

Nr. 1139. **Schöpfennierndel.** Preis: 1 K 10 h.

Man läßt Zwiebel in Butter rösten, gibt blätterig geschnittene Nierndeln hinein, salzt und pfeffert sie und läßt sie rösten. Dann seih man das Fett ab, gibt ein wenig aufgelöste Glace, 1 Eßlöffel französischen Senf, Trüffeln und gedünstete Champignons, ein wenig Madeira, Zitronensaft und Suppe dazu und köcht dies rasch auf. Auch kann man, wenn die Nierndeln gebraten sind, mit Mehl stauben und mit Essig spritzen, dann mit Suppe aufgießen oder man bereitet braune Sauce und rührt die gebratenen Nierndeln dazu.

## Geflügel.

Hühner, Kapaune und Indiane werden, wenn sie getötet sind, heiß abgebrannt und von den Federn rein gepuht, dann ausgenommen. Wildgeflügel dagegen sowie Enten und Gänse werden trocken gerupft, gepuht, dann ausgenommen. Ist das Geflügel ausgenommen, hält man es über eine Spiritus- oder Gasflamme und senkt unter fortwährendem Drehen alles Unreine noch ab. Bei Enten und Gänsen müssen die groben Stiftern gut weggenommen werden. Dann wäscht man das Geflügel gut aus und richtet es zum Braten her, wie es bei den folgenden Rezepten angegeben ist. Die Bratzeit bei einem Huhn rechnet man  $\frac{3}{4}$ —1 Stunde, Kapaun  $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{3}{4}$  Stunden, Ente 2— $2\frac{1}{2}$  Stunden, Gans  $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden und bei einem Indian zirka 3—4 Stunden.

### Transhieren von Geflügel.

Das geschieht folgendermaßen: Man schneidet zuerst die Schenkel, dann die Flügel ab, hierauf der Länge nach Rücken und Brust durch und teilt die beiden Teile je nach der Größe in 2—3 Stücke. Kleines Geflügel teilt man nur der Länge nach auseinander. Nun legt man die Teile schön arrangiert auf eine Schüssel und belegt sie mit grüner Petersilie. Man rechnet ein Huhn für 3 Personen, 1 Indian für 6—7, 1 Ente für 3—4, 1 Gans für 6, 1 Taube für 2, 1 Schnepfe für 1—2, 1 Rebhuhn für 1—2 und 1 Fasan für 3—4 Personen.



Nr. 1140. **Gebratenes Huhn.** Preis: 3 K 20 h.

Das Huhn wird rein gepuht, abflaumiert, ausgenommen, gewaschen und mit Salz, Pfeffer, Majoran und 4 dkg Butter innen und außen gut eingerieben. Dann steckt man 2 Apfel hinein und gibt das Huhn in eine Pfanne, gibt Wasser, Zwiebel und noch ein Stückchen Butter dazu und brät es unter fleißigem Begießen mit Saft schön weich und braun. Ist es gut gebraten, seht man das Fett ein wenig ab, gibt 1 Stückchen in Suppe zerlassene Glace und ein Stückchen frische Butter dazu, kocht dies zu einem kurzen Saft ein, gießt selben über das transchierte Huhn und gibt es zu Tisch.

Nr. 1141. **Gefülltes Huhn, 1. Art.** Preis: 3 K 20 h.

Ein Huhn wird gepuht, gewaschen, gesalzen und untergriffen, d. h., man trennt die Haut von der Brust mit einem scharfen Messer ab, salzt und reibt das Huhn darinn gut ein und gibt Fülle wie Nr. 1317 hinein, näht die Haut zusammen, daß die Fülle beim Braten nicht heraus kann, dann reibt man das Huhn mit 3 dkg Butter ein, gibt es in eine Pfanne mit einem Stückchen Butter, ein wenig Wasser und Zwiebel und brät es unter fleißigem Begießen mit Saft schön braun und weich. Ist es soweit, nimmt man das Fleisch heraus, läßt den Saft mit ein wenig Wasser aufkochen, gießt ihn über das angerichtete Huhn und serviert es mit Salat oder grünem Gemüse. Man kann auch die Fülle in den Bauch des Huhnes geben.

Nr. 1142. **Gefülltes Huhn, 2. Art.** Preis: 3 K 30 h.

Man bereitet Fülle wie Nr. 1317 und gibt 6 dkg Kalbsleber und die Hühnerleber dazu. Nun füllt man das Huhn, wie oben angegeben ist, und brät es auch so. Mit Salat wird es serviert.

Nr. 1143. **Gespicktes Huhn.** Preis: 3 K 30 h.

Ein gepuhtes, gewaschenes Huhn reibt man mit Salz und Pfeffer innen und außen ein, spickt es am Rücken und an der Brust mit Speck und steckt einen säuerlichen Apfel in den Leib. Nun gibt man in eine Pfanne 4 dkg Butter, das Huhn, Zwiebel und ein wenig Wasser und brät es unter fleißigem Begießen mit Saft



schön braun und weich. Nun seihst man das Fett herab, gießt aufgelöste Glace oder nur Suppe daran, kocht einen kurzen Saft ein und gibt das Huhn damit zu Tisch.

Nr. 1144. **Badhuhn.** Preis: 3 K 30 h.

2 noch junge Hühner werden gepuht, gewaschen und roh in Teile transchirt, hierauf eingesalzen, gepfeffert und  $\frac{1}{4}$  Stunde stehen gelassen, dann in Mehl, Ei und Brösel gedreht, aus heißem Schmalze schwimmend herausgebacken, mit Zitronenscheiben und Petersilie auf der Schüssel verziert und mit Salat zu Tisch gegeben.

Nr. 1145. **Paprikahuhn.** Preis: 2 K 80 h.

Ein Huhn wird gepuht, hierauf in Teile transchirt. Nun läßt man kleinwürfelig geschnittenen Speck um 30 h mit  $\frac{1}{4}$  kg geschnittenen Zwiebeln lichtgelb rösten. Sodann gibt man das transchirte Huhn sowie Petersilie, Pfeffer, Salz, 1 Zehe Knoblauch Paprika und soviel Wasser oder Suppe dazu, daß das Huhn weich dünsten kann. Ist es weich, nimmt man das Fleisch heraus. Nun gibt man in die Kasserolle  $\frac{1}{4}$  l Rahm, der mit 2 Eßlöffeln Mehl gut verrührt ist, sowie 1 Eßlöffel Paradeismark hinein, gießt dies mit Suppe auf, kocht dann das Huhn mit der Sauce gut auf, richtet es hierauf auf einer Schüssel mit dem Saft an und serviert Reis, Nudeln oder Nockerln dazu.

Nr. 1146. **Eingemachtes Huhn, 1. Art.** Preis: 2 K 90 h.

1 Huhn wird gepuht, ausgenommen, gewaschen, und in Teile zerlegt. Nun läßt man 5 dkg Butter heiß werden, gibt das Huhn, Pfeffer, Salz, Limonienschale, Petersilie und Wasser oder Suppe daran und dünstet das Huhn in der Flüssigkeit weich. Inzwischen bereitet man von 6 dkg Butter und 3 Eßlöffeln Mehl eine Einmach, gibt Petersilie dazu und gießt die Einmach mit der Suppe, in der das Huhn gedünstet wurde, auf, verrührt sie gut, gibt das Huhn, um 10 h zerkleinerten Karfiol, 4 Stück blätterig geschnittene Champignons,  $\frac{1}{8}$  l frische, grüne Erbsen, 6—8 Stück sehr kleine Karotten und auch einige Spargelköpfe hinein und kocht das Ganze zusammen weich. Kurz vor dem Anrichten kocht man noch Semmelknödel hinein. Um ein schöneres Aussehen zu geben, legiert man die Sauce mit 1 Eßlöffel Schlagobers und einem Dotter oder gibt Safranwasser dazu.



**Nr. 1147. Eingemachtes Huhn, 2. Art. Preis: 2 K 90 h.**

Man richtet ein Huhn wie oben her. Nun gibt man in eine Kasserolle 6 dkg Butter,  $\frac{1}{16}$  l Öl, läßt es heiß werden, gibt das Huhn hinein, brät die Teile rasch darinnen ab, nimmt sie dann heraus und stellt sie warm. Nun läßt man in dem Fett Zwiebel und Schalotten ein wenig anlaufen, staubt dann 2 Eßlöffel Mehl daran, gießt mit  $\frac{1}{8}$  l Weißwein auf, gibt  $\frac{1}{4}$  l Paradeismark, 1 Eßlöffel Sago, dann das Fleisch und soviel Wasser oder Suppe dazu, daß das Fleisch weich dünsten kann und auch zum Servieren Sauce bleibt. Nun würzt man das Ganze mit Pfeffer, Salz, ein wenig Majoran und Limonienschale und kocht das Huhn weich, richtet es dann an, gießt den Saft darüber und serviert Champignons- oder Pilzlingreis dazu. Auch kann man in Wein gedünstete Trüffel darunter mischen.

**Nr. 1148. Huhn mit Pilzlingen. Preis: 3 K 90 h.**

Man bereitet eine Fülle wie Nr. 1317 und gibt 6 dkg in Butter gedünstete Champignons und  $1\frac{1}{2}$  dkg in Rotwein gedünstete Trüffel dazu, füllt damit das Huhn, brät es, wie bei Nr. 1142 angegeben wird, und gibt Risotto dazu.

**Nr. 1149. Huhn mit Krebsenragout. Preis: 4 K 20 h.**

Ein Huhn wird mit Suppe, Champignons, Zitronensaft und Gewürz weich gekocht. Nun bereitet man Krebsenragout wie Nr. 582 und kocht auch 4 Stück Krebse im ganzen sowie Karfiol weich. Nun richtet man das Huhn auf einer Schüssel an, gießt rundherum das Ragout und legt die Krebse so darauf, als ob sie hinaufkriechen wollen, dann legt man noch den auseinandergetheilten Karfiol herum, begießt ihn mit Butter und streut Parmesan darauf. Man kann auch Reis dazu servieren.

**Nr. 1150. Huhn mit Holländersauce. Preis: 4 K.**

Das Huhn wird wie obiges weich gekocht. Nun bereitet man Holländersauce und serviert sie mit dem gedünsteten Huhn. Zu einem solchen gedünsteten Huhn kann man auch Paprika-, Trüffel- oder Paradeissauce servieren.

**Nr. 1151. Hühnerfilets, 1. Art. Preis: 2 bis 3 K.**

Dieselben werden meist für Kranke bereitet. Man löst die Schenkel- und Brustteile eines Huhnes von den Knochen und der Haut,



fätschiert sie und treibt sie mit ein wenig Butter ab, formt Laibchen und bäckt sie aus heißer Butter heraus, gießt ein wenig Fett ab, gibt Suppe daran und kocht einen kurzen Saft davon.

**Nr. 1152. Hühnerfilets, 2. Art. Preis: 4 bis 5 K.**

Man löst von einem Huhn die Haut und die Knochen aus und schneidet gleichmäßige Stücke. Von den Abfällen bereitet man Hühnerfarce und läßt sie in einer Reifdunstfasserolle stocken. Nun bereitet man Spargelspißen und brät dann die gesalzenen und gepfefferten Fleischstücke in Butter mit ein wenig Schmalz gemischt ab. Dann richtet man in einer runden Schüssel die Farce an, legt in den leeren Teil der Mitte die Fleischstücke (Hühnerfilets) und am Rande der Farce die Spargelspißen an.

**Nr. 1153. Hühnerfilets, 3. Art. Preis: 3 bis 4 K.**

Wie oben hergerichtete Filets werden gesalzen, gepfeffert, in Ei und Brösel getaucht und aus dem heißen Schmalze herausgebaden. Man serviert pikanten Salat dazu.

**Nr. 1154. Hühnerfilets, 4. Art. Preis: 3 bis 4 K.**

Wie Nr. 1152 hergerichtete Filets werden gesalzen, gepfeffert, mit Speck gespißt, aus heißer Butter herausgebraten und dann mit Champignons- oder Pilzlingsauce serviert.

**Nr. 1155. Geflügelreis. Preis: 2 K 90 h.**

Das Junge von 3 Hühnern oder 1 ganzes Huhn wird rein gepuht, gewaschen und in Teile zerlegt. Nun läßt man in 10 dkg Butter Zwiebel anlaufen, gibt das Fleisch, Salz, gestoßenen Pfeffer, Zitronenschale, Suppe oder Wasser daran und dünstet darinnen das Huhn halb weich. Ist es so weit gedünstet und der Saft eingegangen, mischt man  $\frac{1}{2}$  l Reis, 1 l Wasser und 4 dkg Butter dazu und dünstet an der Seite des Herdes das Fleisch mit dem Reis ganz weich. Nun richtet man es auf einer Schüssel an und streut geriebenen Parmesan um 20 h darüber. Auch kann man gedünstete, frische grüne Erbsen daruntermischen oder eine mit Dottern legierte Einmachsauce dazu servieren.

**Nr. 1156. Kapaun. Preis je nach der Größe.**

Dieser kann auf alle Arten wie Hühner bereitet werden.



Nr. 1157. **Gebratener Indian.** Preis je nach der Größe.

Ein abgelegener Indian wird gerupft, ausgenommen, gewaschen, mit Salz, Pfeffer, Majoran und Butter innen und außen gut eingerieben, dann mit Speck gut gespickt und in den Leib werden Äpfel gegeben. Nun gibt man in eine Kasserolle ein Stückchen Butter, Zwiebel, Wasser und den Indian und brät ihn unter fleißigem Begießen schön braun und weich. Ist er so weit, nimmt man ihn aus der Pfanne, seiht ein wenig Fett ab, gibt ein Stückchen zerlassene Glace und ein wenig Madeira und Suppe hinein und kocht einen kurzen Saft davon. Transchirt wird der Kapaun mit dem Saft serviert.

Nr. 1158. **Gefüllter Indian.** Preis: 6 K 40 h.

Man bereitet wie Nr. 1317 Fülle und rührt 4 dkg gebratene, geriebene Kastanien dazu. Mit dieser Fülle füllt man den Hals eines Indians und brät ihn, nachdem man ihn wie oben hergerichtet hat, fertig.

Nr. 1159. **Indian,** Preis: 6 bis 8 K.

Einen wie Nr. 1157 gebratenen Indian richtet man auf einer Schüssel an und garniert ihn mit allen Arten Gemüse oder Salat oder garniert ihn gleich warm und kalt.

Nr. 1160. **Indiansfilets, 1. Art.** Preis: 2 K 40 h.

1 Stück Fleisch vom Bügel wird mit 20 dkg Schweinefleisch fasciert. Nun rührt man 4 dkg Butter mit 1 Ei, einer emgeweichten Semmel, mit Pfeffer, Gewürz, Salz, Zwiebel und dem Fleische ab. Hierauf formt man Laibchen davon, taucht sie in Mehl und bäckt sie aus dem heißen Schmalze heraus, seiht das Fett ab, gibt ein Stückchen Butter und Suppe daran, kocht einen kurzen Saft ein und gibt ihn mit dem Fleische zu Tisch.

Nr. 1161. **Indiansfilets, 2. Art.** Preis: 5 bis 7 K.

Diese werden wie obige gemacht, dann in Mehl, in ein zerhlopftes Ei und Brösel getaucht, hierauf aus heißem Schmalz herausgebaden und dann mit Salat serviert. Filets vom Indian können mit **Paprika-, Cinnamon-, Trüffel-, Paradeis-, Senf- und Madeirasaucen** serviert werden.



Nr. 1162. **Ente gebraten.** Preis: 3 K 10 h.

Eine Ente wird gerupft, gut gepuht, ausgenommen, abgefengt, gewaschen und innen und außen mit Salz, Pfeffer und Butter eingerieben. Dann steckt man einige säuerliche Äpfel in den Leib und brät die Ente mit 3 dkg Butter, Wasser und Zwiebel unter fleißigem Begießen mit dem eigenen Saft braun und weich. Dann transthiert man die Ente und gibt sie mit Kompott, Kraut oder beliebigem Salat zu Tisch.

Nr. 1163. **Gans gebraten.** Preis nach dem Gewichte.

Diese wird wie die Ente hergerichtet und auch so gebraten, nur braucht sie kein Fett und eine längere Bratzeit.

Nr. 1164. **Gänsebrust und Schenkel gedünstet.** Preis: 2 K 20 h.

Man gibt in eine Kasserolle 6 dkg Butter, geschnittene Zwiebel, um 6 h Wurzelwerk, ein wenig Thymian, die gesalzene und gepfefferte Fleischstücke,  $\frac{1}{8}$  l Rotwein, etwas Wasser und dünstet das Fleisch schön weich und bräunlich. Ist das Fleisch gut, gibt man es auf eine Schüssel, kocht den Saft mit Suppe auf und gießt ihn über das Fleisch. Man serviert selbes mit Kartoffelpüree oder Krautsalat.

Nr. 1165. **Gebadene Gansleber.** Preis: 1 K 70 h.

Eine schöne, große Gansleber wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in Mehl, dann in zerflopfes Ei und Brösel getaucht, aus dem heißen Schmalze schön lichtgelb herausgebadet und mit Zitronenscheiben zu Tisch gegeben.

Nr. 1166. **Geröstete Gansleber.** Preis: 1 K 70 h.

Man schneidet sie in kleine Stücke, gibt 1 Eßlöffel Fett oder 4 dkg Butter in eine Kasserolle, läßt es mit geringelter Zwiebel anlaufen, brät die geschnittene Leber, gibt Salz, Pfeffer und ein wenig Majoran dazu, spritzt sie mit Essig, läßt sie schnell aufkochen und gibt die Speise zu Tisch.

Nr. 1167. **Gebratene Gansleber, 1. Art.** Preis: 2 K 50 h.

Man pfeffert und salzt eine Leber, spickt sie mit Speck und taucht die Leber in Mehl ein. Nun brät man die Leber aus heißer



Butter heraus, seihst hierauf das Fett ab, gibt ein wenig Suppe und 2 Eßlöffel Rahm daran und kocht die Brühe rasch zu einem kurzen Saft ein, den man über die Leber gießt, welche man dann rasch serviert.

Nr. 1168. **Gebatene Gansleber, 2. Art.** Preis: 2 K 40 h.

Diese wird wie obige bereitet, nur ohne Zugabe von Rahm.

Nr. 1169. **Gansleber mit Trüffeln.** Preis: 2 K 80 h.

Man schneidet von einer Leber fingerdicke Scheiben, salzt und pfeffert sie, taucht sie in Mehl und brät sie aus dem heißen Schmalze oder aus Butter rasch heraus. Nun seihst man das Fett ab, gibt ein Stückchen Butter, in Salzwasser gekochte Champignons, in Wein gedünstete Trüffeln, ein wenig aufgelöste Glace und ein bißchen Madeira dazu und dünstet einen kurzen Saft ein, den man über die Leber gießt, die man dann rasch serviert.

Nr. 1170. **Gansleber im eigenen Fett.** Preis: 3 bis 4 K

Man läßt das Fett einer Gans aus. Eine schöne Leber wird rein gepuht, die Haut abgezogen und die Leber im ganzen gut durchgebraten. Nun gibt man in einen Porzellantopf ein wenig ausgelassenes, gesalzenes Fett, legt die Leber im ganzen hinein, gießt dann soviel Fett darauf, daß die Leber ganz bedeckt ist, und stellt sie hierauf an einen kalten Ort. Die Leber in dieser Bereitung ist sehr gut mit Brot zu essen, man muß aber das Fett sehr gut salzen.

Nr. 1171. **Gansbügel mit Rittscher.** Preis: 2 K 60 h.

6 Bügel einer Gans werden rein gepuht, gewaschen und dann mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit einem Stückchen Butter und Suppe oder Wasser halb weich gedünstet. Nun kocht man  $\frac{1}{4}$  kg grobes Kollgerstl,  $\frac{1}{4}$  kg getrodnete, ganze, gelbe Erbsen in Salzwasser halbweich. Dann gibt man in eine Kasserolle 5 dkg Butter, läßt sie zerschleichen, gibt eine Lage Erbsen, dann die Bügel, hierauf Ulmergerstl, dann geschnittene Champignons, hierauf wieder Bügel, dann Erbsen, dann Champignons und zum Schlusse das Kollgerstl, gießt dann den Saft der gedünsteten Bügel, und, wenn es nötig ist, Suppe darauf, daß die Masse weich dünsten kann. Man stürzt sie schön aus der Kasserolle und serviert die Speise.



**Nr. 1172. Gansbügel mit weißen Rüben.** Preis: 2 K 60 h

Man läßt wie oben Bügel weich dünsten. Auch dünstet man weiße Rüben halbweich, staubt sie und gießt sie mit der Suppe von den Bügeln auf, gibt die Bügel dann dazu und dünstet alles weich. Auf einer Schüssel angerichtet serviert man es.

**Nr. 1173. Eingemachte Gans.** Preis: 2 K 80 h.

Fleischstücke von einer Gans, welche vom Fette befreit sind, werden mit Salzwasser, Gewürz und Wurzelwerk weich gekocht. Dann bereitet man wie Nr. 252 eine Einmach, gibt grüne Erbsen, Spargelstüchchen, Karfiol, Champignons, ein wenig Trüffelst, grüne Fajolen und Karotten dazu, kocht das Fleisch in dieser Einmach mit kleinen Semmelknödelchen auf und serviert hierauf die Speise.

**Nr. 1174. Gebratene Tauben.** Preis: 2 K 40 h.

2 Tauben werden wie das andere Geflügel gepuht, ausgenommen, abflaumiert und gewaschen, dann mit Salz und Pfeffer eingerieben; in den Leib steckt man ein Stückchen Butter und einen Apfel. Nun legt man sie eine Kasserolle, ein bißchen Butter, Wasser und Zwiebel dazu und brät sie schön braun und weich. Ist es so weit, werden die Tauben transchiert, der Saft wird mit Suppe kurz eingekocht und über die transchierten Tauben gegossen. Man serviert sie mit grünen Erbsen, Spargelspitzen, Kompott oder Salat.

**Nr. 1175. Gefüllte Tauben.** Preis: 2 K 50 h.

Diese werden wie die Hühner Nr. 1142 bereitet.

**Nr. 1176. Eingemachte Tauben.** Preis: 1 K 90 h.

Sie werden gleich dem eingemachten Huhn behandelt.

**Nr. 1177. Tauben mit Rahm.** Preis: 2 K 70 h.

Die Tauben werden gepuht, ausgenommen, abflaumiert und gewaschen. Dann reibt man sie mit Salz, Pfeffer, Majoran und 6 dkg Butter innen und außen ein. In eine Pfanne gibt man 4 dkg Butter, um 6 h geschnittenes Wurzelwerk, Wasser und die Tauben und brät sie unter öfterem Begießen mit Rahm und Saft schön weich und braun. Sind die Tauben gebraten, nimmt man



sie heraus, staubt an das Wurzelwerk 3 Eßlöffel Mehl, röstet es ein wenig, gießt es dann mit Suppe oder Wasser auf, passiert den Saft und gibt Senf, Zitronenschale und -Saft, um 6 h Kapern,  $\frac{1}{16}$  l Rahm und ein wenig Zucker daran, kocht das Ganze auf, gibt die Sauce über die angerichteten Tauben und mit Nudeln, Reis oder Makkaroni serviert man sie.

**Nr. 1178. Gebeizte Tauben.** Preis: 3 K 10 h.

Man legt ältere Tauben über Nacht in eine Beize. Den nächsten Tag spickt man sie und brät sie mit ein wenig Beize und dem Wurzelwerk braun und weich. Nun bereitet man braune Sauce II. Art, gießt sie mit der Beize auf und kocht sie gut ein. Die gebratenen Tauben werden transchiert, angerichtet, mit Butterteig oder Kartoffelcroquettes garniert und mit der Sauce serviert.

**Nr. 1179. Gedünstete Tauben.** Preis: 2 K 90 h.

Die Tauben werden wie zum Braten hergerichtet und mit Speck gespickt. Nun gibt man in eine Kasserolle um 6 h Wurzelwerk, Pfeffer, Salz, Essig, Zitronenschale,  $\frac{1}{4}$  l Rotwein, die Tauben und Wasser, daß die Tauben bedeckt sind, und dünstet sie darinnen weich. Sind sie weich und ist der Saft eingegangen, staubt man 2 Eßlöffel Mehl daran, röstet es damit und gießt es dann mit Suppe auf, gibt um 6 h Rahm dazu, kocht den Rahm ein und passiert die Sauce, gibt dann ein Stückchen aufgelöste Glace, ein wenig Madeira, Champignons und ein bißchen gedünstete Trüffel dazu, kocht die Sauce zur gewünschten Dike ein und gibt sie mit den Tauben und mit Reis zu Tisch.

**Nr. 1180. Geflügelreis.** Preis je nach dem Geflügel.

Dieser wird von Enten, Gänsen und Tauben wie Geflügelreis vom Huhn bereitet, mit Parmesan bestreut und serviert.

---

## Wildbret.

**Nr. 1181. Naturgebratener Hasenrücken.** Preis: 2 K 90 h.

1 Rücken wird gut abgehäutelt, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit Speck gespickt. Nun legt man ihn in eine Pfanne