben, 4 Deziliter Obers.

Die Butter mit den Zwiebelscheiben etwas anlaufen lassen.

Mehl mit Milch fein abrühren und dazugeben und dann unter fortwährendem Rühren dick einkochen. Wird passiert.

### Krebsbecher.

Man macht eine Béchamelmasse, wie es vorher beschrieben ist und läßt sie auskühlen.

Dann rührt man 2 Dotter und 2 Schnee sowie ausgelöstes Krebsfleisch dazu, füllt mit der Masse kleine Becher voll und siedet sie im Dunst.

Werden gestürzt.

### Krebsfasch.

4 Dekka Krebsbutter, 5 Dekka erweichte Semmel, 2 Dotter, von 3—4 ausgelösten Krebsen Scheren und Schweifchen.

Alles vermengen, dann fein stoßen und durch ein Sieb treiben.

### Krebsfülle.

Krebsfleisch von 10 Krebsen, 1 erweichte Semmel, 2 Dotter, 4 Dekka Krebsbutter, Salz, Petersilie, gedünstete, grüne Erbsen.

Die gut ausgedrückte Semmel verrührt man mit Butter und Dotter, mischt dann alles übrige dazu und verwendet diese Mischung zum Füllen von Hühnern.

### **Krebshaschee.**

Fein geschnittenes Krebsfleisch, Krebsbutter, Petersilie, Salz, 1 Dotter oder lichte Sauce. Das Krebsfleisch dünstet man mit Butter und Petersilie auf, salzt es und bindet es mit dem Eidotter oder der lichten Sauce.

### **Krebsfleisch in Muscheln.**

Die Muscheln oder die Leibschalen der Krebse füllt man mit Krebshaschee, überstreut es mit Bröseln, betropft es mit Krebsbutter und stellt die Muscheln oder Leibschalen 2–3 Minuten in die heiße Röhre.

### **\*Krebsmeridon.**

Krebsfülle füllt man in mit Spargelköpfen und Krebsfleisch ausgelegten Model und siedet sie im Dunst. Wird gestürzt serviert. Die Masse kann in Papierkapseln gefüllt auch in der kühlen Röhre gebacken werden.

### **Krebsfleisch im Netz.**

Unter Krebsfülle mischt man überbratenes Hühnerfleisch und Champignons.

Von einem ausgewässerten Schweinsnetz schneidet man viereckige Stücke, gibt auf jedes 3 Krebsfleisch mit der roten Seite gegen das Netz und auf dieses 1 Löffel Krebsfülle und ebensoviel gehacktes Hühnerfleisch und von den blattlig geschnittenen, überdünsteten Schwämmen, schlägt das Netz darüber zusammen, legt die Päckchen, mit den Krebsfleisch nach oben, in eine gut butterte Kasserolle und bratet sie langsam im Rohr.

### **Krebsnudeln.**

In Milch gekochte Nudeln aus gewöhnlichem Nudelteig, Krebsbutter, Eier, Krebsfleisch, etwas Salz.

Butter und Eier abtreiben, dann zu den Nudeln mischen, salzen und das Krebsfleisch darunter mengen. In kleine, mit Buttermilch ausgelegte Formen einfüllen, mit Krebsbutter beträufeln und, auf ein Blech gestellt, in die heiße Röhre schieben.

Lichtbraun gebacken, werden sie gestürzt.

### **Von Germteig.**

Man macht einen Hefenteig wie zu den Dampfnudeln (Heft 5), sticht mit einem Löffel kleine Nockerln ab, dreht jedes in Krebsbutter, legt sie in eine mit Krebsbutter ausgestrichene Kasserolle, läßt die Nudeln gut aufgehen und bäckt sie.



## Krebspastete.

### I.

10 Deka Butter, 2 in Milch erweichte Semmeln, 6 Dotter, 6 Schnee, Krebs Schweifchen und -scheren, etwas Salz und Muskatblüte.

Butter und Dotter flaumig rühren, dann die fein zerdrückte Semmel und den Schnee dazugeben und zum Schluß das gewürzte Krebsfleisch leicht daruntermengen.

Eine Kasserolle mit Buttermilch auslegen, die Masse einfüllen, mit Teig bedecken und backen.

### II.

Kleine Formen legt man mit Buttermilch aus, füllt die Masse ein und bäckt sie. Werden gestürzt.

### III.

Aus Blätterteig sticht man Kröpfchen aus, füllt 2 und 2 mit Krebshaschee und bäckt sie bei ziemlicher Hitze.

## Krebspudding.

4 Deka Krebsbutter, 4 Deka Mehl,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch.

Dies vermischt man gut und rührt es am Feuer, bis sich der Teig vom Löffel löst.

Dann läßt man ihn auskühlen.

4 Dotter, 4 Schnee, 4 Deka weiße Semmelbrösel, Krebs Schweifchen und -scheren, etwas Salz.

Dies mischt man nun, zuerst Dotter und dann Schnee usw., in den ausgekühlten Teig, füllt die Masse in eine Dunstform und kocht sie  $\frac{3}{4}$  Stunden im Dunst.

## Krebsragout.

(Siehe bei Ragout, Heft 2.)

## Krebssalat.

Die Krebse kocht man mit leicht gesalzenem Wasser, Kümmel und grüner Petersilie.

Dann löst man die Schwänze und Scheren aus und belegt damit zierlich eine Salatschüssel, 2 hart gekochte, passierte Eier, 1 Löffel Senf, etwas Kräuteressig, 2—3 Löffel feinstes Tafelöl, Salz, Pfeffer.

Dies gibt man alles zusammen in ein Töpfchen und verrührt es fein und gießt diese dickliche Sauce dann über das Krebsfleisch.

## Krebsstrudel.

Gesotten.

Man macht einen gewöhnlichen Strudelteig, zieht ihn fein aus, bestreicht ihn mit Fülle, rollt den Teig ein, dreht die Strudel schneckenförmig ein, bindet sie in eine bebutterte Serviette und siedet sie im Salzwasser.

In fingerdicke Scheiben geschnitten, wird sie meist zu Fischgarnierung gegeben.

Fülle: Von 1 Dotter und dem nötigen Mehl bereitete Nudeln, in Milch weich und dick eingekocht, Krebsfleisch, 4 Dekka Krebsbutter, 3 Dotter.

Butter und Dotter mischt man erst zu den Nudeln, bis diese erkaltet sind und mengt dann das würfelig geschnittene Krebsfleisch dazu.

Gebacken.

Auf ausgezogenem Strudelteig streicht man Krebsfasch, rollt den Teig zusammen und legt die Strudel in eine mit Krebsbutter ausgestrichene Pfanne, gießt 1 Deziliter Milch darüber, gibt auch oben viel Krebsbutter und bäckt die Strudel im heißen Rohr.

## Krebsschweifchen.

Selbe werden ausgelöst und zur Garnierung von Fischen, Ragout, welschen Salat etc. verwendet.

## Krebswürstchen.

6 Dekka Krebsbutter, 2 Eier, 1 Löffel sauren Rahm, fein geschnittene, grüne Petersilie, fein geschnittenes Hühnerfleisch, Salz, Pfeffer, Krebsschweifchen und -scheren, Pfannkuchen von 1 Ei.

Butter und Eier fein abreiben, dazu mengt man Rahm, Gewürz und Hühnerfleisch.

Je eine dünne Fridatte schneidet man in 4 Teile, füllt in jede von der Mischung, legt in die Mitte etwas Krebsfleisch und rollt die Fridattenstückchen zu Würstchen.

In eine gut mit Krebsbutter ausgestrichene Kasserolle gibt man einige Löffel Rahm, legt die Würstchen hinein, tut Rahm und Krebsbutter darüber und dünstet sie im Rohr.

Als Garnierung zu verwenden.

## Meerkrebse, Hummer und Langusten.

Genießzeit November bis Ende Februar.

Man wäscht die Meerkrebse mit viel Wasser und einem Bürstchen.

In eine Kasserolle gibt man soviel Wasser, daß sie beinahe voll ist, tut Kümmel, Salz, Petersilie und Porree dazu und bringt dies stark zum Kochen. Dann gibt man den Krebs mit dem Kopf zuerst in das kochende Wasser, wodurch er schnell getötet wird.

Je nach ihrer Größe kocht man die Krebse  $\frac{3}{4}$  Stunden oder noch etwas länger.

Während sie sieden, taucht man einmal ein glühendes Eisen in das Wasser, wodurch das Rotwerden ihrer Schalen befördert wird.

Viele Krebse soll man nicht auf einmal ins kochende Wasser geben, da dies sonst zu kochen aufhört und die Tiere dadurch zu lange leiden müssen. Man läßt sie im Wasser auskühlen, trocknet sie ab, legt sie zwischen 2 Bretchen und beschwert sie ein wenig.

Sind sie vollkommen erkaltet, spaltet man sie der Länge nach, schlägt die Scheren auf der unteren Seite auf, legt die Krebse auf eine Schüssel, gibt Essig und Oel dazu und garniert mit grüner Petersilie.

### **Hummerfrikassee.**

Das ausgelöste Fleisch eines gekochten Hummers schneidet man zu Stücken.

Die Schale stößt man und dünstet sie mit einem ziemlich großen Stück Butter, bis dieselbe rot ist; dann rührt man 1 Kochlöffel Mehl damit ab, röstet es ein wenig, vergießt es mit Suppe und läßt die Sauce verkochen.

Geseiht wird sie mit Eidottern versprudelt und mit dem Hummerfleisch und in Salzwasser weich gekochten Spargelspitzen vermengt.

Dazu kleine Semmelklößchen.

### **Hummer mit Mayonnaise.**

Das ausgelöste Fleisch eines gekochten oder das Fleisch eines Büchsenhummers zerlegt man in zierliche Stücke und betropft sie mit Zitronensaft.

Man häuft sie auf eine Schüssel und überzieht sie mit Mayonnaise.

Die Schüssel garniert man mit fein geschnittenem Aspik, hart gekochten, halbierten Eiern, Krebsschweifchen, Oliven und Sardinen.

In einer Sauceschale serviert man noch Mayonnaise dazu.

## Hummer.

### Mit kalter Sauce.

Der Hummer wird gekocht und im Sud auskühlen gelassen.

Dann schneidet man ihn der Länge nach durch, schneidet von den Scheren des Hummers die Schale fingerbreit weg und löst das Fleisch behutsam aus.

Die Eier des Hummers, die keinen Fleischstücke, 4 hart gekochte Eier, 2 rohe Eidotter, 4 Eßlöffel französischen Senf, 6 Eßlöffel Oel, etwas Bertramessig, Zitronensaft, fein gewiegte Schalotten.

Fleischstücke, Eier des Hummers sowie die harten Eier stößt man fein und passiert sie, dann rührt man das übrige dazu und salzt es nach Geschmack.

Es muß eine dickliche Sauce sein.

Sie wird über das in einer Schüssel angerichtete Krebsfleisch gegeben.

### Mit warmer Sauce.

Das Fleisch des Hummers wird so vorgerichtet, wie es vorher angegeben ist.

Man gibt es dann auf eine Schüssel und übergießt es mit warmer Sauce.

Oder man kocht das ausgelöste Hummerfleisch in dieser Sauce schnell einmal auf.

Diese Sauce besteht aus Petersilie, Schalotten, Schnittlauch, alles fein gewieg und in Oel mit Zitronensaft aufgekocht.

## Hummerfleisch in Muscheln.

### Warm.

Ausgelöstes Hummer- oder Krebsfleisch füllt man in die Leibschalen der Krebse oder in Muscheln, streut Brösel darüber, betropft sie mit Butter und stellt sie auf einem Backblech für einige Minuten in die heiße Röhre.

### Kalt.

Ausgelöstes Hummerfleisch vermennt man mit Mayonnaise oder kalter Sauce, füllt es in Muscheln und serviert es.

Mit gehackten Dottern, Aspik und Sardellenstreifchen kann man es verzieren.

## Meerspinnen.

### Crancevoli.

Zu Ende des Winters am schmackhaftesten.

Werden wie Krebse im Salzwasser so lange gekocht, bis das Wasser zu schäumen beginnt, worauf man sie auf ein Brett legt und ihnen die Beine abnimmt.

Diese klopft man auf, löst das Fleisch aus und nimmt auch vom Leibe alles aus der Schale.

Den Saft, das gelbe und das gute Fleisch gibt man zusammen und entfernt die unbrauchbaren Eier sowie das Schwarze und Haarige.

Das Fleisch zerreißt man in kleine Stückchen und füllt damit die Schalen der Spinnen, streut Salz und Pfeffer darauf, gibt Brösel darüber und etwas fein geschnittene Petersilie, betropft es mit Zitronensaft und kaltem Oel, damit das Ganze saftig wird und stellt die Schalen auf dem Backblech in die Röhre und läßt sie 5 Minuten darin.

Bei Vollmond sind die Spinnen so fett, daß man zum Füllen einer Schale nur das Fleisch einer Spinne benötigt, sonst nimmt man von 2 Spinnen das Fleisch.

### Schildkröten.

Genießzeit Juni bis Ende März.

Man hängt die Schildkröte an den hinteren Beinen auf. Der Kopf wird, wenn sie denselben aus der Schale steckt, mit einer Schlinge gefangen, vollends herausgezogen und rasch abgeschnitten.

So läßt man sie 3—4 Stunden hängen, damit sie sich vollständig ausblutet.

Nun nimmt man die Schildkröte herab, legt sie auf den Rücken und löst das untere Schild mit einem langen, spitzen Messer vorsichtig ab, damit die Galle nicht zerstoßen wird.

Man nimmt das Eingeweide heraus, löst das Fleisch behutsam aus, haut die Beine ab, brüht es mit heißem Wasser ab, gibt es dann in kaltes Wasser, wäscht es sehr gut aus und verwendet es dann.

### Mit Sauce.

Das ausgelöste Fleisch wird mit Fett, Wurzelwerk, Zwiebel, Champignons und Suppe oder Wasser weich gekocht.

Auf eine Schüssel legt man die Schildkrötenstücke und staubt den Saft. Diese Sauce läßt man verkochen und gibt sie passiert über das Fleisch.

Man kann zu dieser Sauce auch ein paar Löffel Wein geben.

### Schildkrötensuppe.

(Siehe Heft 1.)

### Schnecken.

Genießzeit November bis halben März.

Schnecken verwahrt man an einem kühlen Orte in einem Kistchen mit Hafer auf.

Solange der Deckel der Schnecken gewölbt ist, sind sie gut, sobald sie dieselben öffnen, sind sie unbrauchbar.

10 Schnecken werden gewaschen, in siedendes Wasser geworfen und 20 Minuten gekocht.

Dann nimmt man sie heraus, zieht die Schnecken mittels Dressiernadel aus den Gehäusen, beseitigt Kopf, Schweifchen und das im Bauche befindliche Steinchen und schneidet alles übrige zusammen.

1 Champignon, Petersilie, Zitronenschalen, 2 entgrätete Sardellen, 4 Deka Butter, 1 Eßlöffel Semmelbrösel, 2 Eßlöffel sauren Rahm, 1—2 Eidotter.

Champignons, Petersilie und Brösel röstet man in Butter, verrührt es mit dem Rahm und stellt es kalt.

Dann mengt man alles übrige sowie die Schnecken dazu, füllt es in die gut mit warmem Wasser und Salz gereinigten Gehäuse, legt sie in eine Kasserolle, übergießt sie mit Rahm, streut Brösel darüber, betropft sie mit Butter und gibt sie ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde in die Röhre.

Sie werden auf einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel angerichtet.

### Mit Knoblauch.

In die Vertiefung eines Dalkenmodells gibt man ein Stückchen Knoblauchbutter und 3 gesottene, ausgelöste Schnecken, bestreut sie mit Bröseln, tropft etwas Fett darüber und läßt sie im Rohre aufkochen.

Dazu Sauerkraut.

### Im Gehäuse.

Die gekochten, abgeseihten Schnecken serviert man zwischen einer Serviette auf der Schüssel und gibt Kren oder in Butter aufgekochten Zitronensaft dazu.

## Welche Küchenfeuerung verdient den Vorzug?

Gasherd oder Kohlenfeuerung? Diese Frage drängt sich jeder Hausfrau auf, wenn es sich um die Neueinrichtung, Umgestaltung oder auch nur Verbesserung ihrer Kücheneinrichtung handelt.

Die kluge und wirtschaftlich geschulte Hausfrau wird sich bei der Entscheidung nur von praktischen, wirtschaftlichen Erwägungen leiten lassen.

Der Kohlenherd hat große Mängel.

Mit seiner unförmigen Größe und den unvermeidlichen Holz-, Kohlen- und Aschenbehältern nimmt er in der ohnedies im Raume meist bescheiden bemessenen Küche eine große Fläche ein. Kohle und Asche, Ruß und Rauch verunzieren die ansonsten schönste und reinlichste Küche. Die lästige Hitzeausstrahlung macht insbesondere im Sommer jede Tätigkeit in der Küche zur Qual. Die Herstellung des einfachsten Gerichtes erfordert viel der kostbaren Zeit und sehr viel, zum größten Teil unnützlich verbranntes Brennmaterial. Der Kohlenherd ist daher in der Benützung auch teuer. Die Regelung der jeweils notwendigen Hitze ist nahezu ausgeschlossen.

Wie anders, wenn der Hausfrau der wenig Raum beanspruchende Gasherd zu Diensten steht. Herd und Töpfe bleiben immer ohne viele Mühe spiegelblank, Rauch und Ruß, Kohlenstaub und Asche mit all den lästigen Folgen sind der Gasküche fremd. Im Augenblick des Bedarfes spendet der Gasherd, bedient durch einen Handgriff, jede der Abstufungen, von der milden Wärme bis zur vollen Hitze.

Die Erfahrung bestätigt, daß die auf dem Gasherd hergestellten Speisen infolge des raschen Ankochens und der genauen Regulierbarkeit der Hitze schmackhafter hergestellt werden können, als am Kohlenherd und daß insbesondere Braten viel saftiger bleiben und weniger Gewichtsverlust erleiden. Unklar und meist ganz falsch sind die Ansichten über die Kosten des Gaskochens. Wie

alles, will auch das Kochen mit Gas erlernt sein. Das ist aber sehr rasch geschehen.

Mit den heute überall erhältlichen, für jedes Bedürfnis vorhandenen Gaskocheinrichtungen stellt sich bei nicht geradezu unvernünftiger Handhabung das Kochen, Braten und Backen mit Gas zumindest nicht teurer als mit Kohle.

Um die Kosten des Kochens mit Gas zu veranschaulichen, sei auf folgende Verbrauchsziffern verwiesen, die das Durchschnittsergebnis von vielen Hunderten unter der Kontrolle zahlreicher Hausfrauen bei den Kochvorträgen der Wiener städtischen Gaswerke zubereiteten Mahlzeiten sind.

Zur Herstellung eines einfachen Mittagmahles, bestehend aus 3 Liter Suppe, 1 Kilo Rindfleisch und Gemüse werden 380 Liter Gas verbraucht; bei einem Gaspreis von 17 Hellern für 1000 Liter betragen die Kosten daher 6·5 Heller.

1½ Liter Suppe, ½ Kilo Rindfleisch, Gemüse und das Backen eines Kuchens erfordern 440 Liter oder um 7·5 Heller Gas.

Zur Herstellung von 1½ Kilo Roastbeef, gedünstetem Reis sowie zum Backen eines Topfenkuchens und eines Butterteigstrudels werden 1200 Liter, d. i. für 20·4 Heller Gas verbraucht.

Zum Braten von 2 Kilo Schweinefleisch 600 Liter, d. i. für 10·2 Heller Gas.

Aehnlich billig stellt sich wohl kein anderes Brennmaterial in der Küche.

### **Was soll man bei der Benützung eines Gasherdes beachten?**

1. Man entzündet die Flamme erst einige Sekunden nach dem Öffnen des Hahnes und setze dann erst die Kochtöpfe auf.

2. Die Flamme soll blau mit einem grünen Kern brennen. Flackert und leuchtet die Kochflamme, so reinige und reguliere man die Brenner, da sich sonst die Töpfe mit Ruß beschlagen und Gas verschwendet wird.



3. Zum Ankochen stelle man die Töpfe auf die Rippen der umgedrehten Herdringe. Man erspart hiedurch Zeit und Gas.

Zum Weiterkochen stelle man die Kocherflamme möglichst klein, lege die Herdringe mit der glatten Fläche nach oben und setze die Töpfe auf diese. Die übrige Herdfläche benütze man zum Vorwärmen und Fortkochen anderer Töpfe.

4. Man wähle breite Kochtöpfe; die Flamme soll nicht über den Boden des Topfes hinausschlagen.

Die Hausfrau, die diese wenigen und einfachen Regeln beachtet, wird den Gasherd der Kohlenfeuerung praktisch und wirtschaftlich überlegen finden und auf die Frage: «Welche Küchenfeuerung verdient den Vorzug?» antworten:

**Die praktische Hausfrau kocht, bratet und backt  
nur mit Gas!**

# FRUCHTZUCKER

Flüssig, Patent Dr. Kues



## ZUM EINSIEDEN VON OBST

1 Liter Fruchtzucker entspricht  $1\frac{1}{4}$  Kilogramm  
feinstem Raffinade-Zucker

Zu haben in allen besseren Spezerei-, Delikatessen- und Drogengeschäften

Verlangen Sie Prospekt von der I. Wiener  
Kandis-, Invert- u. Fruchtzuckerfabrik, **Wien**

**X., Troststrasse 73-75. Tel. 4470 ev. 3575**

Man beachte die Schutzmarke u. weise minderwertige Nachahmungen zurücker

**Küchengeräte** in reichster  
Auswahl  
**ALOIS PESENDORFER**

Spezialgeschäft für moderne  
Kücheneinrichtungen Wien VII.,  
Neubaugasse 80, Ecke Neutiffigasse

Geg. **Josef Sowak** Tel.  
1877 19949

Spezialist in weichen Möbeln  
WIEN XVII., HALIRSCHGASSE 17  
hält stets ein Lager von Küchen-,  
Vorzimmer- und Kinderzimmer-  
einrichtungen etc. etc.

Alleerfeinste  
**Erdbeer-  
Thee-Butter**

Garantirt echte Naturbutter.

Wien, II. Freilagerg. 5. St.

**SCHMOLL-PASTA**  
MÖBEL-GLANZ-PASTA  
von **KARL v. SCHMOLL**  
XVIII. BEZIRK, MARTINSTRASSE Nr. 28

**Reserviert.**

**KOHLE billiger!** **S. KASPAR**  
Freie Zustellung von 2 Säcken an bis 8 Uhr abends  
XX. WENZELG. 14  
TEL. 19257

Alleinige Reklame- und Inseratenaufnahme durch die Reklame-Abteilung  
der Modernen Wiener Küche, Wien VI., Mariahilferstraße 49.

**Gaskochapparate**  
und  
**Gasherde**  
gut  
und  
**billig**

bezieht die sparsame Hausfrau  
bei

**Friedr. Siemens**

Fabrik k. k. priv. Beleuchtungs-  
und Heizapparate

**Wien IX.**

Alserstraße Nr. 20



Telephon  
16.104



# STOLLWERCK GOLD

die neue Schokolade

	K	h
<b>GOLD</b> $\frac{1}{4}$ kg	1	20
<b>SILBER</b> "	1	-
<b>KUPFER</b> "	-	80

unübertroffen in  
Qualität und Preiswürdigkeit.