

Zwey und zwanzigster Abschnitt.

Hirschkalb. (Faon.)

Ein Hirschkalb von dreßzig bis vierzig Pfund Schwere, welches gut genährt ist, gibt ein zartes und sehr schmackhaftes Fleisch, und kann in allen seinen Theilen wie das einheimische Kalb gebraucht werden, mit dem Unterschiede zwar, daß es, bey weitem feiner schmeckend, sehr hoch geschätzt wird, wozu wohl das seltene Erscheinen viel be trägt.

Geschwungene Hirschkalbrippen. (Côtelettes de Faon sautées.)

Hirschkalbrippen am Roste. (Côtelettes de Faon grillées.)

Beide Gerichte werden den Kälbern gleich (S. Abschn. v. d. Kalb, die Coteletten betreffend) bereitet, sie sind besonders delicat und lassen die Kälbern an Zartheit ihres Fleisches und feinem Geschmacke weit zurück. Zu einem einzigen dieser Gerichte ist man schon befugt, mehrere Feineser einzuladen, und wenn man ihnen auch sonst gar nichts aufzutischen hätte.

Hirschkalbrücken. (Dos de Faon à la Broche.)

Dieser Rücken wird ganz so wie der Rehbrücken behandelt. (S. Abschn. v. d. Rehe.)

Hirschkalbschlegel. (Cuissot de Faon à la Broche.)

Dieser, ein Paar Tage abgelegene, mit fleischigem Speck gespickte und gedünstete Hirschkalbschlegel (S. Abschn. v. d. Kalb, den gedünsteten Schlegel betreffend) oder fein gespickt, gesäuert und gebraten, wie der Rehschlegel (S. Abschn. v. d. Rehe), oder auch in ungefähr zwey Schöpfstöffeln der sauern Brühe, in welcher der Schlegel gesäuert worden ist, und mit eben so viel sauren Rahm in einer Schwung-Casserole in Ofen gestellt, immer mit dieser vermischten Säure begossen und so gebraten, bis die Brühe auf ungefähr einen Löffel eingegangen ist, und nun mit dieser Lünke aufgetischt, gibt einen sehr schmackhaften willkommenen Braten.

Geblättertes Hirschkalbfleisch. (Emincée de Faon.)

Das geblätterte Kalbfleisch gibt ebenfalls ein vortreffliches Gericht, das übrigens ganz ähnlich dem kalbernen Gerichte dieses Rahmens gleich bereitet wird. (S. Abschn. v. d. Kalbe.)

Hals, Schultern, Brust werden gewöhnlich nur braun eingemacht (S. Abschn. v. d. Hirschen).

Drey und zwanzigster Abschnitt.

Von dem Reh.

Dieses Thier gehört zum Geschlechte des Hirsches. Es ist aber kleiner, zierlicher und munterer; sein Fleisch ist weit vorzüglicher, als von den Hirschen. Am besten schmeckt es, wenn es ungefähr anderthalb Jahr alt ist.

Obwohl man das Reh das ganze Jahr hindurch gebraucht, so ist's dennoch nur im Herbst am besten. Ein junges Reh braucht nicht gesäuert zu werden, es wäre selbst Schade, diese Operation vorzunehmen, ein Paar Tage abliegen ist hinreichend, es mürbe zu machen, es behält mehr Saft, und den ihm eigenen delicatesen Geschmack, übrigens bekommt man es so selten, daß wir nur von dem alten Rehe abhandeln können.

Man pflegt das Wild zu säuern, um es mürbe zu bekommen, wie auch, um es längere Zeit aufzubewahren; hierdurch bekommt es eine Säure, die, mit dem Wildgeschmack genau verbunden, einen recht angenehmen Geschmack gibt, und bald allgemein dem natürlich wilden Geschmack vorgezogen wird. Alles Rothwild kann in der Säure ((S. Abschn. v. d. Eins.) gesäuert werden. Die Größe und das Alter bestimmen die Länge der Zeit, welche oft bis sechs Wochen dauern kann.

Gebratener Rehschlegel. (Cuisseau ou quartier de Chevreuil à la Broche.)

Der Schlegel wird gewöhnlich sammt der Lende abgehauen, über blaue Kohlenflamme gehalten, bis das feine Häutchen zu-