

**Gebratene Tauben.** Die wie Hühner hergerichteten Tauben werden auf der Brust mit Speckschnitten überbunden, mit Butter begossen und schnell gebraten. Oder: man spickt Brust und Schenkel, begießt sie mit saurem Rahme und serviert Croättons mit falschem Schnepfenkot dazu.

**Tauben mit Pilzen.** 2 junge Tauben werden sauber gereinigt, ausgenommen (wobei man Acht haben muß, den sehr feinen Kopf nicht zu zerreißen), gefengt, gewaschen und in Hälften geschnitten. Man gibt nun 7 dkg Butter in eine Casserolle, dann eine dicke Schichte gereinigter, blätterig geschnittener Pilze, Salz und Pfeffer, dann die Tauben, darauf wieder 7 dkg Butter und eine dicke Schichte Pilze, Salz und Pfeffer. Nun läßt man alles zugedeckt auf mäßiger Hitze weich dünsten und rührt nur von Zeit zu Zeit um. Zuletzt gibt man noch etwas gewiegte grüne Petersilie daran, staubt die Sauce mit einem Löffel Mehl und läßt es verkochen. Die Tauben richtet man in der Mitte der Schüssel an und garniert sie mit den Pilzen.

**Tauben mit Morcheln.** Die sauber vorbereiteten Tauben läßt man in einer Braise weich kochen und dann erkalten, hierauf schneidet man sie in Hälften. Nun taucht man sie in eine Mischung von zerlassener Butter und Ei, dreht sie in feine Semmelbrösel ein und läßt sie auf dem Roste goldgelb braten. Die gut gereinigten Morcheln dünstet man mit Butter, staubt Mehl daran, vergießt mit dem entfetteten Braisensaft, läßt denselben kurz einkochen, würzt mit Pfeffer und Salz, legiert mit einigen Dottern, richtet die Morcheln auf eine tiefe Schüssel an und legt die Tauben zierlich herum.

## Wildpret.

### Allgemeines über Wildpretbereitung.

Vor allem muß Wildpret gut abgelegen sein. Man klopft es gut, und wenn es von allen Häuten befreit wurde, reibt man es mit einer Marinade von gestoßenen Wachholderbeeren, fein geschnittenen Limonienschalen und geringelter Zwiebel ein. Dies gilt namentlich bei Reh-, Hirsch- und Gemsenfleisch. Beim Hasen verwendet man keine Wachholderbeeren. Nachdem das Fleisch so einen Tag oder auch nur mehrere Stunden gelegen, spickt man es mit luftgeleschem Speck, bespritzt es mit etwas Essig und brät es unter fleißigem Schmierem mit Butter. Gegen Ende begießt man es mit saurem Rahme und sprudelt 1 Löffel Mehles in denselben, wodurch eine mollige, lichtbraune Sauce entsteht. Eine Schulter dünstet man vorher mit etwas mehr Speck, 1 gelben Rübe, etwas Essig und Wasser und macht schließlich auch eine Rahm-Sauce darüber.

**Rehschlegel auf deutsche Art.** Der Schlegel wird abgehäutet, die Stelze gleichmäßig zugestuzt und das Fleisch schön gespickt, gesalzen und gepfeffert. Die Häute und Abfälle des Schlegels läßt man mit Wurzelwerk in Butter rösten, gibt 1 Schöpflöffel voll Essigs, 2—3 Schöpflöffel Suppe, 1 Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und ein wenig Thymian dazu, legt den gespickten Schlegel darauf und läßt ihn 2 Stunden dünsten. Man nimmt ihn heraus, läßt ihn in einer anderen Pfanne im Rohre fertig braten, passiert die Sauce, läßt sie noch einkochen und richtet an.

**Rehrücken auf englische Art.** Der gehörig abgelegene, enthäutete und zugerichtete Rücken wird reichlich gespickt. In einer tiefen Bratpfanne läßt man

Butter mit Wurzeln, Speckscheiben und etwas Pfeffer heiß werden, 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 durchtränktem Blatte Schreibpapiers und läßt ihn im Rohre halb fertig dünsten. Dann wendet man ihn um, begießt ihn reichlich mit saurem Rahme, 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 wertvollsten Bestandteile des Fleisches; es bleibt saftig und wird schnell weich. Der Saft wird passirt. (Liebhaber der englischen Küche sind ganz zufrieden, wenn es, wie Roastbeef innen noch etwas blutig bleibt.)

**Rehrücken und Schlegel auf böhmische Art.** Diese werden, nachdem sie gut abgelegen sind, enthäutet und reichlich gespickt. Den Rücken spickt man in feinen, zierlichen Reihen und bestreut ihn dann mit etwas gestoßenen Wachholderbeeren, feinen Zwiebelringen und Limoniennudeln, betropft ihn mit Essig, legt ihn in die Pfanne, übergießt ihn mit heißer Butter oder heißem Rindschmalze, spritzt während des Bratens etwas Essig daran und begießt fleißig mit saurem Rahme. Zuerst wird die Speckseite nach abwärts gelegt, in der halben Zeit wendet man den Braten um und läßt den Speck braun und reich werden, staubt etwas Mehl daran und macht eine dickliche Sauce, welche passirt in einer Saucière beigegeben wird. Der Rücken wird zierlich tranchirt (siehe „Über das Tranchieren“). Der Schlegel wird ebenso bereitet.

Mit Limonien saft. Der Rücken eines ganz jungen Rehens wird abgehäutet mit Limonien saft betropft und mit ein paar Löffel voll feinsten Tafelöls übergossen, einige Stunden liegen gelassen. Dann wird der Rücken an einen Spieß gesteckt, mit Butter begossen und, in ein Papier gehüllt, gebraten. Man begießt fleißig mit Butter während des Bratens. Beim Anrichten bestreut man das Fleisch mit Salz und gießt den eigenen Saft darüber. Man gibt Kompote oder Salat dazu oder auch gedünstete Champignons.

Mit Beize wird das Fleisch älterer Tiere wie das Hirschfleisch mit Beize zubereitet.

**Falscher Rehrücken aus Resten.** Die auf einem Rehrücken übrig gebliebenen Fleischreste löst man von Innen und Außen ab, doch nicht das auf beiden Seiten zwischen den Rippen befindliche Fleisch. Man schneidet das Fleisch mit etwas Speck in kleine Würfel; indessen dämpft man einen Löffel voll fein gehackter, grüner Petersilie in Butter gelblich, mischt 1 Eßlöffel Mehl, etwas Salz und Pfeffer nebst 1 Tasse voll Suppe hinzu, läßt alles unter beständigem Umrühren einigemal aufkochen, tut das Fleisch und den Speck hinein, läßt es 10 Minuten leise dämpfen und legiert das Haché mit 2 Dottern zu einer dicklichen Masse. Man streicht dieselbe nun fest an die Knochen des Rückens, so daß das Aussehen des Rückenstückes in seiner ursprünglichen Gestalt so ziemlich wieder hergestellt wird. Man bestreicht die Oberfläche mit Ei, bestreut sie mit feinen Semmelbröseln, träufelt Butter darauf, legt den Rücken auf die Porzellanschüssel, macht einen Rand aus Erdäpfelpüree um die Schüssel, stellt diese in das heiße Rohr, überbäckt das Ganze und serviert den Rücken mit Champignons, Kapern zc. garniert.

**Gebackene Rehschnitzel.** Von einem enthäuteten Rehschlegel schneidet man Schnitzchen herab und klopft diese gut mit einem Messerrücken. In einem Töpfchen läßt man etwas Essig, 1 Lorbeerblatt, Thymian und Zwiebel mit etwas Wasser kochen und schüttet dies heiß über die Schnitzel, deckt sie zu und läßt sie so lange stehen, bis alles ausgekühlt ist. Dann werden die Schnitzel aus der Beize genommen und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Man tauche sie nun in warme Butter, dreht sie in feine Brösel und bäckt sie wie Kalbschnitzeln in heißer Butter oder Schmalz.

Aus Hirsch- und Gemsenfleisch kann man diese Schnitzeln auch bereiten, doch kochte man zum Hirschfleisch mit dem Essig einige Wachholderbeeren mit.

**Rehfilets mit Madeira-Sauce.** Man schneidet vom Schlegel schöne Schnitzchen herab, klopft sie gut und brät sie, etwas eingesalzen, rasch in Butter ab. Vorher hat man schon eine braune Buttereinbrenn, mit brauner Suppe vergossen, gemacht, in dieselbe geröstete Zwiebel, grüne Petersilie und Wurzelwerk getan und 1 Stunde zusammen kochen gelassen. Sie wird nun passiert, nachdem das Fett abgeschöpft wurde, und mit ein wenig Madeira vermischt über die gebratenen Schnitzchen gegossen.

**Wildpret-Schnitzel.** Man schneidet von einem enthäuteten Reh-, Hirsch-, oder Gemsenfleischlegel oder -Filet nicht gar zu dünne Schnitzel herunter, klopft sie ein wenig, spickt sie auf einer Seite reichlich, reibt sie mit fein gestoßenen Wachholderbeeren, Thymian, fein gewiegter Zwiebel und etwas Salz gut ein und brät sie in Schweinschmalz. Wenn sie durchgebraten sind, legt man sie auf die Anrichtschüssel und läßt schnell etwas sauren Rahm mit dem Saft aufkochen und richtet die Sauce passiert über die Schnitzel an.

Aus Hasenfleisch bereitet man die Schnitzel auf folgende Art: Man löst von einem gut abgelegenen, enthäuteten Hasenrücken die fleischigen Teile von jeder Seite des Rückgrates herunter, schneidet fingerdicke Scheiben daraus, klopft diese flach, spickt sie reichlich, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, beträufelt sie mit Zitronensaft und legt sie aufeinander. Nach  $\frac{1}{2}$  Stunde brät man sie in Butter rasch ab.

**Hirschfleisch.** Wie schon bei „Allgemeines über Wildpret“ gesagt wurde, muß es gut abgelegt sein und wird, nachdem es enthäutet und entfettet ist, gespickt, mit Wachholderbeeren, Zwiebel und Limonienschalen eingerieben und nur wenig gesalzen. Der Rücken wird sehr fein in Reihen gespickt, mit der Fleischseite zum Boden in eine tiefe Bratpfanne gelegt, mit heißer Butter übergossen und mit etwas Essig gespritzt. Die Zwiebelringe und Limonienschalen müssen darauf liegen bleiben. Anfangs bedeckt man ihn mit Papier und begießt ihn fleißig mit saurem Rahme. Wenn er umgewendet wird, läßt man das Papier weg und macht mit etwas Mehl eine dickliche Sauce. Von einem großen Hirschrücken löst man ein beliebiges Stück Filet ab, oder den Lungenbraten, und bereitet ihn ebenso. Man gibt kleine Erdäpfel, Maccaroni, Knödel, Rahmpudding, Preiselbeer- oder Ribisellkompote dazu. Schlegel oder Schulter wird ebenso bereitet. Das Brustfleisch verwendet man zu Ragoût. Sehr gut ist auch das Fleisch eines Hirschkalbes oder eines Lungenbratens von einem älteren Hirschen, nachdem es einige Tage schon abgelegt, abzuhäuten und zu spicken. Es ist dann mit feinem Öle zu übergießen und über Nacht darin liegen zu lassen. Man brät es, an einen Spieß gesteckt, im eigenen Saft.

Mit Beize bereitet man das Hirschfleisch, indem man es nach dem Abhäuten mit Wachholderbeeren, Pfeffer und Majoran einreibt, spickt und noch mit Speckplatten umbindet. Beim Braten begießt man das Fleisch mit Beize Nr. 1, nimmt gegen Ende den Speck weg, läßt den Saft eingehen und macht mit Rahm und Mehl eine dickliche Sauce.

**Hirschschnitzel mit Zwiebel oder Knoblauch.** Schöne Schnitze von abgelegenen Hirschfleisch klopft man gut, brät sie mit Schmalz und Zwiebelringen wie Koftbraten und dünstet sie noch etwas mit Essig oder Zitronensaft und Suppe auf. (Siehe „Wildpretschnitzel.“)

Mit Knoblauch. Man gibt zu den gebratenen Schnitzeln beim Anrichten etwas Knoblauchbutter.

**Gemsenfleisch.** Dieses wird genau wie Rehfleisch behandelt, nur muß es noch länger abliegen wie dieses, um mürbe zu werden, daher man mit

einer Beize nachhelfen kann. Es muß auch länger dünsten, um mürbe zu werden, wie Rehfleisch. (Siehe „Allgemeines über Wildpret.“)

**Gefüllte Gans- oder Rehbrust.** Eine schöne Brust wird wie eine Kalbsbrust untergriffen und mit Semmel- oder Farcefülle gefüllt, zugenäht und mit Beize, Fett und saurem Rahme begossen, gebraten.

**Hasenrücken.** (Sehr gut.) Ein abgezogener, kunstgerecht zugehauener und gut enthäuteter Hasenrücken (siehe Seite 55) wird reichlich mit feinen Specknudeln gespickt und mit feinen Zwiebelringen und etwas nudelig geschnittener Citronenschale bestreut. Dann legt man den Hasen in eine mit heißer Butter bestrichene Bratpfanne, übergießt ihn mit heißer Butter und spritzt etwas Essig (2—3 Löffel) daran. Man begießt ihn öfters mit saurem Rahme und sprudelt gegen Ende einen Löffel Mehl in den Rahm, damit sich eine dickliche Sauce bilde. Die Sauce muß hellbraun vom Zwiebel werden und wird durchpassiert zum tranchierten Hasen in einer Saucière angerichtet.

**Hasenrücken à la Crème.** Der Rücken wird, wie auf Seite 55 angegeben, vorgerichtet, abgehäutet und gespickt. In eine Bratpfanne streut man etwas Zucker, gibt ein Stückchen Butter, Wurzelwerk und Speckabfälle darauf, und läßt alles auf dem Herde goldgelb rösten. Den Rücken bestäubt man mit Mehl, legt ihn in die Pfanne, übergießt ihn mit saurem Rahme und gibt einen Schöpflöffel voll Essig, einige Pfefferkörner, Thymian und 1 Lorbeerblatt dazu, stellt die Pfanne ins Rohr und läßt den Rücken  $\frac{3}{4}$  Stunden braten. Nun nimmt man den Hasen heraus, stellt ihn warm, schöpft das Fett ab, giebt ein Stückchen Mehlbutter hinein, passiert die Sauce, gibt sie wieder zurück in die Pfanne, fügt noch 1 Hand voll Kapern, etwas Citronensaft und ein Stäubchen Zucker hinzu und läßt die Sauce aufkochen. Man serviert sie in einer Saucière zum tranchierten Rücken.

**Hasenlauf à la Crème.** Man häutet den Lauf gut ab und spickt ihn reichlich. Die Bereitung ist dieselbe wie beim „Hasenrücken à la Crème“.

**Hasencotelettes.** Von einem abgelegenen, enthäuteten Hasenrücken löst man die beiden fleischigen Teile der Länge nach ab und schneidet daraus schräge, fingerdicke Scheiben. Nachdem sie flach geklopft, bestreut man sie mit Pfeffer und Salz und beträufelt sie mit Citronensaft. Mehrere Rippenknochen schabt man rein ab, steckt je ein kurzes Stück als falsche Rippe in die Fleischscheiben und brät sie rasch in Butter. Beim Anrichten gibt man auf jedes Cotelette ein Stückchen Sardellenbutter.

Mit Champignons und Trüffeln. Man schneidet Peterfilie, einige Schalotten, 10 Champignons, 1 kleine Trüffel und etwas Speck fein zusammen und dünstet es mit Butter weich, worauf man die wie oben vorgerichteten Hasencotelettes dazu gibt und rasch abbraten läßt.

**Gebackene Hasenschnitzeln.** Man löst, wie bei den „Cotelettes“ beschrieben ist, das Fleisch vom Rücken und schneidet es in fingerdicke Scheiben, klopft sie flach, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde aufeinander liegen. Dann paniert man sie in Ei und Semmelbröseln und bäckt sie aus heißem Schmalze zu schöner brauner Farbe. Man ziert sie mit Peterfilie und Citronenviertel.

**Hasen-Junges in Blut-Sauce.** Das sogenannte „Junge“ vom Hasen kocht man mit etwas Essig und Wasser und gibt 1 zerschnittene Zwiebel, etwas Knoblauch ( $\frac{1}{2}$  Zehe), 1 Lorbeerblatt, eine Prise Thymian, 1 kleines Stückchen Limonenschale in der Größe eines Zweihellerstückes, 2—3 Körner Neugewürz, Pfeffer und 2—3 Schnitten Speck dazu. Wenn das Fleisch weich ist, was in  $1\frac{1}{2}$  Stunden der Fall, sprudelt man zu  $\frac{1}{4}$  1 sauren Rahmes 2 Löffeln Mehl und das beim Abziehen des Felles und Deffnen des Hasens aufgefangene

Blut, mischt alles zum Hasenjungen, läßt es verkochen und richtet die Sauce, welche dunkelbraun sein muß, passiert über das Fleisch an.

**Schwarzwild.** Einige Kilogramm eines Wildschweinschlegels oder Rückens schneidet man in größere Stücke,bürstet dieselben rein ab und wäscht sie. Man legt sie nun in eine Kasserolle zu 1 l roten Wein, 2 l Wasser und 2 l Essig, gibt in Scheiben geschnittenes Wurzelwerk, Pfefferkörner, Thymian und 1 Lorbeerblatt dazu, salzt etwas und läßt das Fleisch weich kochen. In einer zweiten Kasserolle läßt man anderes, fein nudelig geschnittenes Wurzelwerk und etwas Citronenschale, einige Pfefferkörner und 2 Stückchen Zucker mit 1 Schöpflöffel voll Essig und eben so viel Wildschweinsuppe dünsten, gibt Citronensaft und 1 Stückchen Glace dazu und richtet dies gedünstete Wurzelwerk über das tranchierte Fleisch an. Man serviert Hagebutten-Sauce dazu. *Der:* Wenn das Fleisch einige Tage in obiger Beize gelegen, brät man es im Rohre und begießt es mit Butter, der Marinade und dem Abgetropften, doch ist dies nur von jungen Tieren ratsam.

**Crepinettes de Sanglier** (Wildschwein). Man löst beiläufig 2 kg von einer Wildschweinschulter aus und arbeitet das Fleisch einigemal durch die Fleischhackmaschine. In 8 dkg würfelig geschnittenem Speck läßt man Zwiebel, Thymian und 1 Lorbeerblatt  $\frac{1}{4}$  Stunde abdünsten, stellt es kalt, stößt es dann mit der Farce und passiert alles zusammen, gibt etwas Trüffel, Pastetengewürz und Salz dazu, stellt die Masse im Schneebecken aufs Feuer, rührt einige Löffel brauner Sauce und 2 Dotter darunter und läßt die Masse unter beständigem Rühren einige Minuten verkochen. Man schlägt sie sodann in ein Schweinsnetz ein und brät sie in Butter. Die Abfälle des Fleisches muß man indessen mit Wurzelwerk und Butter oder Speck 3 Stunden dünsten lassen. Der Saft wird abgeseiht, passiert und etwas mit Kartoffelmehl und Trüffeln vermischt und durch einige Minuten verkocht. Diese Sauce richtet man über das Fleisch an.

**Gesulztes Wildschweinfleisch.** Ein beliebig großes Stück eines Wildschweinfleisches wird mit Salzwasser überkocht, wobei man gut Schaum und Fett abschöpft. Die schwarze Haut muß aber vorher mit einem Messer rein abgeschabt werden. Dann gibt man zu einem zerteilten Schlegel einen Schweinsfuß, 2 große Zwiebeln, mehrere gelbe Rüben, Peterfiliennurzeln, 1 Sellerie, Pfefferkörner, Gewürznelken, 1 Lorbeerblatt, 1 Löffel Wachholderbeeren, etwas Rindssuppe und 1 Eiter Rotweines dazu und dünstet das Fleisch mehrere Stunden, gut zugedeckt, weich. Die Brühe wird abgeseiht und entfettet. Das nicht zu große Fleischstück wird im ganzen in einen Steintopf eingelegt und die entfettete Brühe darüber gegossen, wenn sie gestockt ist, gießt man fingerdick Kernfett darüber, überbindet den Topf mit Blase und stellt ihn in den Keller. Wenn man das Fleisch herausnimmt, muß das Fett und etwas von der Sulze erwärmt und wieder darüber gegossen werden, damit die Rücken ausgefüllt sind und die Sulze wieder einen Deckel bildet. Das Fleisch wird auch gleich warm gegeben, dann schneidet man es samt der dunklen Schwarte dünn auf, legt es auf eine Schüssel und gießt etwas von der entfetteten Brühe darüber. Man gibt Sauerkraut oder warme Hagebutten-, Ribisel- oder Preiselbeeren-sauce dazu oder kalte Cumberland-, Senf-, Teufels-, Diplomaten- oder Wildschweinskopf-Sauce.

**Wildschweinskopf.** Der Kopf wird gut gereinigt, abgeseigt (siehe Seite 51). Die Haut vom Oberrüssel löst man ab, schiebt sie zurück, schlägt den Knochen darunter weg und läßt den Kopf über Nacht in Wasser liegen. Dann reibt man ihn mit Salz und Thymian die Augen, Ohren und Maul ein und kocht ihn in einem großen Topfe mit 2 l Wasser, 2 l rotem Weine, 4 dl Essig, einer gevierteilten Limonie, Zwiebeln, gelben Rüben und Gewürz 3—4 Stunden. Man läßt ihn

über Nacht im Sude auskühlen, legt ihn auf die Schüssel, ziert ihn mit Pomeranzenblätter, steckt ihm eine Limonie in das Maul und serviert Senf à la Diable oder Essig und Öl dazu.

**Farcierter Wildschweinskopf.** Zuerst reinigt man einen kleinen, mit einem Stücke Hals abgeschnittenen Kopf (siehe Seite 51) sehr gründlich, schneidet ihn unter dem Kinnknochen auf, löst die ganze Haut vom Knochen ab, ohne sie zu zerreißen, und näht die Augenöffnungen zu. Man salzt und pfeffert die Haut von innen und füllt sie mit folgender Farce: Zuerst kocht man das aus dem Kopfe geschnittene Fleisch und die Zunge sehr weich und schneidet beides grob nudelrig.  $\frac{1}{2}$  kg Speck schneidet man würfelig, läßt darin 2 Häuptel fein gehackter Zwiebel anlaufen, gibt Thymian, 1 Lorbeerblatt und  $\frac{1}{2}$  Zehe Knoblauch dazu und läßt alles zusammen langsam dünsten; wenn die Zwiebel weich ist, stellt man sie kalt. Von 2 kleinen Rehschultern löst man das Fleisch ab, treibt es 2mal durch die Fleischhackmaschine, vermengt es mit obigem Specke, 4 ganzen Eiern und einer kleinen Gansleber, stößt alles zusammen im Mörser und drückt es durch ein Sieb. Hierauf treibt man die Masse in einem Weidlinge mit 4 Dottern ab und gibt Salz, eine Prise Pastetengewürz und 2 Gläschen Cognac dazu. Ferner richtet man noch  $\frac{1}{4}$  kg Speck,  $\frac{1}{4}$  kg gekochten Schinken und 1 kleine gekochte geräucherte Zunge her und schneidet dies alles würfelig. Einige Trüffel schneidet man blätterig, 1 Hand voll Pistazien blanchiert, schält und schneidet man stiftlich, auch einige, Pignolien wäscht man, läßt dieselben aber ganz. Nun bestreicht man die Kopfhaut von innen mit der Farce, streut mit den Farben wechselnd, Schinken, Zunge, Speck, Trüffeln, Pistazien und Pignolien darunter, legt noch eine schöne Gansleber dazwischen, streicht wieder Farce auf und belegt mit Schinken zc., bis der Kopf gefüllt ist. Nun gibt man dem Kopfe seine ursprüngliche Form, näht ihn zu und näht auf die Öffnung des Halses eine Speck- oder Schinkenschwarte. Man stellt nun den Kopf in die Mitte eines reinen Tuches auf den Hals, gibt zu beiden Seiten des Kopfes zwei dünne Holzbrettchen, bindet sie mit einem breiten Bande fest, damit der Kopf seine natürliche Form beibehält und bindet das Tuch über den Kopf mit Spagat zusammen. Nun läßt man den Kopf 3—4 Stunden in heißem Salzwasser, welchem Essig, Wurzelwerk, Gewürz und Zwiebel beigegeben ist, kochen und dann 2—3 Tage im Sude stehen. Dann nimmt ihn heraus, trocknet ihn ab, stutzt die Ohren zurecht und formt von gerneteter Butter mittelst einer Düte die Hauer (Zähne), welche man seitlich einsetzt. Der Rüssel sowie der ganze Kopf wird mit aufgelöster Suppenglace bestrichen, damit er schwarzbraun aussieht. Die Halsöffnung wird von der Schwarte befreit und gleichgeschritten, so daß der Kopf, welcher mit zerhacktem Aspick und grüner Petersilie geziert wird, auf der Schüssel stehen kann. Schweinskopf wird auf gleiche Weise bereitet.

**Wildschweinfleisch, gebraten.** Den Rücken oder das Filet eines Frischlings (d. i. ein Wildschwein unter 2 Jahren) läßt man 4—5 Tage ablegen; dann schabt man die schwarze Haut ab und reibt das Fleisch ein wenig mit Salz ein, schlägt es in 2 Bogen mit Butter bestrichenem Papier ein und brät es unter fleißigem Begießen mit zerlassener Butter nur  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunden lang, worauf man das Papier entfernt und den Braten noch weiter zu hellbrauner Farbe braten läßt. Man marinirt auch häufig das Wildschweinfleisch, namentlich den Schlegel, mit rotem Weine, Zwiebelringen, einigen Wachholderbeeren, Pfeffer und etwas Basilikum ein, und begießt es beim Braten dann mit dieser Marinade und Butter. Ein Schlegel bedarf 2—3 Stunden, ein Rücken  $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden, ein Filet nur 1 Stunde zum Braten.

**Wildschweins-Cotelettes.** Vom Carrstück eines Frischlings schabt man die Haut ab, schneidet die Cotelettes daraus, salzt und pfeffert sie ein wenig oder

streut Paprika darauf, klopft sie gut und brät sie schnell in Butter ab. Man gibt Pfeffer-, Senf-, Robert- oder Hagebutten-Sauce dazu. Diese Cotelettes kann man auch in Ei oder Bröseln drehen und aus dem Schmalze backen.

**Fasan.** Derselbe wird, wie bei den Vorarbeiten zum zahmen und Wildgeflügel beschrieben ist, hergerichtet, dressiert, innen eingesalzen und Brust und Schenkel reichlich mit Lustspeck gespickt. Beim Braten wird er fleißig mit saurem Rahme begossen. Man gibt ihn kunstvoll tranchiert und völlig wieder zusammengesetzt auf die Schüssel, legt den befiederten, mit einer Papierkrause umbundenen Kopf dazu, steckt ein Petersiliensträußchen in den Schnabel und garniert den Fasan mit kleinen Erdäpfeln. Braun gedünstetes Sauerkraut, Salate oder Compote wird dazugegeben.

**Fasan in Federn angerichtet.** Zu diesem Zwecke schneidet man vor dem Rupfen und Putzen die Flügel, Schwanzfedern und die diese umgebenden Federn samt der Haut weg. Der Kopf wird nebst einem ziemlich großen Teile der befiederten Brusthaut abgeschnitten und der Fasan dann, wie oben beschrieben, hergerichtet und gespickt. Um beim Braten das Austrocknen des enthäuteten Brustteiles hintanzuhalten, ist diese Stelle besonders reichlich zu spicken und überdies mit Speckschnitten zu bedecken. Nun wird der mittlere Teil eines großen Brotlaibes, (in Osterreich 40 Heller-Laib) herausgeschnitten, die Rinde obenauf entfernt und dieser tief ausgehöhlt. Die Höhlung dient zur Aufnahme des tranchierten, gebratenen Fasans. An den Längsseiten werden die ausgebreiteten, nach aufwärts gerichteten Flügel, an der Rückseite die Schwanzfedern mittelst Schutzbüchternadeln befestigt. Der mit starkem Drahte vom Schnabel bis zum Halsende durchgezogene Kopf, dessen vorher ausgestochene Augen durch schwarze Glasperlen ersetzt sind, wird in gleicher Weise an der vordern Seite befestigt. Sowohl die Flügel- und Brustfedern, als auch die Schwanzfedern müssen sich gegenseitig decken. Dadurch erscheint der Fasan wie in sitzender Stellung. Der Schnabel wird noch mit Blütensträußchen geziert. Es sieht sehr gefällig aus, wenn man um den Fasan herum Tannenreisig gruppiert, so daß die Unterlage völlig dadurch verborgen erscheint.

**Getröffelter, gefüllter Fasan.** Der Fasan muß hiezu seitlich aufgeschnitten, einige Knochen durchhakt und von da ausgenommen werden, damit die ganze Brusthaut unverlezt bleibe. Der Kopf wird abgeschnitten, der Kropf vorsichtig herausgenommen und der Fasan flammirt. Man macht eine Farce wie zur „Straßburger Gansleberpastete“, doch wird halb Gansleber, halb Kalbfleisch (1 : 1) genommen, nebst Speck, Zwiebel, Trüffeln, Pastetengewürz, Salz und etwas Rum oder Cognac. Damit füllt man die Bauchhöhle des Fasans und die ganze untergriffene Brust. Dann näht man die Öffnungen alle zu, belegt die Brust und den Rücken mit Speckplatten, bindet sie fest, dressiert den Fasan und brät ihn, mit Butter und saurem Rahme begossen  $1\frac{1}{2}$  Stunden im Rohre.

**Fasan in Gelee.** Ein Fasan wird gut gepuht und hergerichtet. Dann bereitet man ein Farce aus der passierten Fasanleber und aus  $\frac{1}{2}$  Gansleber, etwas geschabten Speck und einigen gewässerten, passierten Sardellen und würzt mit etwas Thymian, Estragon, Pfeffer, Salz und einigen fein zerschnittenen Trüffeln. Diese Farce füllt man in die untergriffene Brust des Fasans und dünstet diesen weich, nachdem er dressiert wurde, mit 2 Kalbsfüßen, etwas Gewürz, entkernten Citronenscheiben und mehreren Schalotten in Weißwein (1 Flasche voll) und fügt etwas milden Essig nach Geschmack bei. Dann wird er in schöne Stücke zerlegt, diese schichtet man in eine Porzellanform und gießt die entfettete, geseigte Brühe darüber. Sobald letztere erstarrt ist, stürzt man die Form auf eine Schüssel und garniert die Speise geschmackvoll mit in Essig gelegten Champignons, Krebschwänzen, harten Eiern, Kapern und dergleichen.

**Repphühner.** Junge Repphühner werden gerupft, flammirt, ausgenommen und gesalzen. Um zu erkennen, wie alt sie sind beobachte man folgendes: Im Alter von 1 Jahre haben sie citronengelbe Tritte, im Alter von 2 Jahren dunkelgelbe, noch Ältere hellgraue und ganz Alte blaugraue Tritte. Ein noch sichereres Kennzeichen ist die erste Schwungfeder in der Flügelspitze. Diese ist bei jungen Repphühnern oben spitz, bei alten abgerundet. Beim Einkaufen gilt das Fehlen dieser Feder für ein verdächtiges Zeichen. Die Brust und Schenkel werden mit Speckplatten umbunden. Wenn sie dressirt sind, steckt man sie an Spießchen und brät sie bei jäher Hitze, indem man sie mit Rahm oder Butter begießt. Den reifen Speck läßt man beim Anrichten darauf und entfernt nur den Bindfaden. — Ältere Hühner werden gespickt, mit Citronensaft betropft und mit Butter und Rahm begossen. — Alte Hühner überdünstet man etwas vor dem Braten, um sie mürbe zu machen. Man gibt eingebrannte Linsen oder braun gedünstetes Sauerkraut dazu, oder man macht Semmel-Croutons und bestreicht diese mit Salmi aus Kalbsmilch, den Hühnerlebern, Schalotten und Petersilie und garniert damit die Repphühner.

**Salmi von Repphühnern mit Trüffeln.** Ein Repphuhn wird gepukt, ausgenommen, flammirt, dressirt und mit Speckplatten belegt. In eine Kasserolle legt man Wurzelwerk, dünstet mit diesem und  $1\frac{1}{2}$  Schöpflöffel Suppe und etwas Salz das Repphuhn  $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden lang. Man zieht ihm nun die Haut ab und tranchiert es. Den Rücken und die Haut samt allen Abfällen stößt man im Mörser, dünstet das Gestoßene in der Brühe, in welcher das Repphuhn gedünstet hat, läßt alles aufkochen, passiert das Ganze und gibt noch etwas Madeira zur Salmi. Nun richtet man die im bain-marie warm gehaltenen Repphuhnstücke mit Salmi, gekochten Hahnenkämmen, Trüffeln und Champignons zierlich an.

**Repphühner mit Champignons.** Die gut vorgerichteten Repphühner werden mit Mehl gestaubt, neben einander in eine nicht zu flache Bratpfanne gelegt und mit Butter rasch auf beiden Seiten goldgelb gebraten. Dann bedeckt man sie mit frischen oder eingemachten Champignons, gießt seitwärts die Brühe der letzteren dazu und läßt das Ganze auf gelindem Feuer dünsten. Beim Anrichten reiht man die Hühner zierlich auf eine runde Schüssel, möglichst aufrecht gegen einander gestellt, und füllt die so entstandenen Ecken und Höhlungen dicht mit Champignons aus. Die Sauce läßt man recht dick einfochen und gießt sie darüber.

**Repphühner mit Gewürzfülle.** 2 gut gepukten, jungen Repphühnern untergreift man die Brusthaut wie zum Füllen. In einem Mörser stößt man etwa 3—4 Körner Neugewürz, 3—4 Körner Pfeffer und eben so viel Wachholderbeeren, wiegt dann etwas Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, ein Stückchen Citronenschale, etwa so groß wie ein Zweihellerstück, und etwas Thymian sehr fein zusammen und mengt alles nebst Salz mit dem Gestoßenen. Man taucht dann einen Finger in Wasser und hierauf in das gemischte Gewürz und reibt damit die Hühner unter der Brusthaut und innen tüchtig ein. Dann zieht man die Haut wieder glatt, spickt die Brust und Schenkel sehr stark, steckt die Hühner auf den Spieß und begießt sie mit heißem Schmalz, bestaubt sie mit Mehl, gibt sie in eine Kasserolle und läßt sie unter fleißigem Begießen mit saurem Rahme bräunlich braten.

**Suprême de Becasse** (Schnepfen). In eine Kasserolle legt man Speckwürfel und Wurzelwerk, läßt sie etwas rösten, gibt Pfefferkörner und Abfälle von Champignons oder Trüffel und die gepukten, dressirten, vom Rote befreiten Schnepfen dazu und läßt diese, mit guter Suppe vergossen, zugedeckt im Rohre dünsten. Nun nimmt man die Schnepfen heraus, tranchiert sie und zieht von der ganzen Schnepfe die Haut ab. Den Rücken stößt man und gibt ihn nebst der Haut in die Kasserolle zum Wurzelwerk zurück, von welchem man das Fett

abgeschöpft hat. Man mischt einige Löffel brauner Sauce und 2—3 Gläser Madeira oder Glace dazu, läßt alles aufkochen und passiert es durch ein Haarsieb. Die Schnepfenstücke werden nebst gedünsteten Trüffeln in die Sauce gegeben und beim Anrichten mit Croutons mit Schnepfenkot garniert.

**Schnepfen.** Diese müssen einige Tage abliegen, ehe man sie rupft, flammirt und ausnimmt. Man sticht ihnen die Augen aus, dreht die Flügel ein und steckt den langen Schnabel durch einen Flügel, salzt sie ein und überbindet die Brust mit Speckplatten. Dann brät man sie auf Butter und Speck und begießt sie beim Braten mit saurem Rahme. Sie sind in 25 Minuten gebraten.

**Schnepfenkot.** Die Gedärme und alle Eingeweide der Schnepfen, mit Ausnahme des Magens, schneidet man recht fein zusammen. In etwas Butter oder Speck läßt man fein gewiegte Schalotten, Petersilie und etwas Bröseln anlaufen, gibt die Eingeweide, sowie Salz und Pfeffer und auf eine Schnepfe 1—2 zerstoßene Wachholderbeeren dazu, läßt alles zusammen etwas rösten, macht es dann mit 1 Löffel sauren Rahmes oder 1 Dotter geschmeidig und streicht die Masse gut verkocht auf in Butter geröstete Croutons. Man stellt sie zum Warmhalten ins Rohr und garniert damit die gebratenen Schnepfen.

**Falscher Schnepfenkot.** 1 Kalbsmilz und 3—4 Hühnerlebern schabt man gut aus, passiert sie und läßt sie in heißer Butter mit grüner Petersilie rösten. Man würzt es wenig mit Pastetengewürz, gibt einige Löffeln sauren Rahmes hinein, läßt etwas verkochen, streicht das Salmi auf gebähte Semmelschnitten und übergießt sie mit dem Bratensaft der gebratenen Hühner. Beim Auftragen der tranchierten Hühner garniert man dieselben mit diesen Croutons.

**Fajelhühner** werden wie „Repphühner“ hergerichtet, gespickt und gebraten.

**Schneehühner** bereitet man wie „Repphühner“, nur mit dem Unterschiede, daß man die Brust klopft und die Hühner vor dem Braten dünstet. Sie sind sonst zähe und hart, daher es auch empfehlenswert ist, sie einige Tage in Beize zu legen.

**Rohrhühner.** Diesen zieht man die Haut samt Federn ab, läßt sie einige Stunden im Wasser und ein paar Tage in Beize liegen, dünstet sie mit erneuerter Beize, begießt sie beim Braten mit Rahm und bereitet aus ihrer Brühe eine dunkle Sauce. Man spickt sie auch mit Sardellen, reibt sie inwendig mit Wachholderbeeren und Salz ein und begießt sie mit Butter, Rahm und Beize. Es werden Fleurons von Butterteig, Maccaroni oder Erdäpfel dazugegeben.

**Krammetsvögel** werden ausgenommen und wie „Wachteln“ hergerichtet, auch ebenso bereitet, nur läßt man das Weinlaub weg. Mit Salmi werden sie bereitet, indem man nur die Brüste brät und vom übrigen Fleische und Gerippe Salmi macht. Man streicht diese entweder auf Semmelcroutons und garniert damit die Brüste, oder man macht aus Salmi eine Unterlage und legt darauf die gebratenen Brüstchen. Siehe „Vorbereitungen“ und „Salmibereitung“.

**Wild-Ente mit Madeira.** Eine ganz junge Ente wird gepuzt, flammirt und ausgenommen. Den Kopf und die Füße hackt man weg. Die Brust wird untergriffen und gesalzen, in das Untergriffene streut man Pastetengewürz und schiebt noch einige fein geschnittene Speckplatten dazu, dressiert die Ente und brät sie  $\frac{1}{2}$  Stunde im Rohre in einer Kasserolle, mit Butter und etwas Madeira begossen.

**Wild-Enten.** Junge, abgelegene Enten, deren Bauchhaut noch weiß und fest ist, reibt man, nachdem sie hergerichtet sind, mit Salz, Pfeffer, Limonenschalen und Saft innen ein und brät sie, mit Butter begossen, im Rohre. Größere, ältere Enten beizt man ein und überdünstet sie vor dem Braten, spickt sie und begießt sie mit saurem Rahme. — Kriech-Enten werden ebenso bereitet. Von großen Enten schneidet man die Brust und Schenkel ab und be-

reitet wie bei „Auerhahn“ aus dem übrigen Fleische Salmi, welche man entweder auf Semmelcroutons streicht oder in eine Vol-au-Vent-Pastete einfüllt.

**Wildgänse** werden wie „Wild-Enten“ bereitet.

**Trappgans.** Man muß dieses Tier wie den Auerhahn gut abliegen lassen, zieht ihm dann die Haut ab, brät nur die Brust und bereitet vom übrigen Salmi wie beim „Auerhahn“.

**Wachteln.** Diese sollen, wo möglich ohne Abliegen, bald nach dem Schießen gebraten werden. Man umwindet sie mit Speckplatten und Weinblättern, nachdem man ihnen die Eingeweide ausgenommen, die Haut von den Köpfen abgezogen und die Augen ausgestochen hat. Der untere Teil des Schnabels wird weggerissen und Leber und Magen nebst einigen zerstoßenen Wachholderbeeren in die Bauchhöhle zurückgelegt. Dann steckt man sie an Spießchen, gibt zwischen je 2 Vögel eine Speckschnitte und brät sie, mit Butter begossen, bei jäher Hitze im Rohre. Man legt sie halbiert auf Semmelcroutons und gibt gedünsteten Reis, mit dem Bratenfett und Saft vermischt, dazu. Ältere Wachteln werden einige Tage eingebeizt.

**Terchen und Ortolane.** Diese werden wie „Wachteln“ vorgerichtet,  $\frac{1}{4}$  Stunde ausgewässert und dann wie dieselben bereitet.

**Gebratene Duck-Ente.** Man rupft die Ente, putzt sie rein, schneidet Füße und Flügel ab und spickt sie mit Sardellen, salzt sie ein, brät sie wie andere Enten, begießt sie mit Schmalz und nach dem Braten mit saurem Rahme.

**Auerhahn.** Ein Auerhahn muß, um mürbe und genießbar zu werden, je nach seinem Alter, wenigstens 2—3 Wochen an einem kühlen Orte samt dem Gefieder hängen. Dann zieht man ihm die ganze Haut mit den Federn ab und legt ihn noch auf mehrere Tage in Weize Nr. 2. Nach 3—8 Tagen nimmt man ihn aus der Weize, löst das noch dicke Häutchen von der Brust und den Schenkeln, klopft dieselben mit einem Holzschlegel recht oft, aber sanft, damit das Fleisch mürber wird, spickt es reichlich mit Luftspeck und dressiert den Hahn. Dann legt man ihn in die Bratpfanne samt der Weize, in welcher er lag, gibt ihn ins Rohr und läßt ihn etwas dünsten, wobei man ihn fleißig mit  $\frac{1}{2}$  l sauren Rahmes begießt. Erst später soll er höher gestellt und mit Butter bestrichen werden, damit der Speck Farbe bekommt. Er benötigt beiläufig 2—2 $\frac{1}{2}$  Stunden, bis er fertig gedünstet und gebraten ist. Hierauf nimmt man ihn aufs Tranchierbrett, entfernt den Spagat und tranchiert ihn (siehe „Tranchieren“). Von der Brust schneidet man feine Schnitten der Länge nach herab, schiebt sie wieder an den Brustknochen und richtet den Hahn derartig an, daß er wie unzerschnitten aussieht. Die Sauce sieht man durch und serviert sie in einer Schale. Man gibt Butterteig, Maccaroni, oder einen großen Knödel u. dgl., sowie Preiselbeeren dazu. Wenn der Kopf mit den Federn noch frisch und schön erhalten wurde, so ziert man den Kragen mit einer Papierkrause, steckt in den Schnabel ein Sträußchen grüner Peterfilie oder eine Blume und legt den Kopf auf die Schüssel an den Hals des tranchierten Auerhahnes.

**Auerhahn mit Salmi.** Die Vorbereitungen sind dieselben wie bei dem vorigen, nur mit dem Unterschiede, daß man Brust und Schenkeln vor dem Einbeizen schon vom Rücken abschneidet. Einen Tag vor dem Gebrauche nimmt man die Flügel und den Rücken heraus, zerschneidet sie in kleinere Stücke und kocht sie in dem größeren Teile der Weize sehr weich. Das Fleisch schabt man sorgfältig von den Knochen, treibt es durch die Fleischhackmaschine und passiert es durch ein feines Haarsieb. Man gibt dann das Salmi zu sehr fein zerdrücktem, heiß gemachtem Luftspeck und läßt es, nebst etwas von der gekochten Weize und mehreren Löffeln sauren Rahmes, Trüffelabfällen und wenig Wein gut verfochen. Am Tage des Gebrauches klopft und spickt man Brust und Schenkeln, dünstet sie anfangs mit ihrer Weize und

läßt sie später braten. Man gibt etwas blätterig geschnittene Trüffel zur Sauce, welche man durchgeseiht in einer Schale serviert. 3—4 Semmeln schneidet man fein blätterig, bäckt die Schnitten aus dem Rindschmalze, streicht heiße Salmi darauf und garniert mit diesen Croutons Brust und Schenkeln, welche wie oben angegeben tranchiert werden. Auf jedes Crouton träufelt man noch etwas vom Bratenfaste.

**Gedünsteter Auerhahn.** Man putzt ihn, zieht die Haut ab, wie oben angegeben, und klopft und dressiert ihn. In einer großen Pfanne röstet man Wurzelwerk mit klein geschnittenem Specke, pfeffert etwas, dünstet den Auerhahn mit einer Schale roten Weines,  $\frac{1}{2}$  Schöpflöffel Essig und  $\frac{1}{2}$  l Wasser und gibt noch Speckplatten und etwas Thymian darüber. Wenn der Auerhahn weich ist, wozu er einige Stunden braucht, zieht man ihm, wenn er nur gerupft und ihm nicht schon vorher die Haut samt den Federn abgezogen wurde, die Haut ab, schneidet die Schenkeln und die Brust ab und hält sie einstweilen warm. Alles Übrige stößt man im Mörser, gibt es zu den Wurzeln, läßt es verkochen, staubt mit Mehl und passiert die Sauce, welche zu den tranchierten Brust- und Schenkelstücken serviert wird.

**Auerhahn-Schnitze oder Escalope** werden wie „Rapaun-Schnitze oder Escalope“ bereitet, nur muß man vom Auerhahn die Brust vor dem Zerschneiden stark klopfen, um das Fleisch mürber zu machen. Man reibe die gespickten Schnitzchen mit ganz wenig zerstoßenen Wachholderbeeren ein. Aus dem übrigen Auerhahnfleisch bereitet man Salmi.

**Spiel-, Birk- oder Schildhahn.** Die Zubereitung eines alten Birkhahnes ist fast dieselbe wie die des Auerhahnes, nur braucht man dem Birkhahn die Haut nicht abzuziehen, sondern rupft und flammiert ihn nur. Ein junger Birkhahn braucht auch nicht vorher überdünstet zu werden; er wird beim Braten noch mit etwas Limoniensaft übergossen.

## Gemüse.

**Peterfilien-Erbсен.** Grobe grüne Erbсен blanchiert man und gibt sie in eine weiße Einmach-Sauce, nebst Zucker, Salz und viel fein geschnittener grüner Peterfilie. Die feinen Erbсен werden ebenso bereitet.

**Gedünstete grüne Erbсен.** Feine grüne Erbсен gibt man in eine Kasserolle zu Butter, salzt ein bißchen und dünstet sie, mit etwas Suppe vergossen, auf nicht zu starkem Feuer. Gegen Ende staubt man etwas Mehl daran, zuckert ein wenig und gibt auf  $\frac{1}{2}$  l Erbсен 1 Kaffeelöffel voll fein geschnittener grüner Peterfilie dazu. Sie dürfen ihre grüne Farbe nicht verlieren.

**Grüne Erbсен auf englische Art.** Man kocht die grünen Erbсен ungedeckt in stark gesalzenem Wasser, bis sie weich, aber noch schön grün sind, seigt sie dann gut ab und überschüttet sie mit kaltem Wasser. Dann läßt man sie wieder schnell heiß werden, richtet sie in einer Porzellanschüssel an, pfeffert etwas und gibt ein großes Stück frischer Butter darauf.

**Erbсен mit Speck auf italienische Art.** Man wiegt Speck und grüne Peterfilie sehr fein und läßt den Speck in zerschlichener Butter gelblich werden, worauf man die grünen Erbсен dazu gibt, mit Suppe und Wasser vergießt und dünsten läßt.

**Abgeschmalzene grüne Erbсен.** Die weich gekochten grünen Erbсен werden angerichtet und mit einer in ziemlich viel Butter gerösteten, klein würfelig ge-