



XI. Kapitel.

Vom Wildpret.

346. Vom Wildschwein.

Das Wildschwein kann nicht so wie ein zahmes Schwein gebrüht werden, sondern es wird vom Schmied mit glühenden Schienen abgebrannt, sonach vom Fleischer regelrecht zertheilt, dann, wie es weiter angezeigt ist, behandelt. Es gibt viele Frauen und Köchinnen, welche das Wildschwein nicht zu bereiten wissen, — darum ist es, daß das Wildschwein nicht so beliebt ist, wie es beliebt zu sein verdient. Um das Wildschwein beliebt zu machen und in die Gunst zu bringen, füge ich hier mehrere delikate Recepte bei.

347. Wildschwein mit Senfsauce.

Man macht eine kräftige Presse (Beize), nämlich: man nehme 2 Peterfiliewurzel, $\frac{1}{2}$ Zellerkopi, 1 gelbe Rübe, Alles gepuzt und in Spalten geschnitten, 4—5 Lorbeerblätter, Thimian (Kuttelkraut), Pfeffer, Neugewürz, Ingwer, Nelken, Alles nicht gestoßen und nach Gutdünken, 2 große Zwiebel in Spalten geschnitten, 3—4 Beherl Knofel, 10—20 Kerne Kronovit (Rachholder) nur zerdrückt, und von 1 Lemonie die Schale in Radeln geschnitten. Alles wird in einen großen Topf oder Kasserolle gegeben, dazu kommt noch gehörig Salz, 14 Deka geschnittenen Speck, es wird mit halb Wasser, halb Essig angefüllt, $\frac{1}{4}$ Stunde lang zugedeckt gekocht. Das Wildschwein, besonders die schwarze Haut muß sehr abgerieben werden und recht

abgewaschen, damit es nicht den Geruch von dem Abbrennen hat. Dann wird es in die Beize gelegt und kernweich gekocht. Indeß wird die Sauce auf folgende Art gemacht: 2 Deciliter guten Essig wird mit einer geschnittenen Zwiebel, 2 Kaffeelöffel voll ganzen Pfeffer, 2 Lorbeerblätter zur Hälfte eingekocht, dann mit der Brühe von dem Wildschwein so viel aufgegoßen, als man zur Sauce braucht, recht aufgekocht, dann über schöne braune Einbrenn passirt, abgerührt und $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, endlich mit 4—5 Eßlöffel voll guten starken Senf vermengt. Das Fleisch wird aus dem Sude genommen, rein abgeputzt, auf die Schüssel mit der schwarzen Haut nach oben gelegt, mit feinem grünen Salat oder gezupfter grüner Petersilie bekränzt, damit es mehr Effect macht, die Sauce wird beigeßet.

348. Wildschwein-Coteletten mit Senssauce.

Diese Cotelettes werden den Schweinernen (Nr. 323) gleich bereitet, sie bieten einen wahren Vederbissen; die warme Senssauce wird in ihre Mitte gegossen. Sie können auch, damit sie gehörig weich sind, erst in der Presse überkocht und dann erst also bereitet werden.

349. Wildschwein in Weichselsauce.

Das Stück Wildschwein wird ebenso rein geputzt und hergerichtet wie in Nr. 347 und in der Beize weich gekocht. Gedörrte Weichsel werden mit den Körnern im Mörser recht gestoßen, in einen Topf gegeben, dazu kommt Lemonieschale und einige Gewürznelken, die Brühe von dem gekochten Wildschwein so viel darauf gegossen, damit man genug Sauce hat, und wird so lange gekocht, bis die Weichsel ganz weich sind, dann werden sie durch ein Sieb passirt; in einen Topf wird 1—2 Eßlöffel voll Mehl mit rothem Wein gut abgerührt, die passirten Weichseln darüber gegossen, recht abgerührt, noch der übrige Wein dazu gegossen, recht abgesprudelt, nach Geschmack süß gemacht und recht aufgekocht (Wein 2 Deciliter), das Wildschwein wird zu dieser Sauce gewöhnlich in Stücke ge-

geschnitten, in eine Kasserolle gethan, die Sauce darüber gegossen, aufgekocht und angerichtet, mit Croutons garnirt, oder man richtet es im Ganzen an, wie in Nr. 347, und setzt die Sauce bei.

350. Wildschwein mit Settschebeersauce.

Wird ganz so behandelt wie in der vorigen Nr. Die Settschebeersauce (Nr. 166) wird beigelegt. Wenn man das Wildschwein auf seine Art anrichten will, so lege man eine schöne weiße Serviette zierlich auf die dazu bestimmte Schüssel, lege das rein abgeputzte Stück Wildschwein darüber, bekränze es mit grünem Salat oder Petersilie und servire es heiß, die Sauce wird beigelegt. Ist aber das Fleisch geschnitten, kann man die Serviette nicht brauchen.

351. Wildschweins-Ziemer gebraten.

Der Ziemer wird ebenfalls sehr gereinigt und gewaschen, dann aber in der kräftigen Beize nach Nr. 347 wenigstens 4–5 Stunden gelassen, oder auch über 1 Nacht, dann wird der Ziemer von Allem gereinigt, die Haut auf daumbreite Entfernung aufgeschnitten, in eine Bratpfanne kommt in Würfel geschnittener Speck, der Ziemer wird darüber gelegt, etwas von der klaren Beize untergossen und in der Röhre langsam gebraten, während des Bratens muß der Ziemer sehr oft mit aufgelöstem Speck oder mit einer Speckschwarte bestrichen werden; wenn der Ziemer gehörig weich gebraten ist, wird derselbe auf 1 lange Schüssel mit der schwarzen Haut nach oben gelegt (wie er auch beim Braten liegen muß), mit frischer grüner Brunnenkresse oder kleinen grünen Salat garnirt, die Sauce wird beigelegt; oder die Sauce wird auf die Schüssel gegossen, der Ziemer mit der schwarzen Haut nach oben darein gelegt, mit gerösteten kleinen Erdäpfeln garnirt, gleich servirt, im letzten Falle bleibt der grüne Kranz weg. Man kann auch den Ziemer braten, ohne die Haut zu zer schneiden, und die Sauce nach Geschmack süß machen.

Die Sauce ist folgende: 1 Eßlöffel voll Mehl wird mit 2

Deciliter rothen Wein nach und nach abgerührt, darein fein gehackte Lemonieschale gegeben, mit der heißen Beize, worin der Ziemer gelegen ist, so viel aufgegossen, als man Sauce haben muß; dann an das Feuer gesetzt und kochen gelassen; nun werden die eingesottenen Ribiseln, 3—4 auch mehr Löffel voll, darein gegeben und unter öfterem Sprudeln recht aufgekocht.

352. Wildschwein-Schlegel gebraten.

Nachdem der Schlegel wie oben gewaschen wurde, wird der Fuß vom Schlegel abgehauen, übrigens so wie der Ziemer behandelt, mit dem Unterschiede, daß er länger beizen, auch wenigstens 1 Stunde länger braten muß, die Haut obenan wird gewöhnlich in Würfel geschnitten. Wenn der Schlegel auf der Schüssel ist, wird er gewöhnlich mit Pomeranzen- oder Lemonieblättern garnirt, eine der Saucen — Ribisel, Weichseln oder Hetschebeer — wird beigejezt.

353. Wildschweins-Leber.

Diese Leber wird derjenigen (Nr. 1007) gleich bereitet.

354. Fасshirter Wildschweins-Kopf.

Der Wildschweins-Kopf wird so behandelt wie der fасshirte Kalbskopf (Nr. 293); weil man aber das Wildschwein mehr zu honoriren pflegt als das zahme Schwein, so wird in die beschriebene Kalbsfleisch-Fасh ein bedeutendes Quantum Trüffeln gegeben. Die Behandlung bleibt dieselbe; in Ermangelung der Trüffeln können auch Champignons oder feine Pilze genommen werden.

355. Wildschweins-Kopf.

Der Wildschweins-Kopf wird so hergerichtet wie der Kalbskopf und sauber ausgewaschen, dann nehme man 1 Theil Wein, Wasser und etwas Essig, gebe Salz und alle Zuthaten, nebst einigen Wachholderbeeren, die zu einer Beize für Wildpret nothwendig sind, und lasse den Kopf darin weich kochen, dann nehme man ihn heraus,

puge ihn sauber ab, lege ihn so heiß als möglich auf eine zierlich gelegte Serviette, welche schon früher auf der runden passenden Schüssel hergerichtet ist, bekränze den Kopf mit Blüthen und Pomeranzen-Blättern und servire ihn. Eine warme Petersbeere-, Weichsel- oder Ribisel-Sauce wird besonders beigelegt.

356. Hirschziemer.

Der Ziemer ist der obere Theil des Schlegels, mitunter auch der Hirschrücken, wird mit Thimian, Lorbeerblättern, Salz, Zwiebeln, jede mit einigen Nellen gespickt, gelbe Rüben, Petersilienwurzel, Zeller, Lemonieschale und etwas Gewürz, nebst Wasser und Essig zugelegt und bis zum völligen Weichwerden gekocht, dann auf eine passende Schüssel, wenn der Ziemer von Allem gereinigt und rein zugeschnitten ist, angerichtet, mit fein geriebenem in Butter geröstetem Schwarzbrot $\frac{1}{2}$ Finger dick belegt, mit Zucker und Zimmt bestäubt und mit einer glühenden Schaufel glacirt, der Rand der Schüssel mit grüner Petersilie eingefasst; eine warme Senf-Sauce (Nr. 171) und eine Ribisel-Sauce werden beigelegt.

357. Gebratener Rehschlegel.

Ist der Rehschlegel von einem jungen Reh, so wird er gehäutet, recht mit Speck gespickt, eingesalzen und auf eine Pfanne, in welche etwas Gewürz, einige Wachholderbeeren, Zwiebel, Lorbeerblatt, Thimian, Lemonieschale nebst Speckplatten gegeben wurden, gelegt, mit etwas Wasser und Essig untergossen und langsam gebraten, mit dem Saft oft begossen; wenn er weich ist, wird guter Milchrahm (sauerer Schmetten) darüber gegossen, mit der Sauce wiederholt begossen, damit das Ganze eine kräftige braune Sauce, bildet; man kann ihn auch ohne Milchrahm, nur wie er ist, braten. Die Sauce wird passirt. Ist aber der Schlegel von einem alten Reh, so wird er erst mit Wachholder und Salz eingelegt und beschwert, alle Tage umgewendet; im Winter kann er 10—14 Tage liegen; dann wird er herausgenommen, von den Beeren abgewaschen und

1—2 Tage in der Presse (Nr. 335) gebeizt; endlich wird er in der Beize so lange gekocht, bis er weich ist, und so wie der junge Schlegel bereitet. Kommt der Schlegel ganz auf die Tafel, so muß das hervorstehende Rohrbein mit weißem gekrausten Papier umwunden werden.

358. **Rehschlegel.** Niederländische Art.

Der Rehschlegel wird rein abgewaschen und sehr sauber abgehäutet, nun wird eine Beize von rothem Wein, Wasser und Essig gemacht, von jedem gleichen Theil, Salz, Lemonieschale, Nelken, Pfeffer, Neugewürz, Ingwer, Wachholderbeeren, Muskatblüh, Alles nicht gestoßen, Lorbeerblätter, Thimian, Zwiebel, Knobel, Zeller, gelbe Rübe, Alles blätterweis geschnitten, alles zusammen wird zu einer Beize gekocht, und der Schlegel mit der kochend heißen Beize begossen; wenn der Schlegel kalt geworden ist, wird die Beize abgegossen, kochen gelassen und wieder kochend heiß über den Schlegel gegossen; dies geschieht dreimal, dann wird der Schlegel in der Beize liegen gelassen, jeden Tag umgewendet. Wenn man ihn braucht, wird er aus der Beize herausgenommen, rein abgeputzt, von allen Seiten mit Speck recht gespickt, auf die passende Bratpfanne gelegt, mit Speckplatten bedeckt, von der Beize durch ein Sieb darauf gegossen und so langsam im Saft gebraten, oft mit dem Saft begossen, wenn er gut und weich gebraten ist, wird er angerichtet und entweder nur mit dem Saft begossen oder eine Ribisel- oder Weichsel-Sauce beigelegt.

359. **Eingemachter Hase.** Italienische Art.

Das Blut vom Hasen gebe man in einen Topf, dann häutet und reinigt man den Hasen, zerschneidet ihn in Stücke, wie groß man sie zum Eingemachten gewöhnlich schneidet; hierauf gibt man in eine Kasserolle 7 Defa Butter, 14 Defa Speck, 14 Defa Schinken, beides in Würfel geschnitten. Darenin kommen 2 große Zwiebel, 2 gelbe Rüben, beides in Blätter geschnitten, 2 Becherl Knobel,

4 Lorbeerblätter, Thimian, Lemonieschale, Salz und von jedem Gewürz 10 Körner. Nun wird es eine Weile geröstet, dann kommt der geschnittene Hase darein und wird zugedeckt unter öfterem Umwenden gedünstet. Wenn sich das Fleisch schon etwas weich fühlt, so streut man 2 starke Kochlöffel voll Mehl darauf, rührt es um, gießt $2\frac{1}{2}$ Deciliter rothen Wein, eben so viel Suppe und wenig Essig darauf und läßt nun den Hasen darin weich kochen. Nun wird der Hase von Allem gereinigt, herausgenommen, dann auf eine Schüssel gelegt, in die Sauce kommt nun das Blut von dem Hasen, es muß aber am Feuer schnell gerührt werden, um das Gerinnen des Blutes zu verhindern. Wenn die Sauce mit dem Blute unter beständigem Rühren recht aufgekocht hat, so wird sie in eine Kasserolle passirt, der Hase darein gelegt, recht heiß gemacht und angerichtet, mit gedünsteten Zwiebeln (Nr. 113) garnirt oder ein Kranz von Butterteig herum gegeben.

360. Der Vordertheil vom Hasen.

Wird in kleine Stücke geschnitten, ausgewaschen und eingesalzen, 1 ganze Zwiebel wird klein geschnitten und in Speck oder Fetten gelb geröstet; wenn die Zwiebel gelb ist, wird der geschnittene Hase darein gethan und unter öfterem Umwenden bis zum völligen Weichwerden geröstet, von Zeit zu Zeit muß Suppe oder wenig Wasser nachgegossen werden, damit das Fleisch saftig bleibt. Wenn das Fleisch weich genug ist, wird es angerichtet und recht stark mit gerösteten Semmelbröseln bestreut, mit Erdäpfeln garnirt.

361. Hasenleber geröstet.

Nachdem die Leber ausgewaschen und gehäutet wurde, wird sie $\frac{1}{2}$ Stunde lang in kalte Milch gelegt, dann abgetrocknet, mit Neugewürz und Pfeffer eingerieben oder eingestaubt; 1 Zwiebel wird geschnitten und in Fetten gelb geröstet, die Leber wird in Semmelbröseln eingehüllt, auf die Zwiebel gelegt und von allen Seiten schön geröstet; wenn man sie anrichtet, wird sie erst ge-

salzen, Erdäpfel-Schmoren kommt herum. Man kann die Leber ganz lassen oder in Spalten schneiden; wenn man sie rösten will, statt in Semmelbröseln kann man sie in Mehl tunken, man kann sie auch mit Speck spicken.

362. Eingemachtes Wildpret.

Das Wildpret wird aus der Beize herausgenommen, in Stücke geschnitten, in eine Kasserolle gethan, von der Beize darauf geseiht; darauf kommen noch alle Gattungen Gewürze und Wurzelwerk, nebst Zwiebel, Alles geschnitten und nur halb so viel als man in die Beize gibt. Nun wird es zugedeckt und halb weich gedünstet; man muß auch nachgießen entweder Suppe oder Wasser, wenn man nicht genug Beize hat, damit genug Sauce wird; wenn das Fleisch sich ziemlich weich sticht, so werden 2—3 Deciliter, je nachdem man viel Fleisch hat, rothen Wein zugegossen, zugedeckt und fort gedünstet. Indes wird Einbrenn gemacht, ein $\frac{1}{2}$ Ei, großes Stück Schmalz wird mit Zucker schön roth geröstet, darein kommt so viel Mehl, daß die Einbrenn nicht zu dick wird, der Saft vom Wildpret wird darauf passirt, recht abgerührt, darein kommen 2 Eßlöffel voll eingesottener Weichseln oder Ribiseln, fein geschnittene Lemonieschale, die Sauce wird recht abgerührt, aufkochen gelassen, das Wildpret wird von Allem gereinigt, in eine Kasserolle gegeben, die Sauce darüber gegossen, aufkochen gelassen und angerichtet, obenauf mit Rappern bestreut, eine Ruppel-Pastete (Nr. 526) wird darüber gestürzt, ober von demselben Pasteten-Teig ein Kranz gemacht, gebacken und herumgelegt.

363. Genssen zu bereiten.

Die Genssen werden ganz so bereitet und gebeizt wie Rehe, besonders der Rücken und die Schlegel; ist die Gemse jung, so bietet sie einen sehr guten Braten, ist die Gemse schon älter, so muß das Fleisch auch länger gebeizt werden. Die Schulter, Hals und Flanken werden wie das Wildpret in schwarzer Sauce bereitet;

oft hat auch der Schlegel den Vorzug, wenn er ganz so wie ein guter feiner Schöpfenschlegel bereitet wird.

364. Gansen-Leber.

Wird ganz so wie die Hasenleber bereitet; man kann sie etwas schärfer im Gewürz halten und mit Lemoniespalten oder Erdäpfeln garniren.

365. Sirschziemer mit Ribiseln- oder Weichselsauce.

Man nimmt die Hälfte Wasser, die Hälfte Essig, Zwiebel, Lorbeerblätter, Thimian, Wurzelwerk, Gewürz, Lemonieschale, 2 Zehrerl Knofel und Salz, legt den Ziemer darein und läßt ihn zur Hälfte weich kochen; dann läßt man ihn abkühlen. Schwarzes geriebenes Brod wird auf Butter geröstet, mit Zimmt, Nelken und Zucker vermengt, der Ziemer $\frac{1}{2}$ Finger dick damit belegt, eine lange Pfanne wird mit Speckplatten belegt, der Ziemer darauf gelegt, wenig von der Brühe untergossen und schön braun gebraten, das Brod oft mit dem Saft angefeuchtet, damit es eine schöne Kruste bildet. Die gedörrten Weichseln werden mit den Körnern gestoßen, in einen Topf gegeben, die Brühe, worin der Ziemer gekocht hat, wird, so viel man Sauce haben muß, darauf gegossen und gekocht; und wird 1 Eßlöffel voll Mehl mit rothem Wein abgerührt, die Weichseln werden durch ein Sieb passirt, mit dem abgerührten Mehl recht abgequirt, der noch übrige Wein dazu gemengt (2 Deciliter Wein), recht abgerührt, nach Geschmack gesüßt und recht verkochen gelassen. Die Ribisel-Sauce wird von einge-sottenen Ribiseln gemacht, nicht passirt, das Uebrige bleibt sich gleich. Nun wird der Ziemer angerichtet, mit grüner Petersilie der Rand der Schüssel garnirt und die Sauce beigelegt, oder wird Sauce auf die Schüssel gegossen, der Ziemer darein gelegt; im letzten Falle bleibt der grüne Kranz weg und die Schüssel kann mit Croutons oder Buttermteig garnirt werden.

366. Ein Hasen-Cato (Fischen).

Von einem schönen, fetten Hasenrücken wird alles Fleisch herunter geschnitten, man kann auch das Fleisch von den beiden Schlegeln dazu nehmen, das Fleisch dann sehr fein gehackt; hinzu kommt 1 fein geschnittene Zwiebel, Lemonieschale, Thimian, Basilikum, gestoßener Pfeffer und Neugewürz, Salz und 28 Dekka kleinstückig geschnittener Speck, Alles wird nun mit 4 Deciliter rothen Tischwein gut abgearbeitet; eine Kasserolle wird mit Butter ausgeschmiert, mit Speckbarden (Schnitten) gut ausgefüllt, die Masse darein gethan, oben mit Speckbarden bedeckt und $1\frac{1}{4}$ Stunde langsam in der Röhre gebraten, dann auf eine passende Schüssel sehr vorsichtig herausgestürzt, damit nichts von dem köstlichen Saft verloren geht, dann mit einer säuerlichen braunen Sauce, welche beigelegt wird, servirt. Diese vorzüglich kräftige Speise ist auch kalt delikats; wird dann ohne Sauce servirt.

367. Rebhühner à la Portugal.

Wenn die Rebhühner hergerichtet sind, werden sie gebraten oder braun gedünstet und dann nach Nr. 443 beendet.

368. Wasser-Schnepfen.

Werden wie die Waldschnepfen bereitet und behandelt, nur mit dem Unterschiede, daß man die Innerlichkeiten wegwirft und nicht so wie bei den Waldschnepfen brauchen kann.

369. Hasenrücken gebraten.

Der Hasenrücken wird, nachdem er rein abgehäutet und gewaschen wurde, gehörig eingesalzen und recht dicht mit Speck gespickt, in die Bratpfanne kommen 2—3 starke Eßlöffel voll Gansfetten, 3 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 1 Kaffeelöffel voll ganzen Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, 8 Kronvitbeeren (Wachholder), 2 Eßlöffel

voll Essig, der Hasenrücken wird darauf gelegt, mit der gespickten Seite nach unten, und wird langsam gebraten, nach beiläufig $\frac{1}{2}$ Stunde des Bratens wird der Hasenrücken gewendet mit der gespickten Seite nach oben, und wird unter sehr oftmaligem Begießen mit dem Saft vollends schön weich gebraten; auf diese Art ist der Hase recht mürbe.

370. Biber zu bereiten.

Der Biber wird in kleine Stücke geschnitten, ausgewaschen und eingesalzen, Zwiebel, Knobel, gelbe Rüben (Möhren), Zeller, Petersilienwurzel und Lemonieschale, wird Alles geschnitten, in eine Kasserolle gethan, dazu kommt von allem Gewürz und Lorbeerblatt, die Hälfte Wasser, die Hälfte Essig, wenn Alles zusammen kocht, kommt das geschnittene Biberfleisch darein, wenn es weich gekocht ist, wird es herausgenommen, gereinigt, in eine andere Kasserolle gegeben und die Brühe darüber geseiht, nun wird von einem Stück Zucker und Schmalz eine rothe Einbrenn gemacht, mit 4 Deciliter rothen Wein und der Brühe von dem Fleisch aufgegossen, abgerührt und über das Fleisch gegossen, zugedeckt, vollends weich gedünstet. Der Schweiß wird ungeschnitten separat in der Beize gekocht, wenn er weich ist, wird er aus dem Sude genommen, auf Butter, Zwiebel und Semmelbröseln schnell geröstet, der Biber wird angerichtet, mit Sauce begossen, mit Rappern bestreut; der ganze Schweiß mit den Semmelbröseln als Zierde darüber gelegt und gleich servirt. Man kann den Biber auch so bereiten wie die Fischotter (Nr. 402).

371. Perlhuhn gebraten.

Das Perlhuhn ist ein Mittelthing zwischen zahmen und wilden Geflügel; nehmen wir es also als Wild.

Nachdem das Perlhuhn abgefiedert, ausgeweidet, abflamirt und gewaschen wurde, wird es, wenn es jung ist, eingesalzen, recht mit Speck gespickt und so wie der Fasan gebraten, auf welche Art

es eine Delikatesse ist. Wenn aber das Perlhuhn schon alt ist, so ist es gut einige Tage zu beizen und dann wie das Wirtshuhn (Nr. 394) zu bereiten, oder man behandle es als eine zahme alte Henne.

372. Wilde Tauben.

Nachdem die Tauben 3—4 an der Zahl gepuht und gewaschen sind (die Köpfe werden weggeworfen, die Füßeln aber nicht abgeschnitten), werden sie eingesalzen und schön dressirt; dann wird in die Kasserolle von allem Gewürz, nicht gestoßen, Lemonieschale, 2 Lorbeerblätter, Thimian, 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel, $\frac{1}{2}$ Zellerkopf und 2 Zeherl Knosel, Alles in Spalten geschnitten, darüber kommen Speckplatten und darauf die Tauben, sie werden so eine Weile gedünstet, gut zugedeckt, wenn sie von beiden Seiten gedünstet haben, wird Wasser, rother Wein und wenig Essig darauf gegossen, nach Gutachten so viel, als man genug Sauce bekommt; nun werden sie weich gedünstet, öfters umgewendet, wenn sie genug weich sind, werden sie nebst dem Speck in eine andere Kasserolle gegeben, die Fette von der Brühe wird abgenommen, ein Stück Zucker in die Fette gegeben und davon eine schöne braune Einbrenn gemacht, in die Einbrenn wird 1 Eßlöffel voll eingesottene Weichseln oder Ribiseln gegeben, die Brühe, worin die Tauben gedünstet haben, wird darauf gegossen, recht abgerührt, aufgekocht und auf die Tauben passirt und vollends weich gedünstet. Zu bemerken ist, daß die Sauce nicht zu süß wird und schön dunkel in der Farbe ist; wenn die Tauben angerichtet sind, werden Kappern darüber gestreut; man kann die Tauben ganz anrichten oder geschnitten, herum kommt 1 Buttermilch-Kranz oder Croutons, oder eine Kuppelpastete wird darüber gegeben (Nr. 536). Sind die Tauben alt, so müssen sie einige Tage in der Beize (Nr. 335) liegen und geschnitten gedünstet werden. Auch zahme Tauben sind auf wilde Art sehr gut.

373. Wildschwein gesulzt.

Zu dem Sulzen nimmt man den Hals, die Ohren, das Bauchfleisch, die Füße, und wenn man über den Kopf verfügen kann, auch den Kopf; man putzt und wäscht es wie Nr. 347, macht auch dieselbe Beize, gibt auf den Boden des Topfes alles Gewürz und Wurzelwerk, nebst Lemonieschale, Zwiebel, Knobel, legt die zum Sulzen hergerichteten Stücke nebst 28 Defa mageren Seldfleisch, 1—2 Kälberfüße und Salz, dann gießt man Wasser, Essig und Wein, von jedem gleichen Theil, so zwar, daß das Ganze von der Flüssigkeit überspült ist; dann wird es gut zugedeckt, so lange gekocht, bis es gehörig weich ist, dann wird es herausgenommen, die Brühe abgeseiht, wenn sie recht kalt geworden, wird sie abgefettet, in eine Kasserolle gethan und geklärt, nämlich: 2 Deciliter Brunnenwasser recht kalt wird mit 1 Eiklar zu Schnee gesprudelt (Wasserschnee), wenn die abgefettete Brühe kocht, wird die Hälfte von dem Schnee während dem Sieden darein gegossen, aufkochen gelassen, rein abgeschäumt, dann gießt man es durch eine nasse Serviette, welche an einem Stuhl gebunden ist, und läßt es langsam in einen reinen Topf fließen. Das Fleisch wird in zierliche Stückel geschnitten, in die Form wird von der klaren Sulz 2—3 Finger hoch gegossen, sulzen gelassen, das Fleisch dann mit der schwarzen Haut nach unten gelegt, mit der übrigen Sulz begossen und vollends sulzen gelassen, die Kalbfüße und das Seldfleisch gibt man nicht in die Sulz; wenn es sehr fest gesulzt ist, wird es auf die passende Schüssel herausgestürzt, und man kann Remoulade (Nr. 173) dazu serviren. Man kann die Sulz, auch ohne sie zu klären, machen.

374. Bären-Schlegel. Russische Art.

Der Fuß wird bei dem Bärenschlegel bis zu dem dicken Fleisch abgehauen, die größten Knochen eingehackt, der Schlegel dann mit zerdrücktem Wachholder, Salz und grob gestoßenem weißen

Pfeffer recht eingerieben, in ein reines Holzgefäß gelegt, mit einem passenden Brettel bedeckt und mit einem schweren Stein beschwert, alle Tage umgewendet, so kann er im kalten Ort, wenn er groß ist, 6—8 Tage liegen; ist der Schlegel klein, von einem jungen Bären, so sind 3—4 Tage hinlänglich. Indeß wird folgende Beize gemacht: 4 Deciliter guten rothen Wein, 4 Deciliter Wasser, 4 Deciliter Essig, von jedem Gewürz $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll, d. i.: weißer Pfeffer, Neugewürz, Nelken, Kronovit (Wachholder), 2 St. Ingwer, Alles nur zur Hälfte gestoßen, 1 Petersilienwurzel, 1 kleiner Zellerkopf, 1 gelbe Rübe, 2 Stück Buri (Porre), 2 große Zwiebel, Alles in Blätter geschnitten, 2—3 Beherl Knofel, Lemonieschale, 2 Füße vom geselchten Schwein, oder geselchte Ohren, 5—6 Lorbeerblätter, 2 Sträuschen Thimian, 1 Büschel Rosmarin, 15—20 Bertram- oder Lemonie- (Citronen-) Blätter, wo möglich auch etwas Körbelkraut; diese starke Beize wird fest zugedeckt, $\frac{1}{2}$ Stunde lang gekocht, auskühlen gelassen; der Bärenschlegel wird nun rein abgewaschen, sehr gut abgehäutet, die allenfalls daran befindliche Fette beseitigt, nun wird 28 auch 42 Deka guter Speck in grobe Rudeln geschnitten, der Schlegel von allen Seiten mit dem Speck recht durchgezogen, wozu man eine starke dicke Spicknadel braucht, und so wird der Schlegel in einer passenden Pfanne in der Beize halb weich gekocht, gut zugedeckt, endlich in eine passende Bratpfanne entweder einige Löffel voll gute Schweinfette oder in Blätter geschnittener Speck, 1 in Blätter geschnittene Zwiebel, einige Rosmarinblätter gegeben, der Schlegel wird von Allem rein geputzt, in die Bratpfanne gelegt, von der klar geseihten Beize darunter gegossen, mit einigen Speckbarden bedeckt und unter oftmaligem Begießen mit dem Saft langsam gebraten; wenn er weich ist, wird er auf eine runde Schüssel angerichtet, der fette Saft darüber geseiht, herum ein Kranz von frischen Pomeranzenblättern gelegt und aufgetragen. Ein Compot, vorzüglich Zwetschen in Essig (Nr. 975) wird beigelegt.

Anmerkung. Ich bin überzeugt, daß manche meiner freundlichen Leserinnen denken werden — wie kann man solche Recepte

schreiben? Aber bei dem großen Verkehr über Land, Wald und Meer ist es wohl ein Leichtes, daß wir Bären aus Ungarn oder Rußland in unsere Küchen zu verarbeiten bekommen, und da ich in Rußland deren Bereitung gelernt, auch die Güte verkostet habe, so will ich nicht, daß einst meine freundlichen Abnehmerinnen über deren Bereitung in Verlegenheit kommen.

375. Bären-Zunge in warmer Fricassée.

Nachdem die Zunge rein und gut abgewaschen wurde, wird sie in der gewöhnlichen Presse (Nr. 335) so lange gekocht, bis sie sich abschälen läßt, hierauf wird der Boden einer Kasserolle mit dünn geschnittenen Speckplatten, wenig Butter, Stücken Selschfleisch, 1 Zwiebel, 1 gelben Rübe, $\frac{1}{2}$ Zellerkopf, in Spalten geschnitten, belegt und aufschäumen gelassen; nun wird die rein geschälte Zunge darauf gelegt, zugedeckt und gedünstet, bis das Ganze etwas Farbe bekommt, die Zunge wird dann herausgenommen, das in der Kasserolle Befindliche mit etwas Mehl eingestaut, umgerührt, mit 2 Deciliter weißen Wein, eben so viel von der Beize, worin die Zunge gekocht hat, darauf gegossen, recht umgerührt, aufkochen gelassen, die Zunge darein gelegt, und zum völligen Weichwerden gekocht, die Zunge dann herausgenommen, abgeputzt, in eine andere Kasserolle gethan, die Sauce mit dem Speck und allem Wurzelwerk passirt, mit 2 rohen Dottern legirt, über die Zunge gegossen, recht heiß gemacht und angerichtet, mit Croutons garnirt.

376. Bären-Zunge in Majonaise.

Auf diese Art macht man die Presse kräftiger: man nimmt statt Essig weißen Wein, die Zunge wird in der Presse vollends weich gekocht, dann herausgenommen, rein abgeschält und auskühlen gelassen; indessen macht man von der Presse, worin die Zunge gekocht hat, eine Majonaise Nr. 85, lasse sie ebenfalls auskühlen, lege die kalt gewordene Zunge, so ganz oder in Schnitzel geschnitten, auf

die Schüssel und begieße sie schön mit der kalten Majonaise. Man kann sie mit Aspic oder mit gehackten hart gekochten Eiern garniren.

377. Bären-Leber.

Diese Leber wird auf einige Stunden in gewässerte Milch gelegt (man legt darum gerne jede Leber in Milch, weil die Leber durch das längere Dünsten oder Rösten gern spröde und trocken wird), dann wird die Leber abgewaschen, wenig abgetrocknet und gehäutet, nun nimmt man rein gepuhte Sardellen, welche man ein wenig abwäscht, und guten Speck, macht in die Leber mit einem gespizten Messer Löcher, steckt in jedes Loch einen Sardellenstift und eben so Speck, nun belege man den Boden der dazu passenden Kasserolle mit feinen Speckschnitten, 1 in Blätter geschnittene Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und einige Rosmarinblättchen, lege die Leber darauf, staube sie oben mit fein gestoßenem weißen Pfeffer und lasse sie zugedeckt langsam dünsten, nach einer Weile wird ein weißer sehr guter (aber nicht süßer) Wein untergossen, die Leber wird umgewendet, wenn kein röthlicher Saft beim Probesehnitt zum Vorschein kommt, so wird sie angerichtet, entweder ganz oder geschnitten, der Saft wird darüber gegossen. Man kann die Leber auch nur mit Speck spicken, den Speck in etwas gestoßenes Gewürz einhüllen, Erdäpfeln kommen herum. Die Schlegel werden gewöhnlich gespalten (geschalt), weil der Schlegel doch zu dick wäre und schwer durchzubraten.

378. Trappen zu bereiten.

Wenn der Trappe jung ist, wird er, nachdem er gepuht, ausgeweidet und gewaschen wurde, eingesalzen und einige Stunden liegen gelassen, dann mit gutem Speck recht gespickt, schön dressirt, in die Bratpfanne kommen 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 2—3 Lorbeerblätter, recht gute frische Schweinfette oder in Scheiben geschnittener Speck, der Trappe wird darauf gelegt, wenig Wasser untergossen und unter oftmaligem Begießen mit dem Saft sehr

langsam wie ein Fasan schön roth gebraten. Ist der Trappe alt, so muß er wie das Vorkhuhn (Nr. 394) gebeizt und gedünstet werden. Kopf und Füße werden weggeworfen.

379. Wild auf deutsche Art zu beizen.

Hirschziemer, Schlegel, Reh Rücken, Schlegel und Hasen Rücken werden in Deutschland 2—3 Tage, auch länger mit Salz und Wachholder (Kronovitz) eingerieben, in ein Gefäß gethan und eingeschwert. Nach dieser Zeit wird das Fleisch vom Wachholder gereinigt, in ein anderes Gefäß gegeben und mit roher schlechter Milch begossen, wie früher eingeschwert, 4—5 Tage liegen gelassen, alle Tage umgewendet und frische ordinäre Milch darauf gegeben; nach dieser Zeit wird es von der Milch abgewaschen, gehäutet, recht mit Speck gespickt; in die Bratpfanne kommt 2—3 in Blätter geschnittene Zwiebel, Speck und 2—3 Löffel voll Schwein- oder Gansfett, das Fleisch wird auf die Bratpfanne gelegt und langsam unter oftmaligem Begießen mit dem Saft weich gebraten; wenn es weich ist, mit Milchrahm (sauerem Schmetten) begossen, oft mit der Sauce begossen, vollends weich gebraten; man kann zuletzt auch Rappern darüber streuen. Nach dem Auswaschen von der Milch muß es noch gesalzen werden.

380. Faszirter Gase.

Von einem schönen, fetten, gewaschenen und gehäuteten Hasen wird alles Fleisch abgelöst, von allen Häuten, Fett und Fasern gereinigt und mit 42 Dekk Speck fein gehackt, auch kann man es, wenn es fein gehackt ist, im Mörser stoßen, es muß aber nicht fein. In das fein Gehackte kommen noch 4—5 gehackte Champignons oder Trüffeln, 4—5 Schalotten, Pfeffer, Neugewürz, Nelken, 3 Lorbeerblätter, Alles fein gestoßen, 1 Becherl fein zerriebenen Knobel, Lemonischale und Salz. Nun wird eine Panade gemacht: 2—3 Mundsemmeln werden gerieben und in guter Rindsuppe oder auch in Milch zu einem dicken Koch (Kasch) eingekocht, Muskat

als Würze hinzugethan und zum Auskühlen gestellt; nun werden 3 ganze Eier dareingerührt und mit dem Fleisch das Ganze recht abgearbeitet oder gestoßen; ist es gestoßen, so muß das Ganze durch ein Haarsieb gestrichen werden. Dann werden die Knochen oder vielmehr das Gerippe vom Hasen mit dem Fasch rund und gehörig geformt, mit kurzgeschnittenen Speckstiften gehörig gespickt, so wie man den Hasen spickt. Endlich wird in die lange Bratpfanne Speck, Zwiebel, gelbe Rübe, Zeller, Alles blätterig geschnitten gegeben, 2 Becherl Knosel, Lorbeerblätter, Lemonieschale, etwas ganzes Gewürz und Fett, der fashirte Hase wird nun sehr vorsichtig darauf gelegt, mit wenig Essig untergossen und langsam gebraten, oft mit dem Saft begossen, wenn er sehr gar ist, so wird 2 Deciliter sehr dicker Milchrahm darüber gegossen und vollends unter öfterem Begießen gebraten, zuletzt können auch Rappern über den Braten gestreut werden. Man kann auch in die Fasch junges Schweinsfleisch oder sehr mürbes Rindfleisch geben. Auch kann man den Hasen ohne das Gerippe machen, bloß auf eine Rolle zusammengebracht; das Uebrige bleibt sich gleich. Auch ohne saueren Schmetten.

381. Gedämpfte Wildgänse.

Die Wildgänse werden, nachdem sie gereinigt und flammirt sind, ausgeweidet und rein gewaschen, eine Kasserolle wird mit Zwiebelscheiben, Speckschnitten, Lorbeerblättern, Thymian und Lemonieschale ausgefütert, die Gans darauf gelegt und gelbbraun gedünstet. Nach diesem wird die Gans herausgenommen, in kleine Stückel geschnitten und reinlich zugestutzt; während dem wird das ausgeschwitzte Fett in der Kasserolle mit 1 Löffel voll Mehl eingestaubt, braun geröstet, mit Hälfte Wasser und eben so viel Essig zu einer Sauce abgerührt, verkocht, hernach über die geschnittene Gans in eine Kasserolle passirt und noch eine Weile gekocht, dann angerichtet und mit gerösteten Erdäpfeln garnirt servirt.

382. Wildgans mit Rahm-Sauce.

Diese wird der vorhergehenden gleich bereitet; zur Sauce kommt der dritte Theil Milchrahm (saurer Schmetten). Die Gänse können auch ganz bleiben, ohne daß man sie früher schneidet, wenn sie jung sind; sind sie aber alt, so müssen sie geschnitten werden; wenn die Gans ungeschnitten servirt wird, so wird die Sauce beigelegt, wenn die Gans geschnitten auf der Schüssel liegt, so wird sie mit der Sauce begossen. Auch können Kappern darüber gestreut werden.

383. Gedämpfter Fasan.

Der rein gepuzte und schön gespeilte Fasan wird in eine mit Speckbarden, Zwiebeln, 4 Lorbeerblättern, einigen Körnern Newgewürz, Pfeffer und Ingwer belegte Kasserolle gelegt, hinlänglich gesalzen und langsam abgedünstet; wenn der viel entquillende Saft verdampft ist, mit 2 Deciliter weißem Wein nachgegossen, die Kasserolle bedeckt und mit Teig verpappt; so wird er bei gelinder Hitze 2 Stunden lang gedämpft. Vor dem Anrichten wird der Deckel abgenommen, der Fasan herausgehoben, der Saft mit etwas brauner dicker Sauce vermengt, passirt und über den Fasan heiß gegossen, mit Erdäpfeln oder gerösteten Semmelschnitten verziert aufgetragen. Diese Operation ist anwendbar, wenn man alte Fasane oder Rebhühner hat, die zum Braten zu hart sind.

384. Fasan. Spanische Art.

Ein rein gepuzter und ganz hergerichteter Fasan wird über die Länge in 2 Hälften geschnitten, die beiden Theile werden eingesalzen, jede Hälfte wird nun mit der Fäsch vom Geflügel (Nr. 339) gut ausgefüllt, die beiden gefüllten Hälften werden nun wieder zusammengefügt, mit Speckbarden und fein geschnittenen Schinken ganz eingehüllt, mit Papier überbunden, in eine mit Speck und Zwiebel ausgefütterte Kasserolle gelegt und langsam gebraten; das Papier muß viel mit dem Saft begossen werden. Nun wird folgende

Sauce gemacht; etwas fein geschnittener Schinken, 3 Eßlöffel voll feines Tafelöl, gestoßene Nelken, Pfeffer und Lorbeerblätter, 1 Becherl fein zerriebenen Knofel, 5—6 klein geschnittene Champignons, Alles zusammen wird eine Weile in dem Öl gedünstet, dann mit 1 Schöpflöffel guter kräftiger Rindsuppe aufgegoßen, recht durchgekocht, der Fasan wird aus dem Papier gewickelt auf die passende Schüssel mit Speck und dem Schinken angerichtet und die heiße Sauce darüber gegossen. Man kann auch die Sauce, wenn man will, passiren. Auf diese Art ist der Fasan sehr gut.

385. Fasan mit Sauerkraut.

Nachdem der Fasan rein gepuht und hergerichtet ist, wird er recht mit Speck gespiet, gehörig gesalzen und schön dressirt, auf eine Bratpfanne kommt in Barden geschnittener Speck, 2 in Spalten geschnittene Zwiebeln und ganz wenig Wasser, der Fasan wird darauf gelegt und langsam unter öfterem Begießen gebraten. In dessen werden 2—3 Zwiebeln klein geschnitten, in eine Kasserolle gegeben, dazu kommen 2 starke Eßlöffel voll Fett, nebst einem Stück Zucker, und wird so schön gelb geröstet; wenn die Zwiebel schön roth ist, wird das saure Kraut darauf gegeben und so eine Weile am Feuer gedünstet; nun gebe man klare gute Rindsuppe darauf und lasse es langsam 3—4 Stunden weich kochen, dann kommt fein gestoßener Pfeffer als Würze hinzu. Das Sauerkraut wird angerichtet und der gebratene Fasan dazu servirt. Man kann auch das Kraut wenig einbrennen und etwas Kümmel darein geben.

386. Gebratene Rebhühner.

Wenn die Rebhühner hergerichtet und dressirt sind, werden sie eingesalzen und mit feinem Pfeffer eingestaubt, mit jungem frischen Weinlaub und über dieses mit Speckplatten belegt, mit Spagat überbunden und schön gebraten, oft mit dem Saft begossen. Sie werden sammt dem Überwurf von Speck und Weinlaub aufgetischt, nur der Spagat wird abgenommen, und mit Croutons und Lemonie-

spalten garnirt. Besonders delikatsind sie, wenn man sie auf dem Spieß braten kann.

387. Rebhühner mit Linsen-Pürée.

Nachdem die Rebhühner gereinigt, eingesalzen und dressirt sind, werden sie mit Speck recht dicht gespickt; eine Kasserolle wird mit Zwiebelscheibchen und Speckplatten belegt, die Rebhühner darauf gethan und schön saftig gebraten, sehr oft mit dem Saft begossen, damit sie nicht austrocknen, dann über Linsen-Pürée (Nr. 249) schön angerichtet und aufgetragen.

388. Rebhühner mit kalter Senffauce.

Die jungen Rebhühner werden, nachdem sie aufgemacht und gewaschen sind, dressirt und der Länge nach in der Mitte von einander geschnitten, daß jede Hälfte separat ist; nun werden sie mit einer breiten Haue flach geklopft, mit Salz und Pfeffer eingestaubt; auf eine flache Schüssel kommen 4 Lorbeerblätter, eine Zwiebel in feine Scheibchen geschnitten, grüne abgezupfte Petersilie und von 2 Lemonie der Saft, die Rebhühner werden darein gelegt und $\frac{1}{2}$ Stunde darin gesäuert, $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten werden sie in zerlassener Butter getunkt, mit feinen Semmelbröseln einballirt und schnell gebraten; eine kalte Senffauce wird beigelegt.

389. Rebhühner. Italienische Art.

Nachdem die Rebhühner schön hergerichtet, gesalzen, recht gespickt und dressirt sind, werden sie am Spieß saftig gebraten. Sie können auch in der Röhre gut gebraten werden. Indesß wird folgende Sauce gemacht: die Leberln, Mägen und Herzeln werden fein gehackt und in feinem Tafelöl (in Italien hat man das frische Olivenöl) gedünstet, dazu kommt nun Lemonieschale fein geschnitten, von jedem Gewürz einige Körner fein gestoßen, 1 kleine Zwiebel fein geschnitten, 1 Becherl Knobel fein zerrieben, etwas gute Rindsuppe, weißer Wein und Essig, es wird recht aufgekocht, zuletzt kommt darein von 3—4

Sardellen die Butter und von einer Pomeranze der klare Saft, wenn es einwenig durchgekocht hat, wird es durch ein Haarsieb passirt, in eine Kasserolle gegeben, die Rebhühner werden ganz oder geschnitten darein gelegt, aufgekocht, angerichtet und servirt; in Italien wird Polenta (Nr. 456) beigelegt.

390. Rebhühner-Purée.

Das von 4—5 gebratenen Rebhühnern abgelöste Fleisch wird von aller Haut und Fasern rein abgelöst, erst fein geschnitten, dann gestoßen, hernach mit 2 Schöpflöffel brauner Sauce, welche mit einem Löffel Consome (Nr. 8), eben so viel weißem Wein verdünnt und wieder gut eingekocht wurde, durchgerührt und heiß durch ein Haarsieb gestrichen, mit etwas Gewürz und Glace gehoben.

391. Rebhühner à la Gelée.

Das vorgehende Rebhühner-Purée wird mit 7 Deciliter kräftiger Aspic abgerührt, das bestimmte Model oder Form wird $\frac{1}{2}$ Finger hoch mit klarer Aspic begossen, an einen kalten Ort gestellt, nach dem Sulzen dann mit fein geschnittenen Trüffeln (Nr. 137) und gebratenem Rebhühnerfleisch ausgelegt, mit Aspic bespritzt, damit die Verzierung nicht aufschwimmen kann, nach dessen Sulzen wieder $\frac{1}{2}$ Finger hoch mit klarer Aspic begossen und nach diesem dritten Sulzen endlich mit dem Rebhühner-Purée angefüllt, kalt gestellt und gänzlich sulzen gelassen. Beim Anrichten wird das Model in heißes Wasser getunkt, schnell abgetrocknet und auf die gehörige Schüssel gestürzt; der Rand der Schüssel wird mit schönen Aspic-Schnitten geziert, oder von gehacktem Aspic eine Kränze herum gemacht.

392. Rebhühner mit Trüffeln.

In eine Kasserolle kommt 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 kleiner Zellerkopf, Alles in Blätter geschnitten, einige Körner Meugewürz und Pfeffer, nebst einem Stück dünnblättrig geschnittenen Schinken

und Speck. Die gesalzenen, schön dressirten Rebhühner werden darauf gelegt und braun gebüñstet, dann wird 1 Glas Wein und eben so viel gute Suppe darauf gegossen, die Rebhühner weich gekocht, das Fette abgenommen, davon Einbrenn gemacht, die Sauce darauf passirt, die fein geschnittenen Trüffeln nebst den Rebhühnern hinein- gethan und gut verkocht.

393. Salmi von Rebhühnern.

Die Rebhühner werden, nachdem sie rein gepuht, gesalzen und dressirt sind, in eine mit Speckplatten, Zwiebeln, Gewürz, Stück Schinken, gelber Rübe, Zeller und einem Stück Butter belegte Kasserolle gethan und schön braun gebraten; wenn sie braun sind, begießt man sie mit 4 Deciliter weißem Wein nebst etwas Suppe und läßt sie weich kochen; dann werden die Rebhühner herausgenommen und alle fleischigen Theile zierlich herausgeschnitten. Die Abfälle gibt man in den Saft zurück. Die Rebhühner werden zugedeckt und an einer heißen Stelle gehalten. Nun macht man das Salmi: Alles, was in der Kasserolle ist, wird aus dem Saft genommen und im Mörser fein gestoßen, dann gibt man es in den Saft zurück, nebst etwas gutem Essig, läßt es gut verkochen, hierauf wird Alles durch ein Haarsieb gestrichen, damit alles Fleischige durchkommt, nun wird das Salmi recht heiß gemacht, die Rebhühner werden schön angerichtet, gebe das heiße Salmi darüber und servire es sogleich. Der Rand der Schüssel wird mit Butterteig oder mit Beckigen Croutons verziert. Auf diese Art kann man jedes Salmi machen, sogar von einer schönen Kalbsbrust ist es delikats.

394. Birchhuhn oder Haselhuhn.

Das Birchhuhn wird sauber abgerupft, der Kopf aber nicht, dann wird es ausgeweidet, Kopf und Füße abgehauen, es wird rein ausgewaschen, gesalzen und im Salz je nach Bedarf mehrere Tage liegen gelassen; dann gibt man es erst in die Beize. Wenn man es bereiten will, so nimmt man es aus der Beize heraus, und

spielt es recht mit Speck, in eine Kasserolle kommt blätterig geschnittener Speck, Stück Butter, 1 große in Scheiben geschnittene Zwiebel, 2—3 Vorbeerblätter, einige Wachholderbeeren, Lemonieschale, das Huhn wird darauf gelegt und zugedeckt von allen Seiten braun gedünstet, dann wird die Hälfte von der Presse, worin es gebeizt wurde, und eben so viel rother Wein darauf gegossen, und das Huhn bis zum völligen Weichwerden langsam gedünstet; ist das Huhn alt, so muß es sehr langsam und sehr lange dünsten. Endlich hebt man das Huhn aus dem Saft heraus, putzt es sauber ab und gibt es in eine andere Kasserolle, von der Brühe nimmt man alle Fette ab, gibt zu der Fette ein Stück Zucker, läßt es aufrösten, gebe Mehl darein, so viel, damit man genug Einbrenn hat. Nachdem die Einbrenn schön roth ist, rührt man sie mit dem Saft oder Brühe von dem Huhn gut ab, gibt etwas klare Rindsuppe dazu, läßt die Sauce gehörig aufkochen und passirt sie durch ein Haarsieb über das Huhn, läßt es vorsichtig und langsam aufkochen, damit es nicht anbrennt. Dann wird es zierlich geschnitten, angerichtet, die Sauce darüber gegossen, mit Rapperln bestreut, und ein Kranz von Butterteig herum gegeben; der roh gebliebene Kopf wird rein gepuzt, der Rumpf wird in weißes, fein geschnittenes gekraustes Papier eingewickelt, und so der Kopf in die Mitte des Eingemachten als Atribut gesetzt. Gibt man aber eine Kuppelpastete (Nr. 526) über das Eingemachte, so kommt der aufgepuzte Kopf obenauf in die Oeffnung der Pastete. Man kann das Huhn auch roh in kleine Stücke schneiden und es so dünsten lassen, wie es im Ganzen gedünstet wird, das übrige bleibt sich gleich. Trappen und alle ähnliche große Waldvögel werden auf gleiche Art behandelt. Außer sie sind jung, werden sie recht gespielt gebraten.

395. Gebratene Waldschnepfen.

Nachdem die Schnepfen rein gepuzt und gewaschen sind, werden sie vorsichtig aufgemacht, damit Nichts von dem köstlichen Roth verloren geht; sie werden in Speckbarden eingehüllt, indem

sie früher eingesalzen wurden, mit ihrem Schnabel dressirt, auf Speckplatten gelegt und schön gebraten; man kann sie auch mit Speck spicken, aber besser ist es, sie in Speck einzuhüllen; auch kann man sie wie die Rebhühner mit zartem Weinlaub und Speck überbinden. Alle Innerlichkeiten sammt dem Roth werden fein gehackt, nur die harte Haut aus dem Magen wird herausgenommen; auf eine kleine Kasserolle kommt das innere Fette von den Schnepfen, nebst einem Stückchen Butter, darein kommt 1 fein geschnittene Schalotte, grüne fein gehackte Petersilie, eine Prise Pfeffer und Salz; nun wird das Innere darauf gedünstet, mit einwenig Semmelbröseln verdickt, auf geröstete Semmelschnitte aufgeschmiert, und die angerichteten Schnepfen damit garnirt.

396. Salmi von Waldschnepfen.

Dieses Salmi wird dem von Rebhühnern gleich bereitet; die Köpfe mit den Schnäbeln kommen als Zierde des Gerichtes oben auf; es werden nußgroße ausgehöhlte Semmelkrusten im Schmalz geröstet, in die Höhlung wird der schon bereitete Roth gefüllt, und das Salmi damit garnirt.

397. Rohrhühner schwarz eingemacht.

Die Federn der Rohrhühner sitzen so fest, daß man sie nicht leicht abfedern kann, darum wird die Haut sammt den Federn abgezogen, die Hühner dann aufgemacht, rein gewaschen, der Kopf und die Füße abgehauen; in eine Kasserolle kommen nun 7 Ecks Butter, 1 in Scheiben geschnittene Zwiebel, 2 Becherl Knobel, 1 gelbe Rübe, 4 Lorbeerblätter, Lemonieschale und etwas Gewürz, die eingesalzenen Hühner werden darein gelegt und braun gedünstet, während des Dünstens werden sie mehrmals umgewendet. Wenn der Boden der Kasserolle schwärzlich geworden ist, werden die Hühner herausgenommen, das ausgeschwitzte Fett mit 1 Löffel voll Mehl wieder dunkelbraun geröstet, endlich mit einem Theil Essig und 2—3 Theilen Wasser nach und nach zu einer Tunke abgerührt und lang-

sam gekocht. Nun werden die Rohrhühner regelmäßig geschnitten, in eine kleinere Kasserolle gethan, die kochende Lunte darüber passirt, und bis zum völligen Weichwerden der Hühner langsam gekocht. Daß von Zeit zu Zeit aufsteigende Fett muß abgenommen werden, vor dem Anrichten wird diese Sauce mit Karpfenblut vermengt, wodurch sie recht schwarz wird. Oder man nimmt eingesottenen Hohljerfaß.

398. Karbonadeln von Rohrhühnern.

Von den abgezogenen, entweideten und rein gewaschenen Rohrhühnern werden sofort die Brüstel, Flügel und Bügel abgelöst, fein gehackt und in Karbonadel-Form gebracht, mit Salz bestreut und eine Weile liegen gelassen; dann werden sie in Semmelbröseln einballirt, in zerlassener Butter getunkt, und nochmals in Bröseln recht einballirt, hierauf werden die Karbonadeln auf beiden Seiten schön braun gebraten. Das Gerippe und die Knochen werden zusammengestoßen, mit Butter, Zwiebel und einigen Lorbeerblättern braun gedünstet, dann mit Essig und Wasser — beides zusammen 4 Deciliter — angefeuchtet und zu einem Saft eingekocht. Die Karbonadeln werden angerichtet, der Saft kochend heiß darüber passirt und aufgetragen.

399. Wilde Enten.

Die wilde Ente wird sauber gepuht und entweidet, der Kopf nicht abgerupft, die Füße nicht abgehauen. Wenn die Ente rein gewaschen ist, so wird sie eingesalzen und schön dressirt, daß der Kopf über der Brust zu liegen kommt. In eine Kasserolle kommen Speckplatten, ein Stück Butter, Zwiebelscheiben, 1 gelbe Rübe, Lorbeerblatt, Thimian, $\frac{1}{2}$ Zellerkopf, Lemonieschale, von allem Gewürz, die Ente wird darauf gelegt und unter öfterem Umwenden braun gedünstet; nun wird guter Essig und Suppe darauf gegossen, so viel, daß man genug Sauce hat. In Ermangelung der Suppe kann

auch Wasser genommen werden, und wenn man es recht kräftig haben will, weniger Essig und etwas rothen Wein; hierauf wird die Ente weich gedünstet, das Fette abgenommen, mit einem Stück Zucker roth geröstet, Mehl darein gethan, und eine schöne braune Einbrenn gemacht. Die Ente wird sodann in eine andere Kasserolle gethan, der Saft eingebrennt, recht abgerührt, aufgekocht und durch ein Sieb über die Ente passirt, süß kann man die Sauce nach Geschmack machen; hernach wird sie angerichtet, die Sauce darüber gegossen und der Rand der Schüssel mit einem Kranz von Butterteig oder mit Croutons geziert. Auch eine zahme Ente kann man so bereiten, wenn sie nicht jung ist. Man kann gleich vom Anfang nebst Speck und Butter etwas fein geschnittenes Selschfleisch mitdünsten.

400. Auerhahn gebraten.

Der Auerhahn gibt selten einen zarten Braten, muß daher immer längere Zeit gebeizt, oder noch besser, ehe man ihn abrupt, wenigstens 6—8 Tage in guter Gartenerde eingegraben sein. Dann erst legt man ihn, wenn er gepuht und gewaschen ist, in die Presse (Nr. 335), pflegt ihn dann mit Speck recht zu spicken, von der Presse etwas zu untergießen und sehr langsam zu braten. Die Länge der Zeit zum Braten gleicht der Zeit bei einem großen Indian (Truthahn); während dem Braten muß er oft begossen werden. Wenn man ihn zum Braten gibt, muß man nebst der Presse noch entweder Speck oder Fett unterlegen.

401. Duck- oder Flockenten.

Nachdem die Duckten rein abgerupft worden, werden sie mit siedendem Wasser übergossen, weil sie dadurch den Fischgeruch verlieren; dann werden sie rein abgepuht, entweidet und ausgewaschen, schön dressirt, der Kopf wird wie bei den Wildenten nicht abgerupft. Nun werden sie, wenn sie alt sind, 2 Tage in die Presse gelegt und gebeizt, alsdann in eine mit Speckplatten belegte Kasserolle

gethan, von der Beize, worin sie gelegen sind, darauf geseiht und weich gedünstet. Hierauf legt man sie in eine andere Kasserolle, macht von einem Stück Zucker und Schmalz eine braune Einbrenn, gießt 2 Deciliter rothen Wein und so viel von dem Saft, worin sie gedünstet wurden, darauf, damit die Sauce nicht zu dünn wird, läßt die Sauce aufkochen, und legt die Enten nebst dem Speck aus der Beize darein, läßt sie noch einwenig kochen, richtet sie an, gießt die Sauce darüber und bestreut sie mit nudelig geschnittener Lemonieschale und Rapperln. An Fasttagen bleibt der Speck weg, und wird nur Butter genommen. Sind die Flockenten jung, so werden sie gleich bereitet und nicht gebeizt. Können auch gebraten werden.

402. Fischotter in schwarzer Sauce.

Der Vordertheil der Fischotter wird ganz so, wie die Rohrhühner (Nr. 397) bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß man wenig Essig, 2 Theile Wasser und 2 Theile rothen Wein nimmt, das übrige bleibt sich gleich; die Hauptsache aber ist, daß die Sauce glänzend schwarz wird. Der Rückentheil wird 1 Tag in der Fastenbeize liegen gelassen; diese besteht aus Erbsenbrühe, Essig, Gewürz, Wurzelwerk, viel Zwiebel, Knobel, Lemonieschale und Butter nebst Salz. Dann wird er in der Beize gebraten, oft begossen, zuletzt kann man, wenn der Saft passirt ist, saueren dicken Milchrahm dazu geben; wenn es angerichtet ist, wird der Braten mit der Sauce begossen und mit Lemonieschale bestreut. Zu dem Eingemachten gibt man stets Butterteig.

403. Gebratene Wachteln.

Die Wachteln werden, nachdem sie gepuht und ausgewaschen sind, drossirt, eingesalzen, in zartes Weinlaub und Speckplatten eingehüllt, mit einem Faden umbunden, in eine mit Speckplatten belegte Kasserolle gethan und schön saftig gebraten, oft mit dem Saft begossen; wenn sie gebraten sind, wird der Bindfaden abgenommen,

und die Wachteln mit ihrer Umhüllung angerichtet. Am schmackhaftesten aber sind sie am Spieß gebraten.

404. Kronovitzvögel als Braten.

Die Kronovit- oder Krammetsvögel werden, wenn sie abgefiedert und gewaschen sind, aufgemacht. Das Eingeweide wird so wie das von den Waldschneepfen bereitet; die Vögel werden, wenn ihrer 12 an der Zahl ist, eingesalzen, 4 starke Eßlöffel voll würfelig geschnittenen Speck wird mit $\frac{1}{2}$ Büffel voll fein geschnittener Zwiebel gelb geröstet, die gesalzenen dressirten Vögel kommen nebst einigen Körnern Kronovit darein, und werden einige Minuten lang scharf geröstet; dann kommen 4 Büffel voll Semmelbröseln hinzu, und es wird fort geröstet, bis die Semmeln sich röthlich färben. Nun werden die Vögel angerichtet, mit den Semmelbröseln bestreut und mit gerösteten Semmelschnitten, worauf der Roth gestrichen ist, garnirt. Sollen diese Vögel gebraten sein, so werden sie in Speckbarden eingehüllt; wenn sie anfangen Farbe zu bekommen, so werden sie mit Semmelbröseln bestreut, mit dem Saft begossen und dann sammt dem Speck angerichtet.

405. Gebratene Lerchen.

Diese werden auch mit Speck eingehüllt gebraten, mit feinen Semmelbröseln bestreut und beim Anrichten Lemoniespalten beigelegt. Oder sie werden sowie die Kronovit-Vögel mit Speck und Zwiebel geröstet und mit gerösteten Semmelbröseln bestreut.

406. Schii.

Ein Stück Zucker kommt auf eine kleine Kasserolle und wird geröstet, bis er ganz schwarz wird, es wird Brunnenwasser darauf gegossen, aufkochen gelassen, kalt in ein Gläschen gefüllt und aufbewahrt; einige Tropfen davon reichen hin, um die Suppe oder Sauce schön braun zu machen, und geben der Suppe keinen Nebengeschmack.

