

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

und gießt 10 dkg heiße Butter darauf, gibt in die Pfanne Wasser und brät den Rücken unter fleißigem Begießen mit Rahm und Saft sowie mit $\frac{1}{8}$ l Rotwein schön braun und weich. Dann nimmt man ihn heraus, mengt zum Saft $\frac{1}{16}$ l Rahm, der mit 1 Eßlöffel Mehl abgerührt ist, dazu sowie ein Stückchen in Suppe aufgelöste Glace, 1 Eßlöffel Ribiselgelee, ein wenig Senf und Suppe und kocht einen dicklichen Saft davon ein. Der Rücken wird in Stücke geteilt, auf einer Schüssel angerichtet, mit Limonienstücken belegt und mit Kartoffelcroquettes, welche mit Kastanienpüree gefüllt sind, garniert. Nun gibt man die Sauce, die in eine Schale kommt, und Preiselbeeren dazu.

Nr. 1182. **Gebratener Hasenrücken.** Preis: 2 K 95 h.

1 Rücken wird wie obiger zum Braten hergerichtet. Nun gibt man in eine Kasserolle Wurzelwerk, Essig, Salz, Pfeffer, Gewürz, 1 Lorbeerblatt, Zitrone, Thymian, den übrig gebliebenen Speck, 3 dkg Butter, Zwiebel und Wasser, legt den Rücken darauf und brät ihn unter fleißigem Begießen mit Saft und Rahm braun und weich. Ist das Fleisch gut, nimmt man es heraus, staubt an das Wurzelwerk 2 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Mehl, röstet es damit ein wenig, gießt es mit $\frac{1}{8}$ l Rotwein auf, verdünnt mit Suppe oder Wasser, kocht es gut auf, passiert hierauf die Sauce, mischt um 10 h Rahm, um 6 h Kapern, wenn es notwendig ist, Essig, Zitronensaft, Zucker, Worschestersauce nach Geschmack dazu und läßt die Sauce gut einkochen. Dann transchirt man den Rücken, legt ihn auf eine Schüssel, belegt ihn mit Orangen oder Zitronenscheiben, welche man mit Kapern belegt, und gießt ein wenig Sauce am Rande darauf, garniert ihn mit Butterteigcroquettes und reicht die Sauce in einer Schale dazu.

Nr. 1183. **Hasen mit Wildbrettsauce.** Preis: 2 K 90 h.

Man brät einen Hasenrücken wie Nr. 1181. Nun bereitet man Wildbrettsauce. Den Rücken schneidet man in Teile, legt ihn auf eine Schüssel, belegt ihn mit Orangenscheiben, auf die man Preiselbeeren legt, garniert ihn mit kleinen gekochten, dann einpanierten und aus heißem Schmalze gebadenen Griechknödelchen oder Schintencroquettes und reicht die Sauce in einer Schale dazu.

Nr. 1184. **Hasen mit Blutsauce.** Preis: 2 K 60 h.

Man brät einen Hasenrücken samt den Läufen wie Nr. 1181. Inzwischen bereitet man Blutsauce und gibt das Fleisch transchirt, mit der Sauce begossen und mit Semmelknödeln zu Tisch.

Nr. 1185. **Gebeizter Hase.** Preis: 3 K 50 h.

Der Hase wird abgezogen, das Blut mit Essig verrührt und kalt gestellt, der Rücken zum Braten verwendet und das andere Fleisch hakt man in Stücke. Nun kocht man eine Beize von Wasser, Essig, $\frac{1}{8}$ l Wein, Salz, Pfeffer, Gewürz, Nelken, Lorbeerblatt, Zwiebel, Thymian, geschnittenem Wurzelwerk, und 1 Zitrone. Das Fleisch legt man in einen Weidling, gießt die Beize darüber und läßt das Fleisch 1 Tag in dieser Beize liegen. Sodann kocht man es mit dieser Beize weich und bereitet hierauf von 2 Eßlöffeln Schmalz, ein wenig Zucker und 3 Eßlöffeln Mehl eine dunklere Einbrenn, gießt sie mit der Beize, worin das Fleisch gekocht wurde, auf, läßt sie ein wenig kochen, passiert hierauf die Sauce, gibt um 4 h geriebenen Lebzellen, das mit Essig verrührte Blut, um 6 h Rahm, Salz, Zucker und Essig nach Geschmack daran, legt das Fleisch zur Sauce, kocht es damit gut auf und gibt die Speise in einer Schüssel mit Knödeln zu Tisch.

Nr. 1186. **Hasenjunge.** Preis: 1 K 70 h.

Das Hasenjunge eines Hasens wird nach demselben Verfahren wie oben gebeizt und gekocht und auch so serviert.

Nr. 1187. **Hasenfilets.** Preis: 2 K 30 h.

Von 2 Läufen des Hasens löst man also Knochen aus und faschirt sie mit $\frac{1}{4}$ kg unterspättem Schweinefleisch. Nun erweicht man eine Semmel, drückt sie gut aus, vermengt sie mit dem Fleische, mit gestoßenem Gewürz, Salz, Pfeffer und Limonienschale, mischt alles gut durcheinander, formt kleine Laiberln davon, drückt sie platt, taucht sie zuerst in ein zerklöpftes Ei und in Brösel, bäckt sie aus heißem Schmalze heraus und gibt sie mit Preiselbeeren oder Hetschepetschsauce zu Tisch.

Nr. 1188. **Hasenfilets naturgebraten.** Preis: 2 K 40 h.

Man bereitet die Filets wie oben angegeben, taucht sie dann in Mehl und bäckt sie aus heißem Fette heraus, seigt hierauf das Fett ab, gibt ein wenig in Suppe aufgelöste Glace, Suppe, Champignons und Trüffel hinein, kocht alles weich und zu einem dicken Saft, richtet die Filets dann an, gießt die Sauce darauf und serviert sie mit Kartoffelpüree und roten Rüben oder mit Cumberlandlandsauce und Reis.

Nr. 1189. **Rehrüden.** Preis: 10 bis 12 K. (Für Wien ist er sehr teuer, da er nicht gerne geteilt wird; im ganzen kostet er gewöhnlich 10 bis 12 K.)

1 Rehrüden wird abgehäutelt, gut ausgelöst, gesalzen, gepfeffert und gut mit Speck gespickt. Dann gibt man das Fleisch in eine Pfanne, gießt 6 dkg heiße Butter darüber, gibt $\frac{1}{4}$ l Rotwein, Kapern, geschnittenes Wurzelwerk, Essig, Salz, Wasser, ein Stückchen geräucherten Speck, Gewürz, Pfeffer, Lorbeerblatt und Zitrone dazu und läßt das Fleisch darinnen unter öfterem Begießen mit Saft und Rahm schön braun und weich braten. Ist das Fleisch gut gebraten, nimmt man es heraus und stellt es warm. Zu dem Wurzelwerk gibt man 2 Eßlöffel Zucker und 2 Eßlöffel Mehl, röstet es ein wenig, gießt es dann mit Suppe oder Wasser (oder einem Fond, den man sich von Abfällen kochen soll) auf, gibt um 10 h Rahm dazu, kocht die Sauce gut aus und passiert sie dann. Nun gibt man $\frac{1}{16}$ l Madeira, 3 dkg geschnittene, in Rotwein gedünstete Trüffel, gelochte, geschnittene Champignons und ein wenig Worscheftersauce daran und läßt diese Sauce ziemlich lange und gut auskochen, bis ein diätlicher Saft entsteht. Nun schneidet man das Fleisch in Scheiben, legt es auf eine Schüssel, belegt es mit Zitronen- oder Orangenscheiben, streut Kapern oder Preiselbeeren auf die Scheiben, ziert es mit gebadenen Croquettes, mit Reis oder Polenta, gibt die Sauce in eine Schale und reicht auch noch Preiselbeeren, Ribisel- oder Cumberland sauce dazu.

Nr. 1190. **Rehrüden kalt.** Preis: 10 K.

Dieser wird, wie es oben angegeben ist, gebraten, dann aus der Pfanne genommen, ausgekühlt, in Schnitten geteilt und mit einer pikanten Sauce zu Tisch gegeben. Meist bereitet man die Speise für Mittag, wie oben angegeben ist, mit Sauce und läßt einen Teil für abends zum Kaltessen zurück.

Nr. 1191. **Rehschlegel.** Preis: 5 bis 6 K.

1 Kleiner Schlegel wird abgehäutelt, hierauf mit Salz und Pfeffer eingerieben und dann mit Speck gespickt. Weiters behandelt man ihn wie Rehrüden Nr. 1189 und gibt ihn auch so zu Tisch.

Nr. 1192. **Naturgebratener Rehschlegel.** Preis: 5 bis 6 K.

1 Kleiner Schlegel wird abgehäutelt, hierauf mit Salz und Pfeffer eingerieben, gut gespickt und in eine Pfanne gelegt. Hierauf

wird das Fleisch mit 6 dkg sehr heißer Butter begossen; man gibt dann $\frac{1}{8}$ l Rotwein und ein wenig Suppe daran und brät den Schlegel unter fleißigem Begießen mit Saft und Rahm schön braun und weich. Man nimmt das Fleisch hierauf heraus, kocht den Saft mit $\frac{1}{8}$ l Rahm und Madeira gut auf und teilt das Fleisch in Scheiben, richtet es auf einer Schüssel an, belegt es mit Orangenscheiben und serviert es mit Kartoffelcroquettes und Preiselbeeren oder Rotkrautsalat.

Nr. 1193. **Rehshlegel mit Wildbretsauc.** Preis: 6 K 70 h.

Der Schlegel wird wie obiger gebraten. Inzwischen bereitet man Wildbretsauc und serviert sie zum Fleische.

Nr. 1194. **Rehshulter mit brauner Sauc.** Preis: 4 K 50 h.

Die Schulter wird wie der Schlegel gebraten. Nun bereitet man eine braune Sauc wie Nr. 258. Dann richtet man das Fleisch an, gießt die Sauc darüber und serviert Norderln dazu.

Nr. 1195. **Rehshulter mit Madeirasauc.** Preis: 5 K 20 h.

Die Schulter wird wie Schlegel Nr. 1192 gebraten, hierauf mit Madeirasauc und gebadenen Buttermigcroquettes serviert.

Nr. 1196. **Gebeizter Rehshlegel.** Preis: 5 K 90 h.

Man gibt in einen Topf Essig, Wasser, $\frac{1}{8}$ l Rotwein, Wurzelwerk, Salz, Pfeffer, Gewürz, Lorbeerblatt, Zwiebel, Thymian, Majoran und Limonie, kocht es rasch auf und läßt es ein wenig auskühlen. Nun häutelt man einen kleinen Schlegel oder eine Schulter ab, gießt die Beize darüber und läßt das Fleisch über Nacht darinnen liegen. Den nächsten Tag nimmt man das Fleisch heraus, salzt und pfeffert es und spickt es mit Speck. Nun gibt man in eine Pfanne das Wurzelwerk der Beize, sowie ein wenig Beizsuppe und 3 dkg Butter und brät das Fleisch unter fleißigem Begießen mit Saft und Rahm schön braun und weich. Ist das Fleisch gut gebraten, nimmt man es heraus und röstet mit ein wenig Zucker das Wurzelwerk braun, rührt 3 Eßlöffel Mehl mit $\frac{1}{8}$ l Rahm gut ab, gibt es zu dem Wurzelwerk, ferner ein wenig Suppe, läßt es schön braun einkochen und passiert dann die Sauc. Nun mengt man gekochte Trüffeln, Oliven und feingeschnittene Schwam-

merl hinein, gibt ein wenig Madeira, Zucker, Salz und Zitronensaft daran und läßt es zu einer guten Sauce einkochen. Das Fleisch schneidet man dann in Schnitten, legt sie auf eine Schüssel, bestreut die Schnitten mit Kapern, tropft Rahm darauf, rundherum legt man Piccoli mit Parmesan bestreut und gibt die Sauce in einer Schale mit zu Tisch.

Nr. 1197. **Rehfilets, 1. Art.** Preis: 2 K 95 h.

Man kauft 60 dkg Rehfilets, schneidet fingerdicke Schnitzel davon, salzt und spickt sie mit Speck, dreht sie in Mehl, brät sie aus heißem Fette heraus, seiht das Fett ab, gibt ein Stückchen Butter, Wasser oder Suppe und ein wenig Paprika daran, kocht die Filets mit dem Saft und mit Rahm um 8 h rasch auf und richtet sie, mit dem Saft begossen und mit Zitronenscheiben garniert, an.

Nr. 1198. **Rehfilets, 2. Art.** Preis: 3 K 20 h.

Wie oben gebratene Filets können mit Madeira, brauner oder Trüffelsauce serviert werden.

Nr. 1199. **Rehjunges.** Preis: 2 K 10 h.

Dieses wird wie gebeizter Hase zubereitet, und verwendet man das Junge von einem Reh.

Nr. 1200. **Rehgulasch.** Preis: 2 K 40 h.

Man schneidet 60 dkg Fleisch in würfelige Stücke und salzt sie ein. Nun läßt man klein geschnittenen Speck (um 20 h) heiß werden, mischt $\frac{1}{4}$ kg zerkleinerte Zwiebel daran, röstet sie lichtgelb, gibt dann das Fleisch, 1 Eßlöffel Paradeismark, Paprika und Salz daran und dünstet das Fleisch weich und gibt immer ein wenig Suppe oder Wasser daran, damit es sich nicht anlegt. Hierauf staubt man, wenn der Saft eingegangen ist, 2 Eßlöffel Mehl daran, läßt es ein wenig rösten, gießt mit Wasser oder Suppe auf, gibt ein wenig Zitronensaft und =Schale, 2 Körner Wachholderbeeren, $\frac{1}{8}$ l Rotwein und 1 Eßlöffel Paradeismark dazu und dünstet es sehr gut auf. Nun gibt man noch um 6 h Rahm daran, kocht ihn gut ein und gibt nach Geschmack ein wenig Zucker dazu. Dann serviert man das Gulasch mit Nockerln oder Knöderln.

Nr. 1201. Rehleber. Preis: 1 K 90 h.

Man schneidet 30 dkg in Milch gewaschene Leber in Stücke, spickt sie, taucht sie in Mehl und brät sie aus heißem Fett mit ein wenig Zwiebel heraus, salzt und pfeffert sie hierauf und legt sie auf die Schüssel. Von dem Saft, worin die Leber gebraten wurde, seiht man das Fett ab, gibt ein Stückchen Butter, 1 Eßlöffel Rahm, Wasser oder Suppe und ein wenig Essig daran, kocht den Saft rasch ein und gießt ihn über die Leber.

Nr. 1202. Hirschrüden, 1. Art. Preis: 3 K 10 h.

Dieser wird wie Rehkrüden Nr. 1195 bereitet.

Nr. 1203. Hirschrüden, 2. Art. Preis: 3 K 60 h.

Man befreit den Rüden von allen Flecken und der Haut und spickt ihn dann mit geräuchertem Speck. Nun legt man ihn in eine Pfanne, gießt 6 dkg heiße Butter darüber, gibt in die Pfanne noch Wurzelwerk, Pfeffer, Gewürz, Limonie, Thymian, Lorbeerblatt und auch ein wenig Abfälle von Hirschfleisch, daß die Sauce kräftig wird, sowie Wasser oder Suppe und brät das Fleisch braun und weich. Ist das Fleisch gut gebraten, gibt man zum Saft ein wenig Einmach von 5 dkg Mehl und 4 dkg Butter sowie ein wenig zerlassene Glace und $\frac{1}{16}$ l Madeira und würzt mit Zucker, Zitronensaft, Salz und Worschester sauce, kocht dies gut ein und passiert die Sauce. Sie muß eine schöne bräunliche Farbe haben. Man kocht dann noch Trüffeln damit auf und gibt sie mit in Scheiben geschnitten mit dem Fleische und mit Zitronen belegt zu Tisch.

Nr. 1204. Hirschschlegel. Preis je nach der Sauce.

Dieser wird auf alle Arten wie Rehschlegel bereitet.

Nr. 1205. Hirschfleisch gedünstet. Preis: 2 K 60 h.

Man nimmt $1\frac{1}{2}$ kg Hirschfleisch, enthäutet es und spickt es gut mit Speck. Nun gibt man in eine Kasserolle das Fleisch, Wurzelwerk, Limonie, Pfeffer, Gewürz, Salz, $\frac{1}{4}$ l Wein, Wasser oder Suppe, daß das Fleisch gut bedeckt ist und ein wenig Essig und dünstet es weich. Nun bereitet man braune Sauce Nr. II und gießt sie mit dem Saft des Fleisches auf. Dann schneidet man das Fleisch in Stücke und gibt sie mit der Sauce begossen und mit Kartoffelcroquettes, Polenta, Reis oder anderer Beigabe zu Tisch.

Nr. 1206. **Hirschfleisch mit Wurzeln.** Preis: 2 K 30 h.

60 dkg Hirschschlegel oder Schulter wird von der Haut befreit, hierauf eingesalzen und mit Essig, Wasser und sehr feinnudelig geschnittenem Wurzelwert um 10 h, mit in ein kleines Leinwandfleckerl gebundenem Gewürz, Pfeffer, Nelken, Thymian und Limonie weich gekocht. Nun schneidet man das Fleisch in Scheiben, legt es auf eine Schüssel, streut das Wurzelwert darüber, gibt ein wenig Saft dazu und serviert das Fleisch mit Hetschepetsch- oder Ribisel- oder Cumberlandsauce.

Nr. 1207. **Hirschfilets.** Preis: 2 K 30 h.

Man schneidet von $\frac{1}{2}$ kg ausgelöstem Rücken oder Schlegel fingerdicke Schnitzel, salzt und pfeffert sie, spickt sie mit Speck, taucht sie dann in Mehl, brät die Filets aus ausgelassener Butter heraus, tropft öfter während des Bratens Limoniensaft daran, gießt, wenn alle Filets gebraten sind, ein wenig Butter ab und gibt Suppe oder Wasser daran, kocht den Saft kurz ein, gießt ihn über die angeordneten Filets und gibt sie mit Preiselbeeren oder abgeschmalzener Mehlspeise zu Tisch.

Nr. 1208. **Hirschschnitzel.** Preis: 2 K 60 h.

Man schneidet von $\frac{1}{2}$ kg Schulter oder Schlegel fingerdicke Schnitzel, spickt, salzt, pfeffert sie, taucht sie dann in Mehl ein, brät sie aus heißem Schmalze schön braun heraus, seigt, wenn alles gebraten ist, das Fett ab, gibt 2 dkg Butter, ein wenig Paprika, Limonienschale und -Saft und $\frac{1}{2}$ l Rahm daran, kocht dies zu einem kurzen, braunen Saft ein und gibt das Fleisch mit Reis und Preiselbeeren zu Tisch.

Nr. 1209. **Hirschschnitzel mit Sauce.** Preis: 2 K 40 h.

Man reibt die Hirschfilets mit Salz und Pfeffer ein, spickt sie mit Speck und Schinkenstreifen und läßt sie über Nacht oder nur einige Stunden in einer Beize liegen. Nun gibt man in eine Kaffe-rolle geschnittene Zwiebel und das Fleisch, begießt es mit 6 dkg heißem Fett und läßt das Fleisch und die Zwiebel darinnen rasch abbraten; dann gießt man Beize daran und dünstet das Fleisch weich. Inzwischen bereitet man braune Sauce wie Nr. 251 und kocht feinnudelig geschnittenen Drangen- und Zitronenschalen mit der Sauce

auf. Das Fleisch wird auf einer Schüssel angerichtet, mit Kapern bestreut, mit der Sauce begossen und mit beliebig gekochter Mehlspeise oder mit Croquettes serviert.

Nr. 1210. **Hirschschnitten.** Preis: 2 K 90 h.

1 kg Schlegel wird mit Salz und Pfeffer eingerieben und gepökt. Nun läßt man 1 Eßlöffel Schmalz mit Zucker bräunen, gießt Suppe darauf, legt das Fleisch, Zwiebel, ein wenig Wurzelwerk, Trüffelshalen, Essig, $\frac{1}{16}$ l Rotwein und 1 Eßlöffel Paradeismark dazu und dünstet darinnen das Fleisch weich. Inzwischen röstet man Brotbrösel in Butter lichtgelb, gießt sie mit Rotwein auf, gibt Salz, Pfeffer, ein wenig Zucker und einen Dotter hinein, prüft den Geschmack und läßt es zu einem Püree einkochen, welches man auf den Schlegel streicht und in der Röhre unter öfterem Begießen mit aufgelöster Glace brät, daß das Fleisch schön glänzend aussieht. Man muß vorsichtig sein, daß man das Püree nicht herunterwirft. Man schneidet das Fleisch in Schnitten, legt es auf eine Schüssel, garniert es mit Kartoffelcroquettes und gibt Madeira- oder Trüffelsauce dazu.

Nr. 1211. **Hirschjunges.** Preis: 1 K 90 h.

Dieses wird wie das Hasenjunge Nr. 1186 bereitet.

Nr. 1212. **Hirshgulasch.** Preis: 1 K 90 h.

Dieses wird wie Rehgulasch bereitet und auch mit Nockerln oder Reis serviert.

Nr. 1213. **Gemsbraten.** Preis verschieden.

Das Gemsfleisch muß ziemlich lange liegen, bis es mürbe ist. Dann zieht man die Haut ab, klopft das Fleisch und bereitet es wie Reh- oder Hirschfleisch, nur muß es in der Beize gut abgelegen sein.

Nr. 1214. **Wildschweinernes gekocht.** Preis: 2 K 90 h.

$\frac{3}{4}$ kg Wildschweinernes wird gewaschen, mit Salz eingerieben, in eine Kasserolle gegeben, mit $\frac{1}{2}$ l Rotwein, mit Essig, Wasser, Pfeffer, Gewürz, Nelken, welche letztere Zutaten in ein Fleckchen

Meter, zum Abschlusse gebracht. Für das große Eisrennen wurden neunzehn Pferde genannt, darunter auch die zwei Oesterreicher Georgette und Kamerad, die aber gegen Wisa Gloria H., Agathon, Levine, Bru-Bru-Gloria und besonders die Französin Pizere einen schweren Stand haben. Die Traber haben den Preis von Fontresina, 3000 Francs, 3000 Meter, zur Betätigung inne. Die lange Distanz dürfte Lita Princeton am besten zusagen.

Grand Prix de Pau.

Der Grand Prix de Pau, Steeplechase, 125.000 Francs, 4300 Meter, der vorigen Sonntag in Folge des Frostes nicht gelaufen werden konnte und deshalb neu ausgeschrieben werden mußte, wird heute als viertes Rennen ins Programm aufgenommen und hat beim Nennungschlusse fünfzehn Unterschriften erhalten. Das beste Pferd im Felde ist Port Said, der 73 Kg. zu tragen hat und von dem guten Jockey M. Thery geritten wird. Der Hengst wird aber trotz der großen Klasse mit den Vertretern des Stalles Chipault einen schweren Kampf vorfinden, denn Clarimus, Douro und der erst am Donnerstag erfolgreich gewesene Cavalier Seul sind mit den Eigenheiten der Hindernisse in Pau wohl vertraut.

Grande Course de Haies de Cannes.

In der heute zur Austragung kommenden Grande Course de Haies de Cannes, 100.000 Francs, 3000 Meter, sollte es dem Stall A. Beil-Picard wohl möglich sein, seinen ersten größeren Erfolg an der Riviera zu erringen. Vielleicht ist der mit so viel Hoffnungen angekaufte Pulcherrimus imstande, die beliebten Farben in Front zu tragen. Ernste Konkurrenten sind Brasier, Dictateur X und der Italiener Mario.

Für die Gästetafel.

Gesalzene Gerichte sind heute besonders beliebt. Die ehrgeizige Hausfrau, die gern Abwechslung schaffen will, sei an die Sandwichtorte erinnert, die hervorragend schmeckt, wenig Mühe gibt und nicht viel Geld kostet. Die ausgezeichnete Zeitschrift „Wiener Küche“, die von Küchenchef Franz Kuhn in verständnisvoller Weise redigiert wird, brachte das Rezept einer preisgekrönten Sandwichtorte des bekannten Küchenchefs Kostranek, das wir hier wiedergeben: Ein kleiner Laib Weißbrot wird abgerindelt, in

Erdbeer-Teebutter

Die feine Qualitätsmarke für den verwöhnten Geschmack.

Tortenform zurechtgeschnitten, hierauf in 5 bis 7 dünne Blätter zerteilt. Die unteren Blätter werden mit Sardellen-, Kräuter- und Tomatenbutter abwechselnd bestrichen, mit dünnen Scheiben von Wurst, Selchfleisch, Braten, marinierten Fischen, Käse, Gurken, Radisheschen nach Belieben und Geschmack belegt und in Tortenform übereinandergesetzt. Das Ganze wird mit Butter von allen Seiten bestrichen und hübsch nach Geschmack verziert. Die Grundbedingung für das Gelingen ist die Verwendung besonders guter Butter, die ja heuer sehr billig ist. Man kann eine nette Abwechslung dadurch erzielen, daß man die Torte oben ganz dicht mit geriebenem Simonsbrot bestreut, wodurch der Eindruck einer Schokoladentorte hervorgerufen wird. Um so angenehmer wird bei vielen die Ueberraschung sein, wenn sich die Torte als pikantes Gericht entpuppt.

gebunden sind, mit Salz, Lorbeerblatt, Limonie, Thymian, 1 Wachholderbeere, Zwiebel und geschnittenem Wurzelwerk, weich gekocht, dann wird das Fleisch in Schnitten geteilt, auf einer Schüssel angerichtet, das Wurzelwerk darauf gestreut, ein wenig von der Suppe dazu gegeben, rundherum mit Kren belegt, und mit Hagebutten- oder Cumberlandsauce serviert.

Nr. 1215. Wildschweinsbraten. Preis: 3 K 10 h.

1 $\frac{1}{2}$ kg Wildschweinschlegel wird von der Haut befreit, ausgelöst, mit Salz, Pfeffer und Butter eingerieben, zusammengerollt und gebunden. Nun legt man ihn in eine Kasserolle, gießt heißes Fett darüber, legt Wurzelwerk, Gewürz, Wachholderbeeren, Thymian, Zitrone und die ausgelösten Knochen dazu sowie ein wenig Suppe oder Wasser und brät das Fleisch unter fleißigem Begießen mit Saft und Rahm weich. Ist es so weit, gießt man das Fett ab, gibt $\frac{1}{4}$ l Madeira, Burgunder oder gewöhnlichen Rotwein dazu, passiert den Saft, mischt aufgelöste Glace darunter und kocht die Sauce gut auf. Nun wird das Fleisch angerichtet, mit der Sauce begossen und mit Reis und Hagebutten- oder Cumberlandsauce serviert.

Nr. 1216. Wildschweinerne mit Sauce. Preis: 2 K 60 h.

$\frac{3}{4}$ kg Fleisch wird wie obiges gebraten. Nun bereitet man Wildbretsauce. Das Fleisch schneidet man in Schnitten, legt es auf eine Schüssel, garniert es mit beliebigen Croquettes und gibt die Wildbretsauce mit zu Tisch.

Nr. 1217. Wildschweinstotelettes. Preis: 2 K 90 h.

Man läßt sich vom Karree Kotelettes herunterhaken. Nun schiebt man das Fleisch von den Rippen, wäscht, salzt und reibt sie mit Pfeffer ein, taucht sie in Mehl und brät sie aus dem heißen Fette heraus, seigt dann das Fett ab, gibt ein Stückchen Butter aufgelöste Glace, ein wenig Suppe und Madeirawein hinein und kocht einen kurzen Saft davon ein. Nun richtet man die Kotelettes an, gießt den Saft auf das Fleisch, garniert sie mit Schinkenreis und serviert sie.

Nr. 1218. Wildente. Preis: 2 K 80 h.

Die Wildente wird gerupft, ausgenommen, über einer Flamme abgeseigt, gut gewaschen und mit Salz eingerieben, dann $\frac{1}{2}$ Stunde

stehen gelassen. Nun treibt man 10 dkg Butter mit Pfeffer, Majoran und Zitronensaft ab, reibt damit die Ente innen und außen gut ein, gibt sie mit Suppe in eine Kasserolle, gießt heißes Fett über die Ente und brät sie unter fleißigem Begießen mit Saft und Rahm schön weich und braun. Hierauf transchiert man die Ente, läßt den Saft mit Suppe aufkochen, gießt ihn über das Fleisch und serviert Preiselbeeren und Rotkraut dazu.

Nr. 1219. **Wildente mit Sauce.** Preis: 3 K 20 h.

1 Ente wird wie oben zum Braten hergerichtet und mit Speck gespickt. Nun gibt man in eine Kasserolle geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebel, Lorbeerblatt, Pfeffer und Gewürz und legt die Ente mit der gespickten Seite nach oben hinein, gießt $\frac{1}{8}$ l Rotwein, Essig und Wasser dazu und brät unter fleißigem Begießen mit Saft und Rahm das Fleisch weich und braun. Ist die Ente gut, nimmt man sie heraus, staubt zu dem Wurzelwerk 2 Eßlöffel Mehl, röstet es damit ein wenig, gießt es mit Suppe oder Wasser auf, gibt nach Geschmack Essig, Zucker und Zitronensaft daran, kocht die Sauce gut aus und passiert sie dann. Nun rührt man noch um 15 h Rahm und ein bißchen Worschestersauce dazu, kocht die Sauce schön braun ein und gibt diese in einer Saucechale mit der transchierten Ente, welche man mit Zitronenscheiben belegt, zu Tisch.

Nr. 1220. **Wildente.** Preis: 3 K 10 h.

Diese wird wie Nr. 1118 gebraten. Inzwischen bereitet man Wildsauce und serviert diese Sauce zur Ente.

Nr. 1221. **Wildente mit Sardellen.** Preis: 3 K 10 h.

Eine gereinigte Ente wird mit 10 dkg Sardellenbutter innen und außen eingerieben und mit länglich geschnittenen Sardellen und Speck gespickt. In eine Kasserolle gibt man ein Stück Butter, Pfeffer, Gewürz, Zitronenschalen und ein wenig Wasser und brät die Ente unter öfterem Begießen mit Saft und Rahm weich. Ist sie weich, transchiert man sie, läßt den Saft mit $\frac{1}{4}$ l Rahm gut aufkochen, daß ein brauner Saft entsteht, passiert ihn über die angerichtete Ente und gibt kleine, in Butter geröstete Kartoffeln oder Kartoffelcroquettes dazu.

Nr. 1222. **Gebeizte Wildente.** Preis: 3 K 20 h.

Eine Ente wird gepuzt, mit zerdrückten Wachholderbeeren, Fichtennadeln und Salz eingerieben und 2 Tage in folgende Beize

gelegt: Wasser, Essig, geschnittenes Wurzelwerk, Pfeffer, Gewürz, Lorbeerblatt, Zitrone, feingehackter Zwiebel, Salbeiblüten, Majoran, Basilicum und $\frac{1}{8}$ l Rotwein kocht man auf und gießt es erkaltet über die Ente. Dieses Verfahren wird meist bei älteren Enten angewendet. Nach 2 Tagen wird die Ente gespickt und mit dem Wurzelwerk, der Beize, ferner mit 6 dkg Butter unter öfterem Begießen schön weich und braun gebraten. Ist das Fleisch gut, bereitet man braune Sauce, gießt sie mit dem Bratensaft der Ente auf, kocht sie gut ein und gibt sie mit dem Fleische zu Tisch. Als Beilage verwendet man Nudeln, Noderln, Reis, Piccoli, Makaroni.

Nr. 1223. Wildgans. Preis wie bei Enten.

Wildgänse werden genau wie die Wildenten behandelt. Sie brauchen bedeutend länger zum Braten. Das Fleisch ist nicht so schmackhaft wie das der Enten.

Nr. 1224. Wildtauben. Preis: 1 K 90 $\frac{1}{2}$ h.

Zwei Tauben werden gerupft, ausgenommen, abflaumiert und sehr rein gewaschen. Dann reibt man sie mit Salz, Pfeffer und Butter innen und außen ein, steckt in den Leib einer jeden einen säuerlichen Apfel, spickt sie auf Rücken und Brust mit Speck und brät sie mit 2 dkg Butter und Wasser weich und braun. Sind sie weich, seihst man ein wenig Fett ab, gibt 2 Eßlöffel Mehl, die in $\frac{1}{4}$ l Rahm gut abgerührt sind, daran und kocht diese Mischung bis zu einem schönen Saft ein, den man über die transchierten Tauben gießt.

Nr. 1225. Wildtaube naturgebraten. Preis: 2 K.

Zwei Tauben werden wie oben gebraten. Sind sie gut, seihst man das Fett ab, gibt ein Stückchen zerlassene Glace, Suppe, Madeira und ein wenig Butter dazu und kocht einen kurzen Saft ein. Nun transchiert man die Tauben, richtet sie an, gibt den Saft darüber und serviert sie mit Kartoffelsalat oder Rotkraut.

Nr. 1226. Wildtaube in der Sauce. Preis: 2 K 10 h.

Man brät die Tauben wie in Nr. 1229. Inzwischen bereitet man Wildbretsauce. Die Tauben werden dann angerichtet, mit der Sauce begossen und mit Nudeln, Noderln, Reis oder Polenta serviert.

Nr. 1227. **Wildtauben gedünstet.** Preis: 2 K 20 h.

Zwei Tauben werden gut eingesalzen. In eine Kasserolle gibt man 4 dkg Butter, geschnittenes Wurzelwerk, 1 Stückchen Thymian, Pfeffer, Gewürz, Essig, sowie Wasser und dünstet darinnen die Tauben weich. Inzwischen bereitet man braune Sauce, gibt den gedünsteten Saft dazu, kocht eine gute Sauce ein, passiert sie und gibt sie mit den transchierten Tauben und mit Nockerln oder Knödeln zu Tisch.

Nr. 1228. **Gebratene Wachteln.** Preis: 2 K 20 h.

Sechs Wachteln werden gerupft, ausgenommen, abgeseigt und rein gewaschen. Dann reibt man sie mit Salz und Pfeffer innen und außen ein und umwindet sie mit einem Speckblatt, bindet sie fest und brät sie in einer Pfanne mit Butter und Wasser weich und schön braun. Sind sie gut, rührt man 1 Eßlöffel Mehl mit Rahm um 15 h gut ab, seigt ein wenig Fett ab, gibt den Rahm und ein wenig Wasser dazu, kocht den Saft zu einer kurzen Sauce ein, prüft den Geschmack, ergänzt Fehlendes, richtet die Wachteln hierauf auf einer Schüssel an, belegt sie mit Drangenspalten und gibt sie mit Reis und Preiselbeeren zu Tisch.

Nr. 1229. **Gedünstete Wachteln.** Preis: 1 K 95 h.

Dieselben werden wie oben hergerichtet, gesalzen, gepfeffert und ein wenig gespickt. Dann gibt man in eine Kasserolle 6 dkg Butter, um 6 h Wurzelwerk, $\frac{1}{4}$ l Rotwein und Wasser, legt die Wachteln hinein und dünstet sie zugedeckt weich. Sind sie weich, passiert man den Saft, mischt 1 Eßlöffel Mehl daran, läßt es rösten und gießt dann mit Suppe und dem Saft auf, gibt Salz, Pfeffer und Zucker nach Geschmack dazu sowie $\frac{1}{8}$ l Rahm und ein wenig Worschester-sauce, dünstet die Sauce gut ein, daß sie schön braun wird, und gibt sie mit den Wachteln, einer gekochten Mehlspeise oder mit gebadenen Croquettes zu Tisch.

Nr. 1230. **Wachteln mit Wildbretsauce.** Preis: 2 K 40 h.

Die Wachteln werden wie obige gedünstet. Inzwischen bereitet man Wildbretsauce und serviert sie dazu.

Nr. 1231. **Wachteln.** Preis: 1 K 97 h.

Diese werden wie Nr. 1233 gebraten. Inzwischen dünstet man in 4 dkg Butter $\frac{1}{8}$ kg Champignons und Schalotten, gießt sie

mit Madeira Wein und einem Stück in Suppe erweichter Glace auf, würzt sie mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer, kocht diesen Saft gut, gießt ihn über die angerichteten Wachteln und serviert Polenta mit Parmesan bestreut dazu.

Nr. 1232. **Wachtelrisotto.** Preis: 1 K 80 h.

3 Wachteln werden gerupft, ausgenommen, abgefengt, gewaschen, in Teile geteilt und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Nun läßt man 6 dkg Butter mit 10 dkg Zwiebel anlaufen, gibt die Wachteln hinein, dünstet sie darinnen eine Viertelstunde und achtet darauf, daß sie sich nicht anlegen. Dann mischt man $\frac{1}{4}$ und $\frac{1}{8}$ l Karolinenreis, $\frac{3}{4}$ l Wasser und Salz dazu und dünstet den Reis und die Wachteln zusammen weich. (Man kann auch gekochte, grüne Erbsen darunter mischen.) Ist dies geschehen, richtet man das Risotto auf einer Schüssel an und bestreut es mit geriebenem Parmesan Käse.

Nr. 1233. **Gebratene Schnepfen.** Preis: 4 bis 5 K.

Die Schnepfen werden rein gepuht, abgefengt, aufgemacht, ausgenommen, gewaschen oder mit einem feuchten Tuche nur ausgewischt, dann gut eingesalzen, mit Speckblättern umwunden und mit Spagat gebunden. Nun gibt man in eine Pfanne 6 dkg Butter und ein wenig Wasser und brät die Schnepfen unter öfterem Begießen mit Saft und Rahm weich und braun. Inzwischen bereitet man den Schnepfenlot wie Nr. 535. Von 2 Semmeln schneidet man Scheiben und bäckt sie aus heißem Schmalz schön braun heraus. Die Schnepfen teilt man in der Mitte durch, richtet sie auf einer Schüssel an, auf die Semmelschnitten streicht man den Lot, legt sie rundherum um die Schnepfen und serviert sie mit Preiselbeeren, Cumberland- oder Hagebuttensauce.

Nr. 1234. **Schnepfen mit Trüffelsauce.** Preis: 4 bis 5 K.

Die Schnepfen werden wie oben zum Braten hergerichtet. Nun gibt man in eine Pfanne die Schnepfen, 6 dkg Butter, ein wenig Wasser, $\frac{1}{8}$ l Rotwein und geschnittene Schwämme und brät darinnen die Schnepfen schön braun und weich. Nun bereitet man Trüffelsauce, verrührt sie mit dem Bratensaft, richtet die Schnepfen an und gibt die Sauce und gebadene Croquettes mit zu Tisch.

Nr. 1235. Gefüllte Schnepfen. Preis: 4 bis 5 K.

Diese werden wie Nr. 1233 hergerichtet, mit einer Fülle wie Nr. 1321 gefüllt und hierauf wie Nr. 1233 gebraten. Inzwischen bereitet man Wildbretsaucen. Die Schnepfen richtet man auf einer Schüssel an, garniert sie mit Butterteigcroquettes und gibt die Sauce in einer Schale dazu.

Nr. 1236. Moosschnepfen. Preis: 3 bis 4 K.

Diese werden genau wie die Waldschnepfen bereitet; sie sind kleiner und haben dadurch eine kürzere Bratzeit.

Nr. 1237. Gebratener Fasan. Preis: 4 K 60 h.

Ein Fasan wird gerupft, abgeseigt, ausgenommen, gewaschen, hierauf mit Salz, Pfeffer und Butter innen und außen gut eingerieben, dann gut gespickt (man kann auch noch Speckplatten umwickeln, da das Fleisch trocken ist) und innen werden 1—2 Äpfel hineingesteckt. In eine Pfanne gibt man 6 dkg Butter und ein wenig Wasser und brät den Fasan unter fleißigem Begießen mit Saft und Rahm schön braun und weich. Ist der Fasan gut, wird er transchiert, schön auf einer Schüssel angerichtet, dann mit französischer Petersilie und mit Kapern bestreut. Die Sauce bereitet man, indem man 1 Eßlöffel Kartoffelstärke mit aufgelöster Glace abrührt, hierauf mit Suppe aufgießt, mit ein wenig Madeira würzt und mit Trüffeln aufkocht. (Oder man gießt nur Suppe und Rahm zum Saft und kocht ihn so auf.) Man serviert den Fasan mit Reis und Preiselbeeren.

Nr. 1238. Gefüllter Fasan. Preis: 5 K 60 h.

Dieser wird wie obiger hergerichtet, nur gibt man statt der Äpfel eine Trüffel fülle wie Nr. 1321 hinein, brät ihn wie obigen und serviert Rotkraut dazu.

Nr. 1239. Fasan mit Rahmsauce. Preis: 4 K 60 h.

Ein Fasan wird wie Nr. 1237 zum Braten hergerichtet. Nun gibt man in eine Kasserolle 6 dkg Butter, Wurzelwerk, Zwiebel, Pfeffer, Gewürz und ein wenig Wasser, legt den Fasan darauf und brät ihn unter fleißigem Begießen mit Saft und Rahm schön weich und braun. Ist der Fasan gut, nimmt man ihn heraus und stellt ihn

warm, staubt das Wurzelwerk mit 2 Eßlöffel Mehl, röstet es ein wenig, gibt einen Löffel Zucker und 1 Eßlöffel Paradiesmark dazu, gießt es dann mit $\frac{1}{8}$ l Rotwein und Wasser oder Suppe auf, kocht die Sauce gut ein, gibt Worcester'sauce hinein, prüft dann den Geschmack, passiert sie und kocht sie noch mit $\frac{1}{16}$ l Rahm und 2 dkg blätterig geschnittenen, in Wein gedünsteten Trüffeln gut auf. Dann wird der Fasan transchiert, auf einer Schüssel angerichtet, mit Limonienscheiben garniert, mit Kapern bestreut, mit Kartoffelcroquettes rundherum belegt und mit der Sauce serviert.

Nr. 1240. Fasan mit Wildsauce. Preis: 5 K 20 h.

Der Fasan wird wie obiger gebraten. Inzwischen bereitet man Wildbretsauce und gibt ihn mit dieser Sauce zu Tisch.

Nr. 1241. Fasan mit Weintraut. Preis: 4 K 70 h.

Man brät einen Fasan wie in Nr. 1239 und teilt ihn in Teile. Inzwischen bereitet man das Weintraut: 6 dkg Butter läßt man heiß werden, gibt geschnittene Zwiebel hinein, läßt sie darinnen anlaufen, gibt $\frac{1}{2}$ kg zerkleinertes Sauertraut dazu sowie Salz, 1 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{8}$ l Rotwein und Wasser und dünstet das Kraut weich. Dann richtet man den Fasan an und garniert ihn rundherum mit diesem Weintraut.

Nr. 1242. Gedünsteter Fasan. Preis: 5 K 20 h.

Man gibt den hergerichteten Fasan in eine Pfanne, gibt 5 dkg Butter, Gewürz, Pfeffer, Limonie, einige Champignons, Trüffelshalen, Suppe, $\frac{1}{16}$ l Weißwein und Salz dazu und dünstet zugedeckt den Fasan darinnen weich. Inzwischen bereitet man braune Sauce, gibt ein Stückchen Glace und den Bratensaft dazu und kocht sie gut aus. Der Fasan wird angerichtet und mit der Sauce und mit Nudeln, Spagetti, Piccoli oder Reis serviert.

Nr. 1243. Rebhühner. Preis: 3 K 90 h.

3 Stück werden gerupft, ausgenommen, abgefengt und gut gewaschen. Dann reibt man sie mit 6 dkg Butter, die man mit Pfeffer, Majoran und Salz mischt, innen und außen gut ein, steckt ein Petersilienbüschel hinein und spickt sie gut mit Speck oder bindet sie in geräucherte Speckplatten ein. Nun gibt man in eine Kasse-

rolle 3 dkg Butter, Zwiebel und Wasser und brät sie unter öfterem Begießen mit Saft und Rahm, ferner mit Zitronensaft weich und braun. Wenn die Rebhühner gut gebraten sind, nimmt man sie heraus, seiht das Fett ab, sprudelt $\frac{1}{16}$ l Rahm mit 1 Eßlöffel Mehl gut ab, gibt das Gesprudelste nebst ein wenig Wasser, gekochten Trüffeln und Champignons dazu, läßt die Sauce mit ein wenig Madeira und Glace zu einem kurzen Saft gut aufkochen, gießt sie über die angerichteten Rebhühner und gibt diese mit Reis, Preiselbeeren oder mit Spedlinjen zu Tisch.

Nr. 1244. Rebhühner in der Sauce. Preis: 3 K 95 *h*.

Man brät die Hühner wie obige. Inzwischen bereitet man Wildbressauce. Die Rebhühner richtet man hierauf an und garniert sie mit Nudeln, Noderln oder Kartoffelkrapsen und gibt die Sauce in einer Schale dazu.

Nr. 1245. Rebhühner in der Rahmsauce. Preis: 3 K 70 *h*.

Man brät die Hühner in Speck gewickelt und bereitet sie wie Fasan in der Rahmsauce Nr. 1239 fertig.

Nr. 1246. Gedünstete Rebhühner. Preis: 3 K 70 *h*.

Dieses wird wie gedünsteter Fasan Nr. 1242 bereitet.

Nr. 1247. Rebhühner in der Weinsauce. Preis: 4 K 30 *h*.

Man puht 4 Rebhühner, sengt sie ab und wäscht sie aus und reibt sie hierauf innen und außen mit Salz und Pfeffer ein. 3 Hühner umwindet man mit Speckplatten, das eine läßt man ohne Speckwidel mitbraten. Nun brät man die Hühner wie Nr. 1243 braun und weich. Das ungespikte Rebhuhn löst man von den Knochen aus, fäschiert es, stößt es im Mörser mit Wein und ein bißchen Wasser, 1 Nelke und einem kleinen Stückchen Zimt sehr fein und läßt es mit 3 dkg Butter und Madeirasaucen aufkochen, passiert es dann durch ein Sieb und stellt es warm. Von 2 Semmeln schneidet man dünne Scheiben und bäckt sie aus heißem Schmalze rasch heraus. Nun richtet man die halbierten Rebhühner in einer länglichen Schüssel an, gibt die Sauce darüber und legt rundherum die gebadenen Semmelschnitten.

Nr. 1248. **Rebhuhn mit Kraut.** Preis: 3 K 20 h.

Wird wie Fasan Nr. 1241 bereitet.

Nr. 1249. **Alte Rebhühner.** Preis: 2 K 40 h.

Diese dünstet man wie Fasan Nr. 1242 und bereitet sie auch auf diese Art zum Servieren. Sollten sie gebraten werden, gibt man ein wenig Franzbranntwein hinein, der vollkommen verdünstet, so daß man davon nichts spürt, der aber die Hühner mürbe macht.

Nr. 1250. **Krammetsvögel, 1. Art.** Preis: 2 K 60 h.

Die Krammetsvögel werden gerupft, abflaumiert, ausgenommen, mit Speck umwickelt und in der Röhre unter fleißigem Begießen mit Saft und Rahm gebraten. Inzwischen bereitet man Wildbretsauce oder Trüffelsauce und bäckt Semmelschnitten heraus, legt die gebratenen Krammetsvögel darauf, richtet sie an und serviert die Sauce dazu.

Nr. 1251. **Krammetsvögel, 2. Art.** Preis: 3 K 70 h.

Man brät die Vögel wie oben angegeben ist. Inzwischen bereitet man Wildbretragout sowie eine Wildbretfarce von einigen Bügeln der Vögel und von Hühnerlebern und bäckt auch Semmelschnitten heraus, welche man mit der Farce bestreicht. Nun richtet man die Krammetsvögel auf einer Schüssel an, garniert sie mit dem Ragout und legt ringsherum die Semmelschnitten und serviert es.

Nr. 1252. **Betassinen.** Preis: 2 K 90 h.

Diese werden wie die Krammetsvögel bereitet.

Nr. 1253. **Haselhuhn.** Preis: 3 K 90 h.

Dieses bereitet man wie Rebhuhn.

Nr. 1254. **Schneehuhn.** Preis: 4 K 20 h.

Wird auch wie Rebhuhn bereitet.

Nr. 1255. **Gebratener Auerhahn.**

Der Auerhahn wird ausgenommen und muß wenigstens 2 Wochen mit den Federn an einem kalten Orte hängen bleiben.

Dann zieht man ihm die Haut samt den Federn ab, klopft ihn und übergießt ihn mit einer gekochten Wildbretbeize, in welcher er 2 Tage liegen bleibt. Dann wird er gut gespißt. In das Innere steckt man 6 dkg Butter; eventuell einige Apfel und brät ihn mit Wurzelwerk und der Beize unter öfterem Begießen schön weich und braun. Inzwischen bereitet man Wildbretsauce. Den Auerhahn transchiert man, legt die Stücke auf eine Schüssel, garniert ihn mit Butter oder Kartoffelcroquettes und reicht die Sauce in einer Schale dazu.

Nr. 1256. Gedünsteter Auerhahn.

Dieser wird wie gedünsteter Fasan Nr. 1242 bereitet, nur braucht er um einige Stunden länger zum Weichwerden. Die Bügel eines Auerhahns verwendet man meist zu Farcen.

Nr. 1257. Birthuhn.

Dieses braucht nicht so lange zu hängen wie der Auerhahn. Die Bereitung ist dieselbe. Junge Birthühner werden gesalzen, gepfeffert, gespißt und gebraten und mit Preiselbeeren oder Cumberlandsauce und Reis serviert.

Nr. 1258. Trappe.

Auch die Trappe wird wie der Auerhahn bereitet; junge Trappen macht man wie Hühner.

Nr. 1259. Kaninchen. Preis: 1 K 40 h.

Dem Kaninchen wird das Fell abgezogen, hierauf wird es ausgeweidet, gut ausgewaschen und in Teile zerlegt, gut eingesalzen, dann in Mehl, einem zerflopfen Ei und Bröseln gedreht, hierauf aus heißem Schmalze (schwimmend) sehr langsam lichtgelb herausgebaden. Auf einer Schüssel angerichtet und mit Zitronenschnitten belegt, serviert man das Fleisch mit Salat. Feldkaninchen taucht man in heißes Wasser, damit der Wildgeschmack genommen wird.

Nr. 1260. Gebratene Kaninchen. Preis: 1 K 92 h.

Den Rücken und die Läufe eines Kaninchens salzt und spißt man mit Speck. Dann gibt man in eine Pfanne 10 dkg Butter,

Wasser, Essig, Salz und Wurzelwerk, legt das Fleisch hinein und brät es unter fleißigem Begießen mit Saft und Rahm schön weich und braun. Hierauf nimmt man das Fleisch heraus, seigt das Fett weg, rührt 2 Eßlöffel Mehl und $\frac{1}{8}$ l Rahm gut ab, gibt das Abgerührte zum Saft, mischt Worschestersauce und ein wenig Rotwein oder Madeira dazu und kocht dieses mit dem Saft nochmals gut ein, bis es eine schöne, braune Farbe hat. Nun richtet man das Fleisch an, gibt den passierten Saft darüber und serviert Reis, Nockerln, Nudeln und auch Preiselbeeren dazu.

Nr. 1261. **Gebeizte Kaninchen.** Preis: 2 K 10 h.

Diese werden wie der Gase Nr. 1181 bereitet.

Nr. 1262. **Eingemachte Kaninchen.** Preis: 1 K 90 h.

Man kocht das hergerichtete Kaninchen in Wasser, Essig, Lorbeerblatt, Thymian, Nelken, Wurzelwerk, Pfeffer, Gewürz und Salz weich. Nun bereitet man eine Einnachsauce wie Nr. 252, gießt sie mit der Suppe, in der das Kaninchen gekocht wurde, auf, legt das Fleisch hinein, läßt es mit der Sauce gut aufwallen, gibt Erbsen, Karotten, Fiolen und Spargelstücke hinein und gibt sie dann mit Bröselknöderln zu Tisch.

Nr. 1263. **Kaninchen.** Preis: 2 K 25 h.

Man kann die Kaninchen wie oben kochen, hierauf mit Paprika, Paradies- oder Wildbretsauce zu Tisch geben.

Nr. 1264. **Wildbretgulasch.** Preis: 1 K 90 h.

Dieses wird von Wildbret aller Art wie das Rehgulasch Nr. 1200 bereitet. Auch von Rebhühnern kann man es machen.

Würste.

Nr. 1265. **Leberwürste.** Preis: 3 K 20 h.

Man kocht ein halbes Schweinsbeuschel samt Herz, einige Schwarteln und $\frac{1}{2}$ kg sehr fettes Schweinefleisch mit Wasser, Essig, Wurzelwerk, Pfeffer, Gewürz und Salz weich. 30 dkg Schweinsleber