

Wildschweinkopf. (Hure de sanglier.)

Man puht und reinigt den Kopf, löst die Haut vom Rüssel ab, schiebt diese zurück und hakt 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 dies 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. Angerichtet 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 einen Sud von Salzwasser, etwas Wein, einigen Wachholderbeeren, Pfeffer, Neugewürz, etwas Limonienschale, 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 eine pikante Sauce oder 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 oftmals 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, sowie Wurzelwerk kocht. Erkaltet 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. Gespickt 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 Limonienschalen, läßt es gut verkochen und gibt es dann auf Scheiben von Becken, welche man in Fett bäckt, jede Scheibe wird wieder mit einem Stück Becken 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 Brot-Crotons.

In eine Saucière wird Wildpret sauce, zu welcher man die Reste des Braten saftes verwendet, gegeben.

Wild-Gans.

Wird wie der Auerhahn bereitet.

Wildenten. (Canard sauvage.)

Ganz junge Thiere läßt man einige Tage abliegen, wenn sie dann gepuht sind, werden sie inwendig mit Salz, Pfeffer, Limonienschalen und Saft eingerieben und mit Butter braun gebraten.

Alte Thiere kommen in eine Beize, werden dann gedünstet, zum Schlusse etwas gebraten, mit Rahm übergossen und mit Wildpret sauce angerichtet.

Fasan. (Faisan.)

Der einige Tage abgelegene Fasan wird trocken gerupft, abflamirt, innen mit einem Tuch ausgewischt, gespickt und mit Speckscheiben überbunden, gebraten, wobei man ihn fleißig begießen muß. Zum Schluß wird nun stärkeres Feuer gemacht, damit er aus den Speckblättern gewickelt Farbe bekommt. Compot wird dazu servirt.

Rebhühner. (Perdreaux.)

Junge Thierchen werden gerupft, abflamirt, ausgenommen und wie jedes andere Fleisch, auch wenn es nicht eigens erwähnt wird, gesalzen, dann in Speckblätter gewickelt, gebraten.

Alte Thiere spickt man, dünstet sie zuerst, dann werden sie gebraten.

Bei den Einschießspeisen kommen noch Bereitungsweisen der Rebhühner vor.

Rebhühner mit Champignons. (Englisch.)

$\frac{1}{2}$ Liter kleine Champignons werden mit einem Flanellstück und Salz gut abgerieben, mit Wasser abgespült und auf ein Tuch zum Trocknen gelegt.

10 Ecks frische Butter werden zerlassen, die Champignons werden mit Salz und Pfeffer bestreut, einige Minuten in der Butter über dem Feuer geschwenkt, dann läßt man sie kalt werden.

Zwei junge, gut gesäuberte Rebhühner werden damit gefüllt, zugenäht, in Speckblätter gewickelt und gedünstet.

Man servirt Brotsauce dazu.

Haselhühner. (Gélinotte de bois.)

Werden wie Rebhühner verwendet.

Schnepfen. (Bécasses.)

Diese werden wie Rebhühner in Speckblätter gewickelt gebraten. Der lange Schnabel wird durch einen Flügel gesteckt.

Die Eingeweide, mit Ausnahme des Magens, werden fein gehackt, mit geschnittener Petersilie, Zwiebel, feingehacktem Speck und etwas Semmelbrösel abgeröstet, mit etwas Rahm und Gewürz aufgekocht. Häufchen dieses sogenannten Schnepfenkothes werden auf blaßgelb gebackene Semmel gelegt und damit die tranchirten Schnepfen garnirt. Compot wird dazu angerichtet.

Krammets-Vögel. (Grives.)

Sie werden gepuzt, abflamirt, die Augen bei diesem wie bei anderem Geflügel herausgenommen, Leber und Magen im Inneren gelassen. In Speckblätter gewickelt, gebraten.

Man kann sie auch auf die mehrmals erwähnte Art mit Salmi machen.

Dann servirt man sie in einem Polentareis und gibt das Salmi innerhalb des Reifes zu den Vögeln, es soll nichts davon am Reif kommen.

Wachteln. (Cailles.)

Wachteln bereitet man so wie die vorgenannten Vögel, den Speck, in welchem sie gebraten haben, schneidet man in Streifen und legt ihn beim Serviren zwischen die Vögel.

Man macht auch Salmi von Wachteln, welche man dann entweder auf Brot streicht, oder mit Butterteig im Reis oder Polenta-reis mit den Vögeln servirt.

Kleinere Vögel.

Treu deutscher Sitte und deutscher Art soll hier über die Bereitungsweise kleiner Vögel gar nichts gesagt werden; diese haben eine andere Bestimmung im Haushalte der Natur, als von Menschen gespeist zu werden. Bedauern müssen wir, daß unsere romanischen Nachbarn jenseits der Alpen noch nicht zu dieser Einsicht gelangt sind.

Fische.

Blau gefottene Fische. (Poissons au bleu.)

Dazu eignen sich vorzüglich Forellen, Lachse, Saiblinge und Hechte.

Man kocht Salzwasser mit Zwiebelscheiben, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern.

Den durch einen Schlag am Kopfe getödteten Fisch nimmt man in Wasser aus und wäscht und salzt ihn, dann gibt man ihn auf eine Schüssel und gießt sehr scharfen Essig darüber, wodurch sich die Haut blau färbt.

Das Salzwasser seht man in ein längliches Geschirr, wo es kocht, wenn man den Fisch mit Essig übergießt.

In dieses kochende Salzwasser gibt man den Fisch vorsichtig hinein, das Wasser muß den Fisch decken.

Wenn die Augen herausstehen, ist der Fisch gekocht, was bei kleinen Fischen schon in einigen Minuten der Fall ist; man muß daher sehr vorsichtig sein, daß die Fische nicht zerkothen.

Größere bedürfen je nach der Größe 15 Minuten bis eine halbe Stunde.

Man läßt sie im Sud erkalten, bedeckt mit Papier. Hechte schuppt man zum Blau-Absieden im Wasser mit einem stumpfen Messer ab, dann darf man den Fisch nicht mehr berühren.

Große Fische zerschneidet man wohl auch zum Kochen. Beim Anrichten auf einem mit Servietten überzogenen Brett stellt man dann den Fisch zusammen und ziert die Risse mit Aspic, oder beim warmen Fische deckt man sie mit grüner Petersilie, welche man auch sonst auf den Fisch vertheilt.