Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Dreizehnter Abschnitt. Wildes und zahmes Geflügel.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

während drei Tagen an einem kühlen luftigen Ort aufgehängt zum Mürbewerden. Ihr Fleisch ist sehr fein und zart und gilt als ein besonders beliebtes Gericht. Sie werden ausgebalgt, ausgenommen, ausgewaschen, mit einem Tuch getrocknet, in Stücke geschnitten, während 2 Tagen mariniert und ganz auf dieselbe Weise wie Hasenpfeffer Nr. 710 und Nr. 711, oder wie Hasenragout (Nr. 715) zubereitet.

Dreizehnter Abschnitt.

Wildes und zahmes Geflügel.

1. Abteilung.

Wildes Geflügel.

729. Bemerkenswertes über das wilde Geflügel. Alles Geflügelwildbret, außer Wildenten, wird wie das vorhergehende vierfüßige, in den Federn einige Tage an einen luftigen Ort aufgehängt zum Mürbewerden. Wenn es jung ist, so wird es mit Speck überbunden, wie zahmes Geflügel nach Nr. 760 gebraten; ist man im Zweifel, nach Nr. 761 braisiert. Beide Arten werden als Braten mit Jus aufgestellt oder zu Salmy verwendet; zu Pasteten wird das Geflügel immer braisiert.

730. Auerhahn. Coq de bruyère. Das Fleisch des jungen Auerhahnes, auch dasjenige des Hühnchens, ist sehr fein und zart. Entweder wird er gespickt oder bardiert (in eine dünngeschnittene Speckbarde gewickelt, welche man mit Bindfaden festbindet), frisch oder mariniert am Spieß oder im Ofen gebraten. Ein älterer Hahn, welcher ein zäheres, trockenes Fleisch hat, wird geklopft und mit Speck durchzogen, einige Tage mariniert und statt gebraten braisiert. Nachdem das Tier erlegt ist, hängt man es, wie überhaupt alles Wildgeflügel 4 bis 5 Tage an einen kühlen luftigen Ort zum Mürbewerden.

731. Braisierter Auerhahn. Coq de bruyère braisé. Der mürbe gehangene Auerhahn wird sauber gerupft, flambiert und dressiert nach Nr. 764, wie beim gewöhnlichen Hahn angegeben ist. Hingegen klopft man ihn tüchtig auf der Brust und an den Schenkeln,

bevor er flambiert wird, weil durch das Flambieren die Haut spröde wird und beim Klopfen zerreißt. Alsdann schneidet man kleinfingersdicke Streifen von geräuchertem weißem Speck, mariniert sie wie zu bœuf à la mode Nr. 387, schneidet mit einem Messerchen kleine Einschnitte in das Brustfleisch des Hahnes und steckt den Speck hindurch; ebenso verfährt man bei den Schenkeln und schneidet die hervorstehenden Enden des Speckes mit der Schere ab. Den nun so reichlich als möglich mit Speck durchspickten Hahn legt man 4 Tage in die kochend heiße Marinade Nr. 45 von halb Weißwein und halb Essig, nebst reichlichem Gewürz, welchem noch Majoran und Thymian beigefügt wird. Fünf Stunden vor dem Essen wird er herausgenommen, gut abgetropft und abgetrocknet, inwendig mit Salz bestreut, auswendig mit demselben eingerieben, die mit Salz bestreute Leber hineingesteckt, nebst Bratengarnitur Nr. 26 und Speckresten in reichlich süßer Butter auf allen Seiten schön gelb gebraten, 4 Deciliter Wein, ebensoviel Wasser und 2 Deciliter Bratenjus daran gegossen und gut zugedeckt im heißen Ofen während 3 bis 3½ Stunden weich braisiert. Von Zeit zu Zeit begießt man ihn oder kehrt ihn um und ergänzt die Braise, wenn es nötig ist, mit Wasser. Ist nun der Hahn weich, so hebt man ihn heraus und stellt ihn zur Wärme, passiert und entfettet den Jus (Braise), gießt ein wenig Wasser zu, falls man zu wenig Sauce bekäme; dann kocht man ein kleines Mehlteiglein Nr. 100 darin auf, probiert hinsichtlich des Salzes und der Säure und fügt nach Belieben Citronensaft oder ein wenig von der Marinade bei nebst einem Kaffeelöffel voll Syrop Nr. 98, oder durchgetriebene Kirschmarmelade (siehe Nr. 1710). Den warmgehaltenen Auerhahn lege man nun auf eine durchwärmte lange Platte über Croutons Nr. 75. Zum Auftragen schmücke man ihn mit Kopf, Schwanz und Flügeln. Die Sauce wird in einer Saucière besonders dazu gegeben.

732. Gebratener Auerhahn. Coq de bruyère rôti. Einen etwa halbjährigen Auerhahn oder Hühnchen rupft man, nimmt ihn aus, schlägt ihm das Brustbein ein, flambiert ihn, zieht die Stoppeln sauber aus, dressiert ihn wie einen Hahn nach Nr. 764 und schneidet ihm die Klauen von den Füßen. Alsdann wird er mit feingeschnittenem Speck in 4 Reihen nach Nr. 71 gespickt, oder man bindet ihm eine dünngeschnittene Speckbarde über die Brust und bratet ihn je nach Größe 1½ bis 2 Stunden in- und auswendig mit Salz bestreut nebst Bratengarnitur und Speckresten in süßer Butter unter fleißigem Begießen. Sobald die Garnitur gelb wird, gießt man von Zeit zu Zeit ganz wenig Wasser bei. Sobald beim Ausleeren kein Blut mehr ausfließt, sondern weißer Saft zum Vorschein kommt, ist er gut,

wird aufdressiert und zur Wärme gestellt, der Fond mit Wasser aufgekocht, passiert und entfettet, und der Jus zum Auerhahn serviert.

733. Farcierter (gefüllter) Auerhahn. Coq de bruyère farci. Den frisch erlegten Auerhahn hängt man in den Federn zum Mürbewerden während 4 bis 5 Tagen an einen kühlen, luftigen Ort, rupft ihn dann so sorgfältig, daß die Haut nirgends einen Riß bekommt, nimmt ihm den Kropf aus, schlitzt ihm längs des Rückgrates die Haut auf, schneidet von beiden Seiten das Fleisch samt der Haut vom Gerippe los, so daß man das Gerippe, den Hals und den Kopf an einem Stück, das Fleisch samt der ganzen unbeschädigten Haut nebst den wohlbehaltenen Flügeln und Beinen, welche daran bleiben müssen, auch wieder an einem Stück hat. Die Halshaut wird so lang als möglich gelassen und hart am Kopf weggeschnitten. Dieses abgelöste Fleisch legt man in eine Schüssel, streut Salz und Kräuterpulver, Sudgarnitur Nr. 25 nebst reichlich Wachholderbeeren darauf, kocht 4 Deciliter Wein und ebensoviel Essig miteinander auf, schüttet es noch heiß über das Fleisch, welches man samt dem ausgenommenen und abgewaschenen Gerippe 2 bis 4 Tage zugedeckt darin liegen läßt. An dem Tag, wo man ihn zubereiten will, nimmt man ihn aus der Marinade, läßt ihn gut abtropfen und trocknet ihn mit einem Tuch, legt ihn ausgebreitet auf ein Brett und füllt ihn wie Kapaun (siehe Nr. 780) mit derselben Schweinsfarce, den Trüffeln, Speck, Kalbfleisch und rohem Schinken, indem man aber alles im Verhältnis zu dem größeren Tier vermehrt. Ein Auerhahn erfordert die Farce von 2 Kilogr. Schweinefleisch und 1½ Kilogr. frischem, abgeschwartetem, weißem Speck; als Gewürz wird dem Gehäck überdies noch beigefügt: Kräuterpulver und 2 bis 4 gestoßene Wachholderbeeren.

Ist der Hahn gefüllt, so legt man von beiden Seiten die Rückenhaut über der Fülle zusammen und näht sie zu. Die Halshaut schlägt man ein wenig über den Rücken zurück und heftet sie ebenfalls mit einigen Stichen fest. Endlich wird der Auerhahn dressiert wie Kapaun Nr. 764 und braisiert nach Nr. 731, er braucht aber der Fülle wegen 1 Stunde länger, um durchweg genug gebraten zu werden.

734. Farcierter Auerhahn mit Gallerte. Coq de bruyère en daube à la gelée. Der wie oben mürbegehangene und ausgebeinte Auerhahn wird überdies noch wie Kapaun von Schenkel- und Flügelknochen befreit und diese letztern nach innen umgekehrt. Den Hahn bestreut man auf der Fleischseite mit Salz, Pfeffer und Kräuterpulver und mariniert ihn wie oben angegeben. Nach 3 bis 4 Tagen wird er auf eine Serviette ausgebreitet, nachdem er vertropft und

abgetrocknet ist, wieder mit Salz, Pfeffer und Kräuterpulver bestreut und gefüllt wie Nr. 782, zwar mit dem Unterschied, daß man nebst Trüffeln abwechselnd noch gebrühte und geschälte Pistaches einlegen kann. Er wird auf dem Rücken zugenäht, an der äußeren Seite mit weißem Pfeffer und Salz bestreut, auf dem fleischigen Teil (der Brust) mit dünnen Speckbarden belegt, in die Serviette gerollt, welche man an den Enden fest zubindet, und in den Sud von Wein, Essig und Wasser nebst Salz, Garnitur und reichlichem Gewürz und den Gallertbestandteilen wie Kapaun Nr. 782 während 4 Stunden fest zugedeckt und langsam weichgekocht, indem man beachtet, daß der Sud über dem Fleisch zusammengeht. Nach Verlauf der Kochzeit wickelt man den gefüllten Auerhahn aus dem Tuch und rollt ihn wieder fest in dasselbe, preßt ihn zwischen zwei Brettern mit Gewicht oder läßt ihn im Sud erkalten. Ist er kalt, so wird er von der Serviette befreit, auch von den Speckbarden, mit einem trockenen Tuch abgewischt, mit aufgelöster Glace nach Nr. 33 mittelst einem Pinsel oben und nebenherum glasiert (angestrichen). Ungefähr nach einer halben Stunde wird er trocken sein, dann legt man ihn auf eine lange Platte und garniert ihn mit gehackter und geschnittener Gallerte, welche man von der passierten und entfetteten Brühe nach Nr. 605 geläutert, im kalten Wasser und auf Eis, oder auch nur an einem kühlen Ort hat stocken lassen.

Man thut gut, ein solches Gericht, welches kalt und mit Gallerte gegeben wird, Tags vorher schon zu kochen und die dazu gehörige Gallerte zu läutern, damit letztere schön steif und gut zu schneiden ist. Hat eine sonst kräftige Gallerte nicht genug Stand, so hilft man mit Gélatine oder Hauseblase nach.

735. Gebratener Birkhahn*) (Coq de bois rôti) reicht für 4 bis 6 Personen. Der Birkhahn wird gerupft, ausgenommen, flambiert und dressiert wie beim zahmen Geflügel Nr. 764 angegeben ist. Dann spickt man ihn auf der Brust (dem fleischigen Teil) fein und dicht, legt ihn einige Tage in die Marinade Nr. 45, läßt ihn jedoch ein paar Stunden, bevor man ihn braten will, abtropfen.

Zum Braten lege man ihn auf den Rücken in ein Bratenblech auf Speckscheiben, salze und belege ihn mit einigen Stücken süßer Butter oder Bratenfett, brate ihn, wenn er noch jung ist, eine Stunde unter fleißigem Begießen mit dem sich daran befindlichen Fett. Wenn sich die Schenkel weich anfühlen lassen, so ist er genug gebraten.

*) Die Angabe der Personenzahl ist darauf berechnet, daß Geflügel erst nach mehreren Gerichten serviert wird; sollte dies nicht der Fall sein, so müßte man doppelt so viel Geflügel rechnen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

736. Braisierter Birkhahn. Coq de bois braisé. Ist der Hahn oder das Huhn nicht mehr jung, so wird er mariniert wie obiger, dann in Speckbarden gewickelt und nach Nr. 761 einige Stunden zugedeckt weich braisiert.

737. Farcierter (gefüllter) Birkhahn. Coq de bois farci. Der mürbegehangene Birkhahn (oder das Huhn) wird rein gerupft, flambiert, der Kropf ausgenommen, wie Kapaun Nr. 780 ausgebeint, Flügel und Schenkelknochen daran gelassen, frisch oder mariniert gefüllt. Siehe das Füllen des Kapauns. Der gefüllte und dressierte Birkhahn wird dem Auerhahn gleich (siehe Nr. 733) weiter behandelt.

738. Farcierter Birkhahn mit Gallerte. Coq de bois farci en gelée. Der Birkhahn wird vollständig ausgebeint, frisch oder mariniert gefüllt nach Nr. 734, eingebunden, gekocht ꝛc. wie der Auerhahn.

739. Gebratene Wildente (Canard sauvage rôti) reicht für 4 bis 6 Personen. Die Wildente darf nicht wie anderes Wildgeflügel mehrere Tage an die Luft gehängt werden, da ihr Fleisch sehr schnell in Fäulnis übergeht; man achte beim Einkauf darauf, daß ihr Fleisch in der Nähe der Flügel oder der Schußwunde nicht grünlich und weich, sondern weiß und fest sei.

Sie wird wie die zahme Ente (Nr. 783) ausgenommen und dressiert, wenn sie jung ist im heißen Ofen mit Speck oder Bratenfett, oder am Spieß 1 bis 1½ Stunden gebraten. Ist das Tier nicht mehr jung, so würde es bei verlängerter Bratzeit zu sehr eintrocknen, und muß daher nach Nr. 761 braisiert werden. Das Braisieren ist auch bei den jungen Enten anzuwenden, die zu Salmy (Ente mit Schnitten) gebraucht werden.

740. Gebratener Fasan (Faisan rôti) reicht für 4 bis 5 Personen. Nachdem der junge Fasan zum Mürbewerden 7—8 Tage an einem luftigen Ort gehangen, wird er, mit Ausnahme von Kopf, Schwanz und Flügeln (die weggeschnitten und zur Verzierung beiseite gelegt werden), gerupft, ausgenommen, flambiert und wie ein Hahn dressiert. Man bardiert und spickt ihn auf der Brust mit 2 Reihen auf jeder Seite des Brustbeins, steckt die gesalzene und gepfefferte Leber und das Herz hinein und bratet ihn in reichlich Bratenfett ½ bis ¾ Stunden unter fleißigem Begießen im heißen Ofen.

Wenn er weich ist und beim Ausleeren nicht Blut ausfließt, so stelle man ihn mit etwas Fond begossen zugedeckt zur Wärme, koche den zurückgebliebenen Fond mit so viel Wasser auf, als man

Jus gebraucht, passiere und entfette denselben nach Nr. 35 und serviere ihn sehr heiß in einer Saucière dazu.

Den gebratenen Fasan lege man auf eine gut durchwärmte lange Platte über ungefähr 6 gebackene Brotschnitten (Croûtons Nr. 75), die man in Jus getaucht hat, steckt den Kopf mittelst eines Spießchens verkehrt an seine frühere Stelle, so auch Flügel und Schwanz, so daß es aussieht, als ob das Tier auf der Brust läge, was jedoch nicht der Fall ist, da die gespickte Brust oben liegt. — Will man den Fasan am Spieß braten, so wickelt man ihn, nachdem er dressiert, in dünne Speckscheiben ein und bratet ihn ½ Stunde.

741. Fasan mit Schnitten. Salmi de faisan aux croûtons. Für 4 bis 5 Personen. Der wie oben dressierte Fasan wird in- und auswendig gesalzen, mit einer großen Speckbarde umwickelt zusammengebunden, wie obiger gebraten, in schöne Stücke geschnitten, von welchen man, wo es geht, die Knochen entfernt.

Die Fleischstücke stelle man mit etwas von dem Fett begossen, in welchem sie gebraten worden, zugedeckt zur Wärme, koche die ausgeschiedenen, klein zerschnittenen Knochen samt dem entfetteten Fond in bereit gehaltener Espagnole Nr. 246 ungefähr ¼ Stunde, passiere einen Teil derselben, wenn sie dickflüssig genug eingekocht ist, über die inzwischen auf eine tiefe runde Platte über Croûtons Nr. 75 gelegten Fasanenstücke; die übrige wird in einer Saucière dazu serviert, der mit Papierkragen verzierte Kopf auf die Mitte gestellt.

742. Fasan mit Bairischkraut. Faisan aux choux à la bavaroise. Für 5 Personen 1 Fasan. Hat man 2 bis 3 nicht mehr ganz junge Fasanen, so braisiere man sie, nachdem sie dressiert sind, nach Nr. 761 halb weich. Sobald man das Weiß- oder Rotkraut (siehe Nr. 1057 und 1058) zum Feuer setzt, so lege man sie ebenfalls hinein samt dem Fond, worin sie braisiert worden, und koche sie im Gemüse vollends weich.

Eine Viertelstunde vor dem Anrichten bestreiche man eine verzinnte Timbaleform gut mit Butter, belege den Boden schneckenförmig mit in heißem Wasser eingeweichter Wienerwurst ohne Ende, die man besonders bestellt, thut eine Lage von dem gekochten Kraut hinein, stellt die Fasanen mit dem Kopfteil nach oben an die äußere Seite der Form, den Rücken nach innen gekehrt, füllt mit Kraut vollends auf und stellt es einen Augenblick in den heißen Ofen, stürzt das Gemüse auf eine gut durchwärmte, tiefe, runde Platte und serviert es sehr heiß. Rotkraut erfordert (als Form) der Farbe wegen ein irdenes Geschirr. Doch muß dasselbe auch gut mit Butter bestrichen werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

743. Fasan mit Ragoût financier. Faisan à la financière. Die Fasanen werden bardiert (mit Speckbarden überbunden), dressiert, in- und auswendig gesalzen, die Leber jedoch zurückbehalten, dann nach Nr. 761 braisiert und tranchiert.

Die zerschnittenen Knochen werden in der zum Ragout bestimmten Espagnole Nr. 246 gut ausgekocht, der aus dem Fond gewonnene Jus dazu geschüttet, die Sauce passiert und Ragoût financier Nr. 308 bereitet. Mit den Ragout-Ingredienzien werden auch die roh gesalzene Leber und die Fasanenstücke in der Sauce aufgekocht, mit dem Schaumlöffel auf eine runde, tiefe Platte in der Mitte erhöht angerichtet, etwas Sauce darüber gegossen und den Rand der Platte mit Spanischbrötchen (siehe Nr. 1008) oder mit Croûtons Nr. 75 (gebackenen Brotschnitten) belegt. — Dieser Ragout kann auch zur Fülle einer Fasanenpastete dienen.

744. Farcierter (gefüllter) Fasan. Faisan farci. Fasan wird gefüllt wie Kapaun Nr. 780 mit Farce von 1/2 Kilogr. Schweinefleisch und 375 Gr. frischem Speck. Es wird von allen Bestandteilen etwas weniger genommen, da der Fasan ein kleineres Tier ist. Der gefüllte Fasan wird nach Nr. 740 gebraten, indem man ihm eine Speckbarde über die Brust bindet. Beim Anrichten schmückt man ihn mit Kopf, Schwanz und Flügeln, welche man ihm vor dem Rupfen abgeschnitten hat.

745. Farcierter Fasan mit Gallerte. Faisan farci en gelée. Der Fasan wird wie Kapaun Nr. 782 ganz ausgebeint, eingebunden und 5/4 Stunden in der Gallerte gekocht. Übriges Verfahren ganz dasselbe. Der fertige glasierte Fasan kann nach Belieben mit seinem Kopf, dem Schwanz und den Flügeln geschmückt, und die Gallerte in beliebiger, gestürzter Form besonders dazu serviert werden.

746. Gebratenes Schneehuhn. Gélinotte rôti. Einem schönen, weißen (zur Sommerszeit grauen) Schneehuhn, welches etwas größer ist als das Rebhuhn, wird, ehe man es rupft, der Kopf und die äußersten Gelenke der Flügel weggeschnitten und auf einem Teller zu späterem Gebrauch beiseite gelegt. Die zierlich gefiederten Füßchen, jedes besonders in weißes Papier gebunden, damit beim Ausnehmen kein Blut daran kommt. Hierauf wird es gerupft, wie der Hahn ausgenommen, flambiert und gestoppelt, mit einem Tuch außen und auch innen, soweit es geht, rein abgerieben, das Papier abgelöst und das Huhn nach Nr. 764 dressiert, läßt ihm jedoch seine Füße, welche man nun wieder, aber beide zusammen, in frisches Papier einwickelt. Über die Brust bindet man ihm eine

Speckbarde oder spickt es, steckt ihm die gesalzene und gepfefferte Leber ein. Samt Bratengarnitur, Speckresten und süßer Butter wird es unter fleißigem Begießen im heißen Ofen gebraten; bemerkt man, daß die Garnitur anfängt bräunlich zu werden, gießt man jeweilen ein wenig Wasser daran, bis das Huhn gut ist, welches ungefähr eine halbe Stunde gebraucht. Unterdessen steckt man den gefiederten Kopf an ein Hölzchen, schneidet eine runde Citronenscheibe, dann eine oder zwei etwas größere, ebenfalls runde Papierscheiben, weche man mit der Schere außen herum ciseliert, sticht das Hölzchen, an welchem der Kopf steckt, durch den Mittelpunkt des kleinen Papierkragens und der Citronenscheibe und schmückt dann das gebratene Tierchen damit beim Auftragen. Um genau zu wissen, ob es gut ist, wird es gegen das Ende der halben Stunde herausgenommen, ein wenig Saft durch die Öffnung ausgeleert, kommt Blut oder blaßroter Saft, so ist es noch nicht genug, kommt dagegen der Saft klar, so ist es gut und wird herausgenommen, Papier und Bindfaden entfernt, und über hellgelb gebackene dünne Brotschnittchen angerichtet. Der Fond wird mit so viel Wasser aufgekocht als man Jus gebraucht; er wird passiert, entfettet, zu dem Schneehuhn serviert, welchem man den Kopf anspießt und die Flügel an jede Seite legt beim Auftragen.

747. Schnepfen reinigen und dressieren. 1 Schnepfe für 3 Personen. — Frisch geschossene Schnepfen werden einige Tage in den Federn an die Luft gehängt, daß sie mürbe werden. Sie werden vollständig, auch am Kopf, sauber gerupft, weil die Haut nicht davon abgezogen wird, nicht ausgenommen außer dem Kropf; der Kopf wird nicht weggeschnitten, sondern die Augen ausgestochen, dann flambiert, die Klauen abgeschnitten, die Füße zurückgebogen, daß die unteren Teile der Schenkel sich kreuzen, den Kopf über die Flügel zurückgebogen und der lange Schnabel unter den Schenkeln wie eine Dressiernadel durch den Leib gesteckt, gesalzen und mit Speckbarde überbunden.

Will man zu gebratenen Schnepfen gefüllte Schnittchen geben, so nehme man sie unten auch aus, hacke das Eingeweide, von welchem man den Magen entfernt, sehr fein, dämpfe zu einer Schnepfe 3 feingeschnittene Schalotten in 15 Gr. süßer Butter, koche 4 Eßlöffel voll Espagnole nebst etwas Citronensaft darin dick ein, nehme es vom Feuer, rühre das gehackte Eingeweide hinein, lasse es erkalten, und streiche es auf die Schnittchen, auf welche die Schnepfen angerichtet werden. Beim Salmy verfährt man mit dem Eingeweide auf gleiche Weise, nur fügt man es, wenn es wie oben mit Schalotte und eingekochter Sauce bereitet ist, der fertigen Salmy-Sauce

bei. Bei Schnepfen-Pastete wird das ebenfalls wie oben bereitete Eingeweide mit Madeira verdünnt in die gefüllte Pastete gegossen, ein Teil davon aber der Sauce beigefügt, welche man der Pastete beigibt.

748. Gebratene Schnepfe. Bécasse rôtie. Die wie oben gereinigte und dressierte Schnepfe wird gesalzen, derselben eine Speckbarde über die Brust gebunden, im heißen Ofen nebst Speck und Bratenfett 15 bis 20 Minuten gebraten. Beim Anrichten lege man die Schnepfe auf Croûtons und serviere sie mit Jus, welchen man aus dem Fond bereitet, worin die Schnepfe gebraten worden, indem man denselben mit Wasser aufkocht, passiert und entfettet.

749. Schnepfe braisieren. Bécasses braisées. Falls man Schnepfen hat, die nicht mehr jung sind, so dressiere man sie wie oben und braisiere sie nebst Bratengarnitur und süßer Butter zugedeckt weich und schön gelb (siehe Nr. 761).

Braisierte Schnepfen können auf geröstete Brotschnitten gelegt, mit dem aus dem Fond gezogenen Jus als Braten serviert werden; man verwendet sie jedoch gewöhnlich zu Salmy, Ragout und Pasteten.

750. Schnepfen mit Schnitten. Salmi de bécasses aux croûtons. 2 Schnepfen für 6 Personen. Die Köpfe werden samt den Federn, ebenso die Flügel, weggeschnitten und zum Verzieren verwendet, die Schnepfen ausgenommen, das Eingeweide beiseite gelegt, erstere nach Nr. 747 dressiert, 10 bis 20 Minuten wie oben braisiert, dann in Stücke geschnitten, von welchen man die Knochen so gut wie möglich aussondert und sie in der fertigen Espagnole (siehe Nr. 246) von 45 Gr. Mehl, der man auch den von denselben (Schnepfen) gewonnenen Jus beifügt, 1/4 Stunde auskocht. Die tranchierten Schnepfen stelle man mit dem abgenommenen Fett begossen zugedeckt zur Wärme.

Von dem rohen Eingeweide sondere man den Magen aus, hacke das Übrige sehr fein, dämpfe 6 feingeschnittene Schalotten in ein wenig Butter weiß, koche einige Eßlöffel voll Espagnole darin dick, nehme es vom Feuer und rühre das gehackte Eingeweide darin gut durch und streiche es auf die bereitgehaltenen Croûtons (Nr. 75), deren man zu jeder Schnepfe 3 bis 4 rechnet.

Die Schnittchen lege man auf eine gut durchwärmte, tiefe, runde Platte, die sehr heißen Schnepfenstücke in der Mitte erhöht darauf, gieße etwas von der passierten, dicklich fließenden Sauce darüber und serviere den Rest in einer Saucière dazu. Auf die Mitte des Gerichts steckt man einen Kopf, der an einem Spießchen befestigt

mit Citronenscheibe und Papierkragen verziert ist (siehe Rebhuhn Nr. 752).

751. Schnepfen mit Ragoût financier. Salmi de bécasses à la financière. Man braisiere die ausgenommenen Schnepfen wie oben, bereite einen Ragout nach Nr. 308, welchem der Jus der Schnepfen beigefügt wird und in dessen Sauce man die beim Tranchieren ausgeschnittenen Knöchlein derselben auskocht, bevor man sie passiert.

Das rohe, feingehackte und wie oben zubereitete Eingeweide wird vor dem Anrichten in die passierte Sauce gerührt, in welcher die Ragoutbestandteile schon aufgekocht worden sind. Dieser Ragout kann auch als Fülle in eine Schnepfenpastete verwendet werden.

752. Rebhuhn (Feldhuhn) reinigen und dressieren. 1 Rebhuhn für 3 Personen. Das Rebhuhn wird, wenn frisch geschossen, 3 bis 4 Tage an einen luftigen Ort gehängt, daß es mürbe wird. Alsdann wird es mit Ausnahme des Kopfes, welchen man nebst dem äußersten Gelenk der Flügel abschneidet und zum Verzieren beiseite legt, gerupft, ausgenommen, flambiert und dressiert (siehe Nr. 764), die Leber und und das Herz mit Pfeffer und Salz bestreut, wieder in das Huhn gesteckt, demselben über die Brust eine Speckbarde gebunden zum Braten oder Braisieren. Nach Belieben kann es zum Braten gespickt werden.

Der gefiederte Kopf wird an ein kleines Holzspießchen gesteckt, dann schneidet man zu demselben eine Citronenscheibe, ferner ein etwas größeres, weißes, rundes Papier, schnättelt es ringsum, damit es eine kleine Krause bildet, steckt das Spießchen, an dem der Kopf befestigt ist, durch den Mittelpunkt des Papiers und der Citronenscheibe und behält so den verzierten Kopf bereit, den man dem gebratenen Rebhuhn einsteckt und ihm die Flügel an die Seiten legt.

753. Gebratenes Rebhuhn. Perdrix rôti. Das nach obiger Nummer dressierte Rebhuhn brate man ½ Stunde in süßer Butter nebst Bratengarnitur und Speck unter öfterem Begießen in einem heißen Ofen.

Dann nehme man es heraus, koche den Fond mit 1 Glas Wasser auf, löse die Speckbarde ab, lege einige Croûtons (Nr. 75) auf eine längliche Platte, das Rebhuhn auf dem Rücken liegend darauf, lege die Speckbarde wieder auf die Brust, stecke den Kopf an seine frühere Stelle, jedoch verkehrt, den Schnabel nach der Platte gewendet und gieße den passierten und entfetteten Jus dazu. Ist man nicht sicher, daß das Rebhuhn jung ist, so braisiere man

es; (siehe Geflügel braisieren Nr. 761), man kann es auch mit Speckbarde umbunden am Spieß braten.

754. Rebhühner mit Schnitten. Salmi de perdrix aux croûtons. Die Rebhühner werden wie oben ausgenommen, dressiert, mit Speckbarden überbunden und braisiert (siehe Nr. 761).

Zu 3 Rebhühnern bereite man braune Sauce (Nr. 246) von 60 Gr. Mehl und ebensoviel Butter, bei welcher man nebst Jus und Fleischbrühe auch den Jus der braisierten Rebhühner anwendet.

Von 2 Wecken schneide man dünne Schnitten, welche man halbiert in Butter röstet, auf eine runde, tiefe Platte legt, die je in 5 Stücke tranchierten Rebhühner in der Mitte erhöht darüber anrichtet und ein wenig von der passierten Sauce darüber gießt. Rings um die Rebhuhnstückchen legt man nach dem innern Rand der Platte überdies noch geröstete Schnittchen und serviert die noch übrige Sauce in einer Saucière dazu, steckt als Verzierung auf die erhöhte Mitte einen Kopf Nr. 752.

Will man Rebhühner als Ragout geben, bereitet man sie wie oben, fügt noch Klößchen Nr. 104, Morcheln, Champignons und Trüffeln bei, welche man in der passierten Sauce aufkocht und über die angerichteten Rebhühner verteilt. Um den angerichteten Ragout gibt man wie oben geröstete Brotschnitten (Croûtons) Nr. 75 oder kleine Spanischbrötchen Nr. 1008.

Ragout von Rebhühnern kann man als Fülle in eine Pastete verwenden, nur erfordert diese dann mehr Sauce.

755. Die Wachtel. De la caille. Die Wachtel ist einer der kleinen Vögel, gibt aber ein ganz besonders gutes und feines Gericht, sie übertrifft Rebhuhn und Schnepfe im Wohlgeschmack und an Kraft, ihr Fleisch ist fett und sehr saftig und ist wie Schnepfe, Krametsvogel, Lerche sehr schnell weich. Man hängt die Wachtel, ebenso die folgenden Vögel, einige Tage an einem kühlen Orte auf zum Mürbewerden.

756. Gebratene Wachteln. Cailles rôties. Für 1 Person 2—3 Vögel. Mehreren Wachteln werden die Köpfchen abgeschnitten und beiseite gelegt; dann erst rupft man die Vögel, nimmt sie aus, flambiert und dressiert sie, salzt sie in- und auswendig, überbindet sie mit Speckbarden und, wenn die Jahreszeit darnach ist, überdies auch mit Reblaub und bratet sie im Ofen oder am Spieß nebst Garnitur in süßer Butter kaum 10 bis 12 Minuten. Sobald man sieht, daß sie reißen wollen, sind sie gut. Beim Anrichten entfernt man den Bindfaden, läßt ihnen dagegen den Speck, in welchem sie eingehüllt gebraten worden, steckt ihnen die Köpfchen samt Papier-

krägchen an, legt sie auf eine gut durchwärmte, lange Platte über dünne Croûtons Nr. 75, kocht den Fond mit Wasser auf, passiert und entfettet ihn und gibt den Jus in einer Saucière zu den Vögeln.

757. Krametsvögel. Grives. Zubereitung wie Wachtel Nr. 756. Für 1 Person 2 bis 3 Krametsvögel.

758. Lerchen. Mauviettes. Zubereitung wie Wachtel Nr. 756. Für 1 Person 2 bis 3 Lerchen.

2. Abteilung.

Zahmes Geflügel.

759. Bemerkenswertes über das zahme Geflügel. Das zahme Geflügel wird in weißes und schwarzes Geflügel eingeteilt; beides ist kräftig, als jung von 1/4 bis 3/4 Jahr alt sehr zart und allen Braten außer Wildgeflügel vorzuziehen.

Zum weißen Geflügel gehört der welsche Hahn (Indian, Dindon, Dinde), die verschiedenen Hühnerarten wie: der gewöhnliche nicht sehr große Hahn und junges Huhn (das letztere ist feiner noch als der junge Hahn), die aus den benachbarten Dörfern hier zu Markte gebracht werden, dann die sehr zarten und großen, im südlichen Frankreich und Italien gezogenen Poulets de Bresse (unter dem Namen Poulets kommen sie im Handel als junge Hahnen und Hühner vor); sie sind sehr fleischig, fett und zart, und erreichen bis Herbst oder anfangs Winter ein Gewicht von 2 Kilogr. und mehr. Endlich kommen die Kapaunen und Poularden, welche durch Verschneiden noch fetter und feiner sind. Das weiße Geflügel ist auch eine gute Krankenspeise, während das schwarze Geflügel wie Tauben, Enten, Gänse schon schwerer verdaulich ist. Altes Geflügel jeglicher Art wird zu sehr kräftigen Suppen verwendet. Alles junge Geflügel kann in Speckbarden gebunden am Spieß gebraten werden, Enten und Gans, die mit Fett umgeben sind, werden nicht eingewickelt.

760. Geflügel braten. Das nach Nr. 764 gereinigte und dressierte, gespickte oder ungespickte Geflügel wird in- und auswendig gesalzen, mit ziemlich viel Bratenfett oder süßer Butter in eine passende (nicht zu große) Bratpfanne gelegt, in nicht zu heißem Ofen gebraten. Man muß es braten (prasseln) hören, sonst ist der Ofen zu kalt. Wenn das Fett flüssig ist, begieße man das Geflügel fleißig damit ohne eine andere Flüssigkeit zuzugießen. Um zu sehen ob es weich genug ist, wird der Saft durch die untere Öffnung, welche durchs Ausnehmen entstanden ist, auf einem weißen

Teller ausgeleert, fließt kein Blut mehr aus und fühlen sich die Schenkel weich an so ist es gut, andernfalls muß es noch länger gebraten werden.

Nun wird es aus der Bratpfanne genommen, aufdressiert (der Faden ausgezogen), mit Fett begossen und zugedeckt zur Wärme gestellt, zum Fond so viel Wasser gegossen, als man Jus gebraucht, unter Loskratzen des angebratenen Fonds aufgekocht, passiert, entfettet und der fertige Jus zum Geflügel serviert.

Die weggeschnittenen Hälse und ausgenommenen Mägen können mitgebraten und nebst dem Fond aufgekocht werden; es gibt dem Jus noch ein wenig Kraft; andernfalls kann man sie auch im Suppenhafen, in Jus oder in Gallerte kochen.

761. Geflügel gelb braisieren. Statt gebraten, kann namentlich ungespicktes Geflügel braisiert werden; Enten und Wildgeflügel werden meistens braisiert; empfehlenswert ist es auch bei nicht jungem Geflügel, da langes Braten eintrocknet, während das Braisieren saftig erhält. Alles Geflügel, welches man zu Ragouts, Fricassés oder Pasteten gebraucht, wird nicht gebraten, sondern braisiert wie folgt:

Junger Hahn, Poulet, Kapaun, Poularde bekommen ausnahmsweise nie Bratengarnitur weder beim Braten, Braisieren noch beim Weißkochen.

Das nach Vorschrift dressierte Geflügel wird in- und auswendig gesalzen, nach Belieben mit einer Speckbarde überbunden, was bei Ente und Gans nicht nötig ist, mit Bratengarnitur, Speckscheiben und reichlich süßer Butter zugedeckt, im heißen Ofen oder auf nicht zu starkem Feuer in einer nicht zu großen Kasserolle auf allen Seiten gelb gebraten. Dann gieße man von Zeit zu Zeit, bei altem Geflügel im Verhältnis mehr Wasser, Wein oder Fleischbrühe zu, damit weder Fleisch noch Garnitur anbrenne, fahre in dieser Weise mit großer Sorgfalt fort, bis das Geflügel weich ist. Bei jungem Geflügel gilt das Ausleeren als Probe, siehe oben Nr. 760, bei älterem muß man fühlen, ob die Schenkel weich sind.

Wenn es weich ist, so nehme man es heraus, entferne die Dressierfäden und stelle es mit etwas Fett begossen zugedeckt zur Wärme. Ist nicht genug Jus vorhanden, so gieße man dem Fond etwas Wasser bei, koche ihn auf, passiere und entfette ihn und serviere ihn zum Braten oder verwende ihn bei Zubereitung der betreffenden Sauce.

762. Geflügel weiß zu kochen. Nachdem weißes Geflügel (Hahn, Poulet, Kapaun, welscher Hahn) gereinigt, dressiert und

inwendig gesalzen ist (s. Nr. 764), so reibe man es mit Citronensaft ein, binde eine große Speckbarde über die Brust, koche es in reichlich siedender Fleischbrühe nebst Citronensaft und einem Stück süßer Butter weich. Die Fleischbrühe muß das Geflügel bedecken.

Nachdem es herausgenommen ist, passiere man die Braise, entfette sie und verwende sie zum Anrühren der zu dem Geflügel bestimmten Ragouts- oder Geflügelsauce. Zu Poulets au riz darf das Fett nicht abgenommen werden, weil der Reis, welcher in der Brühe gekocht wird, ziemlich viel Fett erfordert.

763. Aelteres Geflügel zu Suppen zu verwenden. Während die Braten von jungem Geflügel die vorzüglichsten sind, so sind die Suppen, in denen älteres Geflügel gekocht worden ist, die besten und kräftigsten. Alte Hühner, Tauben, am besten welscher Hahn, koche man allein oder nebst Ochsenfleisch. Gänse und Enten können auf dieselbe Weise verwendet werden.

Zu diesem Zwecke schneide man das gut gereinigte und abgewaschene Geflügel in Stücke oder zerhacke es und koche es während 4—5 Stunden gut aus; wird Ochsenfleisch mitgekocht, so darf letzteres, das erst später eingelegt wird, nur 2 oder 3 Stunden mitkochen. Das zerhackte Geflügelfleisch ist nicht mehr zu gebrauchen, während das in Stücke geschnittene zu Gehacktem, siehe Nr. 424—442 verwendet werden kann. Auch kann man das kleinere Geflügel ganz kochen und nachher entweder ganz oder zu Tranchen zerschnitten panieren; den welschen Hahn schneidet man in größere Stücke; wenn er weich gekocht ist, läßt man ihn womöglich in der Brühe erkalten, schneidet ihn in passende Stücke und paniert und bratet sie nach Nr. 15. Sehr schmackhaft wird auf solche Weise gekochtes Geflügel, wenn es, nach dem Erkalten, zu Stücken geschnitten, in Omelettenteig Nr. 973 umgewendet und gebraten wird. Suppen, Saucen und Gallerten mit Zusatz von Geflügel bereitet, sind sehr kräftig und von angenehmem Geschmack.

764. Hahn, Kapaun, Poularde reinigen und dressieren. Rupfen: Junges Geflügel wird trocken gerupft; altes Geflügel dagegen, das gekocht und zur Suppe verwendet wird, darf vorher gebrüht werden; doch kann man dann die Federn nicht mehr brauchen. Zum Rupfen lege man das Tier auf den Rücken, den Schwanz gegen sich gekehrt, fange bei der Brust an die Federn vom Schwanz gegen den Kopf auszuziehen, nicht zu viel auf einmal, und zwar an den Stellen, wo die Haut dünn ist (z. B. Brust) nur eine nach der andern. Ist die Brust bis zum Kopf vollständig sauber, so rupfe man den Rücken,

dann die Schenkel, zuletzt die Flügel. Um die Schwungfedern auszuziehen, halte man die Flügel mit der linken Hand völlig ausgebreitet fest, während man mit der rechten eine nach der andern auszieht.

Ausnehmen. Man lege den Hahn auf die Brust, fasse ihn am Kopf und schneide von da bis zum Rückgrat die Halshaut auf, löse den Kropf samt der Luftröhre vom Hals und dessen Haut heraus und schneide ihn in der Nähe des Magens mit einem spitzen Messer ab. Dann löse man das Eingeweide: Lunge, Herz, Leber 2c. durch Hineinbohren des Fingers vom innern Teil des Körpers los, indem man die Häute (Zwerchfell) zerreißt, schneide beim Ausgang des Mastdarms ein Stückchen ab, mache, ohne die Gedärme zu beschädigen, einen kleinen Schnitt gegen das Brustbein und löse sorgfältig auch von unten das Eingeweide und die Gedärme los, drücke mit der einen Hand das Eingeweide gegen die eingeschnittene Öffnung und ziehe es mit der andern heraus. Dann breche man das Brustbein von innen heraus, oder schlage es mit einem hölzernen Schlegel ein, indem man ein Tuch doppelt über das Geflügelstück legt, damit der Schlag weicher wird. Lunge, Herz, Leber, von welcher man die Galle ausscheidet, ausgenommenen Magen und Fett behalte man beiseite, während die Gedärme, Kropf und Luftröhre weggeworfen werden.

Flambieren. Die stehen gebliebenen Haare werden am besten weggebrannt, indem man den Hahn am Kopf und an den Füßen faßt und ausgestreckt über eine Spiritusflamme hin- und herziehend hält, bis sich an keiner Stelle mehr Haare befinden. Dann reibt man ihn mit einem Tuche ab (ohne ihn zu waschen), zieht mit einem spitzen Messer die Stoppeln aus, welche junge Federn entwickelt hätten.

Hahn dressieren. Zum Dressieren bedient man sich einer langen, eisernen Dressiernadel (Packnadel) und Bindfadens. Nachdem der Hals knapp vom Rückgrat und die Halshaut in der Nähe des Kopfes abgeschnitten ist, wird letztere über den Rücken hinuntergelegt so weit sie reicht, die Flügel, von denen die äußersten Spitzen abgeschnitten worden, darüber zurückgebogen, die Schenkel unter die Brust gestoßen, die linke Hand fest darüber gehalten, damit sie nicht aus ihrer Stellung weichen, und mit der eingefädelten Nadel durch beide Oberschenkel unter der Brust durchgestochen, doch so, daß man die Schenkelknochen hart unter der Nadel hat. Den Bindfaden läßt man oberhalb der zurückgebogenen Flügel, die Brusthaut spannend durchgehen, bindet am Eingang des Bindfadens einen Knoten und schneidet ab. Dann salze man den Hahn inwendig, lege die gesalzene und gewaschene Leber und das Herz hinein, nehme das Tier in die linke Hand, den Rücken nach oben, die Füße von sich gekehrt, steche mit der Nadel am untern Teil des Rückens, wo sich zwei weiche

Stellen befinden, durch, lege den Hahn mit dem Rücken auf den Tisch, drücke die Brust zurück und fasse noch die untersten Teile der Schenkel, steche durch diese, sowie den untersten Teil der Brust, binde einen Knoten und schneide den Bindfaden ab. Dann schneide man auf der Brustseite oberhalb der Kniegelenke die Sehnen durch, damit während des Bratens die Beine gestreckt bleiben; die Füße (Klauen) werden knapp am Bein weggehauen; ist der Hahn zum Kochen oder Braisieren bestimmt, werden die Beine anliegend zurückgelegt und die Schenkelsehnen an der hintern statt an der vordern Seite durchgeschnitten. Der Faden wird, nachdem das Geflügel gebraten ist, ausgezogen.

765. Gebratener Hahn. Poulet rôti. Ein gewöhnlicher Landhahn oder junges Huhn ist gewöhnlich klein, reicht für 2 bis 3 Personen. Der nach Nr. 764 zugerichtete und nach Nr. 71 gespickte Hahn wird in- und auswendig gesalzen, eine starke halbe Stunde, wie in Nr. 760 angegeben ist, gebraten, mit Jus serviert. — Gewöhnlich gibt man Kopfsalat oder Brunnkresse dazu.

766. Hahn zu tranchieren. Von einem gewöhnlichen Landhahn können 8 Stücke tranchiert werden. Man lege ihn mit dem Rücken auf einen Tranchierteller oder Brett, schneide ihn in der Mitte durch, indem man den Rückgrat an der einen Hälfte des Hahnes läßt, von welcher man ihn ganz wegschneidet, trenne alsdann den Schenkelteil vom Brustteil, welches durch Losziehen ganz gut geht, schneide den Schenkel beim Gelenk vom Rippenstück ab, mache vom Bruststück ebenfalls 2 Teile, indem man am Flügel ein Stückchen Brust läßt.

Um 7 Teile zu erhalten, schneidet man gleich von Anfang ein länglichtes Bruststück heraus, verfährt sonst in gleicher Weise. Den Rückgrat und die Spitzen der Flügel lasse man auf dem Brett zurück und koche sie im Suppenhafen aus.

767. Hahn (Poulet de Bresse). Poulets de Bresse sind die jungen Hühner und Hahnen einer großen Geflügelsorte, welche im südlichen Frankreich und Italien in großer Menge gezogen werden. Das Hühnchen ist feiner noch als der junge Hahn. Beide werden je bis 2 Kilogr. schwer, sie haben ein feines und fettes Fleisch. — Noch feiner und fetter ist der nachfolgende Kapaun und die Poularde.

Je nach der Größe für 4 bis 8 Personen 1 Stück; im Frühjahr und Anfang des Sommers sind sie klein und teuer. Doch haben sie im Verhältnis zum Fleisch wenig Knochen. Da sie ziemlich fett sind und das Fleisch saftig ist, kann das Spicken unterlassen bleiben. Sie werden je nach ihrer Größe 1 bis 1½ Stunden nach Nr. 760

gebraten, doch nicht länger als bis beim Ausleeren kein Blut mehr ausfließt, auch nicht in zu heißem Ofen; sobald sie Farbe haben, bedeckt man sie mit butterbestrichenem Papier. Sie werden auch auf mancherlei andere Arten zubereitet wie die gewöhnlichen Hahnen, sind aber bei jeglicher Zubereitung dem gewöhnlichen Landhahn vorzuziehen. Man gibt sie nebst Jus mit Salat.

768. Gebratener Kapaun oder Poularde. Chapon ou Poularde rôtie. Kapaun ist der Hahn, Poularde das Huhn obiger Geflügelsorte, welche verschnitten und gemästet sind; sie sind sehr fein, aber auch gar fett und werden um ihres vielen Fettes willen während des Bratens eher kleiner, während die obigen, weniger fetten Poulets aufgehen. Man richte sie zu nach Nr. 764 und brate sie $^3/_4$ bis 1 Stunde wie in Nr. 760 angegeben ist; sie dürfen wie Poulets (was bei dieser Sorte ganz besonders gilt) nicht zu lange braten und sind schneller weich als solche. Man richte sie auf eine lange, durchwärmte Platte an, lege unmittelbar vor dem Auftragen in Essig getauchte Brunnkresse darum und serviere den aus dem Fond gewonnenen Jus in einer Saucière dazu.

769. Poulet oder Kapaun zu tranchieren. Man nimmt das Poulet auf den Tranchierteller, legt mit dem Messer die Schenkel zurück, schneidet jeden beim Rückengelenk ab und teilt sie je in 2 bis 3 Stücke. Sodann werden die Flügel und zuletzt das Brustfleisch vom Gerippe geschnitten. Die Tranchen lege man nun auf die Platte und lasse das Knochengerippe auf dem Brett zurück.

Um die Geflügelstücke ohne Abfälle zu erhalten, kann man das Poulet wie gewöhnlicher Hahn (Nr. 766) tranchieren und dann jedes Viertel (Brustteile und Schenkelteile) in 3 bis 4 Stücke schneiden.

770. Hahn in Reis. Poulet au riz. Der Hahn oder das Poulet de Bresse wird nach Nr. 764 zugerichtet, die Füße zurückgelegt, eine große Speckbarde (Schnitte) über die Brust gebunden. In ungefähr $1^1/_2$ Liter Fleischbrühe, welche über dem Geflügelstück zusammenfließen soll, wird der Hahn nebst Citronensaft und Garnitur nach Nr. 762 weich gekocht, mit einigen Löffeln voll Braise und Fett, worin er gekocht worden ist, zugedeckt zur Wärme gestellt.

Die Braise wird passiert, nicht entfettet, und falls noch mehr von derselben vorhanden wäre, als zum Kochen des Reises nötig ist, eingekocht. 125 Gr. Reis wird mit 4 Deciliter Hahnenbraise 15 bis 20 Minuten zugedeckt langsam gekocht, ohne darin zu rühren, auf eine tiefe runde Platte angerichtet, der Hahn in die Mitte gelegt und das Ganze mit etwas Bratenjus oder Süßbuttersauce übergossen. Hat man gerne mehr Reis, so koche man die doppelte Portion in 8 Deciliter Braise. Die Reiskörner sollen noch fest sein.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

771. Bilaf (Huhn in Reis). Pilaw au Poulet. Zu einem kräftigen Bilaf für 6 Personen nimmt man ein altes fettes Huhn, zerschneidet es roh in kleine Stücke, bratet sie in süßer Butter nebst 6 Pfefferkörnchen und 2 Nelken schön gelb, gieße 2—3 Liter Wasser daran und koche es zugedeckt langsam während 4 Stunden zu 1½ Liter ein. — 30 Minuten vor dem Anrichten gieße man die Brühe durch ein Sieb von dem Fleisch ab; sollte man zu wenig Brühe haben, so fülle man mit Wasser bis zu 1½ Liter auf, dann setze man die Brühe samt den Fleischstückchen wieder auf das Feuer und füge, sobald es kocht, ½ Kilogr. gewaschenen Reis bei und koche ihn zugedeckt 15 Minuten. Nach dieser Zeit soll der Reis noch fest sein. Er wird vom Feuer genommen und zugedeckt 5 bis 10 Minuten im Dampf stehen gelassen, bis er ganz trocken ist. Dann richtet man ihn auf eine tiefe, runde Platte an und serviert ihn sogleich. Von einem jungen Hühnchen (Poulet) würde der Reis weniger kräftig, darum müßte statt Wasser Fleischbrühe genommen und statt 4 Stunden nur ½ Stunde gekocht werden.

Wünscht man den Reis kräftiger, so koche man die Brühe auf 8 Deciliter ein und koche nur 250 Gr. Reis darin.

772. Gebackener Hahn. Fritot de Poulet. Für 6 Personen. Ein sehr fleischiges Poulet de Bresse wird nach Nr. 764 zugerichtet, roh in Stücke geschnitten, dieselben gepfeffert und gesalzen, im Mehl umgekehrt und in sehr heißer Butter oder Backfett Nr. 40a schwimmend schön gelb gebacken, auf eine lange Platte in der Mitte erhöht angerichtet, mit einem Büschel gebackener Petersilie Nr. 8 verziert und entweder allein mit Mayonnaise Nr. 290, Salat oder als Gemüsebeilage serviert.

773. Andere Art. Das Poulet wird wie oben zerschnitten, mit Pfeffer und Salz bestreut, in Mehl umgekehrt, mit mies-pain nach Nr. 15 paniert, schwimmend gebacken, wie oben serviert.

774. Frikasse von Poulet (gelbgekochtes). Fricassé de poulet à l'allemande. Für 6 Personen nimmt man ein fleischiges, fettes Poulet de Bresse, zerschneidet es roh in Stücke, bratet es in süßer Butter schön gelb, gießt dann 1½ Liter mit Fleischbrühe verdünnte Espagnole dazu und läßt es zugedeckt langsam kochen, bis das Fleisch weich und die Sauce ziemlich dickflüssig eingekocht ist.

Man richtet die Stückchen auf eine tiefe runde Platte pyramidal an, gießt einen Teil Sauce durch ein Sieb darüber, verziert den Rand nach Belieben mit Spanischbrötchen (Nr. 1008) oder Croûtons (Nr. 75) und serviert die übrige Sauce in einer Saucière dazu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

775. **Weißgekochtes Poulet.** Fricassé de Poulet à la ménagère. Für 6 Personen wird ein nach Nr. 764 gereinigtes und dressiertes Poulet de Bresse nach Nr. 762 weißgekocht. Von 40 bis 60 Gr. Mehl bereite man die Süßbuttersauce Nr. 250, bediene sich zum Anrühren derselben der passierten und entfetteten Braise, in welcher das Poulet weich gekocht worden ist. — Das unterdessen tranchierte Poulet wird, wenn die Sauce fertig ist, in derselben aufgekocht, auf eine tiefe runde Platte angerichtet, mit einem Teil Sauce übergossen und die übrige in einer Saucière dazu serviert. Man kann den Rand der Platte mit Spanischbrötchen oder Citronenscheiben belegen, und auch Champignons in der Sauce aufkochen. Statt das Poulet ganz zu kochen, kann man es schon roh in Stücke schneiden und dann erst weißkochen (siehe weißgekochtes Kalbfleisch Nr. 508 bis Nr. 509).

776. **Poulet à la Normande.** Ein wie oben weißgekochtes Poulet wird mit Sauce Normande Nr. 284 begossen serviert. Zum Anrühren derselben bedient man sich der Braise, worin das Poulet gekocht worden ist. — Das Poulet kann auch tranchiert, in der Mitte erhöht angerichtet, mit Sauce Normande übergossen aufgetragen werden.

777. **Poulet mit Ragoût Toulouse.** Ragoût de poulet à la Toulouse. Für 7 bis 9 Personen.*) Das Poulet oder der Hahn wird wie oben weißgekocht, tranchiert, mit weißem Ragout Nr. 309 gemischt serviert.

778. **Poulet mit Krebs-Ragout.** Ragoût de poulet aux écrevisses. Für 7 bis 9 Personen. Das Poulet wird weißgekocht, tranchiert, in dem Ragout Nr. 310 aufgekocht, sehr heiß serviert. Nach Belieben können Milchli weggelassen werden.

779. **Poulet mit Ragoût financier.** Poulet à la financière. Für 8 bis 10 Personen. Man bereite den Ragoût financier Nr. 308, braisiere nach Nr. 761 einen dressierten, großen Hahn (Poulet de Bresse) oder 2 kleine, löse die Fäden aus, tranchiere sie, lege die Stücke, wenn sie weich sind, in den Ragout und richte ihn mit nicht zu viel Sauce auf eine tiefe, runde Platte an, verziere den Rand mit Spanischbrötchen oder Croûtons und abgekochten Krebsen. Die übrige Sauce serviere man in einer Saucière dazu. Hiezu kann auch übriggebliebenes Geflügel angewendet werden; doch benütze man die braune oder weiße Braise zur Zubereitung der Ragoutssauce. — Diesen Ragout kann man entweder als Fülle

*) Gewöhnliche Hahnen Nr. 765 müßten 2 gerechnet werden.

zu einer Timbale, einer hohen Pastete oder zu einem vol au vent verwenden.

780. Farcierter (gefüllter) Kapaun. Chapon farci. Einem großen, sorgfältig gerupften Kapaun wird bloß der Kropf ausgenommen, die Haare an der Spiritusflamme abgesengt und die Stoppeln ausgezogen. Nachdem man ihn mit einem Tuch abgerieben hat, schneidet man ihm über den Rückgrat hinunter die Haut auf, schneidet von beiden Seiten samt derselben alles Fleisch rein von den Knochen los, so daß man das Gerippe an einem Stück herausbekommt, und man das Fleisch alles, ohne nur irgendwo die Haut beschädigt zu haben, auch wieder an einem Stück hat, in welchem sich noch die Flügel und Beine befinden samt ihren Knochen. Der Kapaun wird ausgebreitet auf ein Brett gelegt, die Hautseite nach unten gekehrt, mit Pfeffer und Salz bestreut und mit folgender Farce gefüllt: 3/4 Kilogr. Schweinefleisch, 1/2 Kilogr. Schmerlaib, abgeschwarteten frischen Speck oder teilweise mit dem Gewicht ausgeglichenes vorhandenes Geflügelfett von dem Kapaun. Das Fleisch hackt man nebst 2 Schalotten, nach Belieben mit einem halben Kaffeelöffel voll geschabter Rotgelbrübe und mit ebensoviel geschabter Selleriewurzel fein, desgleichen den Speck wieder für sich, mischt beides mit der Hand untereinander nebst Pfeffer, Salz, Muskatnuß, Nelkenpulver, Trüffelnjus und 1 Deciliter Madeira.

Alsdann schneidet man etwa 6 fingersdicke und 3 fingerslange Streifen von geräuchertem Speck, ebensolche Streifen von rohem geräuchertem Schinken, sowie auch solche von rohem Kalbsoberstück, welch letztere man ein wenig klopft, ungefähr so viel, daß man von jeder Gattung vier Streifen erhält. 30 Gr. Pistaches brüht man mit kochendem Wasser und schält sie, 12 große geschälte schwarze Trüffeln schneidet man in Scheiben. Hat man alles so in Bereitschaft, so legt man auf die Mitte des Kapaunes seiner Länge nach 5 fingerbreit und 1 Centimeter hoch Farce, auf die Mitte der Farce einen Speckstreifen, auf jeder Seite desselben Trüffelnscheiben fest aneinanderschließend, dann zu äußerst je einen Streifen Schinken, deckt mit der Farce zu und legt in der Mitte wieder einen Speckstreifen, auf jeder Seite desselben eine festschließende Reihe Pistaches, dann zwei Kalbfleischstreifen, deckt dieses wieder mit einer dünnen Schicht Farce, legt wieder Speck, Trüffeln und Schinken, verteilt die zu Stückchen geschnittene Leber darüber, und deckt diese oberste Lage mit dem Rest der Farce. Alsdann legt man die beiden aufgeschnittenen Rückenteile des Kapauns über der Fülle zusammen, näht den Kapaun mit tiefen Gegenstichen zu, die Halshaut darüber und dressiert ihn wie ungefüllten und bratet ihn wie einen solchen, nur mit dem Unterschied, daß der gefüllte die

doppelte Zeit braucht, um gar zu werden. Ist er fertig, zieht man den Faden aus und serviert ihn samt dem mit Wasser aufgekochten und entfetteten Jus. Statt den Kapaun mit Fleischfarce zu füllen, kann die Brotfarce (Nr. 119) von 2 bis 3 Wecken angewendet werden zu einem großen Kapaun.

781. Andere Art. Der Hahn (Poulet de Bresse) wird wie oben zugerichtet, mit der Farce Nr. 119 oder Nr. 120 gefüllt und gebraten. Man darf mit Eier- oder Brotfarcen nicht ganz füllen, da die Eier aufgehen und das Fleisch beim Braten oder Kochen an dünnen Stellen platzen würde.

782. Gefüllter Kapaun mit Gallerte. Chapon farci en galantine. Ein großer Chapon de Bresse wird flambiert und ausgebeint nach Nr. 780, zwar mit dem Unterschied, daß man die Beine beim Kniegelenk abschneidet und die Flügel bis zum ersten Gelenk stehen läßt, wonach auch von diesen die Knochen vollends ausgelöst werden. Die ausgebeinten Schenkel, sowie auch die Flügel kehrt man um, sodaß sie inwendig auf die Fleischseite zu liegen kommen.

Nun legt man den ausgebeinten Kapaun, welcher an seiner Haut nirgends beschädigt sein darf, ausgebreitet auf eine reine, geruchlose Serviette, die Hautseite nach unten gekehrt, streut Salz und Pfeffer darüber, füllt ihn mit derselben Farce und auf dieselbe Weise wie den obigen, näht ihn zu, rollt ihn in Wurstform, wie Kalbsbug Nr. 470 in das Tuch, welches man an beiden Enden fest zubindet, und kocht ihn langsam und zugedeckt während 2½ Stunden in folgendem Sud, welcher nachher zu Gallerte geläutert wird. Man lege den eingewickelten gefüllten Kapaun nebst Salz in den kochenden Zungensud, welchem man 2 Deciliter Essig beifügt und folgende Fleischteile darin aufkochen läßt: 2 gespaltene Kalbsfüße, 1 Kilogr. frische Schwarten (oder 4 Schweinsfüße) und 1 Kilogr. Ochsenfleisch. Diese Bestandteile, welche der Gallerte Kraft und Stand geben, erfordern 3 bis 4 Stunden Kochzeit, in welcher dann der Kapaun nach Belieben schon gleich zu Anfang oder erst gegen Ende beigesetzt werden kann. Das ausgelöste und ausgenommene Gerippe samt den übrigen Knöchlein werden ebenfalls in diesem Sud mitgekocht. Nach Verlauf der Kochzeit des Kapauns wird derselbe herausgehoben, aus- und wieder fest eingewickelt, wobei man sich merkt, welches Brust oder Rückenteil ist, damit er infolge des Pressens zwischen 2 Brettern, deren oberes mit Gewicht beschwert wird, nicht schief, sondern egal, mit Brust oben und Rücken unten gelegt werden kann. Ist er völlig kalt, kann man ihn aus dem Tuch nehmen, den Faden am Rücken ausziehen, auf der Brustseite und neben herum mit aufgelöster Justablette nach Nr. 33 glasieren und schön mit Gallerte verziert zu Tische geben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Kapaun wird oft auch im Sud liegend kalt gestellt, muß aber hiezu ebenfalls, um Lücken zu vermeiden, wie oben frisch und fest gewickelt wieder hineingelegt werden.

783. Enten reinigen und dressieren. Enten ausnehmen: Man rupfe die Ente wie den Hahn, schneide ihr dann die Flügel bis zum ersten Gelenk ab, lege sie auf die Brust, schlitze die Halshaut vom Kopf bis zum Rückgrat auf, löse den sehr schwachen Kropf samt Speise und Luftröhre sorgfältig heraus, indem die rechte Hand das Gelöste festhält und ein wenig zieht und die linke fortwährend löst.

Ist der Quacker, der sich am untern Ende der Luftröhre befindet, heraus, so schneide man unterhalb desselben die Speiseröhre ab. Hierauf löse man mit dem Zeigefinger das Eingeweide von dem innern Teil des Körpers, indem man die Häute (Netze) zerreißt. Ist alles von oben gut los, so mache man zwischen Mastdarm und Schwanz einen Querschnitt, durch welchen das nun auch von unten gelöste Eingeweide herausgezogen wird.

Flambieren. Hierauf brenne man über einer Spiritusflamme die Haare weg, welche beim Rupfen stehen geblieben, indem man die Ente an Hals und Füßen haltend darüber hin- und herzieht, reibe sie dann mit einem reinen Tuche ab und entferne noch die Stoppeln.

Dressieren. Man schneide den Hals knapp vom Rückgrat weg, lege die Halshaut, die man in der Nähe des Kopfes abschneidet, über den Rücken zurück, so weit sie reicht. Die Füße schneide man knapp vom Beine weg und schneide an der untern Seite oberhalb des Gelenkes die Sehnen durch. Hierauf lege man die Ente auf den Rücken, mache auf der Brustseite innerhalb jedes Schenkels einen schrägen Einschnitt durch das Fleisch, stoße die Schenkel recht unter die Brust, stecke die Füße mit gebogenem Gelenk rücklings durch die gemachten Einschnitte in das Innere der Ente.

Vom Eingeweide gebraucht man nur Leber und Herz; von ersterer wird die Galle sorgfältig ausgeschnitten; sollte sie auslaufen, so wäre die Leber unbrauchbar. Auch das Fett wird überall losgelöst und zum braten genommen.

784. Braisierte Ente. Canard braisé. Die stark mit Salz bestreute Leber wird in die Ente gelegt, dann belege man den Boden einer Kasserolle mit süßer Butter oder Bratenfett, Bratengarnitur, Speckscheiben und ausgenommenem Entenfett, lege die mit Salz bestreute Ente darauf, brate sie auf nicht zu starkem Feuer auf allen Seiten gelb, schütte von Zeit zu Zeit ein wenig Wasser daran und braisiere sie auf diese Weise zugedeckt 1½ bis 2 Stunden schön weich (siehe Geflügel braisieren Nr. 761). Auf diese Weise erhält man sie saftig. — Als Braten bestimmt lege man sie auf eine gut

durchwärmte lange Platte, füge dem Fond soviel Wasser bei als man Jus gebraucht und serviere ihn aufgekocht, passiert und entfettet, nebst Endivien oder Kopfsalat zu der braisierten Ente.

785. Ente tranchieren. Man lege die gebratene Ente auf das Tranchierbrett, teile sie mit einem starken Messer mit Hülfe eines hölzernen Hammers in 2 Hälften und entferne den Rückgrat. Jede halbe Ente tranchiere man in 4 bis 6 Stücke. Der Bau der Ente ist ein ganz anderer als der des Hahns und sind viel mehr Knochen zu durchschneiden. Übrigens kann man die Ente wie den Hahn tranchieren, indem man zuerst Schenkel und Flügel abschneidet und dann schließlich noch das Brustfleisch vom Gerippe schneidet.

786. Ente mit Schnitten (Salmy). Salmi de canard aux croûtons. Man braisiere die nach Nr. 761 zugerichtete Ente wie oben, nehme sie, wenn sie weich ist, aus der Braise und stelle sie mit etwas Fett begossen in einer zugedeckten Schüssel zur Wärme. Zu dem Fond, worin die Ente braisiert worden, gieße man soviel Wasser als man Jus zur Entensauce gebraucht, koche ihn auf, passiere und entfette den auf diese Weise erhaltenen Jus; darnach nimmt man von 40 Gr. Mehl 2c. fertige Espagnole Nr. 246, verdünnt sie mit dem Entenjus und kocht sie auf (sie muß ziemlich dickflüssig sein).

Die nach ersterer Art tranchierte Ente richte man über die inzwischen bereiteten gefüllten Schnitten (s. unten) in der Mitte erhöht auf eine tiefe, runde Platte an, gieße einen Teil Sauce darüber und serviere die übrige in einer Saucière dazu.

Gefüllte Entenschnitten. Man schneide von einem 5 Cts.-Wecken (60 Gr. Weißbrot) 1/2 Cm. dicke Schnitten, halbiere und backe sie in süßer Butter (siehe Nr. 75). Dann hacke man die Leber sehr fein, schneide zu jeder Leber 2 bis 4 Schalotten, dämpfe letztere in süßer Butter weiß, gieße einige Löffel voll Espagnole oder Entensauce dazu und koche es dick ein, nehme es vom Feuer, rühre die Leber dazu, koche diese Fülle einen Augenblick auf, bis die Leber nicht mehr rot ist, stellt sie kalt und streiche sie auf die Schnitten. Zu einer Ente rechnet man 6 Schnitten. Sollte die Leber durch Zerdrücken der Galle unbrauchbar geworden sein, so kann statt derselben ein Stück Kalbsleber genommen werden.

787. Ente mit Ragoût financier. Salmi de canard à la financière. Eine nach Nr. 783 gereinigte, nach Nr. 784 braisierte und nach Nr. 785 tranchierte Ente wird in Ragoût financier Nr. 308 aufgekocht und wie derselbe angerichtet. Zum Anrühren der Ragoutsauce bediene man sich nebst den anderen dort angegebenen Bestandteilen des gewonnenen Entenjus.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

788. Gans reinigen, dressieren und füllen. Eine junge Gans erkennt man daran, daß die Luftröhre (Gurgel) sehr weich ist und der untere Teil des Brustknochens (Schild) sich zurückbiegen läßt, während das Brustschild bei alten Gänsen nicht mehr biegsam ist; auch sollen die Vierecke auf der Haut nicht zu sehr ausgeprägt sein. Je fetter die Gans, desto feiner ist sie.

Sie ist, wie die Ente, ihrer wertvollen Federn und reichlichem Fett wegen ein sehr nützliches Tier, wird, wenn sie gerupft ist, wie diese ausgenommen; nur wird, nachdem der Ausgang des Mastdarms abgeschnitten, von dort bis zum Brustknochen durch Haut und Fett ein Einschnitt gemacht, das Eingeweide noch vollends gelöst und herausgenommen, dann wird sie flambiert und die Stoppeln ausgezogen.

Dressieren. Man schneide den Hals wie bei der Ente knapp vom Rückgrat weg, lege die etwas lang gelassene Halshaut über den Rücken zurück, reibe die Gans inwendig gut mit Salz und Pfeffer ein, binde die bis zum Schenkel abgeschnittenen Beine so zusammen, daß sie an den Seiten fest anliegen. Nun wird sie, um ihr den eigenartigen Fettgeschmack etwas zu nehmen, auf allen Seiten mit Kümmel oder mit Weizenkleie gut eingerieben.

Die Leber wird sorgfältig von der Galle befreit, gesalzen und zum braten in die Gans gelegt oder auch besonders zubereitet; das von den Gedärmen und dem Magen abgelöste Fett wird zum braten der Gans benützt, die zur Fülle bestimmten Kartoffeln oder Kastanien werden in einem Teil des Fettes weichgedämpft.

Füllen. Man nähe die Halshaut auf den Rücken, reibe die Gans gut mit Salz ein, fülle sie und nähe die untere Öffnung mit tiefen Gegenstichen zu, wonach der Faden beim Anrichten entfernt wird.

789. Gebratene Gans. Oie rôtie. Man rechnet eine ausgenommene 3 Kilogr. schwere Gans für 12 Personen. Ist sie dressiert, so wird sie in- und auswendig gesalzen, in die Bratpfanne gelegt, nebst dem feingeschnittenen Gänsefett, süßer Butter, oder Braten fett, $2^1/_2$ bis 3 Stunden in nicht zu heißem Ofen langsam gebraten, indem man sie fleißig mit dem sich daran befindlichen Fett begießt (siehe Nr. 760). Ist sie auf allen Seiten gelb, so gießt man von Zeit zu Zeit etwas Wasser daran, wendet die Gans öfters um oder bedeckt sie mit Papier, damit sie saftig bleibt. Wenn die Schenkel und der Rücken sich weich anfühlen lassen, so ist die Gans genug gebraten. Sie wird auf eine lange, warme Platte angerichtet und mit einer andern zugedeckt zur Wärme gestellt bis der Jus nach Nr. 35 bereitet ist, wobei das Fett abgenommen und so viel Wasser zum Fond geschüttet wird, als man Jus gebraucht.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

790. Gans tranchieren. Die Gans kann auf gleiche Weise wie die Ente tranchiert werden (siehe Nr. 785), wird aber in mehr Stücke geteilt; von jeder Hälfte können, nachdem der Rückgrat abgeschnitten, 12 Stücke geschnitten werden; oder man schneidet erst Schenkel und Flügel ab und dann das Fleisch in Tranchen vom Gerippe los. Ist die Gans gefüllt, so muß die untere Öffnung vergrößert werden, damit man die Fülle mit dem Löffel herausnehmen kann. Die letztere Art des Tranchierens kann bei Tische geschehen, während die erstere, nachdem die Gans aufgestellt worden, beiseite oder in der Küche geschieht, weil man nur mit Hülfe eines Hammers die Knochen zerteilen kann.

791. Braisierte Gans. Oie braisée. Hat man eine Gans, die nicht mehr ganz jung ist, so ist es ratsam, sie nach Nr. 761 zu braisieren statt sie auf obige Weise zu braten; indem man ziemlich viel Wasser daran gießt, erhält sie sich saftig und wird doch schön weich. Man rechnet 4 bis 5 Stunden. Der Fond (Braise) wird passiert, entfettet und als Jus dazu serviert (siehe Nr. 35).

792. Gans mit Kartoffeln gefüllt. Oie farcie aux pommes de terre. Die Gans wird nach Nr. 788 zugerichtet, inwendig gut mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Kartoffelfülle Nr. 123 gefüllt, zugenäht und wie obige gebraten. Gefüllte Gans erfordert mehr Bratzeit als eine ungefüllte.

793. Gans mit Kastanien gefüllt. Oie farcie aux marrons. Die Gans wird nach Nr. 788 zugerichtet, Kastanienfülle Nr. 122 bereitet, die Gans damit gefüllt, zugenäht, wie die ungefüllte Gans gebraten, mit Jus serviert.

794. Gans mit Aepfeln gefüllt. Oie farcie aux pommes. Man bereite die Apfelfülle Nr. 124, fülle sie in die wie oben zugerichtete Gans, brate und serviere sie mit Jus. Zu bemerken ist, daß man bei Apfelfülle die Gans inwendig besonders gut mit Salz einreibt, weil sonst das Fleisch fade und süßlich schmeckt.

Enten, die feiner sind als Gänse, können auch auf diese Weise mit beliebiger Fülle gefüllt und gebraten werden.

795. Gänseleber mit Trüffeln. Foie d'oie aux truffes. Eine schöne, große Gänseleber wird entzwei geschnitten, zwischen ein Tuch gelegt und mit einem flachen Klopfer leicht breit geklopft; dann belege man den Boden einer Kasserolle mit großen Speckscheiben, lege die Leber nebst Salz und 2 feingeschnittenen Schalotten darauf, bedecke sie mit Speckscheiben, gieße 1 Deciliter Bratenjus und 2 Deciliter Madeira daran und lasse sie gut zugedeckt in einem mittelheißen Ofen eine Stunde dämpfen. Unterdessen schäle man 4 bis 5 eingemachte Trüffeln, schneide sie in Scheiben, bereite von 3 Eß-

löffeln voll Espagnole Nr. 246, Fleischbrühe und Jus eine kleine Sauce, koche die Trüffelnscheiben darin auf, stelle sie zugedeckt zur Wärme bis die Leber weich ist und richte sie dann auf eine Platte an, während man den sich daran befindlichen Saft entfettet, schnell in der Sauce aufkocht und über die noch heiße Leber gießt.

796. Gänseleberpastete. Terrines de foie gras. Man koche Schweinefett nach Nr. 39 im Wasser aus, oder schneide ganz dünne Tranchen von ungesalzenem Speck, belege den Boden einer Terrine (kleines, rundes, irdenes Gefäß mit festschließendem Deckel, in dessen Knopf ein kleines Loch angebracht ist) fingersdick damit, lege in gleicher Weise auf den Boden und Rand die Hälfte der Farce Nr. 112, darauf die eine Hälfte der Leber, roh oder wie oben nur halb weich gedämpft, dann eine Lage geschälter Trüffeln und nach Belieben Champignons, indem die entstandenen Lücken mit Abfällen der Leber und mit Farce ausgefüllt werden, lege die andere Hälfte der Leber darüber, bedecke sie mit dem Rest der Farce, daß fingerhoch Raum frei bleibt zu einer Lage Fett, decke die Terrine zu, lege, um sie zu verschließen, einen festen Teig aus Mehl und Wasser darum, damit nur im Knopf des Deckels eine Öffnung für den Dampf bleibt, backe sie 1 bis 1½ Stunden im heißen Ofen, stelle sie einige Tage an einen kühlen Ort, ehe man sie serviert. Sie wird entweder im Gefäß serviert, oder herausgenommen, die Fettlage entfernt, in Tranchen geschnitten und mit Gallerte verziert gegeben; auch kann man solche Tranchen in eine verzierte Gallerte einlegen. Wird die Pastete im Wasserbade Nr. 62 (1½ Stunde) gekocht, so ist es besser, wenn im Deckel des Töpfchens kein Loch angebracht ist, da dasselbe auf diese Weise luftdicht verschlossen ist und der Inhalt sich länger hält. Im letztern Fall wird die Teigverklebung, wenn die Pastete gekocht ist, durch einen mit Leim bestrichenen Papierstreifen ersetzt, was dem Töpfchen ein hübscheres Aussehen gibt.

797. Gänsepfeffer oder Gänseklein. Abattis d'oie en civet. Für 2 bis 3 Personen. Beim Schlachten einer großen Gans faßt man das Blut in ein Schüsselchen, verrührt es mit etwas Essig und stellt es bis zum Gebrauch beiseite (im Winter hält es 8 Tage). Von derselben Gans nimmt man die reingerupften Flügel, die sauber geputzten Füße, den Hals, den ausgenommenen Magen und das Herz.

Alles dieses schneidet man in kleine Stücke, fügt, wenn man es nicht hinreichend findet, einige Stücke rohes Schweinefleisch bei und kocht dasselbe, samt den Gansstückchen in siedendem Wasser nebst Salz und Sudgarnitur Nr. 25 halbweich. Unterdessen röstet man 45 Gr. Mehl in ebensoviel süßer Butter nebst einem ½ Kaffeelöffel voll Zucker ganz dunkelbraun, rührt es mit Gänse-

brühe, 2 Deciliter Rotwein und 3 Löffel voll Essig zuerst nur langsam und später schneller zur dünnflüssigen Sauce an, in welcher man die Fleischstückchen noch vollends weichkocht. Alsdann richtet man sie über Croûtons Nr. 75 auf eine durchwärmte Platte an, passiert die Sauce, rührt 1 Kaffeelöffel voll Syrop Nr. 98 und das Blut hinein, welches man darin unter beständigem Aufziehen bis an das Kochen bringt, einen Teil über das angerichtete Fleisch schüttet und den Rest in einer Saucière dazu serviert.

Sobald die Sauce mit dem Blut kocht, so gerinnt es darin. Ganspfeffer kann nach Belieben einige Tage mariniert werden.

798. Tauben reinigen und ausnehmen. Junge Tauben erkennt man daran, daß sie an der Brust noch federnlose Stellen haben; auch sind die Punkte oberhalb des Schnabels noch rötlich. Man rechnet 1 Taube für 1 bis 2 Personen; sie werden gerupft, ausgenommen und flambiert wie Hahn (siehe Nr. 764).

Zum Dressieren schneidet man der Taube den Hals ab, legt die Halshaut über den Rücken und biegt die Flügel darüber zurück, steckt die Schenkel unter das Brustfleisch, zieht die Haut über dieselben herunter, sticht mit der eingefädelten Dressiernadel durch die Schenkel unter der Brust durch, legt den Bindfaden oberhalb der zurückgebogenen Flügel die Halshaut spannend und bindet beim Eingang des Fadens einen festen Knoten; die Füße sollen in gerader Richtung bleiben und nicht von einander abstehen; oberhalb der Gelenke schneidet man die Sehnen durch.

Spicken. Man schneide den Spick-Speck nach Nr. 70 klein und spicke die Tauben über der Brust mit je 2 Reihen auf jeder Seite des Brustbeins. Statt sie zu spicken kann ihnen eine Speckbarde auf die Brust gebunden werden.

799. Gebratene Tauben. Pigeons rôtis. Man lege die gespickten oder bardierten Tauben auf ein nicht zu großes Bratenblech, dessen Boden sie bedecken sollen, bestreue sie mit Salz, lege reichlich Bratenfett oder süße Butter darauf und brate sie 25 bis 30 Minuten im heißen Ofen, unter fleißigem Begießen mit dem sich daran befindlichen Fett. Wenn beim Ausleeren kein Blut mehr ausfließt und sich die Schenkel weich anfühlen lassen, so sind sie gut (siehe Geflügelbraten Nr. 760). Beim Anrichten werden die Fäden entfernt. Man serviert die Tauben nebst Jus allein, oder mit Salat, gekochtem Obst oder auch kalt mit Gelée.

800. Tauben tranchieren. Man teile jede Taube in 2 Hälften, falls sie zu Salmy oder Ragout bestimmt sind in 4 Stücke.

801. Braisierte Tauben. Pigeons braisés. Zu Salmy (Tauben mit Schnitten), Ragouts oder Pasteten werden die

Tauben mit oder ohne Speckbarden überbunden braisiert (siehe Nr. 761), wie oben tranchiert, mit dem Fett, worin sie braisiert worden, begossen, zur Wärme gestellt bis zum Gebrauch. Auch kann man sie braisiert als Braten aufstellen, falls man nicht Gelegenheit hat sie im Ofen zu braten. Ältere Tauben müssen 2 bis 2½ Stunden braisiert werden, wenn sie saftig und weich zu Tische gebracht werden sollen.

802. **Tauben mit Schnitten (Salmy).** Pigeons en salmi. Für 3 Personen braisiere man 2 dressierte Tauben wie oben, koche ungefähr 4 Deciliter Espagnole Nr. 246 nebst dem gewonnenen Jus auf, oder bereite, statt Espagnole, von 30 bis 40 Gr. Mehl, ebensoviel süßer Butter, dem Jus und Fleischbrühe eine einfache braune Sauce Nr. 247, schneide von einem 5 Cts.-Wecken ungefähr 10 Schnitten, halbiere sie und backe sie in süßer Butter gelb, lege sie auf eine tiefe, runde, gut durchwärmte Platte und die in 4 Teile tranchierten Tauben darauf, gieße einen Teil Sauce darüber und serviere den Rest in einer Saucière dazu.

803. **Tauben mit Ragoût financier.** Pigeons en ragoût financier. Für 8 bis 10 Personen braisiere man 4 Tauben wie oben, bereite den Ragoût financier Nr. 308 unter Verwendung der entfetteten Braise beim Anrühren der Sauce, lege die noch heißen, in 4 Teile tranchierten Tauben hinein und serviere ihn sehr heiß. Milchli können bei Geflügel-Ragouts weggelassen werden. Dieser Ragout dient auch als Fülle einer Timbal-(Tauben-)Pastete.

804. **Farcierte (gefüllte) Tauben mit Gallerte.** Pigeons farcis en gelée. Die nur am Hals ausgenommenen Tauben werden wie Hahn Nr. 780 ausgebeint, mit Farce Nr. 111 oder Nr. 112 gefüllt, zugenäht, dressiert, gekocht und die Fäden ausgezogen. Nach dem Erkalten werden sie mit flüssig gemachter Glace bestrichen, auf eine flache, runde oder lange Platte gelegt, mit Gallerte nach Nr. 82 verziert.

805. **Farcierte gebratene Tauben.** Pigeons farcis rôtis. Die wie oben ausgebeinten Tauben werden mit Schweinsfarce Nr. 112 gefüllt, wie ungefüllte gebraten, mit Jus serviert. Es kann hiezu auch die Brotfarce Nr. 119 angewendet werden, doch fülle man die Tauben sehr locker damit, da die Farce (Fülle) während des Bratens aufgeht. Gefüllte Tauben brauchen 10 Minuten mehr als ungefüllte, um gar zu werden.

806. **Der welsche Hahn, Indian, Dindon.** Dinde, Dindon. Der welsche Hahn hat, wie der gewöhnliche, ein weißes Fleisch, wird auf die gleiche Weise gerupft, ausgenommen und dressiert wie Hahn Nr. 764. Sein Fleisch ist sehr zart. In den letzten Mo-

naten des Jahres erreicht er seine vollkommene Größe, kann aber auch schon in den Sommermonaten verwendet werden, wo er noch klein, aber sehr fein ist. Ein junger, jedoch ausgewachsener welscher Hahn hat noch graue, feuchte, glänzende Schuppen an den Füßen und sehr schwache Sporren, während dieselben bei einem ältern Hahn größer und die Beine rötlich, mit trockener, spröder, schuppiger Haut versehen sind. Ein über 1 Jahr alter welscher Hahn kann im Notfall als Braten benützt werden, wird jedoch braisiert, da er bei längerer Bratzeit austrocknen würde, während er beim Braisieren saftig bleibt.

807. Gebratener welscher Hahn. Dinde rôtie. Der welsche Hahn wird wie Poulet gerupft, ausgenommen und dressiert (siehe Nr. 764), mit kleingeschnittenem Speck gespickt über die ganze Brust (siehe Nr. 71), indem der Kropfteil hier ausnahmsweise auch gespickt wird, was bei Hahn und Taube nicht geschieht.

Dann lege man ihn mit reichlich Bratenfett oder süßer Butter in eine Bratpfanne mit Salz bestreut und brate ihn unter fleißigem Begießen, sowohl in- als auswendig, 2 bis 2½ Stunden. Sobald er oben gelb ist, bedecke man ihn mit weißem, in Fett getauchtem Papier, unterlasse jedoch das Begießen nicht; damit er unten nicht anbrenne, kann wenn wenig Saft vorhanden ist, von Zeit zu Zeit etwas Wasser zugegossen werden. Lassen sich die Schenkel weich anfühlen, so ist er gut; man ziehe dann den Faden aus, koche den Fond mit Wasser auf (siehe Nr. 35) und serviere den Hahn mit dem Jus.

808. Welscher Hahn zu tranchieren. Wenn bei Tisch tranchiert wird, so schneide man zuerst die Schenkel weg, dann das Fleisch in schrägen Tranchen vom Gerippe herunter, indem man an der einen Seite der Brust anfängt.

Es ist aber nützlicher, ihn auf dem Tranchierbrett mit starkem Messer und Hülfe eines Schlegels der Länge nach durch Brust und Rückgrat in 2 Teile zu schneiden; letzteren schneidet man ganz weg, legt je den halben auf die innere Seite, trennt das Schenkelviertel vom Brustviertel und schneidet von jedem Viertel 8 bis 10 Stücke, vorausgesetzt, daß der Hahn sehr groß ist. Diese Art zu tranchieren ist bei jedem Geflügel die ergiebigste.

809. Braisierter welscher Hahn. Dinde braisée. Der Hahn wird gereinigt und dressiert nach Nr. 764; ist er über ein Jahr alt, so wird er 4½ Stunden in reichlich Fett braisiert nach Nr. 761, bis die Schenkel sich weich anfühlen lassen; dann nehme man ihn aus der Braise, ziehe den Faden aus und stelle ihn zur Wärme bis der Jus nach Nr. 35 bereitet ist. Man gibt Salat, z. B. Endivien oder junges Gemüse dazu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

810. Farcierter (gefüllter) welscher Hahn. Dindon truffé. Man bereite die Farce Nr. 112 von 1½ Kilogr. magerem Schweinefleisch und 1 Kilogr. Schmerlaib (Schweinsnierenfett), vermische damit eine schöne nach Nr. 795 gedämpfte Gänseleber, welche fein zerschnitten mit dem Fleisch im Mörser zerstoßen wird; menge unter die fertige Farce 125 Gr. in Würfel geschnittene, gekochte und geräucherte Zunge.

Der Hahn wird gereinigt, dressiert, der starke Kropf mit einem Teil der Farce gefüllt, die lange Halshaut auf den Rücken genäht, dann fülle man die übrige Farce durch die untere Öffnung, nähe diese ebenfalls gut zu und brate ihn, wie den ungefüllten welschen Hahn, nur muß er der Fülle wegen ½ bis 1 Stunde länger gebraten werden.

811. Welscher Hahn à la Normande. Dindon à la Normande. Der gereinigte und dressierte welsche Hahn wird nach Nr. 762 2½ bis 3 Stunden weißgekocht, mit Sauce Normande Nr. 284 übergossen; doch reicht die dort angegebene Sauce nicht und muß verdoppelt oder verdreifacht werden. Zum Anrühren der Sauce bediene man sich der passierten und entfetteten sehr kräftigen Braise, worin der Hahn gekocht worden. Es wird nur ein Teil der Sauce darüber gegossen, auch kann der Hahn tranchiert und mit Sauce begossen aufgetragen werden, oder man kann ihn roh in Stücke geschnitten weißkochen.

Vierzehnter Abschnitt.

Fische.

1. Abteilung.

812. Allgemeines über die Fische. Die Fische unterscheiden sich in Fluß-, Süßwasser- und Meerfische, in gewöhnliche und Edelfische. Letztere erkennt man leicht an der sogenannten Fettfloße, einer kleinen Floße zwischen Rücken- und Schwanzfloße. — Die Fische, besonders die blaugesottenen, gehören im Allgemeinen zu den gesündesten, nahrhaftesten (da sie viel Eiweiß enthalten) und leicht verdaulichsten Nahrungsmitteln. Eine Ausnahme hievon macht der Aal, der wegen seines großen Fettgehaltes schwerer verdaulich ist.