

Wildbret.

(Das Einbeizen und Vorrichten desselben ist in der Kunst des Kochens, S. 33—35, angegeben.)

Auerhahn.

Gebraten. Der Vogel muss 2—3 Wochen an einem kühlen Orte hängen, um mürbe zu werden. Man rupft ihn, zieht die Haut ab, nimmt ihn aus, reibt ihn mehr von innen als aussen mit Salz ein, lässt ihn über Nacht gut bedeckt und beschwert liegen, spickt die Brust und belegt ihn mit Speckschnitten, über die man weisses Papier gibt und bratet ihn bei gleicher Wärme während 3 Stunden. Er wird fleissig mit einer schwach säuerlichen Beize und zuletzt, nachdem man das Papier weggenommen hat, mit saurem Rahm begossen. Er darf durchaus nicht trocken werden.

Mit Salmi. Eine feinere Art der Zubereitung ist es, wenn man nur das Brusttheil des Auerhahns auf dem Gerippe bei gleicher Wärme bratet und aus dem übrigen Fleische Salmi bereitet. Zu diesem Zwecke löst man dasselbe mindestens am Vortage ab, legt es in eine Beize von Wein, Citronensaft, Wurzeln und Gewürzen, deckt es mit einem in Essig ausgewundenen Tuch fest zu und beschwert es. Dann wird es mit einigen in Butter gebackenen Semmelschnitten, einer Zwiebel, Bratenfett und Speck weich gedünstet, gestäubt und mit etwas Rothwein aufgesotten, passirt und mit beliebiger Würze eingedampft. Auf gebackene Semmelschnitten gestrichen, wird es um die fein geschnittenen Brusttheile gelegt. Man servirt dazu den durchgeseihten Bratensaft.

Mit Sauce. Man bereitet aus Wasser, Essig, den Suppenwurzeln und Gewürzen, etwas Citronenschalen, Salbei, Rosmarin, Lorbeerblatt und einigen zerquetschten Wachholderbeeren eine Beize und lässt sie gut kochen. Dann nimmt man einen grossen Hahn, löst ihm die Enden der Flügel und Füsse ab, zieht die Haut sammt den Federn ab, nimmt ihn aus, wäscht ihn nur leicht, legt ihn in eine tiefe Schüssel und giesst die Beize siedend darüber. Das Thier kann, insbesondere wenn es nur kurz abgefangen ist, bis zu einer Woche in der Beize bleiben, doch muss man selbe alle 48 Stunden

aufkochen und, falls es warm ist, sie selbst vollständig erneuern. Vor dem Braten wird die Brust des Vogels dicht gespickt, derselbe in Speck eingebunden, mit Kartoffeln ausgeschoppt, mehr von innen als aussen gesalzen und mit Fett und geseihter Beize zugestellt, anfangs bedeckt, später unter fleissigem Begiessen langsam gebraten. Ist der Vogel mürbe, so staubt man die Wurzeln der Beize, lässt sie schön dunkelbraun anlaufen, vergiesst die Sauce mit dem Bratensaft, Limonensaft und Rahm und servirt sie separat zu dem gebratenen, nur etwas damit übergossenen Hahn.

Birkhahn.

Ein junger, mürber, gut abgelegener Hahn wird gerupft, ausgenommen, nur feucht abgewischt, dann mehr von innen als von aussen gesalzen, die Flügel nach rückwärts gebogen, die Füsse daran gelassen, Brust und Schenkel dicht gespickt, der übrige Körper mit Speck eingeschlagen und das Thier so langsam mit Butter unter fleissigem Begiessen mit Suppe und Limonensaft gebraten.

Gefüllt. Man kann den Birkhahn auch mit einer Fülle, bestehend aus einem Stückchen abgetriebener Butter, einer in Milch erweichten Semmel, den feinen Kräutern, ziemlich viel gehacktem Speck, 1 Ei, Pfeffer, Salz und fein geschnittenen Trüffeln füllen. In die Mitte der Fülle steckt man die Leber des Thieres und bratet ihn wie den vorhergehenden.

Mit Rahm wird er einfach gebraten und nebst Limonensaft mit Rahm begossen. Aeltere Vögel bereitet man wie den Auerhahn.

Fasan.

Belgische Art. Man schneidet einen Fasan am Rücken auf, löst das Gerippe aus, um die Fülle hineinzugeben, näht die Haut zu und dressirt Flügel und Füsse. Für die Fülle wird das Fleisch von zwei Schnepfen mit den feinen Kräutern, in Suppe erweichtem Rindsmark, geschabtem Speck, einer fein geschnittenen Trüffel, Salz und Pfeffer gehackt und gestossen. Dann der Fasan mit Speck und weissem Papier umwunden und vorsichtig am Spiesse gebraten.

Französisch. Ein gut abgelegener Fasan wird ausgenommen, gerupft und reich gespickt. Dann bereitet man

eine Fasche aus Kalbsleber, Ochsenmark, erweichter Semmel, Speck, Salz, feinen Kräutern und entweder Trüffeln oder Maggi's Trüffleextract, füllt den Fasan damit, drückt auf die offene Stelle eine Brotkruste und bindet ein Leinenband darüber. Dann legt man die Bratpfanne mit Brotschnitten aus, auf die man eine Mischung von Kalbsleber, einer Sardelle, etwas Speck und einem grossen Stück Butter streicht, und brät den Fasan unter fleissigem Begiessen mit dem abgeträufelten Saft. Er wird auf den Brotschnitten servirt und mit Orangenspalten garnirt.

Gebraten. Ein mehrere Tage abgelegener junger Fasan wird trocken gerupft, gesengt und schnell abgewaschen, inwendig jedoch nur feucht ausgewischt. Die Füsse bleiben daran und werden nur gegen den Bauch gedrückt und fest gebunden oder gespeilt. Die Flügel dreht man nach rückwärts ein, den Kopf, der nicht gerupft werden darf, dreht man während des Bratens fest in Papier. Man salzt ihn inwendig, spickt Brust und Schenkel und kann anfangs Speckplatten darüberbinden. Beim Braten begiesst man ihn fleissig mit Suppe und, wenn kein Speck darübergewunden ist, auch mit Fett. Man gibt Compot oder gemischten Salat dazu.

Gedämpft. Aeltere Thiere salzt und spickt man, überbindet sie mit Speckschnitten und legt sie in ein Casserol über überkochte Suppenwurzeln und Gewürze, Zwiebel, Lorbeerblatt, etwas Citronenschalen und Wachholderbeeren, begiesst sie fleissig mit Fett und der mit Limonensaft gesäuerten, geseihten Wurzelbrühe (Beize) und lässt sie zwei Drittel der Zeit gut zugedeckt. Wenn der Vogel weich ist, seiht man den kurzen Saft beim Anrichten darüber, garnirt ihn mit Kastanien und gibt Linsen- oder Erbsenpurée oder gedünstetes Rothkraut dazu.

Gefüllt. Einen jungen, gut abgelegenen Fasan füllt man mit fein geschnittenen Trüffeln, die man mit dem gleichen Gewicht geschnittenen Specks, Salz, Pfeffer und ausgestreifter Kalbs- oder Geflügelleber vermenget, näht ihn zu und bratet ihn wie oben angegeben.

Oder (nach Dumas père): Ungefähr 40 Dekka Trüffeln werden gewaschen, geschält und abgerundet, die Abfälle (ohne Schalen) mit Schalotten, Petersilie und Champignons fein geschnitten und mit Speck, den ganzen Trüffeln, Salz,

Pastetengewürz, guter Brühe und Wein so lange gedünstet, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Dann füllt man es erkaltet in den Bauch eines Fasanens und hängt ihn einige Tage an einen kalten Ort und bratet ihn dann am Spiesse wie oben angegeben.

Mit Ragout. Von älteren Thieren bratet man nur die gut gespickte Brust auf dem Gerippe, das übrige Fleisch dünstet man, zu länglichen Stückchen geschnitten, mit Champignons, Petersilie, conservirten grünen Erbsen und kocht es mit spanischer Sauce (siehe diese) auf. Beim Anrichten legt man die gebratene Brust in die Mitte, das Ragout, dem man auch längliche Streifen von Zunge beimengen kann, rund herum und gibt Maccaroni dazu.

7. Reste vom Fasan gibt man in gedünstetes Rothkraut oder braun gedünstetes Sauerkraut, lässt sie 24 Stunden darinnen stehen und kocht sie dann zusammen auf.

Gemsenfleisch.

Mit Rahmsauce. Ein gut abgelegener Schlägel wird geklopft, abgehäutelt, mit Salz und gestossenen Wachholderbeeren eingerieben und dicht gespickt, dann gibt man in 7 Deka heisses Schweinschmalz blätterig geschnitten eine grosse Zwiebel, zwei gelbe Rüben, Petersilie und Sellerie und, nachdem die Zwiebel gelb geworden, 1 Liter Wasser, 3 Deciliter Weinessig, etwas Thymian, Majoran und Lorbeerblätter und siedet es $\frac{1}{2}$ Stunde, ehe man den Schlägel, einige Pfefferkörner und ein Stückchen Ingwer hineingibt und ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunden dünstet. Nach dieser Zeit gibt man ihn in ein anderes Geschirr und lässt ihn noch bis zu einer Stunde unter fleissigem Begiessen mit Fett, Beize und Rahm offen braten. Während dessen staubt man die abgedünsteten Wurzeln, lässt sie gut braun anlaufen und vergiesst sie mit Beize, dem Bratensaft und etwas Fleischextract zu einer braunen Sauce. Gewöhnlich gibt man Riesenknödel dazu.

Mit süsser Sauce. Den Rücken einer jungen Gemse häutelt man ab, salzt und spickt das Fleisch und bratet es unter fortwährendem Begiessen mit Fett und Suppe vorsichtig weich und bereitet folgende Sauce, die man zu dem gebratenen Fleisch servirt. Die gelbe Schale einer Orange wird kleinstiftelig geschnitten, in Wasser gesotten, dann abgeseiht und

nebst $\frac{1}{8}$ Liter rothem Wein, Orangen- und Limonensaft, Cayennepfeffer und Zucker mit kräftig bereiteter brauner Sauce aufgekocht.

Von älteren, weniger zarten Thieren wird auch der Rücken sowie Schlägel- und Schulterfleisch mit Wurzeln, Gewürzen, Suppe und rothem Weine gedünstet und dann im ganzen Stücke oder geschnitten und wieder zusammengeschoben auf die Schüssel gegeben und eine Hagebutten-, Ribisel- oder polnische Sauce dazu servirt.

Haselhuhn.

Gut abgelegene Haselhühner rupft man wie Rebhühner, umwindet sie mit Speck und bratet sie wie Rebhühner gefüllt oder ungefüllt mit Butter und Suppe begossen. Aeltere Thiere behandelt man gleichfalls wie ältere Rebhühner.

Hase, gebraten.

Ueber das Abziehen des Hasen, siehe Kunst des Kochens, S. 33. Nachdem ein junger Hase abgezogen und ausgenommen wurde, schneidet man die Schulterblätter wie die Brust ab, stutzt die Rippen, wischt den rückbleibenden Rücken und Hinterläufe gut feucht ab und trennt mit einem scharfen Messer nun alle Häutchen von dem Fleische los. Hierauf wird er gesalzen und Rücken wie Läufe dicht gespickt, dann steckt man ihn an den Spiess oder legt ihn hohl in die Pfanne und bratet ihn unter fortwährendem Begiessen mit Butter beiläufig $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden. Zu so gebratenen Hasen servirt man Compot oder Salat.

Mit Sauce. Junge, wie vorhergehend hergerichtete Hasen legt man in eine Pfanne, in welcher man blätterig geschnittene Suppenwurzeln, einige Schalotten, Gewürzköner, etwas Limonenschalen, Lorbeerblatt und Thymian auf Butter mit etwas Suppe andünsten liess. Deckt die Hasen die erste Zeit etwas zu und bratet sie dann über den Wurzeln unter fleissigem Begiessen mit dem Saft, etwas Suppe und Limonensaft zu Ende. Zuletzt gibt man sauren Rahm über das Fleisch, schlägt die Wurzeln mit dem Saft leicht durch und kocht sie ohne Stauben mit etwas Rahm und gehackten Kapern auf. Diese Sauce servirt man separat zu dem Hasen und gibt Butterteig, Riesenknödel oder Nudel dazu.

Wer die Wurzelsauce nicht liebt, kann einfach gebratene Hasen mit Limonensaft und Rahm begiessen und mit diesem kurzen Saft zu Tische geben.

Hase, gedünstet.

Ausgewachsene ältere Hasen müssen länger abliegen und, mit gekochter heisser oder wieder erkalteter Beize (siehe Kunst des Kochens, S. 35) übergossen, einige Tage abstehen, worauf man sie über den Wurzeln mit etwas Beize dünstet und, wenn sie mürbe sind, die ersteren staubt, mit Beize vergiesst, passirt und über die warm gestellten, mit Rahm begossenen Hasen schüttet, um sie nochmal aufkochen zu lassen. Man gibt dazu Kartoffeln, Kartoffelkröpfchen oder dergleichen.

Junges. Das Junge, das heisst die Vordertheile, Herz und Leber eines Hasen, schneidet man zu Stücken, dünstet sie mit Speck, Wurzeln und Beize (siehe Vorrede) und lässt diese eingehen. Dann legt man das Fleisch heraus, macht von den Wurzeln eine braune Sauce, vergiesst sie mit Beize und gibt das Fleisch hinein. Da die vorderen Theile gewöhnlich blutreicher sind, wird die Sauce dunkel und schmackhaft; man gibt keinen Rahm dazu. Man servirt zum Jungen Knödel von Semmeln, Erdäpfeln, Gries oder eine andere abgeschmalzene Mehlspeise.

In schwarzer Sauce. Man schneidet den abgehäuteten Hasen in zweifingerbreite Stücke, gibt diese mit 4 Dekka Butter, 4 Lorbeerblättern, etwas Salz und Pfeffer, $\frac{1}{4}$ Liter Rothwein, $\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe (kann auch durch eine Lösung von Fleischextract ersetzt werden), 4 Dekka geriebenem Schwarzbrot in eine Pfanne und lässt es zugedeckt 1 Stunde dünsten. Dann nimmt man die Fleischstücke heraus, giesst $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm zur Sauce und lässt sie mit 4 Dekka Zucker und, wenn möglich, etwas Hasenblut aufkochen, passirt sie, lässt sie nochmals aufkochen, nimmt das Fett ab und giesst sie über die Hasenschnitte.

Hasenkuchen.

Siehe Assietten.

Hase, gesulzt.

Man spickt den Rücken eines jungen Hasen zierlich und dicht, bratet ihn dann mit Papier bedeckt unter fleissigem

Begiessen, damit er mürbe und saftig wird, der Speck jedoch hübsch sichtbar bleibt. Erkaltet löst man ihn vorsichtig vom Gerippe ab, legt ihn auf einer Schichte klaren Aspic's wie ganz zusammen, übergiesst ihn gleichfalls mit dickem, kaltem, klarem Aspic und lässt ihn sulzen. Er muss wie mit dickem gelblichen Glase überzogen erscheinen. Mit einem Kranze von Kren oder Vogelsalat geziert, wird er zu Abendthee oder als Vorspeise gereicht.

Von Hasenkuchen oder Fasch. Man schneidet schöne Stücke von einem Hasenkuchen und legt sie zwischen Aspic ein. Oder bereitet Wildbretfasch aus Hasenfleisch mit Trüffeln oder Champignons, rührt sie mit Aspic ab, lässt die Masse im Reifmodel steif werden, stürzt sie heraus, schneidet sie glatt und gibt sie auf Aspic und mit demselben übergossen wieder in den Model und lässt es sulzen.

Oder: Man schneidet schöne Stückchen von Hasenfleisch, legt sie auf die Schüssel, ziert es mit Aspic und gibt kalte Pfeffersauce, Sauce indienne dazu oder die bei kaltem Wildbret angegebene Sauce darüber.

Hasenpastete.

Siehe Pasteten.

Hasenrücken

ohne Läufe bratet man wie denselben sammt den Läufen, entweder nur mit Butter oder über Wurzeln.

Hasensalmi.

Siehe Kunst des Kochens, Seite 44.

Hasenschnitzchen.

Nachdem man einen Hasenrücken abgehäutet hat, schneidet man ihn zu Coteletts, löst das Fleisch ab und schneidet es zu fingerdicken Scheiben, klopft, salzt und bröselt sie ein, bratet sie mit Butter auf starker Hitze, am besten am Rost, schnell ab und gibt Limonensaft oder Sardellenbutter oder Glace darauf.

Oder: Man bratet die Schnitzchen, ohne sie einzubröseln, gut gespickt, wenige Minuten am Rost und servirt sie mit Hülsenfrüchten oder Kastanienpurée.

Marinirt. Man marinirt die Schnitzchen einige Stunden mit Oel und Limonensaft, bratet sie schnell ab und dünstet sie mit Fleischessenz und Limonensaft auf.

Mit Trüffeln gespickte, rasch gebratene Schnitzchen kocht man mit folgender Sauce auf. Man dünstet die zerstoßenen Knochen mit Wurzeln ab, staubt sie leicht, passirt sie und kocht sie mit Wein und Trüffleextract, eventuell etwas Rahm auf. Man servirt diese Sauce separat und garnirt die Schnitzchen mit einem Kranz kurzer Nudeln oder Maccaroni.

Hirschroastbeef.

Ein abgelegenes, nicht gewaschenes, nur gut abgewischtes Rippenstück reibt man mit Salz und Pfeffer ein, belegt es, wo nicht eigenes Fett daran ist, mit Speckplatten und dreht es in mehrfaches, mit Butter bestrichenes Papier, nachdem es an einen Spiess gesteckt ist. Man bratet es bei fleissigem Begiessen mit dem in die Pfanne abgestoßenen Saft bei gleichmässiger Hitze und nimmt nach 2¹/₂ Stunden das Papier ab, damit der Braten braun wird. Man gibt den Bratensaft darüber und Kartoffeln und Senf dazu.

Hirschfleisch.

Gedämpft. Das abgehäutete, gut abgelegene Fleisch wird mit Speckschnitten belegt, leicht mit dünnem Spagat gebunden und auf Wasser, Fleischextract, Wurzeln und Gewürz zugedeckt in einer engen Pfanne langsam gedünstet, der Saft passirt, mit Johannisbeermarmelade und Citronensaft aufgesotten und über das geschnittene Fleisch geschüttet.

In Sauce. Gut abgelegene Theile von Schulter oder Schlägel häutet man, salzt sie, durchzieht sie mit Speck und gibt sie über Wurzeln und Gewürze einer Beize und bratet sie anfangs zugedeckt, später offen unter fleissigem Begiessen weich. Man legt das Fleisch heraus, übergiesst es mit Rahm, staubt inzwischen die Wurzeln, vergiesst sie mit Beize und dem Saft, passirt die Sauce und gibt sie zu dem Fleisch.

Man kann noch etwas Rahm zugeben und die Wurzeln statt mit Essig mit Limonensaft säuern. Dazu gibt man Kartoffeln, abgeschmalzene Strudeln, Nudeln, Buttermigkröpfchen, Knödel und dergleichen.

Mit süsser Sauce. Von älteren Thieren lässt man das Fleisch einige Tage in Beize abstehen und dünstet es mit den Wurzeln und Rothwein. Seiht den Saft kurz darüber und gibt Hagebutten- oder Ribiselsauce dazu.

Hirschrücken.

Den Rücken von sehr zarten, jungen Thieren spickt man, nachdem man ihn gut abgehäutet hat und bratet ihn unter fleissigem Begiessen wie den Hasen am Spiess oder in der Pfanne. Man kann ihn gleichfalls mit Limonensaft und Rahm begiessen oder, nur mit Butter gebraten, mit Compot oder Salat serviren.

Marinirt. Einen gespickten Rücken, Lungenbraten oder schönen Schlägel dreht man in eine Marinade aus Limonensaft, Oel, zerquetschten Gewürzen und Wurzeln, lässt sie ein paar Stunden darin liegen und bratet sie dann unter fleissigem Begiessen mit Suppe und Marinade. Den Saft kocht man mit Rahm auf und gibt ihn geseiht über das Fleisch oder gibt Pfeffersauce dazu.

Mit Trüffeln. Eine ausgelöste Nuss oder ein Stück abgelöstes Rückenfleisch, dicht gespickt, begiesst man beim Braten mit Butter und Suppe, garnirt das Fleisch mit gedünsteten Trüffeln und gibt spanische Sauce dazu.

Hirschschnittel.

Abgelöstes Filet vom Rücken junger, zarter Thiere schneidet man zu gut 2 Centimeter dicken Scheiben und bereitet sie wie Beefsteak von Ochsenlungenbraten.

Andere Art. Das Fleisch wird wie für Rindsfilet vorbereitet, nur etwas dicker gehalten; dann zerlässt man Butter in einer Pfanne, taucht die Schnitten in Mehl, bratet sie rasch in der Butter, legt sie auf eine heisse Schüssel, giesst das Fett ab, legt sie in die Pfanne zurück und lässt sie mit etwas Suppe einmal aufwallen. Man muss diese Speise sehr rasch zubereiten, sonst gelingt sie nicht.

Gespickt. Schnitze von Rücken oder Schlägel klopft, spickt, salzt und pfeffert man, bratet sie rasch ab und lässt sie mit saurem Rahm rasch aufkochen. Schnitze älterer Thiere dünstet man auf Wurzeln mit Fett und Beize mürbe und kocht erstere mit Rahm zu brauner Sauce, die man über die

Schnitze gibt. Diese servirt man dann mit Kartoffelnudeln oder dergleichen. Die rasch abgebratenen dagegen gibt man mit Gemüse, Erdäpfeln, Pfeffergurken, Ochsenaugen und dergleichen.

Hirschziemer.

Das regelrecht zugestutzte Fleisch wird mit Wurzeln, Rothwein und Gewürz weich gedünstet, in Scheiben geschnitten und zusammengesetzt auf eine Backschüssel gelegt. Von dem passirten Saft giesst man so viel daran, dass das Fleisch feucht bleibt, dann bestreicht man es eben mit Eigelb, bestreut es mit Brotbröseln, denen man etwas auf Orange abgeriebenen Zucker und Gewürz nach Belieben beimischt, begiesst es reichlich mit Butter und lässt diese Kruste im Rohr steif werden. Sollte sie nicht dick genug sein, so trägt man noch eine Schichte auf, wobei man wieder mit Eigelb anfängt. Der Rest des Saftes wird mit Orangensaft oder etwas Marmelade aufgesotten und in einer Schale zu dem Braten servirt.

Krametsvögel.

Man nimmt die Eingeweide aus, zieht die Haut von den Köpfen ab, sticht die Augen aus und reisst den unteren Theil des Schnabels weg. Dann salzt man sie, gibt Leber und Magen wieder in die Vögel, auch ein paar Kastanien oder etwas Reis und gehackten Speck dazu, vernäht den Schnitt, bindet Speckschnitten über die Brust oder den ganzen Vogel, brät sie $\frac{1}{4}$ Stunde bei jäher Hitze, begiesst sie dabei fleissig mit Suppe, dann mit dem Abgetropften. In die Bratpfanne gibt man einige Wachholderbeeren und seihet beim Anrichten den Saft über die Vögel. Man gibt sie auch halbirt auf gebackene Semmelschnitten.

Kalt. Ganze gebratene oder nur Brüste gebratener Vögel legt man zierlich auf eine Schüssel und umgibt sie mit Aspic oder legt sie in Aspic ein und gibt sie so kalt zu Thee etc.

Im Neste, siehe Assietten.

Mit Purée. Man brät nur die Brüste der Vögel und bereitet aus dem übrigen Fleische Fleischpurée, indem man es mit Butter und den feinen Kräutern dünstet, sammt den Beinen stösst, passirt, etwas staubt und mit einer Beigabe von Trüffel-

extract aufkocht. Man legt die Brüstchen in die Mitte und gibt das Purée herum.

Mit Salmi. Von ungefähr 6 rohen Krammetsvögeln schneidet man die Bruststücke heraus, dünstet das Uebrige und macht dann von abgelöstem Fleische Salmi (siehe Kunst des Kochens), verrührt es mit 2 oder 3 Dottern und siedet es in Dunst. Zugleich spickt und brät man die Bruststückchen und garnirt mit diesen nebst in Butter gelb gebackenen Dreiecken von mürbem Gebäcke das gestürzte Salmi.

Rebhühner.

Gelbe Füße sind das sicherste Merkmal für die Jugend der Rebhühner; je grauer der Tritt, desto älter das Huhn. Junge Rebhühner rupft und sengt man, nimmt sie aus, salzt sie mehr innen als aussen, steckt Magen und Leber in die Thiere, gibt etwas Butter dazu, vernäht die Oeffnung, dressirt die Füßchen hinauf, dreht die Flügel zurück und verbindet den Kopf gut mit Papier. Dann bindet man Speckschnitten über Brust und Schenkel, steckt sie an ein kleines Spiesschen und brät sie bei jäher Hitze, wobei man sie fleissig mit Suppe und dem Abgetropften begiesst. Den Speck lässt man beim Anrichten darauf, nachdem man den Faden abgenommen hat.

Aeltere Thiere werden ebenso vorgerichtet, auf Brust und Schenkeln gespickt und fleissig mit Butter und Suppe begossen, zuerst zugedeckt, dann offen gebraten, oder auch mit Limonensaft betropft oder man begiesst sie gegen Ende mit saurem Rahm.

Ganz alte Rebhühner sind übrigens durchaus nicht so schlimm wie ihr Ruf. Nur brate man sie nicht, sondern verfare damit wie folgt: Nach entsprechender Säuberung versenkt man sie mit einigem Gewürz, einem Lorbeerblatt etc. in dem Papinian'schen Topf und lässt sie ungestört auf dem zweiten Kochloche sieden, so lange, bis sie weich sind, und wenn es 8 Stunden und noch darüber dauern sollte. Dann zertheilt man sie fein säuberlich, gibt der Brühe einen kleinen Zusatz von Gelatine und lässt das Ganze in einer Form erkalten. Ein Frühstück oder Abendbrot ergibt das, was seines Gleichen sucht.

Gedünstet. Entsprechend vorgerichtete Rebhühner werden gespickt, mit Speckscheiben belegt und mit der Brust

nach oben in ein Casserol gethan, dessen Boden man mit Brustspeck, Schinkenabfällen, in Scheiben geschnittenen Carotten und Zwiebeln bedeckt hat. Man giesst bis zur Höhe der Schenkel Weisswein und in Wasser aufgelöstes Fleisch-extract darüber, fügt ein Gläschen Madeira, Petersilie, Zwiebel, Thymian, Lorbeer, Gewürznelken, Pfeffer und Salz bei und stellt das Casserol auf mässiges Feuer. Wenn die Rebhühner fertig sind, richtet man sie auf einer warmen Schüssel an, sieht die Sauce durch, entfettet sie, gibt den Saft einer Citrone dazu und giesst sie über die Hühner. Diese Zubereitungsweise empfiehlt sich hauptsächlich für nicht ganz junge Hühner. In diesem Falle gibt man etwas mehr Wein und Extractsud daran und lässt sie länger dünsten.

Andere Art. Gut abgelegene ältere Hühner werden mit Speck durchzogen auf Speck, Wurzeln, gehacktem Schinken, geriebenem Brot, Petersilie, Lorbeer, Thymian, Salz und Gewürz weich gedünstet, der Saft entfettet und mit etwas Rahm aufgesotten, passirt, über die tranchirten Hühner gegossen und dieselben mit Schnitten gedämpfter Gansleber und Butterteigkräpfchen garnirt.

Mit Salmi. Man schneidet die Schenkel und Bruststücke von gebratenen Rebhühnern ab, hält sie warm und bereitet vom übrigen nebst Kalbsmilz und Geflügelleber Schalotten und Petersilie, Salmi, gibt es um die schönen Stücke der Rebhühner und besteckt es mit gebackenen Semmelschnitten oder auch mit Trüffelscheiben. Oder man gibt das Salmi in Butterteigkräpfchen gefüllt als Garnirung der Bruststücke.

Rehbrust.

Gefüllt. Eine schöne Rehbrust untergreift man wie eine Kalbsbrust und füllt sie wie diese mit Semmelfülle oder Wildbretfasch (siehe Kunst des Kochens), steckt sie zu und bratet sie mit Fett, Beize und Rahm begossen mürbe. Den kurz eingekochten Saft kocht man mit Rahm auf und gibt ihn separat zur Brust.

Rehcotelettes.

Von einem schönen Rehrücken schneidet man, nachdem er abgehäutet ist, schöne Stückchen los, klopft sie und bratet sie mit Butter am Rost, wobei man sie, wenn sie heiss sind,

erst übersalzt und zu Kastanien- oder Bohnenpurée, Rothkraut oder mit Mixed-Pickles und Kartoffeln gibt.

Eingebröselt. Schön vorgerichtete fingerdicke Cotelettes klopft, salzt man, dreht sie in Mehl, Ei und Brösel und bratet sie bei starker Hitze schnell ab. Man tropft Limonensaft darauf oder gibt ein Stückchen Sardellenbutter dazu.

Marinirt. Man marinirt die Schnitzchen einige Stunden mit Oel und Limonensaft, bratet sie schnell ab und dünstet sie mit Fleischessenz und Limonensaft auf.

Mit Trüffelsauce. Schnitzchen von Rehrücken oder Schlägel spickt und bratet man und macht Wildbretsauce mit Wurzeln und dem zerhackten Gerippe, passirt sie und gibt blättrig geschnittene, mit Wein gedünstete Trüffeln dazu. Man legt die Schnitzchen kranzförmig auf, gibt die Sauce in die Mitte und aussen herum Nudeln.

Rehleber.

Rehleber wird wie Kalbsleber geröstet, auch gespickt und geröstet oder gebacken; am besten ist sie wohl auf Jägerart wie folgt: Man muss gleich beim Zerlegen des Thieres etwas Blut mit Essig mischen, die kurz geröstete gespickte Leber damit aufkochen und beim Anrichten mit Salz und Pfeffer bestreuen und gibt sie mit Polenta oder Kartoffeln zu Tisch.

Rehrücken.

Englische Art. Der gehörig abgelegene Rücken wird vorsichtig abgehäutet, gesalzen und reichlich gespickt. In einer tiefen Bratpfanne lässt man Butter mit Wurzeln, Speckscheiben und etwas Gewürz sieden, bestreicht den Braten mit zerlassener, sehr heisser Butter, legt ihn mit der oberen gespickten Seite nach abwärts in die Pfanne, bedeckt ihn mit einem von heisser Butter durchtränkten Blatt Schreibpapier und lässt ihn im Rohr halb fertig dünsten. Dann wendet man ihn um, begiesst ihn reichlich mit saurem Rahm, legt ein Stück Citronenschale in den Saft und dünstet ihn fertig. Das Rohr muss vom ersten Augenblicke an sehr stark erhitzt sein; die Butter bildet dann einen Schutz für die werthvollsten Bestandtheile des Fleisches; es bleibt saftig und wird schnell weich. Liebhaber der englischen Küche sind ganz zu-

frieden, wenn es wie Roastbeef innen blutig bleibt. Der Saft wird passirt.

Gebraten. Der Rücken eines jungen Thieres wird gehäutet, gespickt und ganz wie Hasenrücken vorgerichtet und am Spiess oder in der Pfanne wie jener mit Butter unter fleissigem Begiessen gebraten. Ebenso kann man ihn mit Limonensaft und Rahm begiessen oder über Wurzeln braten und mit kurzer Sauce wie den Hasenrücken zu Tisch geben. Auch kann man den Rücken eines jungen Thieres, mit Limonensaft und feinem Tafelöl marinirt, erst nach einigen Stunden in mit Butter bestrichenen Papier gedreht, an ein Spiesschen stecken und im Rohre oder am offenen Feuer braten, wobei man das Papier fleissig mit Butter begiesst und etwas Suppe in das Bratgeschirr gibt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, um dem Speck jäh Farbe zu geben. Auf die Schüssel gelegt, giesst man den Saft über das Fleisch und garnirt es à la jardinière. Oder gibt es mit Salat oder Compot.

Mit Sauce. Nur von alten Thieren reibt man einen abgehäuteten Rücken mit gestossenem Gewürze nebst Majoran und Salz ein, spickt ihn, belegt ihn mit Speckplatten und bindet diese fest. Man bratet ihn ungefähr 2 Stunden bei mässiger Hitze, begiesst ihn mit Wurzelbeize, nimmt gegen Ende den Speck weg, gibt schnell etwas Farbe, übergiesst ihn auf der Schüssel mit aus Beize und Rahm bereiteter Wildbretsauce.

Rehshlägel.

Dieser wird im Allgemeinen wie Rehrücken bereitet, am gebräuchlichsten ist es, ihn einfach zu braten und mit Compot oder Salat zu serviren. Oder man bratet ihn über Wurzeln, gibt sie mit Rahm aufgeköcht separat dazu und garnirt den Braten mit Butterteig oder dergleichen.

Rehshulter.

Nach Entfernen des Häutchens und Auslösen der Knochen salzt und klopft man das Fleisch auf der inneren Seite, belegt es mit Speckschnitten, rollt es zusammen und bindet diese Wurst, worauf man sie bei fleissigem Begiessen über Wurzeln bratet, und servirt sie mit Rahmsauce.

Rohrhühner.

Diesen zieht man die Haut wie dem Auerhahn ab, wässert sie gut aus, legt sie hierauf in erkaltete, mit Limonenschalen, Tannennadeln und Wachholderbeeren nebst den Wurzeln und Gewürzen aufgekochte, mit Limonensaft statt Essig gesäuerte und mit Rothwein verstärkte Beize, in der man sie 12—48 Stunden belässt. Vor dem Gebrauche reibt man sie innen mit passirten, mit etwas Butter vermischten Sardellen aus und bratet sie, mit dünnen Speckschnitten umwunden, mit Butter; man übersalzt sie erst, wenn sie bereits heiss geworden und begiesst sie mit Beize und saurem Rahm. Aus den Wurzeln bereitet man Wildbretsauce, wie sie Seite 558 angegeben, gibt etwas von dem Bratensaft in dieselbe, den Rest des Saftes seihet man über die zertheilten Hühner, garnirt sie mit Butterteigpastetchen, Maccaroni oder rheinischen Kartoffeln und reicht die Sauce separat dazu.

Schnepfen.

Gebraten. Nachdem man sie einige Tage abliegen liess, werden sie gerupft, flammirt, ausgenommen und gesalzen. Hierauf sticht man ihnen die Augen aus und drückt in jede Augenhöhle ein mit einem Stückchen Erdäpfelteig umgebenes Pfefferkorn, dreht die Flügel ein, steckt den Schnabel durch einen Flügel und bindet ihnen Speckscheiben über die Brust. So adjustirt, werden sie bei starker Hitze auf Butter, Speck und zuletzt mit etwas saurem Rahm durch 20 Minuten gebraten.

Schnepfenkoth. Das Innere, mit Ausnahme des Magens, wird fein gehackt und auf Speck, Schalotten, Petersilie, die man früher heiss werden liess, gedünstet. Dann salzt man die Masse, gibt etwas Pfeffer und Eidotter dazu und streicht sie auf geröstete Semmelschnitten, die man ins Rohr stellt, damit sie heiss bleiben, und garnirt damit die gebratenen Schnepfen.

Salmi. Von gebratenen Schnepfen werden die Bruststücke glatt abgeschnitten und warmgestellt, ohne dass sie austrocknen. Das übrige Fleisch wird gestossen, mit dem Bratensaft, Rothwein und einer Lösung von Fleischextract aufgekocht und durchpassirt. Auf dieses Salmi richtet man die Bruststücke auf und garnirt sie mit gebackenen, mit dem Schnepfenkoth bestrichenen Semmelschnitten.

Wachteln.

Junge Wachteln rupft man, richtet sie wie Krammetsvögel her, salzt sie, füllt sie wie Hühner mit Semmelfülle, in deren Mitte man Magen, Herz und Leber gibt, umbindet sie mit Speckschnitten, steckt sie an Spiesschen, die man quer auf das Bratgeschirr legt und bratet sie unter fleissigem Begiessen. Man gibt dazu gedünsteten Reis, Polenta oder Nudeln, die man mit dem Wachtelsafte etwas begiesst.

Oder: Man dreht die Wachteln in Speckschnitten und Weinlaub, umwindet sie mit Bindfaden, steckt sie an Vogelspiesschen, die man an einem stärkeren Spiess befestigt, bratet sie mit Suppe übergossen und gibt jeden Vogel, nachdem man den Faden abgelöst hat, mit der Speckfülle auf eine mit Butter geröstete Semmelschnitte und den Saft darüber.

Gebeizt. Aeltere Wachteln legt, man ein paar Tage in Beize mit weissem Weine und begiesst sie beim Braten nebst dieser mit Fett und Suppe.

Wildente.

Junge, zarte, nur ein paar Tage abgelegene Wildenten, da man sie verwenden soll, so lange die Bauchhaut noch weich und fest ist, bratet man, nur mit Butter begossen, schön braun und garnirt sie mit Karfiol. Oder man reibt sie inwendig mit Butter aus, die man mit Salz, Pfeffer, Limonensaft und Schalen gemischt hat, begiesst sie mit Butter und gibt Suppe in das Bratgeschirr. Den Bratensaft kann man mit etwas Limonensaft und Pfeffer aufkochen, oder sie mit gedünsteten Rüben garniren.

Aeltere Enten werden innen mit Salz und Pfeffer eingerieben in gesalzenen Speck gewickelt und über Wurzeln mit Beize und Rahm gedünstet. Von den Wurzeln bereitet man, nachdem man sie mit Mehl anlaufen lassen, mit Beize übergossen und passirt hat, Wildbretsauce (siehe Seite 548) unter Beigabe von Rahm, Kapern und gehackter Entenleber.

Mit Salmi. Wenn man nur die Bruchstücke bratet, bereitet man von dem übrigen Fleisch Salmi (siehe Kunst des Kochens, Seite 44) und garnirt die Bruststückchen damit, oder man kocht das Salmi mit Trüffleextract, Wein und Buttersauce auf und gibt diese sammt den Bruststückchen in einer Butterteigkruste zu Tisch.

Wildgans.

Junge Wildgänse rupft und sengt man, schneidet ihnen Hals, Flügel und Füsse weg und überbrüht sie mit heissem Wasser und reibt sie abgetrocknet innen und aussen mit Salz und Pfeffer ein. Beim Braten begiesst man sie fleissig mit heisser Butter oder überbindet sie mit Speckschnitten und gibt in die Bratpfanne nebst etwas Suppe Thymian und Lorbeerlaub. Der Bratensaft wird über die Gans geseiht und diese mit gebackener Petersilie garnirt. Man kann eine Orangen- oder Oliven- oder Wildbretsauce dazugeben oder nach Abnehmen des Speckes die schön braun gebratene Gans mit saurem Rahm begiessen.

Gedünstet. Eine ältere Wildgans legt man auf einige Tage in Beize und dünstet sie, nachdem man Brust und Schenkel gut gespickt hat, mit Wurzeln, Gewürzen, Wachholderbeeren und Beize unter fleissigem Begiessen mürbe. Macht aus den passirten, ungestaubten Wurzeln mit etwas Rahm Wildbretsauce, wie bei dem über Wurzeln überbratenen Hasen angegeben wurde, und garnirt die Gans mit abgeschmalzenen Hülsenfrüchten.

Wildhaché.

Ueberreste von Wild oder minderwerthige Theile wie die Hasenläufe werden von Sehnen und Haut befreit, mit dem gleichen Gewicht an rohem Schweinfleisch faschirt, mit erweichten und gut ausgedrückten Semmeln, etwas Ei, Gewürz, Salz und Pfeffer durchgeknetet und in beliebigen Formen auf Butter und Speck gebraten. Man kann dieses Gericht warm oder als kalten Aufschnitt verwenden.

Oder: Eine aus dieser Masse geformte Wurst wird halb gebraten aus dem Saft genommen und kaltgestellt. Am nächsten Tage schlägt man sie in ein messerrückendickes Stück Buttermehl ein, bäckt sie dann bei starker Hitze fertig und trägt sie entweder trocken, mit Citronenscheiben garnirt, warm auf oder mit dem durch Rahm und eine Lösung von Fleischextract reichlicher hergestellten Saft.

Zur Fülle (siehe Kunst des Kochens).

Wild, gesulzt.

Beliebiges Fleisch von Haarwild oder Wildgeflügel behandelt man nach den für den Hasen angegebenen Vorschriften. Oder gibt Rebhühner, Fasane etc. wie Hühner in Aspic oder Mayonnaise.

Wild, kalt.

Gebratenes Wild ob Hase, Reh oder Hirsch, sowohl wie Wildgeflügel können alle kalt aufgeschnitten und mit Aspic garnirt zum Thee oder Gabelfrühstück gereicht oder bei Buffets werden.

Auf französische Art. Gebratenes Hasen- oder Rehfleisch schneidet man nudelig, ebenso gesulztes Aspic und einige Sardellen, richtet es in einer Schüssel bergartig auf, macht von den Abfällen kalte Wildbretsauce, wie nachstehend angegeben, streicht sie darüber und ziert es mit Aspic.

Mit Sauce. Von einem ungebeizten, beim Braten nur mit Fett, Suppe und Limonensaft begossenen Hasen schneidet man das Rückenfleisch und das Bessere von den Keulen zu dünnen Scheiben. Das übrige Fleisch wird abgeschabt, geschnitten, mit 2 fein geschnittenen Zwiebeln, 4 Sardellen, 1 Kaffeelöffel Kapern und etwas Essig gestossen und passirt und mit 14 Deka Oel und Essig nach Bedarf zu einer dicken Sauce verrührt, die man mit dem Fleische abwechselnd in eine Schüssel gibt und mit Aspic, Sardellen und Kapern ziert.

Wildpastete.

Siehe Pasteten.

Wildroulade.

Sehr dünne Scheiben von der Keule beliebigen Wildes werden regelmässig geschnitten, mit einer Fiasche aus Abschnitzeln, Kapern, erweichter Semmel, Sardellen und Ei gefüllt, zusammengerollt, mit Bindfaden gebunden und auf Speck und Butter rasch gebraten.

Wildsalmi

verwendet man, wenn es von Wildgeflügel bereitet ist, meist zur Garnirung desselben, auf gebackene Brotschnitten gehäuft. Von Haarwild wird es meist in Dunst gekocht, theils mit dem Wildbret servirt, theils mit Saucen zur Garnirung

verwendet oder in Pastetchen gefüllt zu Tische gegeben. Auch bindet man Salmi mit Dottern, fein gehackten Trüffeln, Zungen etc., gibt es in einen Model, legt weisses Brustfleisch von Wildgeflügel ein, siedet es in Dunst und servirt es gestürzt mit spanischer Sauce in der Mitte als Vorspeise. Nur von Haarwild bereitetes Salmi füllt man gleichfalls in den Reifmodel, siedet es in Dunst und gibt es gestürzt mit etwas spanischer Sauce oder Wildbretsauce in der Mitte und garnirt es mit Butterteig.

Wildschnitze.

Beliebiges Wildfleisch schneidet man aus Häutchen und Sehnen, gibt geschabte Zwiebel und kleinwürfelig geschnittenen Speck dazu und stosst es. Davon macht man kleine Schnitzchen, dreht sie in Mehl und legt sie auf gelb angelaufene Zwiebel-scheiben in heisses Schmalz. Wenn sie jäh gebraten sind, legt man sie heraus, kocht etwas Essig, Suppe und sauren Rahm mit dem Fette auf und garnirt sie mit Maccaroni.

Eingebröselt. Ein schönes Stück von der Keule wird abgehäutet, in fingerdicke Scheiben geschnitten, mit dem Messerrücken kreuzweise geklopft, eingesalzen und 1 Stunde liegen gelassen. Dann panirt man sie wie Kalbsschnitzel und bäckt sie aus dem Schmalz.

Faschirt. Aus roher Wildbretfasch, wie sie in der Kunst des Kochens angegeben, formirt man Schnitzchen, die man spickt und mit Butter schnell bratet, dann gibt man etwas Wildbretsauce mit Rahm dazu und garnirt sie mit Linsen-purée. Alle übrigen Bereitungsarten sind stets bei der betreffenden Wildgattung angegeben.

Wildbretverwendung.

Wenn man ein ganzes Stück Wild (Hirsch oder Reh) im Hause hat, so verbraucht man zuerst den Theil, in den der Schuss eingedrungen ist. Man arbeitet nur so viel aus der Decke, als man jedesmal verwenden will; der Rest erhält sich in deren Schutz sehr lange auf dem Eise. Man soll Wildbret nicht beizen; das Fleisch verliert dadurch an Wohlgeschmack.

Das Kleine des Hirschen und Rehes kann auf die gewöhnliche Art sauer eingemacht werden; viel feiner ist die

Zubereitung wie die des Rindsgulyas, wobei beachtet werden muss, dass es schneller weich wird als dieses.

Die minderwerthigen Vordertheile werden abgehäutet, eingesalzen, in Schnittchen geschnitten, mit sehr dünnen Speckscheiben belegt und im Rohr mit etwas Suppe gebraten, wobei man das Austrocknen verhütet, indem man sie mit dem eigenen Saft fleissig begiesst. Diese Schnittchen sind als Auflage zu Gemüse oder Hülsenfrüchten zu verwenden. Was die Aufbewahrung, das Einbeizen und dergleichen betrifft, siehe Kunst des Kochens.

Wildschwein.

Gebraten. Man lässt ein schönes Fleischstück 4 Tage an einem kalten Orte in einer Marinade von Gewürz, Rothwein, Wurzeln, etwas Essig und Zucker abliegen, bratet es in diesem Sud auf Butter, giesst, wenn es zu trocken wird, eine Lösung von Fleischextract in Wasser nach und begiesst es während des Bratens fleissig mit dem eigenen Saft. Ein Stück von 2 Kilo braucht 2—3 Stunden zum Garwerden. Die Brühe wird vor dem Anrichten durchgeseiht und als kurzer Saft darübergegeben oder mit 2—3 zerquetschten Wachholderbeeren und saurem Rahm sammt den passirten Wurzeln zur Wildbretsauce verkocht über das Fleisch gegeben.

Mit Kruste. Zu süsser Sauce bereitet man das Schluss- oder Rückenstück mit einer Kruste wie den Hirschziemer.

Rücken. Nachdem derselbe gehörig gesäubert, die Rippen glatt abgehauen, ihm aber das Fett gelassen ist, marinirt man ihn 24 Stunden vor dem Braten mit einer Flasche Rothwein, dem nöthigen Salz, einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, einigen Stielen Thymian, 2 Lorbeerblättern, etwas Gewürz- und Pfefferkörnern und bratet ihn mit Zusatz der ausgekochten und durchgegossenen Marinade zu schön hellbrauner Farbe.

Mit süsser Sauce. Man überdünstet ein beliebiges Wildschweinstück in einem Sude von Wurzeln, Gewürzen, Lorbeerblatt, Thymian, Wachholderbeeren und gewässertem Rothwein. Wenn es weich ist, nimmt man es heraus und gibt es entweder mit der Brühe übergossen und Limonenscheiben garnirt mit Kren, Kremsersef oder Preiselbeeren zu Tisch oder vergiesst mit der Brühe, Hagebutten, Orangen oder Pfeffersauce. Oder servirt ihn mit Sauer-Cumberland.

Mit Sauerkraut. Wie oben gekochtes Fleisch schneidet man zu dünnen Schnitten und servirt es mit gedünstetem Sauerkraut.

Schnitze. Vom Rücken eines Frischlings schneidet man Cotelettes, lässt sie eingesalzen ein paar Stunden liegen, bratet sie schnell ab, dünstet sie mit Brühe auf und gibt eine der früher genannten Saucen dazu.

Wildtauben.

Junge Wildtauben werden wie Wachteln in Speck und Weinlaub gebunden gebraten, oder man spickt deren Brüste, bratet sie auf dem Gerippe und macht das Andere zu Salmi, siedet es in Dunst und servirt sie wie Krammetsvögel in dieser Bereitung.

Alte Wildtauben lässt man gut abliegen, reibt sie mit Salz, Wachholderbeeren und etwas Pfeffer ein, spickt die Brust sehr dicht, umbindet sie mit Speck und dünstet sie mit Wurzeln und Gewürzen, Butter, Suppe und Limonensaft. Wenn sie weich sind, nimmt man den Speck herunter, gibt den Tauben etwas Farbe, passirt Saft und Wurzeln und kocht es ohne Stauben mit Rahm auf. Man gibt die kurze Sauce über die Tauben und garnirt sie mit Maccaroni oder dergleichen.

Würste.

Bei Bereitung von Würsten hat man besonders darauf zu sehen, dass nur Fleisch von gesunden, frisch geschlachteten und nicht zu alten Thieren verwendet werde. Ferner darf die Wurstmasse nicht flüssig in die Gedärme eingefüllt werden, welche letztere sehr gut gereinigt und von allem Schlammigen befreit werden müssen. Zu Brat- und Selchwürsten nimmt man lieber die dünnen Schweins- oder Schafdärme, da bei zu dicken Därmen die Würste in der Mitte leicht zu sehr austrocknen, wodurch deren Fäulniss beginnt. Würste, welche nicht geräuchert werden, müssen bald nach dem Einfüllen in die Gedärme verwellt und können dann bei nicht zu warmem Wetter unbeschadet 2—5 Tage aufbewahrt werden.

Zum Räuchern bestimmte Würste dürfen besonders bei wärmerem Wetter nicht lange liegen bleiben, ehe sie in den