

Ein und zwanzigster Abschnitt.

Vom Hirsche.

Der Hirsch behauptet den ersten Platz unter dem Hochwild. Seine Farbe ist dunkelbraun oder röthlich, höchst selten weiß, daher der Name Rothwild. Man sieht sie heerdenweise in den Wäldern von Europa, Asien und Amerika, nur in den kalten Ländern nicht.

Wir benutzen von dem Hirsche das Fleisch, die Haut und Geweihe. Wenn er noch nicht über drey Jahre alt ist, so schmeckt das Fleisch am besten. Soll der Hirsch um des Fleisches willen geschossen werden, so geschieht dieß im Anfange des Augusts, weil er gegen den September brunstet, und nachher mager und elend ist. Die jungen noch weichen Geweihe, welche man Hirschkolben nennt, werden als außerordentliche Stärkungsmittel für entkräftete und alte Leute gerühmt. Man weicht sie eine Nacht in Wasser ein, kocht sie dann mit Wasser, bis sie weich werden, zieht ihnen die Haut ab, schneidet sie in Scheiben, und richtet sie nach den Regeln der Kochkunst zu. Sie schmecken sehr angenehm, sind aber doch etwas schwer verdaulich.

Der Hirsch, einer Menge Zubereitungen fähig, gibt ein Gericht, das unter dem Nahmen Hirschziemer allgemein bekannt ist, und hierdurch den übrigen gleichsam den Zugang verschafft. Besondere Aufmerksamkeit verdienet der Jungfernbraten (Lungenbraten bey dem Kinde), der als ein zartes Stück hochgeschätzt, übrigens dem Lungenbraten gleich bereitet wird. (S. Abschn. v. d. Kinde, Lungenbraten.)

Der nächste Verwandte des edlen Hirschen ist der Tannenhirsch, der von seinem gewöhnlichen Aufenthalte in Tannenwäldern diesen Nahmen führt. Er ist kleiner, als jener, und unterscheidet sich als Gattung durch das platte, mit sehr vielen Enden versehene, nach innen gekrümmte Geweih, welches sich oben mit einer langen, breiten Schaufel endigt. In der Farbe ändert er, denn man sieht rothe, rothbraune, weiße und gefleckte. Ihr Fleisch

ist feiner und besser im Geschmacke, als jenes der Hirsche. Es unterliegt aber gleicher Bereitungsweise.

Hirschziemer. (Dos de Cerf à l'Allemande.)

Der Ziemer ist der obere Theil des Schlegels (beym Rinde Schwanzel). Er wird dem Tafelstück ähnlich mit Wasser zugesetzt, mit Lorbeerblättern, Thymian und Salz, einigen Zwiebeln, jede mit einigen Gewürznelken gespickt, gewürzt, mit gelben Rüben, Petersilienwurzeln und Sellerie belegt, nach dem Klarkochen mit einer halben Maas Essig gesäuert und endlich bis zum gehörigen Weichwerden langsam gekocht. Bey dem Anrichten wird das Stück rein zugeschnitten, mit fein geriebenem in Butter gerösteten Gerstenbrot messerrückendick belegt, mit feinem Zucker und Zimmt bestäubt, mit einer kleinen eisernen glühenden Schaufel glasirt, dann behuthsam auf eine Schüssel gethan, und rund herum mit gezupfter grüner Petersilie eingefast; eine Pfeffer-Lunke (S. Abschn. v. d. Lunken) und eine Ribisel-Lunke (S. Abschn. v. d. Ribiseln) werden beygesetzt. Letztere wird von den eingesottenen Ribiseln gemacht, die, mit weißem Wein zu einer Lunke verdünnt, kochendheiß aufgetischt werden.

Hirsch-Rippen. (Côtes de Cerf.)

Die Rippen werden mit gutem Erfolge, so wie die Kostbraten (S. Abschn. v. d. Rindfleisch, Kostbraten) behandelt, besonders mit Rocambole (S. ebendas.) Ihr feiner Geschmack und ihre Mürbe gibt ihnen einen großen Vorzug vor jenen.

Hirschrücken. (Dos de Cerf.)

Der Rücken wird als Hirschziemer (S. den vorhergehenden Hirschziemer), mitunter auch am Spieß gebraten (S. Abschn. d. Kunst zu braten), mit gehäckelter Lunke (S. Abschn. v. d. Lunken), dem englischen Braten ähnlich (S. Abschn. v. d. Rind) sehr gerne gesehen, und gibt auch ein vortreffliches Gericht. Die Brust, die Schulter, der Hals, alles kann als Hirschziemer, mit besserem Erfolge aber als braunes Eingemachtes gebraucht werden.

Braun eingemachtes Hirschfleisch. (Coux de Cerf en Fricot.)

Angenommen, daß vier Pfund von obigem Fleische eingemacht werden sollen, dem zu Folge müßte man sie auf zwey Finger große Schnitten in eine Casserole, die mit einem halben Pfund blattweise geschnittenem Speck, und drey auf Scheiben geschnittenen Zwiebeln belegt ist, thun, mit drey Lorbeerblättern, eben so viel Thymian, ein Paar Schalotten, einem Gliedchen Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen, und ungefähr eine Stunde lang dünsten, so zwar, daß der viele Saft, den es vom Anfang gibt, verdunstet, und die Zwiebelscheibchen sich braun angelegt haben. Das Fleisch wird dann herausgenommen, Stück für Stück rein zugeschnitten, in eine andere Casserole eingerichtet, der übrig gebliebene Speck und Zwiebeln wird mit drey Eßlöffeln voll Mehl bestäubt, eine Weile geröstet, mit sechs Schöpflöffeln leichter Brühe und zwey Schöpflöffeln Essig genäßt, gut abgerührt, damit es keine Bröckchen macht, endlich eine halbe Stunde gekocht, sonach durch ein feines Haartuch über das Hirschfleisch gepreßt, dann an stiller Gluth langsam unter Abnehmen des aufsteigenden Fettes ganz weich gekocht. Durch die braun gedünsteten Zwiebeln soll die Lunte schöne braune Farbe bekommen; wenn dieß nicht geschähe, so müßte man sie mit schwarzer Brühe färben, und wenn die Lunte beyhm Weichwerden des Fleisches zu dünn wäre, so müßte man sie abseihen und am starken Feuer schnell einkochen. Das Fleisch wird, auf die Schüssel angehäuft, angerichtet, man gibt gern eine Schnur gleich große Kartoffeln rund herum, welche, in Butter gebraten, eine hübsche Bordur bilden. Die glänzend vom Löffel sich spinnende Lunte wird über das Ganze gegossen.

