

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach
bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung**

Straßburg, 1822

Wildpret

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

ist, so kann man es auch pänniren, auf dem Rost braten und mit der nemlichen Sauce serviren. Den Ziemer heizt und kocht man eben so, nur mit weniger Brühe, aber mit den nemlichen Zugehörden; man kann ihn auch am Spieß braten, wenn er mager ist, spicken, und mit gestoßenem Brod bestreuen, daß es eine Kruste gibt.

5. Das junge Wildschwein, oder Frischling.

Man bratet es am Spieß und servirt es mit einer Sauce piquante, oder Sauce mit kleinen Gurken, und läßt die Haut auf dem Kopf daran, damit man erkenne, daß es Wildschwein ist.

Wildpret.

1. Hirsch.

Wenn der Hirsch jung ist, so spickt man den Bug, Schlegel und Ziemer, wie beym Reh, und servirt ihn mit der nemlichen Sauce. Zur Brust, Lunge, Leber, Herz und dem Halse, nimmt man viele Zwiebeln, geräucherten Speck, halb rothen und halb weißen Wein, und bereitet sie auf die nemliche Art wie den Hasenpfeffer (siehe Hasenpfeffer). Wenn er alt ist, so spickt man den Schlegel und Bug mit dickem Speck, kocht ihn entweder wie Bœuf à la mode, oder wie den Wildschweins-Schlegel, nimmt aber mehr Brühe dazu und noch etwa 4 Kalbsfüße; macht die Brühe hell, wie die der Galantine, und servirt ihn kalt oder warm.

Reh.

Das Rehfleisch hat einen sehr starken Wildpret-Geschmack; es wird größtentheils gut marinirt und mit einer Sauce piquante servirt.

2. Reh-Schlegel.

Der Rehschlegel, oder das hintere Viertel, wird schön gespickt, 8 bis 10 Tage eingebeizt, dann 2 Stunden am Spieß gebraten und mit einer Sauce piquante servirt.

3. Reh-

3. Reh-Ziemer.

Der Rehziemer ist der ganze Rückgrath bis an die Schlegel und noch einem Theil der Hufz; er wird meistens gespickt, am Spieß gebraten und mit einer Sauce piquante servirt.

4. Reh-Lummel.

Der Lummel ist der obere Theil des Rückgraths, man muß deren mehrere haben um eine Platte zu machen, spickt sie schön, und legt sie in eine ähnliche Beize wie oben gemeldet, doch sey sie nicht so scharf, weil dieses Fleisch nicht so viel vertragen kann; thut sie in eine Casserole, legt Speckbarten darunter, allerhand Abschnitte von Rehfleisch und Knochen, gibt ihnen eine gedrehte Form, wie Schnecker, thut die Brühe, worin sie gebeizt wurden, eine halbe Flasche Wein, und eben so viel Fleischbrühe dazu; macht oben und unten Feuer, läßt sie eine Stunde kochen, nimmt dann die hölzernen Spießchen, womit man sie formirt hat, heraus, glacirt und servirt sie mit einer guten gezogenen Sauce, und wenn man keine hat, so röstet man Mehl, wie schon gesagt.

5. Reh-Cotelettes.

Die Reh-Cotelettes werden nicht gebeizt, man schneidet und bereitet sie wie Hammels-Cotelettes à la minute, passirt und bratet sie auf einer Tortenpfanne oder silbernen Platte, und servirt sie mit einer Sauce piquante, wie oben.

Den Kopf, den Hals, die Brust und das Eingeweide, servirt man als Hasenpfeffer, mit vielen ganzen Zwiebeln und magerem oder geräuchertem Speck.

Der Hase.

Nun kommen wir an die Hasen: der Berg-Hase ist der beste und geschmackvollste; man zieht die jungen vor, und kann die alten von den jungen an dem Geleisch des Vorderfußes gut unterscheiden.

6. Hasen-Pfeffer.

Man röstet einen guten Theil Weismehl in Butter, und schneidet eben so viel viereckigte Stücke mageren Speck, als man Stücke Hasen hat; ist das Mehl fast geröstet, so thut man den geschnittenen Speck hinein und passirt ihn, zerhauet den Hasen in Stücke,

passirt ihn auch eine gute Weile im Speck und Mehl, gießt eine oder anderthalben Flaschen weißen oder rothen Wein, und eben so viel Fleischbrühe oder Wasser daran, aber nicht viel Salz, weil der Speck schon gesalzen ist, nebst 3 großen Zwiebeln, wovon man eine mit 4 Nägelein spickt, 2 Lorbeerblättern, Kimian, einem gut garnirten Bouquet, etlichen ganzen Schalotten und 2 Knoblauchzehen, läßt es also kochen und schäumt es gut, daß die Sauce hell wird; nimmt hernach fast eben so viel mittelmäßige Zwiebeln, als man Fleisch hat, passirt oder röstet sie in gesottener Butter, wie auch 10 oder 12 Stücke geröstetes Brod, in der Form eines Korkrüpfels; ist der Hasenpfeffer zur Hälfte gekocht, so thut man die Zwiebeln dazu, und läßt sie gut weich kochen, daß sowohl der Hase, als auch die Sauce den Geschmack davon bekomme, und hebt das Fett davon ab; beym Anrichten garnirt man den Rand der Platte mit dem gerösteten Brod und den Zwiebeln, und servirt alsdann.

7. Hase am Spieß gebraten.

Wenn der Hase abgezogen, zugerüstet, und die zwey hintern Schenkel an einander gebunden sind, so bestreicht man ihm den Rücken und die Schenkel mit Blut, und stambirt ihn auf einem starken Kohlenfeuer, damit das Fleisch etwas fester und leichter zu spicken ist; man spickt ihn von oben bis unten, läßt ihn eine Stunde am Spieß braten, und servirt ihn mit einer Sauce piquante; oder man nimmt das Eingeweide, passirt etliche ganze Schalotten, 2 Knoblauchzehen, Nägelein, Lorbeerblätter, ein gut garnirtes Bouquet, Pfeffer und Salz, streuet Mehl darauf, und gießt ein Glas voll Wein oder Essig darüber, thut etliche Citronenscheiben dazu, und läßt es kochen; man servirt diese Sauce besonders.

8. Sauté von Hasen-Lümmel.

Man nimmt zu einer Sauté 8 oder 10 Lümmel, schneidet sie anderthalb Linien dick, in der Ründe eines kleinen Thalers, schlägt sie mit einem Messer breit, und legt sie auf eine silberne Platte oder Tortenpfanne, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuß, schmelzt Butter, gießt sie darüber und läßt es so stehen; im Augenblick da man serviren will, stellt man es auf ein starkes Kohlenfeuer, und läßt es auf beyden Seiten gut braten; nimmt alsdann die Butter davon, thut das Fleisch in eine Casserole, läßt den Jus auf der Tortenpfanne, gießt ein Glas voll Wein und 4 Anrichtlöffel voll

gute spanische Sauce dazu, und läßt es auf die Hälfte einkochen, nimmt das Fett davon, und servirt sie. — Man kann sie auch 6 bis 8 Tage beizen und en Sauté serviren.

9. Gespickte Hasen-Lümmel.

Man nimmt die Lümmel, spickt sie mit feinem Speck, schneidet sie rund, wie die vorigen, oder läßt sie in ihrer Länge, und thut sie in eine Casserole, unten mit Speck belegt, die Abschnitte vom Hasen darauf, mit etlichen Stückchen Kalb- und Hammelfleisch, Gelbrüben, Zwiebeln, einem gut garnirten Bouquet, und einem großen Löffel voll Consommé oder Brühe, läßt es etwa 3 Viertelstunden kochen, und legt auch Feuer auf den Deckel; wenn sie gut gekocht sind, so glacirt man sie, und servirt sie entweder mit einer Sauce poivrade, mit einer Sauce piquante, mit Gurken in brauner Sauce, oder mit Schwämmchen.

10. Hase à la St. Denis.

Man nimmt einen Hasen, dem man beim Ausnehmen ein Loch so klein wie möglich in den Bauch schneidet, nimmt ihm den Kopf ab, und spickt ihm den Rücken und die Schenkel mit dickem Speck, den man mit Pfeffer, Salz und fines herbes würzt; man kann ihn auch etwa 2 Tage beizen, aber nur leicht, mit wenig Essig und Salz; ist dieses geschehen, so nimmt man die Leber und die Lunge, wie auch etliche Gänselebern und eben so viel Speck, haekt alles mit einander und würzt es wohl mit Pfeffer, Salz und fines herbes; nimmt eben so viel feine Farce à quenelles, füllt den Hasen damit, und nähert den Bauch gut zu, daß keine Farce heraus kann; thut hernach in eine Braisiere etliche Speckbarden, Schnitte von Kalbfleisch, 3 Gelbrüben, 4 große Zwiebeln, wovon eine mit Nägelein gespickt, etwas Pfeffer und Salz, und eine Flasche weißen Wein, läßt ihn so etwa 2 Stunden, wenn er alt ist, etwas länger kochen; wenn man serviren will, so nimmt man ihn heraus, legt ihn trocken, glacirt ihn, läßt die Brühe einkochen, gießt 3 Löffel voll spanische Sauce dazu, und richtet sie darunter an; ist sie etwas scharf, so nimmt man den Saft von einer Citrone.

11. Hase à la daube.

Wenn der Hase gut abgezogen ist, so spickt man ihn mit dickem Speck, wohl gewürzt, thut ihn in eine Braisiere, unten mit Speck

belegt, ein gutes Stück Kalbschenkel oder Fleisch, auch 2 Kalbsfüße dazu, und bedeckt ihn mit Speck, nebst 4 Gelbrüben, Zwiebeln, Nägelein, 3 Knoblauchzehen, Kimian, und einem gut garnirten Bouquet, gießt Brühe daran bis sie darüber hinaus geht, auch einen Schoppen Wein, läßt ihn etwa 3 Stunden kochen, hernach noch ein Quart der Brühe einkochen, und servirt ihn.

12. Blutwürste von Hasen.

Man nimmt etliche Hasenlummel, oder das Fleisch des Rückgraths, schneidet alle Haut und Nerven davon, stoßt dieses Fleisch in einem saubern Mörser, und treibt es durch ein Knöpflein-Tamis; ist es durchgetrieben, so macht man eine Kugel daraus; nimmt auch eine gekochte Kalbs-Enter, hackt und stoßt sie fein, und treibt sie durch das nemliche Tamis; weicht alsdann frisches Weißbrod in Fleischbrühe ein, drückt es in einem saubern Küchentuch gut aus, und stoßt es ebenfalls im Mörser sehr fein; nimmt dann alle drei Theile, von einem so viel wie von dem andern, und stoßt sie noch lange mit einander; würzt sie gut mit Pfeffer, Salz, geriebener Muskatnuß, sehr fein gehacktem Petersilien, Schalotten, und einem geschabenen Knoblauchzehen, thut nach und nach 4 Eyerdotter und ein ganzes Ey dazu, damit es gut zu verarbeiten ist; nimmt hernach etwas davon in einen Eslöffel, thut es in siedendes Wasser oder in die kochende Fleisch-Marmitte, und sieht ob es nicht zu dick oder zu dünne sey; ist es gut, so macht man Würste davon, und gibt ihnen die Dicke und Länge einer mittelmäßigen Blutwurst, kocht sie wie Knöpflein, läßt sie kalt werden, und pannirt sie zweimal in Butter mit feinen Brosaamen; thut sie alsdann auf ein sehr gelindes Roßfeuer, in den Backofen oder in eine Tortenpfanne, gibt ihnen eine schöne Farbe, und servirt sie mit hellem Jus oder mit einer Wildpret-Essenz.

13. Hasen-Ruchen.

Man nimmt vieles Hasenfleisch, hackt und stoßt es fein, mit eben so viel Brod zugerüstet wie obiges; nimmt hernach mehr als das Drittel guten würfelförmig geschnittenen Speck, Trüffel, kleine Gurken, Schinken oder geräucherte Zunge, in viereckigte Theile geschnitten, vermengt alles gut unter einander und würzt es stark mit gehackten fines herbes, Knoblauch, gestoßenen Lorbeer, Kimian, und rührt 5 oder 6 Eyer darein; nimmt alsdann

eine schönförmige Casserole oder sonst ein Geschirr, das in den Backofen geht und sich umstürzen läßt, belegt sie inwendig mit Speckbarden, daß die Farce nicht anhänge, und stellt sie 3 bis 4 Stunden in einen gelinden Backofen; wenn er gebacken ist, so schütet man das Fett oben ab, läßt ihn kalt werden, verziert ihn mit Citronen, weißem Schweinsfett, und krausem Petersilien, daß er einem Blumenkorb ähnlich, und servirt ihn mit einer schönen Galerte zum zweyten Gang; man kann ihn etliche Mal auftragen.

Wilde Kaninchen.

Die wilden Kaninchen, die in der guten Küche viele Dienste leisten und so manches Geflügel sparen, werden sehr oft jung gespickt und am Spieß gebraten, oder als Hasen-Pfeffer ganz auf die nemliche Art zubereitet; die zahmen braucht man nicht gerne, wegen ihres saden Geschmacks.

14. Kaninchen à la minute.

Wenn das Kaninchen abgezogen ist, so wischt man es sauber ab, daß kein Blut daran bleibt, schneidet es in Stücke, wie zu einem Pfeffer, und macht die Lunge davon; thut alsdann einen Vierling Butter in eine Casserole, würzt die Stücke mit fein gebackten fines herbes und Muskatnuß, legt sie darein, stellt sie auf ein starkes Feuer und läßt sie kochen; man servirt es aus der Casserole, mit dem Saft einer Citrone.

15. Sauté von Kaninchen im Champagner-Wein.

Man bereitet dieses Kaninchen wie das vorige, streuet einen Eßlöffel voll Mehl darauf, gießt ein gutes Glas voll Champagner-Wein dazu, und stellt die Casserole aufs Feuer, daß es sich mit einander mengt, aber nicht lange kocht; macht es aber erst fertig wenn man serviren will.

16. Kaninchen-Schenkel.

Man nimmt etwa 8 Schenkel von wilden Kaninchen für eine gute Platte, beint sie aus, und läßt nur das erste Bein darin, wie bey den Corelettes; man muß acht geben, daß der obere Theil des Schenkels unbeschädigt bleibt, und spickt den innern Theil desselben mit dickem Speck, den man vorher in Pfeffer,

Salz und fines herbes herum gekehrt hat; weil der Schenkel immer etwas trocken ist, so thut man viel Speck hinein; legt sie in eine Casserole, oben und unten Speck, und läßt sie 2 Stunden kochen; wenn sie gekocht sind, so trocknet man sie und servirt sie mit durchgestrichenen Linsen, und gießt sie so darüber, daß man die Schenkel nicht sieht. Man kann auch Schenkel von jungen Kaninchen nehmen, sie spicken und kochen wie obige, aber nicht so lange, sie glaciren und alles darunter serviren, wie bey einem Fricandeau.

17. Kaninchen-Schenkel en Chipolata.

Man nimmt eben so viel Schenkel wie oben, beint sie aus, brüht sie 2 Minuten im heißen Wasser, und küßt sie wieder ab, gibt ihnen eine gute Form, und läßt sie etwa 10 Minuten in frischer Butter sieden, streut etwa anderthalb Löffel voll Weismehl darauf, gießt 2 große Löffel voll Fleischbrühe daran, nimmt etwa 3 Zwiebeln, wovon eine mit 3 Nägelein gespickt ist, ein gut garnirtes Bouquet, etwa 2 Knoblauchzehen, etliche Morcheln oder Schwämmchen, und etliche Stückchen Speck, die man vorher brüht und die Schwarte davon schneidet, dazu; wenn das Ragout halb gekocht ist, so thut man etwa 20 Zwiebeln, die man auch brüht, und etwa 20 große Kastanien daran, aber keine Bonner, denn sie bleiben nicht ganz, nebst kleinen Stückchen Bratwürste, die man mit einem Faden unterbindet, daß sie nur halb so lang wie ein Finger bleiben, mit etlichen zerschnittenen Kalbs-Rütlein, auch Geflügels-Lebern; wenn nun das Ragout gekocht ist, so macht man eine Liaison von 4 Eyerdottern, welche man mit Rahm und Citronen-Saft verdünnet, und servirt sie dann.

18. Gebackene Kaninchen-Schenkel.

Weil man nur die Schenkel von jungen Kaninchen dazu nimmt, so braucht man wenigstens 12 zu einer Entrée; wenn sie ausgebeint sind, so spickt und fricassirt man sie wie die vorigen, nur muß etwas mehr Mehl dazu genommen werden; hernach gießt man Velouté, Sauce tournée, oder gutes Consommé und einen Schoppen weißen Wein darüber, nebst einem garnirten Bouquet, Nägelein und 3 Knoblauchzehen; sind die Schenkel gut gekocht, so nimmt man sie aus der Sauce, wie auch die andern Zugehörden, passirt die Sauce durch ein Stamme, läßt sie

dick einfochen, thut noch eine gute Liaison von 5 Eiern dazu, ordnet die Schenkel, die ganz seyn müssen, auf eine erdene Platte, gießt diese dicke Sauce darüber und läßt sie kalt werden; nach diesem bestreicht man die Schenkel auf allen Seiten mit der nemlichen Sauce, pannirt sie zum erstenmal mit Brosaamen, Pfeffer und Salz, verfertigt von etwa 6 oder 8 Eiern, einen Eyerkuchen-Teig, und fehret sie darin herum, pannirt sie nochmals mit fein geriebenen Brosaamen und läßt sie erkalten; wenn man serviren will, so macht man gesottene Butter oder Backschmuz heiß, und bakt die Schenkel darin, richtet sie hernach wie Cotelettes, am Rande der Platte herum, mit gebacknem Petersilien an.

19. Kaninchen-Schenkel en papillotes.

Man kann sie auch en papillotes machen; man passirt die Schenkel, wie Kalbs-Cotelettes en papillotes; wenn sie etwa eine halbe Stunde gut passirt sind, so legt man sie auf eine Platte, damit sie wieder kalt werden, die fines herbes und die Butter darauf und auf jede Seite des Schenkels eine dünne Speckbarte; wickelt sie dann in weißes starkes Papier, das man mit Dehl bestreicht, damit es auf dem Rost nicht verbrennt; wenn sie gleichartig gebraten sind, so richtet man sie auf eine Platte an und servirt sie ohne Sauce.

20. Lämmel von jungen Kaninchen.

Man nimmt 12 Lämmel, die man auf die nemliche Art zubereitet wie die von den Hasen, spickt sie mit feinem Speck und gibt ihnen eine runde Form, legt inwendig eine verhältnismäßige Zwiebel, die man mit einem hölzernen Spießchen daran spießt, setzt sie in einer Casserole, oder in einer Tortenpfanne, wie die Grenadins von Kalbfleisch, zum Feuer, legt auch Feuer auf den Deckel, läßt sie kochen und in 3 Viertelstunden sind sie gut; dann nimmt man sie heraus, glaciert und servirt sie entweder mit Chicorée, Gurken, Rahm, oder mit durchgestrichenen Cardons, oder mit einer Sauce à glace.

21. Kaninchen-Lämmel à la Polignac.

Man nimmt ebenfalls 12 Lämmel, wovon man 6 wie die vorhergehenden zubereitet, in die 6 andern macht man von einer

Distanz zur andern Einschnitte, schneidet halbrunde Stückchen schwarze Trüffel, und spickt sie damit; die ersten kocht man wie die obigen, die letztern aber auf einer Platsfond oder silbernen Platte; wenn man serviren will, glacirt man die erstern, schneidet Brodschnitte, in der nemlichen Form wie die Lämmel; bey Anrichten legt man jedesmal einen glacirten Brodschnitt zwischen die Lämmel, macht eine Sauté von Trüffeln in die Mitte der Platte, statt Sauce, und servirt sie.

22. Sauté von Kaninchen-Lämmel à la Reine.

Man nimmt 10 bis 12 Lämmel, schneidet sie in anderthalb Zoll lange Stückchen, schneidet ebenfalls Trüffel zum spicken, so daß 6 Stückchen auf jeden Theil geben, und steckt selbige rund herum; man muß aber wohl acht geben, daß sie etwas tief in das Fleisch kommen; wenn dann die Lämmel so zubereitet sind, so thut man sie in eine flache Casserole oder Platte, läßt etwa drey Viertel Butter warm werden, mit Pfeffer und Salz, und gießt sie darüber, reibt auch etwas Muskatnuß daran; wenn man serviren will, so thut man sie auf ein starkes Feuer, und wenn sie auf einer Seite gefocht sind, so wendet man sie um, läßt sie aber nicht lange auf dem Feuer, damit sie nicht hart werden; sind sie gut, so läßt man die Butter worin sie geröstet wurden, ablaufen, und trocknet sie; hernach gießt man 3 oder 4 Anrichtlöffel voll eingefochte Velouté, oder Wildpret-Essenz daran, macht eine Liaison von 2 oder 3 Eiern, und passirt die Sauce durch ein Etamine auf die Lämmel, ziert die Platte rings herum mit gerösteten Brodschnitten, dreyeckigt oder in der Form wie Korksöpffel geschnitten, oder auch mit spanischem Brodteig.

23. Knöpflein von Kaninchen-Fleisch.

Man nimmt das Fleisch von einem oder 2 Kaninchen, reinigt es von Haut und Nerven, schneidet es in kleine Stückchen und stößt es ganz roh in einem Mörser, passirt es hernach durch ein grobes Haarsieb, daß ja keine Haut daran bleibt, und thut das gestohene Fleisch auf die Seite; nimmt hernach verhältnismäßig frisches Weißbrod, weicht es in Wasser oder Milch ein, nimmt dann ein weißes sehr starkes Küchentuch, und drückt es zweymal aus, daß nicht die geringste Feuchtigkeit darin bleibt, stößt es auch, und thut es bey Seite; nimmt hernach eben so viel sehr

feine Butter, und stößt sie ebenfalls; thut zuerst das Fleisch wieder in den Mörser, hernach das Brod, stößt es eine gute Viertelstunde, daß es wohl mit einander vermengt werde, und dann die Butter; würzt dieses mit Salz, Pfeffer geriebener Muskatnüz, sehr fein gehacktem Petersilien und Schalotten, schabt auch einen Knoblauchzehen sehr fein darein, thut 4 oder 5 Eyer gelb, eines nach dem andern, daran; auch kann man 2 oder 3 von den Eiern weiß peitschen, wie Schnee, und mitlösen; hernach nimmt man ein Stückchen von dem Teig, in der Größe einer Nuß, thut es in den kochenden Suppenhasen oder läßt Wasser mit ein wenig Salz sieden, und sieht dann ob der Teig weder zu fest noch zu weich ist; ist er gut, so macht man Knöpflein davon, denen man eine ovale Form gibt; man nimmt nemlich 2 silberne Löffel, füllt den einen völlig mit Teig an, taucht den andern in siedendes Wasser und drückt ihn darauf, so daß die Knöpflein schön oval werden; bestreicht die Casserole unten mit Butter, legt die Knöpflein schön neben einander, schüttet entweder siedende Fleischbrühe oder Wasser worein man etwas Salz thut, darüber, läßt sie kochen, nur daß sie schön ganz bleiben; man kann sie hernach entweder allein, mit spanischer Sauce, mit einem Ragout oder in warmen Pasteten serviren.

24. Blutwürste von Kaninchen à la Richelieu.

Man macht die nemliche Füllet wie oben gesagt, nur ehe die Eyer dazu kommen, nimmt man 2 auch 3 Zwiebeln, schneidet sie ganz rein, thut sie eine halbe Stunde vorher auf ein gelindes Feuer, mit guter feiner Butter, läßt sie weiß verdämpfen, schüttet sie samt der Butter, worin sie verdämpft wurden, in den Mörser, und stößt sie mit der Füllet, daß alles gut vermengt werde; die Füllet soll etwas fester seyn als die zu den Knöpflein; man nimmt das nemliche Gewürz, wie bey den vorhergehenden; nachdem sie gekocht, streut man etwas Weismehl auf einen saubern Küchentisch und macht etwa 3 dicke Würste von der Füllet; legt sie in eine lange Casserole mit siedender Fleischbrühe oder Wasser und läßt sie ganz kochen, hernach wieder kalt werden, alsdann pannirt man sie zweymal, nachdem sie zuvor durch eine Sauce aux atelets gezogen worden. Eine halbe Stunde ehe man servirt, legt man sie auf ein gelindes Roßfeuer, oder in eine Tortenpfanne, oder in den Backofen, und servirt sie mit spanischer Sauce oder mit Wildpret-Essenz.

25. Kuchen von Kaninchen-Fleisch.

Man macht die nemliche Füllet wie die vorhergehende, schüttet sie in eine Casserole oder Form für eine Chartreuse zu machen, die man zuvor mit Speckbarden und Butter belegt, daß sie nicht anhängen kann, backt sie im Backofen sehr gelind, daß sie keine Kruste bekomme; verkfertigt ein feines Ragout von Trüffeln, Hirn und Nieren von Kaninchen, Krebswädeln, Hahnensteinen und Hahnenkämmen, klein geschnittenen Kalbsrücklein, in einer guten spanischen Sauce oder Krebs-Coulis, schüttet es in die Mitte des Kuchens und servirt es warm.

26. Croquettes von Kaninchen-Fleisch.

Man kann die Knöpflein, wenn sie eine schöne Form haben und kalt sind, in einer guten Velouté-Sauce herum kehren, mit Brod panniren, durch 4 oder 5 gut zerklopfte Eyer ziehen, wieder panniren, kalt werden lassen, in heißem Backschmuz backen und mit gut gebacknem Petersilien serviren.

27. Andere Art Croquettes von jungen Kaninchen.

Man steckt 3 junge Kaninchen an den Spieß, wenn sie gebraten sind, so nimmt man das Fleisch davon und schneidet es in kleine viereckigte Stückchen, nimmt hernach einen guten Theil Velouté oder Sauce tournée, die man mit einer halben Maas Rahm auf ein Drittel einkochen läßt, thut das gebackte Fleisch hinein, verdünnet es mit 2 oder 3 Eyerdottern, macht mit einem Köffel so viel kleine Theile als man Croquettes haben will, schneidet kleine saubere hölzerne Stiele, gibt der Farce die Form einer Birne, steckt die Stiele hinein, pannirt sie wie die vorigen, backt und verziert sie eben so.

28. Kari von Kaninchen.

Man schneidet 2 Kaninchen in ganz gleiche Stücke, thut in eine Casserole 3 Bierling Butter, ein Pfund geräucherten Speck in kleine Stückchen geschnitten, die man in Butter warm läßt werden, nimmt hernach 2 Casselöffel voll indianischen Safran, spanischen Pfeffer, den man mit ein wenig Salz zerstoßt, zwey Lorbeerblätter und 2 Nägelein; wenn dieses alles in der Butter

passirt ist, so thut man die Kaninchenstücke dazu, trocknet sie zuvor gut ab, daß kein Blut mehr daran bleibt und nimmt auch die Lunge davon; wenn das Fleisch gut passirt ist, so streut man 3 Eßlöffel voll Mehl darauf, schüttet Brühe oder Wasser daran daß es darüber hinaus gebe, denn sie müssen schnell kochen; wenn es auf 3 Quart eingekocht ist, so thut man kleine Zwiebeln, die Käse von etlichen Artischocken und Schwämmchen dazu. Man thut aller Arten Gemüse an das Ragout; ist es gekocht, so muß es in der Sauce und im Fett schwimmen, das Fett darf also nicht abgehoben werden; man thut das Fleisch und die Garniture in eine etwas tiefe Platte mit einer Liaison von 5 bis 6 Eiern, servirt es, nebst einem Reiskuchen.

29. Fasan à l'Étouffade.

Man nimmt einen schönen fetten Fasan aus, steckt die Füße schön inwendig, und dressirt ihn mit einer Dressier-Nadel, spickt ihn mit großem Speck, den man zuvor mit Pfeffer und Salz würzt, thut ihn in eine Casserole, oben und unten Speckbarden, nimmt hernach eine gute Poêle, wozu man halb weißen Wein und halb Fleischbrühe gießt, läßt ihn so 2 Stunden dämpfen; trocknet ihn hernach, schneidet die Fäden davon, und servirt ihn mit einer Wildpret-Essenz.

30. Fasan mit Kohl.

Man bereitet den Fasan wie den vorigen, thut ihn in eine Casserole, mit einem Pfund geräucherten Speck, einer Cervelas, etlichen Stückchen Kalbfleisch und etlichen Kohlköpfen, die man vorher gebrüht und gebunden hat, läßt dieses etwa 2 Stunden langsam mit einander kochen; wenn man serviren will, so legt man den Fasan auf eine Platte, den Kohl, den Speck und die Cervelas darum und gießt von der nemlichen Sauce darüber. Man könnte auch alles besonders kochen, aber eines muß dem andern den Geschmack geben. — Man kann ihn auch, wie oben gemeldet, zum Feuer setzen mit Speck, den Kohl ohngebrüht, 4 Gelbrüben, Zwiebeln, nebst Gewürz, und es so in seiner selbst gezogenen Brühe mit einander serviren. — Oder ihn, wie ersteren, dressiren und kochen, mit durchgestrichenen Linsen, wozu man die Brühe thut, worin er gekocht wurde, um sie durchzustreichen. — Oder auch eben so mit Sauerkraut.

31. Fasanen-Brüstlein à la Chevalier.

Man schneidet von 8 Fasanen-Brüstlein den untern Theil und stellt ihn bey Seite, den obern spickt man mit sehr feinem Speck; man belegt eine Casserole mit Speck, und kleinen Stückchen Kalbfleisch, 2 bis 3 Gelbrüben, Nägelein, und einem gut garnirten Bouquet, legt zuerst das ohngespickte und dann die Brüstlein von den Fasanen ganz oben, daß sie eine schöne Form behalten, deckt sie mit einem schön rund geschnittenen Papier zu, gießt etwa ein Glas weißen Wein daran, und 2 Gläser voll Consommé, thut sie zum Feuer eine Stunde ehe man serviren will; wenn sie anfangen zu kochen, so stellt man sie auf ein gelinderes Feuer, auch legt man Feuer auf den Deckel, daß sie sich schön erhalten und gut glaciren; wenn man sie serviren will nimmt man sie heraus, trocknet und glacirt sie, gießt die Brühe, worin sie gekocht wurden, durch ein seidenes Tamis, und läßt sie bis zu Glace einkochen; nimmt 3 Anrichtlöffel voll gute spanische Sauce, die man durch ein Etamine schüttert, schneidet Brod in der Form wie die Brüstlein, röstet es schön, legt sie darauf und gießt die Sauce darunter. Man kann auch die Brüstlein mit Speckbarden auf ein Tortenbecken legen, sie gut würzen, ein Glas weißen Wein daran gießen, und Feuer auf den Deckel legen, oder in den Backofen stellen.

32. Fasanen-Schenkel mit durchgestrichenen Linsen.

Man beint die Schenkel bis an das Geleich aus, stößt Speck in der Größe eines halben Eyes, würzt ihn gut, nimmt auch fein gehackte fines herbes und etwas Trüffeln dazu, nähert dann die Schenkel wieder zu, daß sie eine schöne Form behalten, legt sie in eine Casserole, mit Speckbarden, 3 Gelbrüben, Zwiebeln, Nägelein, einem gut garnirten Bouquet, auch etlichen Kalbfleisch-Abgeschnitten, und läßt es anderthalb Stunden kochen; nimmt sie dann heraus, legt gebackenes Brod, in der Form wie die Schenkel, um die Platte herum, und servirt sie mit durchgestrichenen Linsen.

33. Sauté von Fasanen.

Man schneidet die Brüstlein von den Fasanen ab, daß weder Haut noch Nerven daran bleiben, legt sie in eine flache Casserole oder in ein Sautoir, mit Salz und Pfeffer, gießt etwa 3 Bierling geschmolzene Butter daran, und stellt sie im Augenblick da man sie ser-

viren will auf ein starkes Feuer; wenn sie auf einer Seite gut geröstet sind, so kehrt man sie um; richtet sie auf die Platte an wie Cotelettes, jedesmal zwischen 2 Brüstlein ein Stück geröstetes Brod, in der nemlichen Größe wie die Brüstlein; aus dem untern Theil der Brüstlein macht man ein Sauté von Trüffeln, und servirt sie mit einer guten spanischen Sauce; hat man keine, so gießt man ein Glas Wein auf die Glace, so die Brüstlein gezogen haben, thut ein wenig geröstetes Mehl dazu und läßt es einkochen.

34. Sauté von Fasanen mit Trüffeln.

Wenn von den Brüstlein die Haut und Nerven weggeschnitten sind, so schneidet man sie der Länge nach in 2 Theile, die man wieder in kleinere runde etwa 2 Linien dicke Theile schneidet, gibt ihnen eine gute Form und legt sie in eine flache Casserole oder Sautoir, mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuß, gießt Butter darüber, nimmt dann den untern Theil der Brüstlein, thut sie zu dem Sauté, nimmt Trüffeln die gut gereinigt, gewaschen und rund geschnitten sind, wie die Brüstlein, und legt sie auf dieselben; im Augenblick da man serviren will, hebt man die Casserole auf einer Seite hoch, damit die Butter ablaufen könne, nimmt Velouté, mit etwas Wildpret-Essenz, läßt das Sauté darin warm werden, thut eine Liaison von 2 Eyerdottern dazu, und ziert die Platte mit geröstetem Brod.

35. Fasan à la Périgueux.

Wenn der Fasan gut gerypft und oben am Kropf ausgenommen ist, damit der hintere Theil ganz bleibt, dressirt man ihn schön; nimmt hernach anderthalb Pfund Trüffeln, die man sauber büstet und wäscht, schält sie ganz leicht, hackt die abgeschabte Haut fein, thut dann in eine Casserole, ein halbes Pfund geschabenen Speckspeck, einen Bierling frische Butter, eben so viel feines Baumöl, das man mit einander wärmt, schneidet die ganzen Trüffeln in der Größe einer starken Nuß, passirt sie ein wenig darin, thut Gewürz und rein gehackte fines herbes dazu, kocht die Trüffeln etwa 5 Minuten in dem Speck und der Butter; läßt es dann wieder kalt werden und füllet alles durch den Kropf in den Fasan, thut eine dünne Speckbarde oben auf den Platz unter die Haut und bindet ihn zu, damit nichts heraus kann; belegt hernach eine Casserole mit Speckbarden, legt den Fasan darauf, auch mit Speck-

barden zugedeckt, gießt eine gute Poële darüber, deckt ihn mit einem rund geschnittenen Papier zu, läßt ihn eine Stunde kochen; gibt wohl acht, daß er nicht zu stark koche und zerspringe, wobei die Farce verloren gienge; nimmt ihn dann heraus, schneidet die Bindfäden los, hact 2 Trüffeln, nimmt gute spanische Sauce, mit etwas Wildpret-Essenz, oder von der Brühe worin er gekocht wurde; das Fett hebt man wohl davon ab, kocht es gut ein, gießt es unter den Fasan, und servirt. — Man kann auch Knöpflein vom Fasan machen; sie werden eben so zubereitet wie die von anderem Geflügel.

36. Alte Feldhühner à l'Étouffade.

Man nimmt 3 alte Feldhühner, rupft sie und nimmt sie aus, klambirt sie leicht, daß die Haut nicht steif werde, dressirt die Füße, wie bey einer Poularde und gibt ihnen eine gute Form, spickt sie mit dickem Speck, welchen man würzt; thut sie alsdann in eine Casserole, unten mit Speckbarden belegt, mit Abschnitten von Kalbfleisch, 2 Gelbrüben, 3 Zwiebeln, einem gut garnirten Bouquet, deckt sie wieder mit Speckbarden zu, und einem Papier mit Butter bestrichen, gießt ein Glas voll guten weißen Wein und 2 Gläser voll Fleischbrühe daran, läßt sie etwa anderthalb Stunden kochen, auch etwas länger wenn sie noch zu hart sind; legt sie alsdann trocken, schneidet die Fäden davon, nimmt etwa 3 Anrichtlöffel spanische Sauce und eben so viel Wildpret-Essenz dazu, und servirt sie. Hat man keine Sauce, so hilft man sich mit geröstetem Mehl, und mit der Brühe worin sie gekocht, wie schon oben erwähnt worden.

37. Alte Feldhühner mit Kohl.

Man rüstet die Feldhühner wie die vorigen, thut sie in eine Casserole, unten mit Speckbarden belegt, nimmt ein Pfund gut abgebrühten Speck, Cervelas, oder ein Stück Schinken, einige Kalbfleisch-Abschnitte, 3 oder 4 Kohlköpfe, die gut gebrüht und wieder ausgedrückt wurden, 4 Gelbrüben, eben so viel Zwiebeln, Lorbeerblätter, Kimian, Nägelein und 2 Knoblauchzehen dazu; die Hühner bedeckt man mit Speck und einem rund geschnittenen Papier mit Butter, und gießt 2 oder 3 große Löffel voll Fleischbrühe darüber, läßt es 2 Stunden mit einander kochen; richtet die Feldhühner schön in die Mitte der Platte an, den Kohl darnum, den

Speck und Schinken darauf, gießt eine spanische Sauce darüber und servirt.

38. Junge Feldhühner mit Trüffeln.

Man nimmt 3 Feldhühner, rupft und pußt sie, nimmt sie von oben durch den Kropf aus, damit der untere Theil, weil sie gefüllt werden, schön ganz bleibe, stambirt sie leicht auf einem guten Kohlenfeuer, daß aber die Haut nicht steif werde; reibt ein Pfund Speck und thut ihn in eine Casserole, nimmt mittelmäßige Trüffeln, die man in 4 runde Stücke schneidet, das übrige davon hackt man und passirt es auf dem Feuer, thut Salz, Pfeffer und Muskatniß, Piment und zerstoßene Nägelein dazu, und läßt es etwa 10 Minuten mit dem Speck dämpfen, dann wieder kalt werden; füllt die Feldhühner damit, dressirt sie schön mit einer Dressier-Nadel, daß sie eine schöne runde Form bekommen, belegt eine Casserole mit Speck, deckt die Feldhühner ebenfalls mit Speck zu, und gießt eine gute Poële darüber, ohne Citrone; läßt sie etwa anderthalb Stunden langsam kochen, trocknet sie dann, löst den Bindfaden, legt sie auf die Platte, nimmt 3 Anrichtlöffel voll spanische Sauce, hackt etwa 3 Trüffeln, die man in Butter passirt hat, darunter, läßt sie auf die Hälfte einkochen, gießt sie unter die Feldhühner und servirt sie. — Man kann die Feldhühner, wenn sie so gerüütet und gefüllt sind, auch am Spieß braten; hätte man keine spanische Sauce, so nimmt man ein wenig geröstetes Mehl und von der Brühe worin die Feldhühner gekocht wurden, gießt sie durch ein seidenes Tamis, damit das Fett davon gehe, läßt sie auf die Hälfte einkochen und servirt.

39. Junge Feldhühner à l'Espagnole.

Man brühet 3 Feldhühner von der nemlichen Größe, wie die vorigen, thut sie in eine Casserole mit einem Vierling Butter, einem guten Theil Schinken, etwas grobem Pfeffer und passirt sie auf einem etwas starken und dann schwächern Feuer, gießt etwa 6 Anrichtlöffel voll gute spanische Sauce, einen Schoppen guten Wein, neßt einem gut garnirten Bouquet und 2 Zwiebeln dazu, läßt sie 3 Viertelstunden kochen; nimmt sie aus der Casserole, hebt das Fett von der Sauce ab, läßt sie auf die Hälfte einkochen, passirt sie durch ein Etamine und servirt sie. — Hat man keine Sauce, so röstet man ein wenig Mehl, gießt weißen Wein und

und gute Brühe dazu, läßt die Feldhühner darin kochen, schäumt die Sauce gut, hebt das Fett davon ab, läßt sie auf die Hälfte einkochen und servirt sie.

40. Junge Feldhühner in einer Poêle.

Man bereitet 3 ganz frische Feldhühner, wie die andern, nimmt 3 Vierteling Butter, die man in der Hand verknäset, mit Pfeffer, Salz und dem Saft von einer Citrone, stopft diese Butter in die Feldhühner, oben bey'm Kropf, wo sie ausgenommen werden müssen, hinein, daß sie schön rund aussehen, dressirt die Füße hinterwärts, wie bey einer Poularde, thut sie in eine Casserole, unten und oben mit Speckbarden besetzt, auch Citronenschnitte darauf, stellt sie zum Feuer, gießt eine Poêle darüber, und läßt sie eine Stunde langsam kochen; nimmt sie dann heraus, läßt sie trocknen, legt sie auf eine Platte, zwischen jedes Huhn einen großen gekochten Krebs, nimmt alsdann 3 Anrichtlöffel voll spanische Sauce, eben so viel Wildpret-Essenz, läßt es auf die Hälfte einkochen, hebt das Fett wohl ab, gießt sie über die Hühner und servirt sie. Hat man keine spanische Sauce und keine Wildpret-Essenz, so macht man eine Sauce von geröstetem Mehl.

41. Brüstlein von jungen Feldhühnern aux Bigarades.

Man steckt 8 junge Feldhühner an den Spieß, 3 Viertelstunden ehe man serviren will, wenn sie gebraten aber noch ein wenig saftig sind, so schneidet man die Brüstlein ganz genau davon und legt sie auf eine Platte, röstet eben so viel Brod, schön gelb, in der Größe, wie die Brüstlein; hernach nimmt man etwa 4 Anrichtlöffel voll gute spanische Sauce, etwas groben Pfeffer, den Saft von einer bitteren Pomeranze, schabt die obere Schale mit einem Messer rein davon, läßt die Sauce nur ein einziges Mal aufsieden, schüttet sie über die Brüstlein und servirt sie.

42. Sauté von Feldhühner-Brüstlein.

Man schneidet von 6 Feldhühner, gleicher Größe, die Brüstlein, löst die Haut und nervigten Theile gut davon, und legt sie in eine flache Casserole, mit etwas grobem Pfeffer, Salz, und etwa 3 Vierteling geschmolzener Butter, die man darüber gießt; 10 Minuten

Minuten ehe man servirt, thut man sie auf ein starkes Feuer; wenn sie auf einer Seite gebraten sind, so kehrt man sie um, läßt die Butter ablaufen, und richtet sie auf eine Platte an, in der Form einer Krone, jedesmal zwischen 2 Brüstlein ein Stückchen Brod, welche geröstet, glacirt und in der nemlichen Größe sind, und servirt sie mit einer guten spanischen Sauce und Wildpret-Essenz. Hätte man keine Sauce und keine Essenz, so nimmt man die Casserole oder Tortenpfanne, worauf die Brüstlein gebraten, gießt die Butter wohl ab, röstet einen halben Löffel voll Mehl darin, nimmt ein halbes Glas guten Wein, etwas Jus oder sonst gute Brühe, ein wenig groben Pfeffer, den Saft einer Citrone dazu, und servirt.

43. Sauté von Feldhühner-Brüstlein mit Trüffeln.

Man bereitet die Brüstlein wie die vorigen, und legt sie in die Tortenpfanne oder flache Casserole, schneidet Trüffeln in einer schönen runden Form, anderthalb Linien dick, legt sie auf die Brüstlein, mit etwas Salz und grobem Pfeffer; 10 Minuten ehe man servirt, stellt man sie auf ein starkes Feuer, läßt die Butter schön ablaufen, richtet sie, wie die vorigen auf eine Platte an, thut sie in eine ähnliche Sauce wie oben, gießt sie ganz in die Mitte der Platte und servirt sie.

44. Salmis von Feldhühner.

Man bratet 4 Feldhühner am Spieß, läßt sie wieder kalt werden (man kann auch übriggebliebene Feldhühner dazu nehmen), schneidet sie in schöne Stücklein, legt sie in eine Casserole, thut in eine andere die Haut des Rückgraths und andere Beine, die man nicht mit servirt, etwa 6 Löffel voll gute spanische Sauce, 6 ganze Schalotten, ein Glas guten Wein, ein wenig ganzes Petersilien, Salz, und etwa ein Glas voll gute Fleischbrühe oder Consommé dazu; ist sie über die Hälfte eingekocht, so passirt man sie durch ein Etamine über die zerschnittene Feldhühner, ohne sie kochen zu lassen, legt geröstete Brodschnitte darauf und servirt sie. Oder wenn man keine spanische Sauce hat, so röstet man ein wenig Mehl, gießt ein Glas voll Wein und gute Fleischbrühe daran, neßt 6 ganzen Schalotten, Lorbeerblättern, etwas Kimian, 2 Nägelein und den Feldhühner-Abschnitten, läßt es eine gute Weile mit einander kochen, und servirt es mit dem Saft einer Citrone.

44. Salmis, das man bey Fische macht, auf einem Rechaud mit Weingeist.

Wenn man bey der Tafel ein Salmis zurichten will, so nimmt man eine silberne Platte, die man auf ein Rechaud stellt, zerschneidet die Feldhühner, legt sie auf die Platte, thut Salz, Pfeffer, ein Glas voll weißen Wein, den Saft von 2 Citronen und kleine Stückerchen von der Citronenschale dünn geschnitten, rein gebacktes Petersilien, Schalotten und geriebene Brodkrusten dazu, läßt es auf der Platte etwa 10 Minuten langsam kochen und servirt es; es muß aber gut gefalzen und gepfeffert seyn.

46. Feldhühner à la Monglas.

Man dressirt 3 oder 4 Feldhühner, auf die nemliche Art wie eine Poularde, bratet sie an dem Spieß, schneidet die Brustlein davon und macht in jedes eine ovale Höhlung, das Ausgeschnittene schneidet man in kleine würfliche Stücke, nimmt etwa 20 Schwämmchen, und 3 Trüffeln, eben so klein geschnitten, thut sie in eine Casserole, gießt hernach 6 Anrichtlöffel voll spanische Sauce, und eben so viel Wildpret-Essenz dazu, läßt dieses auf ein Drittel einkochen, passirt es durch ein Etamine und schüttert es über das zerschnittene Fleisch; im Augenblick da man serviren will, gießt man dieses Ragout in die ausgehöhlten Theile, und macht eine gute spanische Sauce darunter. Hat man keine Sauce, so nimmt man die Ueberbleibsel von den zerschnittenen Hühnern, etwas geröstetes Mehl, ein halbes Glas guten Wein, und guten Jus dazu, würzt es gut, läßt es einkochen, passirt es durch ein Etamine, und servirt alsdann.

47. Manselle von jungen Feldhühner.

Wenn man 4 Feldhühner an dem Spieß gebraten hat, und sie kalt sind, so schneidet man sie in kleine Theile, wie zu einem Salmis, stößt die übrigen Stücke in einem Mörser sehr fein, mit 6 ganzen Schalotten, ein wenig ganzem Petersilien, 1 Lorbeerblatt und 1 Nägelein, thut in eine Casserole 4 Anrichtlöffel voll spanische Sauce, ein halbes Glas Fleischbrühe, ein halbes Glas guten Wein, ein wenig Muskatnüz, und läßt es auf die Hälfte einkochen; wenn es recht dick ist, wie eine Purée, so passirt man es durch ein Etamine über die zerschnittene Hühner, hält es gut warm, ohne

es kochen zu lassen, und servirt es. Hat man keine Sauce, so nimmt man etwas geröstetes Mehl zu den zerstoßenen Sachen und dem übrigen Gewürz, passirt es durch ein Etamine, und servirt.

48. Hachis von jungen Feldhühner.

Man bratet 8 Feldhühner am Spieß, läßt sie kalt werden, schneidet die Brüstlein nebst dem obern Theil der Schenkel davon, hackt sie fein, und thut sie in eine Casserole; nimmt alsdann die Lebern und Milze in eine andere Casserole, wie auch die Abschnitte der Hühner, 1 Lorbeerblatt, 1 Nägelein, 3 Schalotten, etwas geröstetes Mehl, ein wenig Salbey, gießt 2 große Gläser voll gute Fleischbrühe oder Consommé darüber, und läßt es auf die Hälfte einkochen; passirt sie hernach durch ein Etamine, ohne sie stark zu zerdrücken, thut sie auf das Hachis bis es dick genug ist, hält es warm, läßt es aber nicht kochen; im Augenblick da man serviren will, legt man geröstete Brodschnitte, oder einen Pasteten-Blätterteig rings auf der Platte herum; ist das Hachis angerichtet, so legt man 5 oder 6 Eyer, wie Ochsenaugen, in Essig und Wasser geschlagen, oder mit der Schaale gekochte, zwischen jedes Ey eine Brodschnitte, die man im heißen Baumöhl bakt, dazu, und servirt.

49. Junge Feldhühner à la St. Ménéhould.

Man nimmt 3 oder 4 Feldhühner, rupft und flambirt sie gut; die Schenkel müssen inwendig seyn, wie die der Tauben à la Crapaudine, ohne daß die Oeffnung am Schenkel zu groß ist; man spaltet sie der Länge nach, daß sie ganz doppelt sind, streuet etwas Pfeffer und Salz darauf, thut sie in eine Casserole und passirt sie auf beyden Seiten in feinem Baumöhl; eine halbe Stunde ehe man servirt, thut man sie auf ein starkes Roßfeuer, nimmt 2 Ulrichküffel voll spanische Sauce, den Saft von anderthalben Citronen und etliche kleine Stücke von der Schaale, etwas groben Pfeffer und Salz, läßt diese Sauce ein wenig sieden, legt die Hühner auf eine Platte, und gießt die Sauce darüber.

50. Junge Feldhühner à la Tartare.

Man nimmt 3 oder 4 Feldhühner, dressirt und spaltet sie auf ähnliche Art wie die vorigen, läßt ein wenig Butter schmelzen und bestreicht sie damit auf beyden Seiten, nimmt etwas Salz, groben Pfeffer, fein geriebenes Brod zum panniren, und bedeckt sie damit;

eine halbe Stunde ehe man servirt, legt man sie auf ein gelindes Roßfeuer, läßt sie gut braten, und servirt sie hernach entweder mit einer Sauce à la Tartare, mit einer Sauce piquante, mit einer Remoulade, oder mit Jus.

51. Sauté von jungen Feldhühner.

Diese Art von Zubereitung ist besonders bequem auf der Jagd oder an sonstigen Orten, wo keine große Küchen-Einrichtungen sind.

Man nimmt eine oder auch mehrere ausgenommene Hühner, rüßet sie wie die à la Tartare, und thut ein gutes Stück Butter in eine Casserole; etwa 20 Minuten bevor man serviren will, legt man sie in die Butter, mit Pfeffer und Salz, thut sie zum Feuer, und läßt sie auf beyden Seiten in dieser Butter braten; sind sie gut, so thut man ein wenig spanische Sauce und Citronensaft dazu, und servirt sie. Hätte man weder Sauce noch Citronen, so nimmt man drey Quart von der Butter, womit man die Hühner gebraten hat, streuet etwas Weismehl darauf, gießt ein halbes Glas Wein und eben so viel Fleischbrühe dazu, läßt es ein wenig sieden, und servirt.

52. Junge Feldhühner en papillottes.

Wenn die Feldhühner gerupft, ausgenommen, flambirt, und die Flügel davon geschnitten sind, so spaltet man sie in zwen Theile und schlägt sie mit dem Messer etwas flach, thut hernach ein gutes Stück Butter in eine Casserole, passirt sie mit fines herbes à papillottes, bis sie fast gut sind, und läßt sie auf einer Platte kalt werden; nimmt alsdann starkes weißes Papier, thut eine Speckbarde auf jede Seite, wickelt sie gut ein, wie eine Papillote, und bestreicht sie auf beyden Seiten mit Baumöhl; legt sie eine halbe Stunde auf ein gelindes Roßfeuer, und servirt sie.

53. Purée von jungen Feldhühner.

Man nimmt 8 oder 10 Feldhühner, bratet sie am Spieß, und läßt sie kalt werden; nimmt hernach das Fleisch von den Brüstlein, so wie auch den obern Theil der Schenkel, stößt alles sehr fein in einem Mörser, und thut von Zeit zu Zeit einen Löffel voll Velouté daran, um es zu verdünnen, bis man 6 oder 8 Löffel voll dazu genommen hat, je nachdem man mehr oder weniger Purée haben will, passirt es ganz kalt durch ein Cramine, und streicht alles so gut wie möglich durch; man hält sie gut warm, läßt sie aber nicht

kochen, und würzt sie gut mit Pfeffer und Salz; läßt hernach etwa ein Ey groß feine Butter darin schmelzen, und servirt sie statt Suppe, oder als eine Platte mit gerösteten Brodschnitten garnirt.

54. Kuchen von Feldhühner-Purée.

Man macht eine Purée wie die obige, thut sie in den Mörser und stößt sie mit etwa 10 bis 12 rohen Eyerdottern, passirt sie so dick als möglich durch ein Etamine, thut sie in eine Form die inwendig hohl ist, bestreicht sie gut mit Butter und belegt sie mit dünnen Speckbarden; stellt sie auf ein Bain-marie oder auf sonst ein Geschirr, worin siedendes Wasser ist, und läßt sie darin kochen bis der Kuchen fest ist, welches gewöhnlich 3 Viertelstunden dauert, oder stellt sie in einen gelinden Backofen; man stürzt ihn hernach ganz um, richtet ihn an mit einem feinen Ragout in der Mitte, und servirt ihn mit einer blonden Sauce von Wildpret-Essenz.

Wir haben in unsern Rheingegenden auch Haselhühner, die das feinste weiße Wildpret-Fleisch haben, aber sie sind selten, und werden nur gebraten servirt; in kalten Pasteten, wo sie ganz besonders mit feiner Farce und mit Trüffeln zubereitet werden müssen, verdienen sie den Vorzug vor den Gänseleber-Pasteten.

55. Sauté von Schnepfen-Brüstlein à la Provençale.

Man rüstet 4 Schnepfen, wie die vorigen, nimmt etwas Salz, Pfeffer und anderes gestoßenes Gewürz, einen geriebenen Knoblauchzehen und feines Baumöhl, gießt auch etwas Dehl zu dem Gerippe der Schnepfen, läßt es ein wenig kochen mit etwas Schalotten, Petersilien, einem Knoblauchzehen und einem Lorbeerblatt; thut ein wenig Weismehl daran, mit einem guten Glas weißen Wein, 3 Gläser voll Fleischbrühe, läßt es auf die Hälfte einkochen, passirt es durch ein Etamine und hebt das Fett gut davon ab; im Augenblick da man serviren will, bratet man die Brüstlein in einer flachen Casserole, richtet sie rund herum in die Platte an, legt zwischen zwey Brüstlein ein gebackenes glacirtes Stückchen Brod, drückt den Saft von einer Citrone in die Sauce, gießt sie über die Brüstlein und servirt sie.

56. Geröstetes Brod mit durchgestrichener Schnepfen-Purée.

Man steckt 3 oder 4 Schnepfen an den Spieß: wenn sie gebraten sind, so läßt man sie kalt werden, nimmt dann alles Fleisch

und Eingeweide von den Schnepfen, thut es in einen Mörser mit 4 Loth weißem gekochten Speck und etwas Gewürz; die Beine nebst der Haut thut man in eine andere Casserole, mit einem Glas weißen Wein und 6 Lurichlöffel voll Velouté, läßt diese Sauce auf die Hälfte einkochen, thut 2 Gläser voll Fleischbrühe oder Consommé daran, passirt sie durch ein Etamine und drückt sie etwas stark aus; ist sie kalt, so stößt man das Fleisch von den Schnepfen und gießt diese Sauce nach und nach dazu; wenn die Purée nicht leicht durch ein Etamine geht, so feuchtet man sie mit etwas Consommé an; hält sie hernach in einer Casserole auf siedendem Wasser warm, und schneidet anderthalb Zoll dicke ovale Stückchen Brod, macht mit dem Messer eine Linie von dem Rande eine Höhlung darein, und röstet sie in heißer Butter; wenn sie schön gelb geröstet sind, so nimmt man sie heraus und läßt sie trocknen, gießt die Purée in die Brodschnitte, und servirt sie alsdann.

57. Wilde Enten (Sarcelles) am Spieß gebraten.

Man rupft 2 Enten, stambirt sie leicht, gibt acht daß weder Stoppeln noch Pflaum daran bleibt, und dressirt sie wie anderes Geflügel; hackt etwas Citronen-Schaale fein und vermengt sie mit Butter, Pfeffer und Salz, stopft es in die Enten, gibt ihnen eine gute Form und steckt sie an den Spieß; legt Speckbarden und etliche Citronenschnitte darauf, bindet ein mit Butter gestrichenes Papier darum, daß nichts herabfallen kann, thut sie etwa 3 Viertelstunden bevor man servirt zum Feuer; sind sie gebraten, so thut man sie vom Spieß, läßt die Butter von inwendig gut auslaufen, löst den Bindfaden auf, nimmt die Speckbarden und Citronenschnitte davon, richtet sie auf die Platte an, thut etwa 3 Löffel voll spanische Sauce darunter, nimmt eine Maß groß Glace und abgeschabte Citronenstückchen dazu, läßt sie ein wenig sieden und servirt sie.

58. Wilde Enten à la Batelière.

Man nimmt eine oder 2 Enten, bratet sie entweder in einem Backofen oder in einer eisernen Pfanne, mit 2 Speckbarden, etlichen Zwiebeln, Pfeffer, einem Lorbeerblatt, ein wenig Kimian, die Schaale von einer halben Citrone und 2 Nägelein, läßt dieses ganz trocken mit der Ente braten; ist sie halb gebraten, so streut

man einen halben Eßlöffel voll Mehl darauf, gießt ein gutes Glas rothen Wein daran, mit etwas Jus oder guter Fleischbrühe; man kann auch die Enten heraus nehmen, sie ganz zerschneiden, oder nur oben in die Brüstlein bis auf das Bein hinein schneiden, und so kochen lassen bis sie gut sind, hernach den Saft von einer oder 2 Citronen darein drücken, gebackenes Brod darum legen und sie serviren.

59. Sauté von wilden Enten (Sarcelles) à la Viard.

Man nimmt 4 oder 5 Enten aus, flambirt sie, zieht die Nerven schön davon, die nacht an der Haut sind, und schneidet die Brüstlein in lange Riemen, alle in der nemlichen Größe, thut sie in eine flache Casserole oder Tortenpfanne, mit Pfeffer, Salz und etwas wenigem Gewürz, läßt Butter schmelzen und gießt sie darüber; nimmt hernach die Beine und Körper davon, gießt ein Glas Wein daran, mit einer oder zwey Zwiebeln, läßt es kochen wie Jus; hat es Glace gezogen, so gießt man einen großen Löffel voll *Cousommé* dazu, läßt es noch eine Stunde, auch mehr, kochen, und passirt es durch ein seidenes Tamis; thut alsdann in eine andere Casserole 6 Löffel voll gute spanische Sauce, die Glace dazu, läßt sie auf die Hälfte einkochen, passirt sie durch ein Etamine, thut etliche bittere Pomeranzenschaalen darein, und hält die Sauce gut warm ohne sie kochen zu lassen. Im Augenblick da man serviren will, stellt man die Casserole oder Tortenpfanne mit den Brüstlein auf ein starkes Feuer, und wenn sie auf beyden Seiten gebraten sind, so läßt man die Butter davon ablaufen, legt sie in einer Platte schön auf einander, (man kann auch etliche geröstete Brodschnitte dazu legen), gießt die Sauce gut warm darüber, und servirt sie. Hat man keine Sauce, auch nicht Zeit sie zu bereiten, so nimmt man drey Quart von der Butter, worin die Brüstlein passirt wurden, streuet etwa einen halben Löffel voll oder etwas mehr feines Weiszmehl auf die Tortenpfanne, gießt ein halbes Glas guten rothen oder weißen Wein, und ein Glas Fleischbrühe daran, nebst Salz und Pfeffer, und hat man keine bittere Pomeranze, so nimmt man etwas klein geriebene Citrone, läßt dieses mit einander kochen und servirt es. — Man kann die wilden Enten, wenn sie alt sind, in eine Daube thun, wie ich es hernach bey dem andern Geflügel erklären werde, sie ausbeinen, in kalten Pasteten serviren, und Gallerte dazu machen.

60. Krametsvögel in der Form wie Zwetschen.

Der Krametsvogel wird meistens nur gebraten, und ist zur Herbstzeit am besten.

Man nimmt etwa ein Duzend Krametsvögel, rupft sie sauber, nimmt sie gut aus, thut die Lebern bey Seite, flambirt sie nur leicht, daß die Haut nicht steif wird, und beint sie gut aus, welches ein wenig Mühe kostet; alsdann zerdrückt man die Lebern mit einem Messer, nimmt eine feine Farce von Geflügel, von Kaninchen oder von Kalbfleisch, vermischt es mit den Lebern, füllt die Vögel damit, und gibt ihnen eine gute Form; den einen Fuß, von welchem man die dicken Theile schneidet, befestigt man mitten im Leib, so daß er einer Zwetsche ähnlich ist; nähert hernach die gefüllten Vögel mit einem starken Faden zu, und legt sie in eine Casserole, mit etwas Butter, Salz und grobem Pfeffer; eine halbe Stunde ehe man serviren will, stellt man die Casserole auf ein gelindes Feuer, läßt sie langsam kochen, nimmt hernach die Fäden davon, legt sie auf eine Platte, wie Zwetschen, gießt eine gute italienische Sauce darüber, und servirt sie. Hat man keine Sauce, so nimmt man einen halben Eßlöffel voll Mehl, einen guten Theil von der Butter worin man die Vögel passirt hat, gießt ein halbes Glas weißen Wein, eben so viel gute Fleischbrühe und Jus dazu, nebst Pfeffer, Salz, geriebener Muskatnuß und fines herbes; man kann auch geröstete Brodschnitte darum legen, Citronensaft daran thun, und alsdann serviren.

61. Krametsvögel im Gratin.

Man nimmt die nemliche Anzahl Krametsvögel wie die obige, beint sie aus oder nicht, füllt sie mit feiner Farce, von welcher man noch übrig haben muß, um sie in die Platte zu legen, gießt einen Anrichtlöffel voll Velouté oder Sauce tournée dazu, und läßt sie auf einem gelinden Feuer etwas anziehen, legt die Vögel darauf, die vorher in der Butter passirt worden, nimmt die Fäden davon, und bedeckt sie mit Speckbarden und mit einem rund geschnittenen Papier, das man mit Butter bestreicht; stellt sie eine Viertelstunde ehe man serviren will, in einen gelinden Backofen, oder auf einen Dreyfuß auf ein kleines Kohlenfeuer, und legt auch Feuer auf den Deckel; hebt hernach das Fett davon ab, oder man nimmt ein Stück frisches Weißbrod, trocknet das Fett damit aus, und servirt sie.

62. Lerchen mit fines herbes.

Die Lerche ist ein sehr beliebter Vogel; zur Herbstzeit sind sie am besten.

Man nimmt 12 oder 18 Lerchen: wenn sie sauber gepuzt sind, so thut man sie in einer Casserole mit Butter, Salz, grobem Pfeffer, und etwas gesiofenem Gewürz, 7 oder 8 Minuten auf ein starkes Feuer; nimmt alsdann einen guten Löffel voll rein gehackte fines herbes, Petersilien, Schalotten, und gehackte Schwämmchen dazu, und kehrt sie noch eben so lang mit den fines herbes herum; gießt hernach 2 Anrichtlöffel voll spanische Sauce, einen Löffel voll Fleischbrühe, und ein halbes Glas weißen Wein daran, thut die Lerchen hinein, läßt sie nur einmal aufsieden und nimmt sie heraus; die Sauce läßt man etwas einkochen, gießt sie darüber und servirt sie. Hat man keine Sauce, so streuet man ein wenig Mehl auf die Lerchen; wenn sie passirt sind, so gießt man ein halbes Glas Wein und eben so viel Fleischbrühe daran, läßt die Sauce ein wenig kochen, und servirt alsdann.

63. Lerchen en croustade.

Man heint 12 Lerchen aus, nimmt das ganze Eingeweide, die Galle und den Magen ausgenommen, hackt es mit dem Messer, legt es mit eben so viel feiner gekochter Füllet auf eine silberne Platte oder eine andere die man aufs Feuer stellen kann, mit etwas fines herbes, Gewürz und einer Speckbarde, thut es auf ein gelindes Rechaud oder in den Backofen; wenn die Füllet gekocht ist, so thut man sie in eine Casserole, mit 2 Anrichtlöffel voll Velouté, die man gut mit der Füllet vermenger; füllet damit die Lerchen, gibt ihnen die Form einer Kugel, näht sie mit einem Bindfaden zu, thut sie in eine Casserole, würzt sie gut mit Pfeffer und Salz und stellt sie 7 oder 8 Minuten auf ein gelindes Feuer; alsdann rühet man die Brod-Croustade, etwa anderthalb Zoll dick: ehe man sie in der Butter passirt, macht man etwa eine Linie vom Rand einen Einschnitt, daß man etwas Füllet hinein thun kann, nimmt sie hernach, wenn sie schön gelb geröstet ist, heraus, füllt sie mit der Farce, und legt die Lerche, aus der man zuvor den Faden heraus gezogen hat, darauf; etwa eine Viertelstunde ehe man serviren will, stellt man die Croustade so zubereitet in einen Backofen oder auf eine Tortenplatte, oben und unten mit Feuer, aber ja nicht zu heiß; richtet sie hernach auf die nemliche Art

an, gießt in eine jede Lerche ein wenig italienische Sauce und servirt sie.

64. Lerchen - Cotelettes.

Man beint die Lerchen aus oder spaltet sie in 2 gleiche Theile, läßt das Füßchen daran, daß es einer Cotelette ähnlich ist, legt sie auf eine Platte, die man aufs Feuer stellen kann, läßt ein Stückchen Butter schmelzen und schüttet es darüber; im Augenblick da man serviren will thut man sie auf ein starkes Feuer, so wie sie etwas angezogen haben, kehrt man sie herum; wenn sie steif sind, so läßt man die Butter davon ablaufen und richtet sie rund herum auf die Platte an wie Cotelettes, gießt hernach etwas spanische Sauce darüber mit dem Saft einer Citrone und servirt sie.

65. Der Auerhahn und der Birkhahn.

Wir haben noch in unsern Gegenden zwey Arten großer Vögel, die man nicht ohnerwähnt übergeben kann: dieses ist der Auerhahn und der Birkhahn, beyde halten sich auf den höchsten Bergen auf; in der guten Küche werden sie nicht viel gebraucht, weil ihr Fleisch schwarz ist und meistens den Geschmack von den Tannen hat; die jungen kann man als Braten brauchen, schön spicken, weil sie trocken sind; die alten aber nur in einer guten Daube oder in einer kalten Pastete, gefüllt und gut garnirt, serviren.

66. Wachteln in einer Wildpret - Essenz.

Man nimmt Wachteln, mehr oder weniger, nachdem die Platte groß oder klein seyn soll, schneidet das ganze Brüstlein aus der Wachtel, doch so daß die obere Haut schön ganz bleibe und sie ihre Form behält; man nimmt sie oben durch den Kropf aus, daß der untere Theil schön ganz bleibt, weil sie gefüllt werden; nimmt hernach die Brüstlein von andern Wachteln, die man mit Salz, Pfeffer und fines herbes in einem Vierling Butter passirt, und thut etwas Citronensaft daran, hernach thut man zwey von diesen Brüstlein in jede Wachtel: man muß 8 Wachteln zu einer Entrée haben; man passirt sie zuerst ein wenig in Butter, mit etwas Salz, Pfeffer und einem Lorbeerblatt, thut hernach Speckbarden unten in eine Casserole, legt die Wachteln hinein und deckt sie mit Speckbarden zu, schüttet eine Poële darüber mit weißem Wein, und läßt sie eine gute halbe Stunde kochen; sind sie gekocht,

so läßt man sie trocknen, schüttet eine gute spanische Sauce und Wildpret-Essenz darüber und servirt sie.

67. Wachteln à l'Espagnole.

Man nimmt 8 frische Wachteln, die man durch den Kropf ausnimmt, um hinten keine Oeffnung zu machen, zerknäset ein gutes Stück Butter, mit einer Citrone, Salz und Pfeffer, und füllt die Wachteln damit, so viel als sie halten können, dressirt sie alsdann, und läßt die Füße frey; legt in eine Casserole Speckbarden, die Wachteln darauf, und bedeckt sie wieder mit Speckbarden, gießt eine gute Poële darüber, halb mit weißem Wein und halb mit Fleischbrühe; etwa eine halbe Stunde ehe man servirt, thut man sie zum Feuer: wenn sie gefocht sind, so läßt man sie trocknen, zieht die Fäden heraus, und röstet Brod in der Größe wie eine Wachtel, legt sie auf das Brod, und servirt sie mit einer spanischen Sauce, oder mit etwas Glace, die man zergehen läßt.

68. Wachteln au Chasseur.

Man dressirt die Wachteln so gut wie möglich, und thut sie in eine Casserole, mit einem Stück Butter, Salz, Pfeffer, fines herbes und geriebener Muskatnüs, stellt sie auf ein starkes Feuer und wendet sie von Zeit zu Zeit um; sind sie etwas fest, so streuet man einen Eßlöffel voll Mehl darauf, und gießt ein halbes Glas Wein und Fleischbrühe daran; wenn die Sauce gut vermengt ist, so nimmt man die Wachteln heraus (sie sollen nicht kochen), richtet sie an, schäumt die Sauce gut, hebt das Fett davon ab, und servirt sie.

69. Wachteln mit Trüffeln.

Man nimmt die Wachteln am Kropf aus, wie obige, flambirt sie ein wenig, reinigt und bürstet Trüffeln, schneidet sie würficht, und schabt etwas Speck; nimmt hernach eben so viel Butter, mit Salz, Pfeffer, Gewürz und etwas fines herbes, hackt die Trüffel-Haut und thut sie mit dem andern etwa 8 Minuten aufs Feuer, läßt es dann kalt werden und füllt die Wachteln damit; sind sie gefüllt, so dressirt man sie mit einer Dressirnadel und gibt ihnen eine schöne Form; legt alsdann Speck in eine Casserole, schneidet etwas Kalbfleisch würfelförmig, nimmt Gelbrüben, 7 oder 8 kleine Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, ein garnirtes Bouquet, ein gutes

Stück Butter, mit Speckbarden bedeckt, und passirt dieses alles etwa eine Viertelsunde auf einem gelinden Feuer; gießt hernach ein Glas Wein, und eben so viel Fleischbrühe daran, läßt es ein wenig kochen, schüttet es über die Wachteln, und läßt sie noch eine halbe Stunde kochen; trocknet sie alsdann, richtet sie an, und servirt sie mit einem kleinen Sauté von Trüffeln, in spanischer Sauce.

70. Wachteln im Gratin.

Man nimmt 10 frische Wachteln und schneidet die Lebern davon, zerstoßt die Lebern und thut sie in eine gekochte Farce, würzt sie gut mit fines herbes, füllt die Wachteln damit, dressirt sie, und gibt acht daß sie eine gute Form behalten; gießt in die übrige Farce einen Anrichtlöffel voll Velouté, bestreicht die Platte damit, und stellt sie ein wenig aufs Feuer, legt die Wachteln darauf, und bedeckt sie mit Speckbarden; eine halbe Stunde ehe man servirt, stellt man die Platte auf einen Dreifuß auf eine starke Kohle, oder auf ein Rechaud, bedeckt sie mit einem Tortendeckel, auf welchen man auch Feuer legt, und läßt sie ein wenig braten; man kann sie auch in den Backofen thun und mit einer guten italienischen Sauce serviren.

71. Sauté von Wachtel-Brüßlein.

Es wird auf die nemliche Art zubereitet, wie das Sauté von Feldhühner-Brüßlein.

Die Schnepfe.

Es gibt dreyerley Schnepfen: die Große, die Kleine, und die Wasser-Schnepfe; zur Herbstzeit sind sie am besten.

72. Salmis von Schnepfen.

Man steckt 3 Schnepfen an den Spieß: wenn sie gebraten sind, so zerschneidet man sie so gut man kann; die Flügel, einen Theil der Schenkel, die kleinen Flügelbeiner, die Füße, den Rückgrath, den Bürzel und die Haut, nebst dem Eingeweide, thut man in einen Mörser, mit 3 oder 4 Schalotten, ein wenig Petersilien, auch einen Knoblauchzehen, wenn man ihn liebt, ein wenig groben Pfeffer, und stößt es mit einander; legt ein Stückchen Butter in eine Casserole, thut das Gestoßene aus dem Mörser in die Casserole, läßt es etwa 10 Minuten auf dem Feuer, gießt ein Glas

weißen oder rothen Wein, und 6 Lurichlöffel voll spanische Sauce dazu, läßt alles auf die Hälfte einkochen; ist dieses geschehen, so passirt man es durch ein Etamine: wenn sie gut gestoßen sind, soll alles durchgehen; die zerschnittenen Stückchen hält man in einer andern Casserole warm, gießt die durchgestrichene Sauce, die aber nicht mehr kochen darf, darüber, und richtet sie mit schön gerösteten Brodschnitten an.

73. Salmis von Schnepfen auf dem Fische zu machen.

Es wird auf die nemliche Art zubereitet, wie das von Feldhühner.

74. Jäger-Salmis von Schnepfen.

Man nimmt die Schnepfen vom Spieß, zerschneidet sie und legt das Zerschnittene in eine Casserole, hackt alsdann die Leber und das ganze Eingeweide und thut es zu den zerschnittenen Stückchen, mit etwas Pfeffer, Salz, fines herbes, 2 Gläser voll weißem oder rothem Wein und etlichen Stückchen Brodrinde, läßt es ein wenig kochen und servirt es.

75. Kleine Schnepfen (Bécassines) à la minute.

Man flambirt und dressirt die Schnepfen, thut sie in eine Casserole auf ein starkes Feuer, mit einem guten Stück Butter, fein gehackten fines herbes, etwas geriebener Muskatnüz, Salz und Pfeffer; wenn man sie 7 bis 8 Mal herum gedreht hat, so thut man den Saft von 2 Citronen, ein halbes Glas weißen Wein und ein wenig geriebene Brodrinde dazu, läßt sie ein wenig kochen und servirt sie.

76. Sauté von Schnepfen-Brüstlein.

Man nimmt die Brüstlein von 6 Schnepfen, löst sie schön ab, und säubert sie von Haut und Nerven, thut sie in eine flache Casserole oder Tortenpfanne, streut etwas Pfeffer, Salz, auch etwas gestoßenen Rosmarin darauf; im Augenblick da man serviren will, thut man sie auf ein starkes Feuer, wenn sie auf einer Seite gebraten sind, so dreht man sie geschwind auf die andere und läßt sie nur einen Augenblick auf dem Feuer: sie dürfen wie oben gesagt, nicht stark gebraten seyn; man läßt hernach die Butter schön davon ablaufen und richtet sie auf eine Platte rings herum an, zwischen jedes Brüstlein eine geröstete Brodschnitte; man nimmt

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.