

bestrichenes Papier, welches man aber früher entfernt, damit die Ente Farbe bekommt.

Bei großer Familie empfiehlt es sich, das Innere mit gewöhnlicher Semmelfülle zu füllen, welche einen sehr angenehmen Geschmack bekommt.

### Ente als Wildpret. (Canard à la sauce de gibier.)

Man legt die Ente in eine Beize und wenn sie gebraten ist, gibt man Wildpretsauce mit Rahm, welche man wie bei den Wildenten macht, darüber.

### Gebratene Gans. (Oie rotie.)

Wird gut gesalzen, inwendig auch mit Majoran eingerieben, dann so wie die Ente gebraten.

Wenn sich Fett ausbratet, so schöpft man dieses ab, damit es nicht zu dunkel wird.

### Gedünstete Gans. (Oie braisée.)

Eine ältere Gans wird eingesalzen, einige Stunden im Salz liegen gelassen, dann gut verdeckt mit Suppe gedünstet, wobei man fleißig nachgießen muß.

Ist sie mürbe, kommt sie ins Bratrohr, wo man ihr bei rascher Hitze Farbe gibt.

---

## Wildpret.

### Gebratener Hase Nr. 1. (Lievre rôti.)

Der Hase, und zwar Rücken und Hinterläufe, werden in eine Beize gelegt.

Nämlich Wasser, Essig, etwas weißer Wein, Gewürze, die Beizkräuter und Suppenwurzeln zu Spalten geschnitten, werden gekocht und erkaltet über den Hasen gegossen.

Nachdem der Hase einige Tage in der Beize war, wird er schön gespickt und in eine Bratpfanne gegeben, wo einige Zwiebelscheiben und 1 Stückchen Zucker im Fett braun wurden, der Hase wird darauf gelegt, 2 bis 3 Löffel Beize nebst den Wurzeln und Gewürzen dazu gegeben und so wird der Hase unter fleißigem Begießen mit dem Saft schön gebraten. Nach Bedarf wird auch mehr Beize dazu verwendet.

In  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm verrührt man 1 Kaffeelöffel Mehl, und gießt dies kurz vor dem Anrichten über den Hasen, wenn es aufgekocht hat, wird der Hase tranchirt und die kurze Sauce, welche sich bildete, über ihm passirt.

Das Vordertheil des Hasen dünstet man mit Speck, einer zu Scheiben geschnittenen Semmel und etwas von der Beize, bis er weich

ist, dann schneidet und stößt man das Fleisch, die Semmel, die Speckstückchen fein, mischt 2 Eidotter, 2 Löffel Rahm, etwas Pfeffer dazu und passirt es durch ein Sieb.

Semmelschnitten bakt man in Butter, streicht diesen Fasch auf, deckt mit einer zweiten Semmelscheibe zu und garnirt damit den Hasen, zu welchem man noch Salat oder Compot gibt.

### **Gebratener Hase Nr. 2.**

Junge Hasen bratet man ohne Beize. Der Hase wird gesalzen, gespickt, in Fett ins Bratrohr gelegt, mit Suppe und mit Limonien-Saft begossen.

### **Paprika-Hase. (Lievre au paprica.)**

Ein abgehäuteter Hase wird in Scheiben geschnitten, gesalzen, mit Paprika überstreut.

Zwei große fein geschnittene Zwiebeln, ein Löffel Fett und der Hase kommen zu gleicher Zeit in eine Casserole, wo sie im Anfange in eigenen Saft, später mit einigen Löffeln Suppe ganz weich gedünstet werden.

Schließlich wird ein Kaffeelöffel Mehl, in  $\frac{1}{2}$  Liter Rahm gut verrührt, über den Hase gegossen und wenn er aufgeköcht hat, gleich angerichtet. Man garnirt ihn mit feinen Nockerln, Mataroni u. dgl.

### **Kalter Hase.**

Ein gebratener Hase wird in dünne Scheiben geschnitten. Das weniger gute Fleisch wird geschabt und fein geschnitten, man mischt 2 entgrätete Sardellen dazu, 1 Löffel Senf und etwas Essig. Nun wird dies passirt und mit 4 Eierdottern und 140 Gramm Del zu einer Sauce verrührt, etwas Essig noch dazu gegeben und abwechselnd diese Sauce mit dem kalten Hasen auf die Schüssel gegeben.

Man kann die Schüssel mit Sardellen und Capern zieren.

### **Junges vom Hasen. (Ragoût de lièvres.)**

Schulter und Lunge werden mit der Beize gekocht, eine braune Einbrenn mit der Beize vergossen, das Fleisch von den Beinen gelöst, rundelig geschnitten in die Sauce gegeben, in welche zum Schluß saurerer Rahm gegossen wird, wenn dies Alles verkocht ist, werden Knödel dazu servirt.

### **Rehrücken. (Selle de chevreuil.)**

Wird so wie der Hase enthäutet, gebeizt, gespickt und gebraten.

### **Rehshlügel. (Gigot de chevreuil.)**

Eingebeizt abgehäutet, empfiehlt es sich den Schlügel zuerst mit Zwiebel, Wurzelwerk und Beize auf der Platte zu dünsten und nur

$\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten ins Bratrohr zu stellen und dann so wie den Hase mit Rahm zu übergießen.

Selbstverständlich muß der Schögel gut gespickt und eingesalzen werden.

### **Reh=Braten.**

Von jungen Thieren bratet man die oben genannten Theile ohne Beize, indem man den Saft einer Limonie darüber tropft und die Stücke in mit Butter bestrichenen Papier wickelt, wobei es fleißig mit Fett begossen wird.  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, damit der gespickte Speck Farbe bekömmt.

Den Bratensaft seht man über das Fleisch, Preiselbeer, Sagenbuttenfalsche, auch Früchte in Essig, oder Salat können dazu gegeben werden.

### **Reh=Côtelettes. (Côtelettes de chevreuil.)**

Enthäutet, geklopft, gesalzen und einpanirt, schnell aus Butter oder Rindschmalz gebacken.

### **Einfach gebratene Côtelettes. (Côtelettes.)**

Die Côtelettes werden hergerichtet, und nur einige Minuten vor dem Anrichten schnell mit Butter gebraten und dann als Auflage zu verschiedenen Purées verwendet.

### **Wildpret-Saché.**

Uebrig gebliebenes Wild wird fein zusammen gestoßen, mit einigen Löffeln Wildpretsaucce, Kapern und Gewürz aufgekocht, beim Anrichten mit Butterteig, im Ring gebacken, garnirt.

### **Wildpret-Pudding.**

Ein halbes Kilogramm erübrigtcs Wildpret wird sehr fein gehackt, 14 Deka Speck dazu gehackt, ebenso 3 Eier, eine in Wasser geweichte gut ausgedrückte Semmel, Salz und Gewürze. Dies Alles wird passirt und in eine gut mit Fett bestrichene, mit Mehl ausgestaubte Form gegeben  $\frac{3}{4}$  Stunden im Wasserbade im Rohr gekocht, herausgestürzt, Wildpretsaucce ringsherum gegeben und servirt.

### **Hirschrücken. (Selle de cerf.)**

Wird ganz auf dieselbe Art wie Hase und Reh bereitet, nur muß er im Anfange etwas gedünstet und dann gebraten werden.

### **Hirschziemer. (Dos de cerf.)**

Abgehäutet läßt man ihn eine halbe Stunde im Salz liegen.

Dann gibt man in eine Casserole Fett, geschnittene Zwiebel, Wurzelwerk, Beizkräuter, Gewürze, wenn es angelauten ist, legt man

den Ziemer darauf und gießt ein Glas kochenden Rothwein über das Fleisch, dann gibt man einige Löffel Essig dazu, schließlich Wasser, so daß der Ziemer gedeckt ist.

Wenn er genügend weich ist, wird er trocken angerichtet und mit in Butter gerösteten Semmelbröseln überstreut und in Nudeln geschnittene Limonienschalen rings herum belegt. Man kann Zucker, Zimmt und Nelken daraufstreuen und den Zucker mit einer heißen Schaufel glaciren. Preiselbeere, Hagebuttenzasse, Ribisesszasse mit Rothwein verdünnt, oder Zwetschenpfeffer können dazu servirt werden.

### Filet vom Schlägel.

Zu fingerbreiten Stückchen geschnitten, werden sie sehr gut geklopft, gespickt, mit Fett und Beize gedünstet und wenn sie mürbe sind und Farbe haben, mit Rahm übergossen.

### Hirschrippen.

Werden ganz so wie Kostbraten bereitet. Nur ist zu bemerken, daß sie sehr gut abgelegen sein sollen.

### Stücke vom Vordertheil.

Werden mit Wurzelwerk, den Beizkräutern, ganzem Gewürz und Butter gedünstet, etwas Wein, Essig und Wasser, so daß es über das Fleisch steht, dazu gegeben.

In einer zweiten Casserole wird Zucker in Fett gegeben, zwei Löffel Mehl und wenn es eine schöne braune Eindrenn ist, diese mit Suppe verrührt, der Saft von dem gedünsteten Fleisch hinein gegeben, einige Löffel Milchrahm und das von den Weinen gelöste, in zierliche Stückchen geschnittene Fleisch dazu gethan.

Knödeln und ähnliche Speisen werden dazu servirt.

### Gemsenfleisch. (Chamois rôti.)

Kann in Allem so bereitet werden, wie für Rehe und Hirsche angegeben wurde, nur muß Gemsenfleisch an einem kühlen Orte recht lange abliegen.

### Wildschwein.

Zu 4 Kilo Wildschwein vom Schlägel oder Rücken kocht man  $1\frac{1}{2}$  Liter rothen Wein,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, Pfeffer, Ingwer, Neugewürz, Muskatnuß (eine ganze Muskatnuß wäre zu viel, es genügt  $\frac{1}{4}$ ), 2 Lorbeerblätter, eine handvoll Wachholder.

Diese Beize gießt man erkaltet über das gesalzene Wildschweinfleisch.

Man beobachtet die nöthige Vorsicht, welche man bei Eingebiztem stets zu beobachten hat, und je nach der Temperatur in 8 bis 10 Tagen belegt man den Boden einer Casserole mit Speck-

scheiben, gibt dann zwei fein geschnittene Zwiebeln, 1 rothe Rübe, Petersilie- und Selleriewurzeln, in Rüdeln geschnitten, auf den Speck, läßt das Ganze etwas anlaufen, dann gibt man das Fleisch darauf, läßt es im Anfang ganz ohne Beize darin auf beiden Seiten etwas anlaufen, später gießt man kleinweise von der Beize nach und läßt das Ganze an 3 Stunden dünsten.

Nun hat sich alle Beize fast verzogen, man stellt jetzt das Fleisch ins Rohr auf eine kurze Zeit, damit es etwas Farbe bekommt, rührt in  $\frac{1}{2}$  Liter guten Rahm 2 Kaffeelöffel Mehl fein ab, gießt diesen über das Fleisch, läßt es etwas kochen, seht die kurze Sauce über das Fleisch, zu welchem man Ribisel mit Rothwein, Hagebutten-salze oder Preiselbeer servirt.

### Gebratenes Wildschwein. (Sanglier rôti.)

Vom Frischling bratet man das Fleisch mit der Kruste und servirt es mit Sauerkraut.

### Wildschweinkopf. (Hure de sanglier.)

Man pußt und reinigt den Kopf, löst die Haut vom Rüssel ab, schiebt diese zurück und hackt den Knochen weg, läßt den Kopf gut auswässern, 12 bis 14 Stunden im Wasser liegen, dann salzt man ihn, belegt ihn dicht mit Thymian, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, mit in dicke Scheiben geschnittenen Limonien sammt den Schalen, gibt die Alles in den Topf, darauf gießt man  $\frac{1}{2}$  Liter Essig daran, dann zur Hälfte Rothwein und zur Hälfte Wasser, so daß der Kopf bedeckt ist, ja der Sud über demselben steht.

Weich gekocht läßt man ihn im Sude erkalten. Ungerichtet wird er mit Pomeranzenlaub verziert, eine saure kleine Pomeranze oder Limonie wird ihm ins Maul gesteckt, Essig, Del und Senf dazu gegeben.

### Gekochtes Wildschweinfleisch.

In einem Sud von Salzwasser, etwas Wein, einigen Wachholderbeeren, Pfeffer, Neugewürz, etwas Limonienchale, den Suppenwurzeln kocht man ein beliebiges Stück Wildschweinfleisch.

Weich geworden läßt man es erkalten und schneidet beliebige Stücke davon, welche man in einen Topf von Steinzeug einlegt und mit kochendem Schweineschmalz übergießt, erkaltet, sorgfältig verbindet, in den Keller oder sonst an einem kühlen Orte aufhebt, wo es sich im Winter Monate lang gut erhält.

Zum Gebrauch nimmt man davon, legt es in einen Sud von Wein, Wasser und Gewürz, daß es warm wird, servirt es trocken und gibt Wachholder säure, Robertsäure, Preiselbeer u. dgl. dazu.

Gut von Fett gereinigt, kann es auch kalt aufgeschnitten werden. Im Topf muß allemal heißes Schmalz nachgegossen werden.

Es empfiehlt sich diese Bereitungsweise für Liebhaber des Schwarzwildes in Gegenden, wo dieses Wild selten ist.

## Wildgeflügel.

### Auerhahn. (Coq de bruyère.)

Es ist durchaus nicht nothwendig, so wie es oftmal geglaubt wird, daß ein Auerhahn 2 bis 3 Wochen hängen muß, um mürbe zu werden, sehr schmackhaft und mürbe wird er auf folgende Art.

Dem Hahn wird die Haut sammt den Federn abgezogen, leicht ausgewaschen, mit kalter Beize übergossen, zu welcher Weißwein, etwas Essig, Wasser, die bekannten Gewürze mit etwas Wachholder und Fichtennadeln, so wie Wurzelwerk kocht. Erkalte über den Hahn gegossen, wird die Beize jeden zweiten Tag abgegossen, neu aufgekocht wieder über den Hahn gegossen.

Nach acht Tagen wird die Brust gespickt, der Auerhahn auf Speckblätter gelegt, mit Beize übergossen, zuerst gedünstet, dann im Rohr gebraten, schließlich mit Rahm reichlich begossen, in welchen man 1 Kaffeelöffel Mehl verrührt.

### Auerhahn mit Salmi. (Coq de bruyère en salmis.)

Die Brust des Auerhahnes ist sehr fleischig, man spickt diese, nachdem der Hahn gebeizt ist, wozu man sie schön von den Knochen löst. Gepickt läßt man die Brust einen Tag liegen.

Das Uebrige vom Auerhahn dünstet man, löst das Fleisch von den Beinen, schneidet, stößt und passirt es, die Beine kocht man gut aus.

Während nun die gespickte Brust auf Speck mit Wurzelwerk und Beize dünstet und wenn sie mürbe ist ins Bratrohr gegeben und dort mit Rahm übergossen wird, bereitet man das Salmi.

Man dünstet auf Speck Wurzelwerk, alles Dicke was noch von der Beize übrig ist, staubt es ein wenig, vergießt es mit der Brühe von den ausgekochten Knochen, gibt etwas Rothwein dazu, passirt dies über das fein gestoßene Fleisch, würzt es mit Gewürz und Limonieschalen, läßt es gut verkochen und gibt es dann auf Scheiben von Wecken, welche man in Fett bäckt, jede Scheibe wird wieder mit einem Stück Wecken bedeckt und noch ins Rohr gestellt.

In Mitte der Schüssel legt man aneinander geschoben die in feine Blätter geschnittene Brust des Auerhahnes und garnirt sie mit den Brod-Crotons.

In eine Saucière wird Wildpresauce, zu welcher man die Reste des Bratenjafes verwendet, gegeben.