

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung

Straßburg, 1822

Gefluegel

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

hernach die Abschnitte von den Schnepfen, schüttet ein Glas weißen Wein daran, thut ein Lorbeerblatt, etwas Kimian und ein Nägelein dazu, läßt es zu Glace werden; gießt alsdann ein Glas Fleischbrühe oder Consommé und 6 Anrichtlöffel voll spanische Sauce darüber, läßt alles auf die Hälfte einkochen, passirt die Sauce durch eine Etamine, und servirt es.

77. Schnepfen-Brüstlein en canapé.

Man nimmt die Brüstlein von 4 Schnepfen, rüstet sie wie die vorigen in eine flache Casserole, schüttet ein wenig geschmolzene Butter mit Pfeffer und Salz daran, nimmt hernach alles Eingeweide von den Schnepfen, den Magen ausgenommen, und ein Stückchen Speck in der Größe wie ein Ey, etwas rein gehackte fines herbes, gestoßenes Gewürz und groben Pfeffer, hackt alles dieses mit dem Messer; ist dieses geschehen, so röstet man Schnitte von Weißbrod, in der Größe wie die Brüstlein, sie sollen einen halben Zoll dick seyn, schneidet etwa anderthalb Linien dick davon heraus, daß man die Farce hinein thun kann, passirt sie in der Butter gelb, und füllt einen jeden dieser Schnitte mit Farce; eine starke Viertelstunde ehe man servirt, thut man die Schnitte entweder in den Backofen oder auf ein gelindes Roßfeuer, daß sie gut braten, die Brüstlein bratet man auf einer Tortenpfanne oder in einer flachen Casserole, richtet die gefüllten Schnitte an und legt auf jeden ein Brüstlein; rüstet die nemliche Sauce darauf, wie auf ein Sauté, thut noch etwa eine Nuß groß Glace darein und servirt sie.

G e f l ü g e l.

Eine der Hauptsachen der guten Küche, ist das feine und fette Geflügel, besonders die Hühner, Hahnen, Capaunen und Poularden: alles übrige Geflügel ist etwas unbedeutender, wie Tauben, Enten und Gänse; da besonders die Hühner, von den jungen an gerechnet bis zu den ältesten, sowohl für den Tisch, wie auch in Krankheiten unentbehrlich sind, so können sie denjenigen Personen, die eine Landwirthschaft haben, zum Nutzen und Vergnügen dienen.

Bey den Hühnern ist es gut eine große Art zu haben; das mittlere Alter ist das beste zum Brüten und zum Legen; 6 Hühner auf einen Hahn ist die beste Proportion; man gibt ihnen ihr Futter meistens an dem nemlichen Platz und um die nemliche Stunde. Das beste Alter der Hühner zum brüten, ist vom zwenten bis zum fünften Jahr, und vom Februar bis Michaelis die beste Jahreszeit dazu: die Henne brüet 20, die Ente und das Welschhuhn aber 30 Tage. Will man durch eine Henne Enten - Gänse - oder Welschhühner - Eyer ausbrüten lassen, so legt man die Eyer einen Tag vorher in ein neues Nest, bezeichnet die Eyer auch ein wenig, um zu sehen ob sie die Henne herum kehrt: thut sie es nicht, so kehrt man sie selbst um, im Augenblick wo die Henne abwesend ist; man nimmt dazu gute frische Eyer, die ganz voll sind, gibt auch acht, daß sie nicht zu groß sind oder 2 Dotter haben, denn diese sind nicht gut zum brüten; man darf die Henne im brüten nicht stören, sonst verläßt sie das Nest; um dieses zu verhindern, stellt man ihr Futter und Wasser nahe an das Nest, daß die Eyer nicht erkalten während sie frist; geht sie aus dem Nest, so kehrt man das Stroh, wie die Eyer, ein wenig herum, daß sie es nicht gewahr wird. Wenn die Jungen ausgeschlupft sind, so thut man sie in ein Körbchen um sie warm zu halten, bis alle ausgebrüet sind; denn sie fressen meistens die 2 ersten Tage nicht; nach dieser Zeit gibt man ihnen ein wenig Habermehl mit Milch angefeuchtet, oder auch etwas Brotsaamen mit Milch; sind sie stärker, so kann man ihnen Sauermilch geben, auch Reste von weißem Käse, und allerley leichte Sachen, die sie gut verdauen können; gibt ihnen so viel als möglich reines Wasser, daß sie den Pflups nicht bekommen.

Eine Hauptsache ist, einen geräumigen und reinen Hühnerstall zu haben, die Thüre gegen Sonnen-Aufgang. Um sie vom Ungeziefer zu säubern, streuet man öfters Vermuth in den Stall, welcher das Geflügel gesund und frisch erbält.

Hühner und alles Geflügel fett zu machen.

Man wählt sich junge Hühner, Boularden und Capaunen, von der großen Art, mit schönen aschgrauen, nur nicht mit gelben Füßen; die Capaunen müssen gut geköpft seyn: diejenigen, die rothe feurige Köpfe haben und noch krähen, tangen nichts. Man sperrt sie in gute Hühner-Hänflein, die alle Tage sauber gepuzt und frisches Stroh haben müssen; läßt man sie allein fressen, so

füttert man sie mit Gerstenmehl mit Milch angemacht, auch etwas Magsaamen-Kuchen in Wasser eingeweicht, und etwas Welschforn-Griech darunter; will man deren viele mästen, so hält man sich eine Pompe mit einem Futterbehälter, vermittelst welcher man mit einem Fußtritt, dem Geflügel den Kropf füllt: dieses Morgens und Abends wiederholt, muß das Geflügel in 18 bis 20 Tagen schön weißfett seyn. (Siehe die Abbildung der Stopf-Maschine.)

Das Geflügel, welches man zu Hause fett macht, hat einen besondern Vorzug in der guten Küche: es ist weit besser und geschmackvoller als dasjenige welches weit herkömmt, und durch die Reise vieles von seiner Weiße und von seinem Geschmack verliert; dieses Geflügel ist nur gut am Spieß zu braten. Hat man aber zu Hause nur einige junge Hühner oder Capaunen im Stall, so nimmt man die Reste Gemüse und Ueberbleibsel vom Mittagessen, vermengt sie mit etwas Gerstenmehl, Welschforn-Griech, und thut zuweilen etwas Milch ins Wasser, so werden sie öfters in 14 Tagen fett; man zerfloßt auch etliche Backsteine rein, legt sie in das Wasser, dieses hilft zur Verdauung und macht sie hungrig; man kann auch Kartoffeln darunter mengen: doch muß man nicht zu viel Futter auf einmal anmachen, denn es wird leicht sauer, und alsdann bekömmt das Geflügel einen Abscheu davor und frist nicht mehr.

Die Ente.

Wir fangen mit der Ente an; es gibt deren mehrere Arten; die zahme Ente von Rouen ist die beste.

1. Ente mit einer Sauce von bitterm Pomeranzen.

Man nimmt eine Ente, die sauber gerupft und flambirt ist, dressirt ihr die Füße einwärts, drückt den Würzel in den Leib zurück, gibt ihr mit der Dressier-Nadel eine runde Form, reibt die Brüstelein mit Citronensaft, und legt sie in eine Casserole, unten und oben mit Speckbarden bedeckt, gießt eine gute Poële darüber, und läßt sie eine Stunde langsam kochen; man schneidet die Fäden davon, nimmt 3 Unrichtlöffel voll spanische Sauce, ein wenig groben Pfeffer, den Saft einer bitterm Pomeranze, und ein wenig von der Schaale fein geschnitten, läßt die Sauce einmal aufsieden, gießt sie dann unter die Ente und servirt sie.

2. Ente

2. Ente mit Rüben.

Man bereitet eine Ente auf die nemliche Art, wie die vorige, nur thut man etliche weiße Rüben in die Poële; wenn die Ente gut ist, läßt man sie trocknen, alsdann röstet man schöne gleichartig geschnittene weiße Rüben in Butter, gießt gute spanische Sauce daran und servirt sie zu der Ente.

Oder auf eine einfachere Art: man rüstet und dressirt die Ente ganz wie die vorige, röstet ein wenig Mehl schön gelb, legt die Ente darein und passirt sie ein wenig: ist sie gut steif, so schüttet man 3 Löffel voll gute Fleischbrühe oder auch nur Wasser daran, würzt sie mit Pfeffer, Salz, 2 Zwiebeln, einem gut garnirten Bouquet und dreht sie herum bis sie kocht; ist die Ente bald gut, so thut man schön geschnittene Rüben, die man vorher in heißer Butter passirt hat, dazu, läßt sie langsam kochen, schäumt sie gut, hebt das Fett davon ab und servirt sie.

3. Ente mit durchgestrichenen Linsen.

Man kann sie auch, wenn sie stambirt, dressirt und mit einer Poële gekocht ist, wie die erstere, mit einer Purée von Linsen serviren. (Siehe Purée von trockenen Erbsen.)

4. Ente mit Oliven.

Man nimmt einen guten Theil Oliven, dreht mit einem Korkzieher den Stein heraus, damit die Olive ganz bleibt, brüht sie ganz leicht im siedenden Wasser, oder man kocht sie in einer Casserole mit etwa fünf Löffel voll guter spanischer Sauce und noch einmal so viel gute Brühe oder Consommé, läßt damit die Oliven auf ein Drittel einkochen, nimmt sie vom Feuer, hält sie auf heißer Asche warm, und servirt sie unter die Ente, die zuvor bereitet wird wie die vorige. — Hätte man keine Sauce, so thut man die Oliven in ein wenig geröstetes Mehl, passirt von der Sauce, worin die Ente gekocht, durch ein seidenes Tamis, schäumt sie gut, hebt das Fett davon ab und servirt sie. — Man kann die Ente auch in lange Riemenlein schneiden und à la Batelière zubereiten, wie schon oben erklärt worden.

Der Welschhahn.

Der Welschhahn hat ein sehr weißes und zartes Fleisch; man

kann ihn auf sehr verschiedene Arten zubereiten; die Zungen sind die besten, doch kann man die Alten auch noch brauchen.

5. Welschhahn à la Daube.

Man nimmt den Welschhahn aus, flambirt ihn leicht auf einem starken Kohlenfeuer, schneidet die Füße davon, dressirt die Schenkel einwärts mit einer Dressirnadel, spickt ihn mit groß geschnittenem Speck, den man gut gesalzen, gepfeffert und mit fines herbes gewürzt hat; belegt eine Braisiere mit Speckbarden, legt den Welschhahn darauf, thut etwa 2 Kalbschenkel, oder 3 Kalbsfüße, den Magen und die Füße des Hahns auch dazu, nebst 4 Gelbrüben, 6 Zwiebeln, wovon die eine mit 4 Nägelein bespickt, 2 Lorbeerblättern, Kimian, einem gut garnirten Bouquet, Knoblauch und Schalotten, legt auch Speckbarden darauf, füllt die Braisiere mit guter Fleischbrühe, läßt ihn etwa 4 Stunden kochen, nachdem er vorher gut geschäumt; gießt hernach eine Flasche guten alten weißen Wein daran, läßt ihn noch eine Stunde langsam fortkochen, bis der Hahn gut weich ist; läßt ihn in der Brühe erkalten, passirt sie durch ein Tamis, hebt das Fett gut davon ab, läßt sie noch einkochen damit sie wie eine Gallerte geseht, thut sie hernach in eine Casserole, läutert sie wie bey der Gallerte gezeigt worden; (siehe Kalbsbug en galantine) wenn sie schön hell ist, so servirt man sie mit dem Welschhahn.

6. Galantine von einem Welschhahn.

Nachdem der Welschhahn flambirt und gut gepuzt ist, beint man ihn aus: man fängt hinten auf dem Rücken an, daß die Nerven alle aus den Schenkeln heraus kommen und die Brüste unverseht bleiben; man nimmt hernach zu einem Theil des Welschhahnfleisches, 5 oder 6 alte Hühnerbrüstlein, etliche Lämmel von wilden Kaninchen, oder auch nur Kalbfleisch, nach Belieben, eben so viel weißen Speckspeck, hackt dieses untereinander mit Pfeffer, Salz und einem guten Theil fines herbes; ist diese Farce fein gehackt, so schneidet man lange Stücke Speck, und Stücke von geräucherter Zunge, in der nemlichen Größe. Man macht hernach eine Lage von der Farce, etwa einen Daumen dick, die man überall gleichartig streichet; legt auf diese Farce lang geschnittene Trüffel, kleine Gurken, geräucherte Zunge, Stücke Speck und kleine Brüstlein vom Welschhahn, mit etlichen Hühner-

brüßlein, auch etliche Stücke von Gansleber, und so ordnet man es wechselfeise bis man keine Farce mehr hat; wenn dieses geschehen ist, rollt man den Welschhahn rund auf einander, näht ihn zusammen daß keine Farce verloren geht, gibt ihm so viel wie möglich eine länglichte Form, daß man schöne Stücke davon schneiden kann; bindet hernach Speckbarden darum, wickelt ihn in eine saubere Küchenserviette, oben und unten zugebunden, daß er seine Form behalte, thut ihn in eine Braisiere mit Speckbarden, etlichen Pfund Kalbfleisch, 3 oder 4 Kalbsfüßen, die Beine und Körper vom Welschhahn und den alten Hühnern, die man zur Farce gebraucht hat, ein gutes Stück Schinken oder mageren geräuchertern Speck, 6 Gelbrüben, eben so viel Zwiebeln, 4 Lorbeerblättern, Kimian, Nägelein, ganzem Pfeffer und Piment; gießt Fleischbrühe daran, und wenn er etwa 3 Stunden gekocht hat, auch eine gute Flasche weißen Wein; schäumt alles gut und läßt es langsam kochen: ist die Galantine gekocht, so läßt man sie noch eine Stunde in der Brühe liegen bis sie kalt ist, hebt hernach das Fett von der Brühe ab, läutert sie wie andere Gallerte und servirt sie. — Man kann auch grüne Eyerfuchen, zu der Galantine nehmen, um ihr noch mehrerley Farben zu geben, aber sie hält sich nicht so gut.

7. Welschhahn mit Trüffeln gefüllt.

Man rüftet einen Welschhahn schön zu, stoppelt ihn ab und flambirt ihn, aber nur sehr leicht, daß die Haut nicht steif wird, nimmt ihm einen Theil des spitzigen Brustbeins heraus, zieht das Eingeweide, wenn er ganz warm gerupft ist, mit einem Sprieflein, und die andern Eingeweide von oben durch die Brust heraus, daß die untere Oeffnung nicht zu groß wird; nimmt 2 oder 3 Pfund frische grüne Trüffeln, schält sie sauber, etwa ein Pfund geschabenen Speck, eben so viel Butter, und passirt die zerschnittenen Trüffeln darin, mit Pfeffer, Salz, gestoßenen Lorbeeren, etwas Kimian und 2 Nägelein gewürzt, füllt den Welschhahn damit, läßt ihn etwa 10 oder 12 Tage so hängen, daß das Fleisch den Geschmack der Trüffeln bekomme, steckt ihn an den Spieß mit dicken Speckbarden umbunden, bratet und servirt ihn; man macht auch öfters eine Trüffelsauce, mit etwas spanischer Sauce vermengt, darunter. — Man kann auch, wenn man nicht Trüffeln genug hat, etwas gekochte Farce nehmen, aber alsdann muß man ihn den Tag darauf gebrauchen.

8. Welschhahnen-Flügel mit Chicorée.

Man spickt 8 oder 10 Flügel, mit feinem Speck, zieht die dicken Beine heraus, thut sie in eine Casserole, unten mit Speckbarden belegt, mit etlichen Kalbfleisch-Abschnitten, Stückchen Gelbrüben, etlichen Zwiebeln, 2 Nägelein, einem Lorbeerblatt, Speckbarden darauf, hernach die gespickten Flügel ganz oben, gießt gute Brühe daran, daß sie aber nicht darüber hinaus gehe, und legt Kohlen auf den Deckel der Casserole; läßt sie etwa eine Stunde langsam kochen, legt sie dann trocken, und servirt sie mit Chicorée darunter.

9. Welschhahnen-Flügel en haricot.

Man bereitet Welschhühner-Flügel, wie die vorigen, legt sie in eine Casserole mit Speckbarden, gießt eine Poële darüber, und läßt sie anderthalb Stunden langsam kochen; legt sie beym Anrichten trocken, und servirt kleine weiße Rüben in einer braunen Sauce darunter.

10. Welschhahnen-Flügel en haricot Vierge.

Man kocht sie wie die vorigen in einer guten Poële, schneidet hernach schöne runde kleine Rüben etwa einen Finger lang, oder in der Form einer Olive, und passirt sie in heißer Butter ganz weiß; nimmt etwa 8 Anrichtlöffel voll Veloute oder Sauce tournée, oder wenn man keine hat, so streut man einen Eßlöffel voll Weismehl auf die Rüben, und gießt einen guten Löffel voll Fleischbrühe daran; wenn sie gekocht sind, so rührt man eine Liaison von 3 Eyerdottern, etwas Rahm und den Saft einer Citrone, darein, richtet die Flügel rund auf die Platte an, wie Cotelettes, und servirt sie.

11. Welschhahnen-Flügel en Chipolata.

Man flambirt die Flügel, beint sie aus, brüht sie ein wenig, passirt sie in Butter, wie zu einem Fricassée, streuet einen guten Eßlöffel voll Weismehl darüber, nimmt 2 große Löffel voll Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt, 2 Zwiebeln, 2 Nägelein, ein gut garnirtes Bouquet, brühet ein Stück magern Speck, schneidet ihn in kleine viereckigte Stücke und läßt es mit einander kochen; wenn das Ragout auf drey Quart eingekocht ist, brüht man etwa 30 kleine Zwie-

heln, schneidet kleine Stückchen Bratwürste, etliche Geflügels-Lebern, auch ganze Castanien, thut dieses alles dazu und kocht es noch eine Weile; nimmt das Bouquet und das Lorbeerblatt heraus, rührt eine Liaison von 3 Eyerdottern daran und servirt sie.

12. Welschhahnen-Flügel au Soleil.

Man bereitet 12 Flügel, wie die vorigen, passirt sie in Butter, gießt 8 Anrichtlöffel voll Velouté, einen halben Löffel voll Fleischbrühe daran, nebst Gewürz und einem garnirten Bouquet, läßt sie kochen, hebt das Fett gut davon ab; alsdann nimmt man sie heraus, läßt die Sauce dick einkochen, thut eine Liaison von 3 oder 4 Eyerdottern, und ein kleines Stückchen Butter dazu, gießt alles auf eine erdene Platte, und läßt es kalt werden, bestreicht hernach die Flügel mit dieser dicken Sauce, pannirt sie mit fein geriebenem Weißbrod, bereitet einen Eyerkuchenteig und pannirt sie noch einmal damit, und nachdem sie etwas getrocknet sind, so thut man sie in heißes Backschmalz, bakt ebenfalls eine Handvoll krauses Petersilien und servirt sie.

13. Blanquette von einem Welschhahn.

Man bratet den Welschhahn am Spieß, läßt ihn kalt werden, schneidet das Fleisch von den Brüsten, und ordnet sie hübsch, daß sie eine runde Form bekommen; alsdann schneidet man Schwämmchen in runde Scheiben, und thut sie mit frischem Wasser in eine Casserole auf das Feuer, damit sie schön weiß bleiben, passirt sie dann ganz trocken in Butter, gießt hernach 6 Anrichtlöffel voll weiße Velouté und eben so viel Consommé daran, läßt es auf die Hälfte einkochen, hebt das Fett wohl ab, gießt sie über die Welschhahnen-Brüstlein, thut eine Liaison von 2 Eyerdottern daran, mit einem Stückchen Butter, und servirt sie. — Man macht auch Knöpflein von Welschhahnen, sie werden eben so zubereitet wie die von Fasanen. — Wie auch Croquettes, die eben so zubereitet werden wie die von Kaninchen.

14. Welschhahnen-Schenkel mit einer Sauce Robert.

Wenn man Welschhahnen-Schenkel übrig hat, so macht man kleine Schnitte darein, streuet Salz und Pfeffer darauf, bratet sie auf dem Rost und servirt sie mit einer guten Sauce Robert.

Der Capaun.

Mans und Gau, in der Normandie, liefern die vorzüglichsten Capaunen: wenn sie 7 bis 8 Monate alt sind, so sind sie am besten.

15. Capaun in einer Poële.

Wenn der Capaun schön gerupft ist, stambirt man ihn sehr leicht, daß die Haut nicht steif wird, nimmt ihn oben beym Kropf aus, daß die untere Oeffnung nicht zu groß wird, und nimmt den Spizen des Brustbeins heraus, daß die Brust schön hohl seye; befestigt ihm die Füße rückwärts auf den Schenkel, zieht ihm einen Faden durch die Flügel, damit sie am Rücken fest halten, und drückt ihm den Würzel hinein, daß er ein gutes Ansehen habe, knätet ein gutes Stück Butter mit Pfeffer und Salz, und steckt es zum Kropf hinein; belegt hernach eine Casserole mit Speckbarden, den Capaun darauf, oben zuerst dünne Citronen - Scheiben und alsdann wieder mit Speckbarden bedeckt, daß er schön weiß bleibe, gießt eine Poële darüber, und läßt ihn so eine Stunde kochen; hat man keine Poële, so setzt man ihn mit etlichen Gelbrüben, Zwiebeln, Nägelein, und einem garnirten Bouquet zum Feuer, und gießt gute Brühe oder Consommé daran. Man kann verschiedene Saucen darunter serviren, so wie warme Aspice, hellen Jus, oder ein feines Ragout von Hahnensteinen, Hahnenkämmen und Lebern, oder Dhsengaumen.

16. Poularde à la Saint-Gara.

Man bereitet die Poularde oder gestopfte Henne, gerade wie den Capaun; schneidet hernach einen guten Theil langen Speck, eben so viel geräucherte Zunge, würzt beides gut und spickt die Poularde wechselsweise damit, daß es ein schönes Oval bilde; alsdann legt man die Poularde in eine Casserole, unten mit Speckbarden, etlichen Kalbfleisch-Abschnitten, zerschnittenen Gelbrüben, 4 Zwiebeln, 2 Nägelein, einem gut garnirten Bouquet: die Speckbarden die man auf die Poularde legt, werden mit Citronensaft gerieben, und mit einem runden mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, gießt Brühe daran, bis sie fast darüber geht, stellt sie zum Feuer und läßt sie eine Stunde kochen; nimmt hernach ein Stückchen von der geräucherten Zunge, wo sie schön roth ist, stößt es zu Pulver, thut eben so viel Butter, einzus

groben Pfeffer und geriebene Muskatnüs dazu, stößt es nochmals, verrührt es in einer Casserole mit etwas Velouté, ohne es kochen zu lassen, thut etwa 2 Anrichtlöffel Consommé, mit einem kleinen Stückchen Glace dazu; wenn die Purée ganz flüssig ist, so passirt man sie durch ein Etamine, sie muß aber ganz hell seyn. Ehe man servirt, nimmt man die Fäden von der Poularde, legt sie auf eine Platte, gießt die Sauce daran, die roth seyn soll.

17. Poularde en Deuil.

Man rüstet die Poularde wie die vorige, schneidet ihr die Füße ab, steckt die Schenkel inwendig hinein, dressirt sie wohl mit einer Dressir-Nadel, deckt sie gut mit Speckbarden und Citronen-Scheiben zu, damit sie schön weiß bleibe, gießt eine Poële darüber, läßt sie auf 3 Quart einkochen, stellt sie dann vom Feuer, läßt sie kalt werden, nimmt dann einen hölzernen Spriesen, macht auf der Brust kleine Löcher, eines wie das andere, schneidet Trüffel von gleicher Größe, legt sie in die Löcher, und bemüht sich daß sie ein schönes Oval vorstellen; ist sie so gespickt, so thut man sie wieder in die Casserole, passirt die erste Brühe worin sie gekocht, durch ein seidenes Tamis, läßt sie noch langsam fortkochen, richtet sie dann auf eine Platte an, zieht die Bindfäden heraus, hackt eine Trüffel, passirt sie ein wenig in Butter, thut 3 oder 4 Anrichtlöffel voll Velouté dazu, Salz und groben Pfeffer, läßt es noch ein wenig kochen und servirt sie.

18. Poularde aux Moules.

Man rüstet eine Poularde, stambirt und dressirt sie wie die vorige, nur läßt man ihr die Füße; knätet ein gutes Stück Butter, mit Citronensaft, Pfeffer und Salz gewürzt, legt es in die Poularde hinein, und kocht sie in einer Poële; nimmt hernach Muscheln, wäscht sie mehrere Male sehr rein, stellt sie auf ein starkes Feuer, läßt sie aber nicht kochen, damit sie nicht zähe werden, thut die Schaalen davon und legt sie ganz trocken in eine Casserole, mit ein wenig fines herbes, einem Stückchen Butter, und 4 Anrichtlöffel voll guter Béchamel; hat man keine, so nimmt man Velouté, einen Anrichtlöffel Consommé, und geriebene Muskatnüs, läßt diese Velouté ein wenig kochen und gießt sie über die Muscheln; wenn man servirt, so nimmt man

die Poularde, läßt die Brühe und das Fett davon ablaufen, zieht die Fäden heraus, thut sie in die Velouté, nebst einer Liaison von etwa 3 Eyerdottern, läßt sie noch ein wenig kochen und servirt sie. Hat man keine Velouté, so streuet man ein wenig Mehl und fines herbes auf die Muscheln, gießt Consommé oder von der Brühe worin die Poularde gekocht wurde, daran, mengt und servirt sie.

19. Poularde mit Reis.

Man nimmt eine große Poularde, beint sie auf dem Rücken ganz aus, gibt aber wohl acht daß die Brust schön ganz bleibt, nimmt ein halbes Pfund vom besten Reis, den man erst etliche Mal im lauen dann im kalten Wasser gut abwascht, trocknet ihn wieder, nimmt hernach einen Bierling Butter, läßt sie schmelzen, thut den Reis dazu, mit Pfeffer, Salz, Muskatnuß, 4 rohen Eyerdottern, die man gut untereinander mischt, läßt den Reis wieder kalt werden, füllt die Poularde damit, näht sie wieder zu daß sie die erste Form bekommt, reibet den obern Theil mit Citronen, bindet Speckbarden darauf, garnirt eine Casserole unten mit Speck, gießt eine gute Poële, in welcher aber keine Citrone seyn darf, über die Poularde, und sezt sie so eine Stunde ehe man servirt zum Feuer; nimmt dann noch ein halbes Pfund Reis, wascht ihn rein und trocknet ihn dann wieder, wie obigen, kocht ihn mit etwa 4 Gläsern voll Consommé oder guter Fleischbrühe, einem Ey groß Butter, läßt ihn 3 Viertelstunden kochen, und gießt noch 4 Anrichtlöffel voll spanische Sauce dazu; alsdann legt man die Poularde trocken, nimmt die Fäden heraus, legt sie auf eine Platte, schüttet den Reis, der etwas dick seyn muß, wohl darum und gießt unter die Poularde eine helle, etwas dünne spanische Sauce, mit einer Nuf groß Glace. — Man kann auch etwas Parmesan-Käs und Safran in den Reis thun, wenn man es liebt; hat man keine spanische Sauce, so hilft man sich mit geröstetem Mehl und mit der Brühe worin die Poularde gekocht wurde.

20. Poularde en Campine.

Man rüstet eine Poularde, schneidet ihr die Füße ab und steckt die Schenkel inwendig, nimmt auch das spizige Brustbein wohl heraus, thut in eine Casserole ein halbes Pfund geriebenen Speck, eben so viel Butter, 4 Anrichtlöffel voll feines Baumöhl, und stellt

Damit die Poularde 3 Viertelstunden aufs Feuer: man muß acht geben daß sie keine Farbe bekommt; nimmt sie heraus, thut in die Casserole 2 Eßlöffel voll gebackte Schalotten, eben so viel gebackte Schwämmchen, 2 Löffel voll fein gehacktes Petersilien, Salz, Pfeffer und etwas Gewürz; ist dieses mit einander passirt, so schüttet man es über die Poularde und läßt es kalt werden, bestreicht 6 Bogen weiß Papier gut mit Baumöhl, thut auf den ersten worauf die Poularde gelegt wird eine Speckbarde, wickelt die Poularde darein, nimmt hernach einen Bogen nach dem andern und gibt acht daß die Campine eine gute Form bekommt; stellt sie eine Stunde in den Backofen oder legt sie auf den Rost: wenn der erste oder der zweyte Bogen verbrennt oder zu viel Farbe hat, so nimmt man ihn davon und servirt sie alsdann.

21. Poularde mit Trüffeln.

Sie wird auf die nemliche Art zubereitet wie der Welschhahn mit Trüffeln. (Siehe Welschhahn mit Trüffeln.)

22. Poularde à la Reine.

Man flambirt und dressirt eine Poularde wie die vorige; läßt sie in einer Poële kochen, schneidet hernach die Brüstlein davon ab, schabt die Haut weg, macht oben eine ovale Oeffnung hinein, verfertigt mit dem herausgeschnittenen Fleisch eine feine gekochte Farce, (siehe gekochte Farce) füllt die Höhlung damit aus und gibt der Poularde ihre erste Form wieder, umwickelt sie mit Speckbarden, die man mit kleinen hölzernen Spießlein befestigt, deckt sie mit weißem Papier zu, stellt sie in einen gelinden Backofen, und läßt sie etwa eine Stunde darin; ist sie gut, so servirt man eine gute Velouté, mit einer Liaison von 2 Eyerdottern, darunter.

23. Galantine von einer Poularde.

Die Galantine von einer Poularde wird auf die nemliche Art verfertigt, wie die vom Welschhahn.

(Siehe Galantine von einem Welschhahn.)

24. Poularde à la Chevalière.

Man dressirt eine große schöne Poularde, nimmt ihr das spitze Brustbein heraus, die Füße zurückgebogen, füllt sie wohl mit

geknäteter frischer Butter, Pfeffer, Salz und Citronensaft, spickt sie sehr fein mit kleinem Speck, garnirt eine lange Casserole mit Speckbarden, legt die Poularde mit guten Kalbfleisch-Abschnitten, 3 Gelbrüben, Zwiebeln, 2 Nägelein und einem gut garnirten Bouquet, hinein, gießt einen großen Löffel voll Fleischbrühe oder Consommé dazu, und bedeckt sie mit einem weißen Papier; stellt sie eine Stunde ehe man servirt aufs Feuer, legt auch Feuer auf den Deckel, wegen des Gespickten, doch daß sie nicht zu viel Farbe bekommt, und läßt die Brühe worin sie gekocht, gut ablaufen; servirt ein feines Ragout darunter von Lebern, Trüffeln, Hahnensteinen und Hahnenkämmen.

25. Poularde oder Capaun am Spieß gebraten.

Man flambirt und dressirt eine Poularde oder einen Capaun, wie die vorigen, gut mit geknäteter Butter, Citronensaft, Pfeffer und Salz ausgefüllt, umbunden mit 3 oder 4 Speckbarden, und mehreren mit Butter bestrichenen Bogen Papier, befestigt sie mit einem kleinen Spießlein an den großen Spieß, thut auch Citronen-Scheiben unter die Speckbarden, daß sie schön weiß bleibt; eine Stunde ist hinreichend sie zu braten. Man servirt sie mit einer hellen Aspice, mit Krebsauce, oder mit einer Ravigote.

26. Poularde en bigarrure.

Um diese Platte zu verfertigen, muß man 3 schöne fleischigte Poularden nehmen; man flambirt sie leicht, schneidet die Brüstelein mit den Flügeln und Schenkeln auf das sorgfältigste davon, spickt die Brüstelein mit fein geschnittenem Speck, bedeckt die Flügel so viel wie möglich damit, daß man sie nicht sieht, setzt sie in eine Casserole mit Speckbarden, etlichen guten Kalbfleisch-Abschnitten, Gelbrüben, Zwiebeln, 2 Nägelein, einem gut garnirten Bouquet, zum Feuer, bedeckt sie mit dünnen Speckbarden und einem runden weißen Papier, thut einen Löffel voll Gelée oder gute Consommé dazu und läßt sie kochen; nimmt hernach die Schenkel und heint sie ganz aus, hackt 4 Trüffeln, passirt sie in Butter mit Salz, Pfeffer und ein wenig Gewürz; wenn sie kalt sind, so füllt man die Schenkel damit, und näht sie wieder zu, daß sie oben am dicken Theil schön rund sind, steckt in jeden Schenkel einen Fuß der Poularde, an welchem noch die Klauen sind, die aber schön abgereint seyn müssen, passirt sie in warmer

Butter, bis sie steif werden, kocht sie hernach mit einer Poële in einer Casserole, unten mit Speckbarden belegt, und läßt sie kalt werden: spickt 2 davon mit schön zugeschnittenen Trüffeln, die andern mit eben so dünn geschnittenen Stückchen geräucherter Zunge, ebenfalls gespickt wie die mit Trüffeln, legt sie in eine Casserole mit der Brühe worin sie zuerst gekocht wurden, die man durch ein seidenes Tamis passirt; nimmt hernach alle Nerven und Häutlein, die an den kleinen Brüstlein sind, weg, garnirt diese mit Trüffeln, legt sie auf eine silberne Platte mit etwas geschmolzener Butter und ein wenig Salz; etwa 3 Viertelstunden ehe man servirt thut man die gespickten Brüstlein aufs Feuer und legt auch Feuer auf den Deckel. Im Augenblick des Anrichtens, nimmt man die Brüstlein, läßt sie abtrocknen und glacirt sie, so wie die Schenkel, doch daß sie schön weiß bleiben, legt immer einen Schenkel zwischen 2 Brüstlein: die kleinen Brüstlein mit den Trüffeln legt man in die Mitte; servirt sie mit einer guten Geflügel-Essenz, mit einer spanischen Sauce, oder mit einer Sauce tomate, in die man eine Nuß groß Glace thut.

27. Blanquette von Poularden.

(Siehe Blanquette von einem Welschhahn.)

28. Croquettes von Poularden.

Man bratet eine oder 2 Poularden, oder man bedient sich der Ueberbleibsel von schon servirten, und bereitet sie auf ähnliche Art, wie die Croquettes von Kaninchen. (Siehe Croquettes von Kaninchen.)

29. Hachis von Poularden à la turque.

Man bratet 2 Poularden am Spieß, nimmt alles Fleisch davon und hact es rein, thut etwa 4 Anrichtlöffel voll gute Béchamel, nehst einem Löffel voll Rahm in eine Casserole, läßt es einige Male aufsieden, gießt es zu dem Hachis mit einem Ey groß Butter, ein wenig Salz, grobem Pfeffer und etwas Muskatnuß, hält es warm ohne es kochen zu lassen; richtet es auf die Platte an, garnirt es mit gekochten Eiern, ganz so wie Ochsenaugen, zwischen jedes Ey entweder ein gespicktes Brüstlein oder eine schön gebackene Brodschnitte, und servirt es.

30. Capaunen oder Poularden-Schenkel in einem Sauté mit Schwämmchen.

Man beint 10 Poularden-Schenkel aus, wie die vorigen, füllet sie mit etwas Pfeffer, Salz, feiner Farce, und eben so viel Purée von Schwämmchen, welches man gut vermischt, nähret sie hernach zu, daß die Farce nicht heraus laufen kann, auch die Füße hinein gesteckt, auf die nemliche Art, wie bey der vorigen, legt sie in eine Casserole, unten und oben mit Speckbarden bedeckt, kocht sie mit einer Poële, eine Stunde auf einem gelinden Feuer; im Augenblick wo man serviren will, läßt man sie gut trocknen, nimmt die Fäden davon, und richtet sie rings umher in eine Platte, in die Mitte ein Sauté von Schwämmchen. Man kann auch andere Saucen dazu brauchen, italienische, spanische, Gurken mit Rahm oder Chicorée.

31. Poularden-Brüstlein en Suprême.

Man nimmt die Brüstlein von 5 Poularden, schneidet alle Haut und Nerven davon, und legt sie in guter Form in eine flache Casserole, mit Salz, grobem Pfeffer, ein wenig sehr fein gehacktes Petersilien darauf gestreut: dieses muß, wenn es halb gehackt, mit einem saubern Küchentuch ausgerungen werden, damit es den wässerichten Geschmack verliert; im Augenblick da man serviren will, thut man die Brüstlein auf ein starkes Feuer, läßt sie auf einer Seite steif werden, kehrt sie herum, läßt sie aber nicht lange mehr auf dem Feuer; hebt hernach die Casserole auf einer Seite hoch, daß die Butter davon ablaufen kann, nimmt 4 Anrichtlöffel voll Béchamel, und einen Löffel voll Consommé: ist es ein wenig gekocht, so thut man etwas reingehacktes Petersilien und ein Stückchen Butter dazu, thut die Brüstlein hinein und richtet sie in der Form einer Krone, mit gerösteten Brodschnitten an, und die Béchamel in die Mitte. Wenn man keine Béchamel hat, so kann man Velouté nehmen.

32. Gespickte Capaunen- oder Poularden-Brüstlein.

Man nimmt die Brüstlein von 3 oder 4 Poularden, reinigt sie von aller Haut, spickt sie fein, legt den Flügel wohl unter die Brüstlein, damit es ein gutes Ansehen hat; bestreicht eine Casserole gut mit Butter, thut etwa 3 Anrichtlöffel voll Gallerte darein,

legt die Brüstlein darauf, und deckt sie mit einem runden mit Butter bestrichenen Papier zu; stellt sie eine Stunde ehe man servirt aufs Feuer, sie müssen immer fortkochen, bis es Glace gibt; im Augenblick des Servirens, legt man die gespickte Seite in diese Glace, richtet sie dann schön auf eine Platte an, gießt eine gute spanische Sauce darunter, in welche man die Glace thut.

33. Kari von übrigem Geflügel.

Man hauet den Rückgrath entzwen, schneidet Flügel und Schenkel schön ab, und bereitet es auf die nemliche Art wie dasjenige von Kaninchen, nur thut man keinen ganzen Safran dazu.

34. Durchgestrichenes von Poularden.

Man bratet 3 Poularden am Spieß, läßt sie wieder kalt werden, nimmt die Brüstlein davon, stößt sie gut in einem Mörser mit einem Stückchen gekochter Kalbsleber, in der Größe eines Eies, ein wenig Salz, grobem Pfeffer und etwas Muskatnuß, stößt es noch einmal, daß alles gut unter einander kommt, läßt etwa zwey Anrichtlöffel voll gute Gallerte oder Consommé, 3 Löffel voll Béchamel oder Velouté, auf dem Feuer zergehen, thut die Brüstlein dazu, läßt es aber nicht kochen; passirt alles durch ein Etamine, hält das Durchgestrichene in einer Casserole auf heißer Asche warm, oder im siedenden Wasser; bey dem Anrichten thut man gebackene Brodschnitte auf die Platte, wie es bey der Wildpret-Purée gesagt wurde.

Die Gans.

Die Gans ist nicht so zart wie die Ente, und hat auch keinen so angenehmen Geschmack; die wilde Gans oder Schneegans hat schwarzes Fleisch und einen starken Wildpret-Geschmack; man servirt sie meistens am Spieß oder en Daube.

35. Gans en Daube.

Wenn die Gans gerupft, ausgenommen und flambirt ist, dressirt man ihr die Füße einwärts, spickt sie mit dickem Speck, den man mit Salz, grobem Pfeffer und fines herbes würzt; legt Speckbarden unten in eine Braisiere, die Gans darauf, nebst etlichen Kalbsfleisch-Abschnitten, vier Gelbrüben, Zwiebeln, Näge-

lein, Lorbeerblättern, Knoblauch, Schalotten, Kimian, einem gut garnirten Bouquet, auch etlichen Kalbsfüßen, einem guten Stück Schinken, und deckt sie wieder mit Speck zu, gießt 3 große Löffel voll gute Brühe daran, läßt sie 2 Stunden langsam kochen, und noch länger wenn sie alt ist; alsdann schneidet man die Fäden davon, läßt sie in der Brühe worin sie gekocht wurde kalt werden, paßirt die Brühe durch ein seidenes Tamis, und schüttet sie darunter, mit glacirten Zwiebeln, oder mit Kohl, und macht die Gallerte hell, wie schon gesagt wurde.

36. Gans-Schenkel in einer Purée.

Man nimmt 6 gute fette Gansschenkel, heint sie aus bis an das hinterste Geleick, thut an den Platz des Beins etwas gehackten Speck, mit Pfeffer und Salz, macht das Fleisch wieder zusammen und näht es zu, legt sie in eine Casserole, zwischen 2 Speckbarden, mit 3 Gelbrüben, Zwiebeln, 3 Nägelein, einem gut garnirten Bouquet, einem großen Löffel voll Fleischbrühe, und läßt sie 2 Stunden langsam kochen; will man sie serviren, so nimmt man sie heraus, läßt sie trocknen, zieht die Fäden davon; man kann sie mit durchgestrichenen Linsen, durren Erbsen, Zwiebeln, mit einer Sauce Robert oder Sauce tomate serviren.

37. Gans-Brüßlein.

Man bratet 3 Gänse am Spieß: wenn sie wieder kalt sind, so schneidet man die Brüßlein in lange gleiche Stücke, nimmt den Jus, den sie gezogen haben und gießt ganz dick eingekochte spanische Sauce dazu, etliche Scheiben von bitterm Pomeranzen, Citronenschaaale, nebst dem Saft, etwas groben Pfeffer; hält die Sauce gut warm, ohne sie kochen zu lassen, und gießt sie über die Brüßlein.

Das junge Huhn.

Die jungen Hühner sind sehr beliebt in der guten Küche, und sind am besten zu gebrauchen wenn sie 3 oder 4 Monate alt sind; die fetten und kurzen sind die besten für Entrées.

38. Poëlrte Hühner.

Wenn die Hühner gerupft, abgetrocknet und auf einem starken Kohlenfeuer leicht stambirt sind, daß die Haut nicht steif wird,

So nimmt man sie oben durch den Kropf aus, daß sie unten keine große Oeffnung bekommen, füllet sie mit einem Stück frischer Butter, den man mit der Hand, mit Pfeffer Salz und Citronensaft zerknäset, schneidet den Hals ganz am Körper ab, nimmt das spizige Bein aus der Brust, legt ihnen die Füße hinterwärts, näht mit der Dressier-Nadel die Schenkel fest, damit sie ein gutes Ansehen bekommen, den Würzel hinten eingedrückt, die Flügel auch mit einem Faden der durch die Schenkel geht, fest gemacht; wenn dieses geschehen (welches bey dem Geflügel und in der guten Küche eine Hauptsache ist), so thut man Speckbarden in eine Casserole, legt etliche dünne Citronenen-Scheiben auf die Brüstlein unter die Barden, daß sie schön weiß bleiben, gießt eine Poële darüber, und läßt sie darin kochen: sie brauchen gewöhnlich drey Viertelstunden bis sie gut sind; wenn man serviren will, nimmt man sie aus der Poële, zieht die Fäden heraus und richtet sie an; man kann nach Belieben eine warme Ravigote, eine Krebs-Sauce, oder ein feines Ragout mit Hahnenkammen und Hahnensteinen und Geflügelslebern, darunter serviren.

39. Junge Hühner im Reis.

Wenn das Huhn stambirt und ausgenommen ist, so schneidet man die Füße ab, steckt die Schenkel inwendig, nimmt den innern Theil der Brust heraus, ohne den äussern zu beschädigen, verfertigt ein Ragout von Hahnenkammen, Hahnensteinen, Krebswädeln und Schwämmchen, weiß fricassirt, thut eine starke Liaison daran, läßt es dann kalt werden, füllet das Huhn damit, umbindet es gut mit Speckbarden, damit nichts vom Ragout heraus kann; reibet die Brüstlein mit Citronensaft, bedeckt sie mit Speckbarden, legt auch deren unten in die Casserole, mit länglicht geschnittenem Kalbfleisch, 2 Gelbrüben, Zwiebeln, Nagelein, einem gut garnirten Bouquet, 2 großen Löffel voll Consommé, und läßt es drey Viertelstunden kochen, passirt hernach die Brühe worin das Huhn gekocht wurde, durch ein seidenes Tamis, nimmt ein Pfund gut gereinigten Reis, kocht ihn in dieser Brühe, und gießt noch gute Fleischbrühe dazu, wenn es nöthig ist; den Reis läßt man eine Viertelstunde kochen, trocknet ihn dann auf einem Haarsieb, bestreicht eine Casserole gut mit Butter, legt ein Stück Teig auf den Boden derselben, wie für eine Timballe, den Reis darauf, dann das Huhn, und füllt die Casserole ganz mit

Reis; eine Stunde ehe man servirt thut man sie in einen heißen Backofen, läßt es backen wie einen Reiskuchen, legt ebenfalls Feuer auf den Deckel; wenn man serviren will, stürzt man die Casserole um, thut den Teig davon weg, ohne den äußern Theil zu beschädigen, gießt einen großen Löffel voll Velouté, Schwämmchen, die Reste des Ragouts, etwas groben Pfeffer, eine Liaison von 3 Eiern, ein Stückchen Butter in der Größe eines Eies, daran, und servirt es.

40. Junge Hühner à la Monglas.

Man bereitet 2 Hühner, ganz wie die vorigen, in einer Poële, läßt sie kalt werden, schneidet hernach die Brüstlein heraus und macht eine länglichte Oeffnung: schneidet die Brüstlein klein würfelförmig, eben so Schwämmchen, und etwa ein Ey groß Kalbseuter; wenn dieses alles klein geschnitten ist, so thut man es in eine Casserole, gießt 4 Anrichtlöffel voll Béchamel darüber, und hält es auf heißem Wasser warm, läßt hernach die Hühner in der Brühe warm werden; wenn man serviren will, läßt man sie trocknen, richtet das Ragout auf die gemachte Oeffnung der Hühner, gibt wohl acht, daß es nicht zu dünn seye, thut eine etwas dünnere Béchamel darunter, und wenn man keine hat, so nimmt man Velouté, und servirt.

41. Junge Hühner à la Montmorency.

Man nimmt 2 schöne weiß-fette junge Hühner aus: wenn sie flambirt und gepuzt sind, rüstet man sie wie die erstern, füllet sie mit zerknäteter Butter, Pfeffer, Salz und Citronensaft, spickt sie schön wie zum braten: dazu muß man die Brüste noch einmal flambiren, daß die Haut steif wird; sind sie gespickt, so thut man sie in eine Casserole, unten mit Speck garnirt, mit 2 Gelbrüben Zwiebeln, Nägelein, einem garnirten Bouquet, etlichen Schnitten Kalbfleisch, gießt einen großen Löffel voll Brühe daran, und läßt sie etwa 3 Viertelstunden kochen; wenn man serviren will, nimmt man den Bindfaden heraus, läßt die Brühe schön ablaufen, glacirt sie und legt sie auf die Platte; servirt eine spanische Sauce darunter, in welche man ein Stückchen Glace, in der Größe einer halben Nuß thut. Man kann auch Trüffeln, oder ein kleines feines Ragout darunter serviren.

42. Junge

42. Junge Hühner am Spieß für Entrées.

Man nimmt 2 schöne weiß-fette Hühner, dressirt sie wie die vorigen, füllt sie wohl mit Butter aus, legt oben auf die Brüste etliche Citronenscheiben, daß sie schön weiß bleiben, bindet zwey gute Speckbarden und ein Papier, doppelt mit Butter bestrichen, darum, bindet sie wie die Poularden an den Spieß, läßt sie drey Viertelstunden braten, und servirt eine Sauce darunter wie unter die obern. Man kann sie auch in einem kleinen Backofen braten, aber nur nicht zu viel.

43. Junge Hühner à la Reine.

Die Hühner à la Reine sind die ersten jungen Hühner welche man im Frühjahre bekommt, darum muß man 3 für eine Entrée haben. Man stambirt und dressirt sie wie die andern Hühner, füllt sie eben so mit gefnäterter Butter, und kocht sie mit einer Poële; in 25 Minuten sind sie gut: man zieht die Fäden heraus, legt sie trocken, zwischen jedes Huhn einen großen Krebs und servirt sie mit den vorher bezeichneten Saucen.

44. Fricassée von jungen Hühnern.

Man nimmt eine oder mehrere fleischigte Hühner, zerschneidet sie in schöne Stücke, besonders daß die Flügel und Schenkel eine gute Form behalten; hernach läßt man etwa einen Vierling Butter in einer Casserole schmelzen, legt zuerst die Schenkel und Brüstlein der Hühner darein und läßt sie steif werden, dann die übrigen Stücke, und streut einen oder 2 Eßlöffel voll Mehl darüber, nachdem es mehr oder weniger Fricassée ist, gießt gute Fleischbrühe daran, thut etwa 2 Zwiebeln, wovon eine mit 2 Nagelein bespickt, ein gut garnirtes Bouquet, etliche Schwämmchen, und grüne oder durre Morcheln dazu, und läßt sie 3 Viertelstunden kochen; wenn sie fast gekocht sind, so thut man noch etliche kleine Zwiebeln dazu, hebt das Fett und die Haut von dem Fricassée ab, daß die Sauce hell wird, nimmt das Bouquet und die Zwiebeln heraus, rührt eine Liaison von 3 Eyerdottern mit Rahm und Citronensaft darein, gießt die Sauce durch ein Etamine und servirt sie.

45. Fricassée von jungen Hühnern à la Chevalière.

Zu diesem Gebrauch müssen es große starke Hühner seyn; man

schneidet die Brüstlein schön davon, spickt, kocht und glacirt sie besonders, löst die Schenkel ab, und zerbricht das obere Bein, daß sie schön rund werden, alle andern Theile schneidet man wie die vorigen: beym Anrichten legt man die gespickten Brüstlein oben darauf; man kann sie auch mit etlichen schönen Krebsen garniren, eine gute Liaison darein rühren und dann serviren.

46. Fricassée von jungen Hühnern à la minute.

Man rüstet etwa 3 Viertelstunden vor dem Essen 2 gute Hühner für ein Fricassée, läßt sie stark kochen, schäumt sie gut, und hebt das Fett ab; hat man keine gute Brühe, so nimmt man Wasser und etwa ein halbes Glas guten alten Wein, rührt eine Liaison von 2 oder 3 Eyerdottern darein, paßirt sie durch ein Tamis und servirt sie.

47. Braunes Fricassée von j. Hühnern à la paysanne.

Man schält 6 oder 8 mittelmäßige Zwiebeln, schneidet sie entweder radförmig oder viereckigt, läßt sie in heißer Butter verdampfen, bis sie gelblich sind, streut einen Eßlöffel voll Weis- mehl darauf, und gießt gute Fleischbrühe daran, auch etwas Blond de veau (siehe Blond de veau), doch daß es nicht zu braun werde, thut die zerschnittenen Hühner dazu, läßt sie kochen, schäumt sie gut, hebt das Fett davon ab und servirt sie.

48. Sauté von jungen Hühner-Brüstlein au suprême.

Man nimmt die Brüstlein von 5 fetten Hühnern, schneidet sie wie bey den Brüstlein von Poularden gesagt worden, ordnet sie auf eine flache Casserole oder Tortenpfanne, streut Salz, Pfeffer, und etwas sehr fein gehacktes Petersilien darauf und thut einen guten Theil geschmolzene Butter daran; im Augenblick da man serviren will, stellt man sie auf ein starkes Feuer: sind sie auf einer Seite steif, so wendet man sie um, schüttet die Butter rein davon ab, zieht die Brüstlein durch eine gut eingekochte Velouté, in welche man auch die Glace thut, worin die Brüstlein geröstet werden, nebst einem kleinen Stückchen frischer Butter, die man in dieser Sauce schmelzen läßt; richtet sie kronenartig auf eine Platte mit gerösteten und glacirten Brodschnitten an, und servirt sie alsdann.

49. Marinade von jungen Hühnern à la Dauphine.

Man schneidet 2 oder 3 gute Hühner zu einem Fricassée und thut sie zum Feuer, streut etwas mehr Mehl darauf, und gießt etwa ein halbes Glas weißen Wein dazu; sind sie gekocht, so legt man sie auf eine tiefe erdene Platte, läßt die Sauce gut einkochen, thut eine Liaison von 4 Eyerdottern und etwas Rahm daran, schüttet die Sauce über die Hühner, läßt sie kalt werden, nimmt sie heraus, pannirt sie zum erstenmal mit feinen Brotsaamen, zerschlägt dann 6 Eyer, wie zu einem Eyerfuchen, taucht die schon einmal pannirten Hühner darein und pannirt sie nochmals, läßt sie hernach gut trocknen, backt sie in einem Backofen und garnirt sie mit gebackenem Petersilien, das man darauf legt und servirt sie. Wenn man übriges Fricassée hat, so läßt man die Sauce davon dicker einkochen, thut Citronensaft oder ein wenig Essig dazu, und bereitet es alsdann wie oben gesagt worden.

50. Horly von jungen Hühnern.

Man schneidet 2 fette Hühner wie für ein Fricassée, legt sie in eine Schüssel, mit Salz, Pfeffer, etwas ganzem Petersilien, 2 Lorbeerblättern, Kimian, grünen Zwiebeln, und dem Saft von 2 oder 3 Citronen, kehrt die Hühner darin herum, schneidet hernach ein Duzend Zwiebeln ähnlicher Größe in Ringe; eine halbe Stunde ehe man servirt bestreut man die Hühner überall mit Mehl und backt sie in Backschmalz, das nicht zu heiß seyn darf, nimmt sie heraus, und läßt auf einem saubern Tuche das Fett abtropfen; wenn das Schmalz wieder heißer ist, wirft man die Zwiebeln darein, läßt sie schön gelblich backen, richtet die Hühner unten, die runden Zwiebeln oben darauf an, und servirt sie mit einer hellen Gallerte als Sauce. Man kann sie auch so, ohne Zwiebeln backen und mit Petersilien garniren.

51. Hühner-Schenkel au Soleil.

Man nimmt 12 Schenkel von schönen fetten Hühnern, bricht ihnen das obere Bein, daß der Schenkel schön rund werde, schneidet die Füße davon, steckt sie aber wieder hinein, damit sie besser aussehen, passirt sie dann ein wenig stark bis sie gut steif sind, fricassirt und pannirt sie hernach, wie die Marinade à la Dauphine, backt sie auch so und richtet sie kronenförmig an, nebst vielem gebackenen Petersilien, und servirt sie.

52. Hühner-Schenkel à la Périgueux.

Man nimmt 12 Hühnerschenkel, von schönen fetten Hühnern, wie die für die Poularde en bigarrure, hackt 8 oder 10 gut geschälte Trüffel, schabt ein Pfund Speck, nimmt 3 Eßlöffel voll feines Baumöhl, thut solches in eine Casserole, die Trüffel dazu, etwas Salz, groben Pfeffer und sonstiges Gewürz; ist dieses mit einander passirt, so läßt man es kalt werden, füllt die Schenkel damit, näht sie dann zu, daß die Trüffel nicht heraus fallen und eine gute Form haben, den Fuß steckt man wieder unten zum Schenkel hinein, daß er fest halte: bedeckt hernach eine Casserole mit Speckbarden, legt die Schenkel darauf, deckt sie auch mit Speckbarden zu, nebst dem Abgängigen von den Trüffeln, gießt eine Poële darüber, und läßt sie so 3 Viertelstunden kochen; wenn sie gekocht sind, so nimmt man sie vom Feuer, trocknet sie sauber ab, legt sie beym Anrichten kronenartig, gießt ein Sauté von Trüffeln (siehe Sauté von Trüffeln) in die Mitte und servirt sie.

53. Aspic von Hühner-Brüßlein.

Man nimmt 8 Hühnerbrüßlein, die wohl abgezogen sind, läßt sie in frischer Butter, mit Salz und Pfeffer, auf einer Platte oder in einer Casserole steif und dann wieder kalt werden: nimmt alsdann 4 Anrichtlöffel voll Vélouté, eben so viel Gallerte, und läßt sie auf die Hälfte einkochen; man kann auch Spinat-Grün darein mischen, damit das Ragout grün werde: mengt die Sauce mit einem oder 2 Eyerdottern, einem Stückchen feiner Butter, gießt die Sauce darüber, und läßt sie wie Gallerte gestehn, gießt hernach in die Gallerte-Form einen halben Zoll hoch helle Gallerte, verziert den Rand mit einem Kranz von Eyerweiß, rothen und weißen Gelbrüben, Schinken und Trüffeln, und in die Mitte einen Stern von geräucherter Zunge, Eyerweiß und Trüffeln, legt wieder Gallerte darum, und die Brüßlein mit der Sauce schön in die Mitte, läßt dieses im Eis steif werden, daß es ganz bleibt; wenn es nicht genug Brüßlein sind, so macht man ein feines Ragout von Hahnenkämmen, Krebschwänzen und Trüffeln, damit die Form ganz voll wird, sonst fällt die Aspic beym umstürzen zusammen, oder spaltet sich; man stürzt sie um, wie bey dem Aspic gesagt worden; es erfordert aber sehr viele Mühe und Geduld. — Man kann in solche Aspics auch übriggeliebene gebratene Hühnerflügel und Schenkel, wie auch Fleisch

von Forellen, oder Sälmlinge, ganze Krebsse, Krebschwänze Kalbsrücklein und Preßkopf thun: denn die Haupt-Oekonomie der Küche besteht darin, auch die Reste nützlich anzuwenden, daß sie den Schein von frischen Sachen haben.

54. Junge Hühner en Mayonnaise.

Man kocht 2 Hühner, läßt sie wieder kalt werden, zerschneidet sie, thut sie in eine Casserole, mit 8 Lurichlöffel voll Velouté oder Sauce tournée, 2 Eßlöffel voll Estragon-Essig, läßt dieses auf zwey Drittel einkochen; sollte die Sauce zu braun werden, so thut man eine Liaison von einem Ey daran, ein wenig fein gehacktes Petersilien und Estragon, läßt es mit der Sauce aufsieden und gießt sie über die Hühner: läßt sie kalt werden, richtet sie auf die Platte an, und gießt die Sauce darüber. Diese Entrées verziert man mit heller Gallerte, in verschiedenen Formen.

55. Junge Hühner à la Tartare.

Man nimmt 2 junge Hühner aus, flambirt sie, schneidet den Hals davon ab, steckt die Schenkel inwendig, schlägt sie mit dem Messer breit, wenn sie vorher der Länge nach auf dem Rücken ganz gespalten sind, doch daß die Brüstlein ganz bleiben; läßt etwas Butter schmelzen, gießt sie über die Hühner, mit Pfeffer und Salz bestreut, und wenn man will, so pannirt man sie mit Brotsaamen; legt sie dann auf ein gelindes Roßfeuer und bratet sie; richtet sie auf eine Platte an und servirt sie mit hellem Jus oder mit einer Sauce à la Tartare.

56. Junge Hühner am Spieß.

Man behandelt sie wie anderes Geflügel, flambirt sie gut, daß die Haut etwas hart werde, um sie gut spicken oder bardiren, nemlich eine gute dicke Speckbarde darauf binden zu können; steckt sie dann an den Spieß und läßt sie gut ausbraten, doch nicht zu trocken.

57. Junge Hühner gebacken.

Hat man gebratene Hühner übrig, oder Theile von gebratenen Hühnern, so bestreut man sie mit Pfeffer und Salz, gießt ein wenig Essig daran, lehrt sie in einem Backteig herum, backt sie in heißem Backschmalz, garnirt sie mit gebackenem Petersilien und servirt sie.

58. Junge Hühner mit Trüffeln.

Man nimmt ein junges Huhn, rüstet es wie eine Pouarde mit Trüffeln, thut vornen an die Brust, zwischen das Fleisch und die Haut eine Speckbarde, daß die Trüffeln nicht heraus fallen können; steckt sie an den Spieß, umbindet sie gut mit einem mit Fett bestrichenen Papier, und servirt sie.

Die Taube.

Man bedient sich gewöhnlich der Schlagtaube, die wilde wird nicht viel gebraucht; doch wenn sie jung sind, so bratet man sie am Spieß, wie Wildpret: ihr Fleisch ist zu schwarz, so daß sie für Entrée oder Ragout nicht dienen können.

59. Gebratene Tauben.

Man nimmt Tauben, die ein festes Fleisch haben, dressirt sie, legt ein Rebblatt unter die Speckbarde, die man darauf bindet, und läßt sie eine halbe Stunde braten.

60. Tauben à la Saint-Laurent.

Man nimmt 4 fette und fleischigte Schlagtauben, steckt ihnen die Füße in den Leib zurück, spaltet sie der Länge nach, wie junge Hühner à la Tartare, und schlägt sie mit dem Messer breit, taucht sie in geschmolzene Butter um sie zu panniren; eine halbe Stunde ehe man servirt, legt man sie auf den Rost, auf ein gelindes Feuer, kehrt sie hernach auf die andere Seite und läßt sie gut ausbraten, richtet sie an und servirt sie mit hellem Jus, oder mit einer Schalotten-Sauce, wie Cotelettes.

61. Tauben in der Casserole.

Man kann sie auch in einer Casserole oder Tortenpfanne zubereiten; man dressirt sie und schneidet sie zu wie die vorigen, passirt sie in Butter bis sie auf beyden Seiten gut sind: thut dann ein wenig Mehl, Essig, Fleischbrühe und den Saft einer Citrone daran, läßt die Sauce ein wenig sieden, gießt sie über die Tauben und servirt sie.

62. Tauben à la crapotine.

Sie werden zubereitet wie obige, nur anstatt sie auf dem Rücken

zu spalten, so schneidet man die Brust in 2 Theile, wie ein Herz, und pannirt sie mit Brosaamen; legt sie auf den Roß und in die Pfanne, bratet sie, gießt eine Sauce darunter, wie oben, und servirt sie. Bey großen Gastmählern werden sie selten servirt.

63. Tauben en compote.

Man flambirt und dressirt 3 bis 4 Tauben, drückt ihnen die Füße längs dem Schenkel in den Leib, dressirt sie ganz leicht mit einem Bindfaden; nimmt anderthalb Eßlöffel voll Mehl, das man in Butter röstet, schneidet kleine Stückchen mageres Schweinefleisch oder Speck, von dem man zuvor die Schwarte schneidet, und passirt sie im Mehl; thut hernach die Tauben darein, passirt sie stark, und gießt Fleischbrühe oder Wasser daran, bis die Tauben schwimmen, nebst 3 Zwiebeln, eben so viel Nägelein, einem garnirten Bouquet, etlichen Morcheln oder Schwämmchen und einem Glas weißen Wein, und schäumt sie gut; wenn sie auf drey Quart eingekocht sind, so schält man eine Hand voll kleine Zwiebeln, passirt sie in Butter, bis sie gelblicht sind, thut sie zu dem Ragout, von dem man das Fett abhebt und servirt sie. — Man kann auch, wenn die Tauben also gekocht sind, die Sauce davon nehmen und schön geschnittene Gelbrüben darin kochen, auch etliche gekochte Lattichstöcke ganz darum legen, und serviren.

64. Tauben en Chipolata.

Man dressirt 3 oder 4 Tauben, wie die vorigen, thut sie in eine Casserole, unten mit Speckbarden belegt, nebst etlichen Kalbfleischabschnitten, Gelbrüben, Zwiebeln, Nägelein, einem gut garnirten Bouquet, Lorbeerblättern, Kimian und einem guten Löffel voll Fleischbrühe, läßt sie eine Stunde kochen; im Augenblick da man sie serviren will, legt man die Tauben trocken, gießt eine Sauce à la Chipolata (siehe Chipolata) darüber, und servirt sie.

65. Sauté von Tauben-Cotelettes.

Man schneidet von 6 oder 8 Tauben die Brüstlein, nimmt ein Beinchen aus dem Flügel, steckt es in die Spitze der Brüstlein, um ihnen die Form einer Cotelette zu geben, legt sie dann auf die Tortenpfanne oder in eine flache Casserole, streut etwas Salz,

Pfeffer und feines Gewürz; darauf, läßt ein Stück Butter schmelzen und gießt sie auf die Cotelettes; wenn man sie serviren will, so stellt man sie auf ein starkes Feuer, röstet sie auf einer, dann auf der andern Seite, aber nur einen Augenblick, läßt die Butter davon ablaufen und richtet sie kronenartig auf eine Platte an, legt zwischen jede Cotelette einen gerösteten und glacirten Brodschnitt, in der nemlichen Größe, gießt helle spanische Sauce darunter und servirt sie.

66. Culottes von Tauben.

Wenn man die Brustlein von den Tauben abgezogen hat, bleibt der ganze hintere Theil und die Schenkel übrig; dieser Theil ist meistens sehr fleischigt und fett und man gebraucht ihn wie folgt: man legt den Rücken ganz breit, steckt die Füße, samt den Schenkeln, nachdem man zuvor die Beine entzwey geschlagen hat, um sie drehen zu können, zum Loch unter dem Würzel heraus, brüht sie hernach im siedenden Wasser, um sie spicken zu können, und servirt sie als Fricandeau mit Chicorée oder mit Gurken; oder ohngespickt in Ragout, in einem erdenen Geschirre; oder mit einer Sauce à la Macédoine; oder auch um eine große Platte damit zu garniren.

67. Tauben en papillotes.

Wenn man die Tauben gut ausgenommen und flambirt hat, so schneidet man die Füße ab und theilt sie in der Mitte entzwey, damit jede Taube, der Länge nach durchgeschnitten, eine Papillote gibt, schlägt sie mit dem Messer ganz flach; nimmt ein gutes Stück Butter, einen Vierling geschabenen Speck, etwa 4 Eßlöffel voll gutes Baumöhl, Salz, Pfeffer und Gewürz, passirt sie eine starke Viertelsunde auf dem Feuer, alsdann läßt man sie auf einer erdenen Platte kalt werden; passirt hernach im nemlichen Fett 3 große Löffel voll Schwämmchen, einen Löffel voll fein gehackte Schalotten, eben so viel fein gehacktes Petersilien, mit etwas Salz und Pfeffer, schüttet es über die Tauben, und läßt sie kalt werden, bestreicht starkes weißes Papier mit Dehl, und umwickelt sie damit; wenn die Papillotten fertig sind, so thut man sie eine halbe Stunde ehe man servirt, auf ein gelindes Rossfeuer und richtet sie an.

68. Tauben à la cuillère.

Man nimmt 6 Tauben aus, flambirt sie leicht, passirt sie in einer Casserole mit Butter, Salz, Pfeffer und Citronensaft, thut sie hernach in eine andere Casserole, unten und oben mit Speck belegt, schüttet eine gute Poële darüber und läßt sie eine Viertelstunde kochen; sind sie gut, so legt man immer einen Krebs zwischen 2 Tauben und servirt eine grüne holländische Sauce darunter.

69. Tauben à la Financière.

Man kocht 6 Tauben in einer Poële, wie die vorigen, nimmt sie heraus und läßt sie abtropfen; thut dann mitten in die Platte ein feines Ragout von Hahnensteinen, Hahnenkämmen, Lebern und Trüffeln, richtet die Tauben rings herum an und servirt sie.

70. Tauben au soleil oder à l'aurore.

Man passirt 6 Tauben in einer Casserole, mit etwas Butter, Pfeffer, Salz und Citronensaft; sind sie steif, so streut man einen Eßlöffel voll Mehl darüber, gießt einen großen Löffel voll Brühe daran, thut ein gut garnirtes Bouquet, 2 Zwiebeln, 2 Nägelein dazu, und läßt die Tauben stark kochen; eine Viertelstunde hernach nimmt man sie heraus: und wenn die Sauce zu dünn ist, so läßt man sie auf etwa 4 Unrichtlöffel voll einfochen; wenn sie passirt ist, so thut man eine Liaison von 2 Eiern darein, schüttet die Sauce über die Tauben und läßt sie kalt werden, hackt Schwämmchen, thut sie in die Sauce und füllet die Tauben damit, bestreicht sie alsdann mit der Sauce und pannirt sie einmal mit feinen Brotsaamen und das zweytemal mit verklopften Eiern; läßt sie mit einer Hand voll Petersilien backen, und servirt sie.

71. Der Ortolan, und das Rothkehlchen.

Die Ortolanen halten sich meistens in der Gegend von Bordeaux auf; man umbindet sie mit einer Speckbarde und steckt sie an silberne Spießlein; in 8 bis 10 Minuten sind sie gebraten.

So auch das Rothkehlchen, oder andere kleine Vögel; man bratet sie entweder am Spieß, oder in einer Casserole auf einem guten Feuer, in Butter passirt, mit fines herbes.