

Drittes Buch.

184. Vom Hochwild, Rehwild, Schwarzwild und Wildgeflügel handelnd.

Das Wildbret überhaupt charakterisirt sich durch schwarzes Fleisch, feine Textur der Fasern und einen größeren Gehalt an Kali, daher die leichtere Verdaulichkeit desselben, so wie der mildere, eigenthümliche Geschmack und die Eigenschaft in angesäuerten sogenannten Beizen eine bedeutend lange Zeit genießbar erhalten werden zu können. Es gibt eine unzählige Menge Bereitungsarten des Wildbrets; da aber durch fortgesetzte Ausrottung der Wälder dessen Nahrung geschmälert, und durch die milderen Geseze des Wildfrevels dessen Verminderung herbeigeführt wird, so werden wir immer mehr in der Auswahl desselben beschränkt, und glücklich, wenn wir für die einfachsten und gangbarsten Bereitungen unsern Bedarf aufbringen können.

X. Abschnitt.

185. Vom Hochwild *).

Unter Hochwild wird der Hirsch, die Hirschkuh und das Hirschkalb verstanden. Der Hirsch wird nur vom Juni bis Ende September, die Hirschkuh bis Ende December als preiswürdig anerkannt; wenn die Brunstzeit eingetreten ist, wird deren Fleisch ungenießbar. Das Fleisch der Hirschkuh in gehöriger Zeit ist eben so schmackhaft, als dasjenige des Hirsches und unterliegt gleicher Bereitungsweise.

186. Hirschziemer. (Le cerf à l'allemand.)

Der obere Theil des Schlägels, welchen wir bei dem Kind das Schwanzel nennen, so wie der untere Theil, die Schale, eignen sich beide gut zum Hirschziemer. Derselbe, angenommen, daß es ein Stück von acht Pfund sei, wird mit Spagat überbunden, um bei dem Herausheben aus dem Sude dem Zerrei-

*) Die Berechnung für circa 8 Gedecke angenommen.

fen vorzubeugen, in angesäuertem Wasser mit einer Hand voll Lorbeerblätter, einem Löffel voll Wachholderbeeren und einem halben Löffel voll schwarzem Pfeffer nebst dem gehörigen Salz langsam weich gekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird eine Maas schwarzes geriebenes Brot mit acht Loth Butter gelb geröstet; das aufgebundene, auf ein flaches Blech gelegte Fleisch wird mit diesem Brot belegt, mit feinem Zucker und Zimmt stark bestaubt und in die heiße Bratröhre gethan, bis der Zucker schmelzend beiträgt, das Brot in eine lockere Kruste zu verwandeln. Nun wird es behutsam auf die dazu gehörige Schüssel geschoben, und nebst einer Schale voll von dem durchgeseihten und abgefetteten Sude, und einer Schale voll mit demselben Sude verdünnten Ribisel-Gingesottenen aufgetischt. Das Originelle bei diesem Gericht ist die Beigabe des genannten zur Tunke verdünnten Gingesottenen; dem Feinschmecker wird es aber einleuchtend werden, warum diese Beigabe nicht unterbleiben darf.

187. Gebratener Hirschrücken. (Le Dos de cerf à la broche.)

Der Hirschrücken wird von allen Häutchen entblößt; die eine Hälfte mit feinem Speck gespickt, die andere mit dünnen Speckplatten überlegt, mit Spagat überbunden und mit etwas Essig als Anfeuchtungsmittel in der Röhre langsam gebraten. Eine halbe Stunde vor dem Garsein wird dieser Braten häufig mit saurem Rahm begossen und diese bei dem Aufstischen als Sauce beigegeben.

188. Hirschrücken als Rostbraten. (Les côtes de cerf.)

Um Wiederholungen zu vermeiden, zeigen wir auf die Bereitungen der wirklichen Rostbraten hin (s. 69).

189. Jungferbraten. (Filets de cerf à la broche.)

Der sogenannte Jungferbraten entspricht ganz unserm gewöhnlichen Lungenbraten (s. 67), denn es ist derselbe Fleischmuskeln, nur von feinerer Textur der Fasern und Zellengewebe, daher sehr zart; und deshalb, weil die Feinschmecker nur selten sich diesen Genuß verschaffen können, so hoch geschätzt. Derselbe wird übrigens sehr einfach behandelt; nämlich fein

gespickt und schnell gebraten (s. 140); unter denselben werden einige Löffel voll brauner Brühe (s. 5) gethan.

190. Eingemachtes Hirschfleisch.

Diejenigen Theile, die sich weder zum Braten noch zum Sieben eignen, als: der Hals, die Schulter, die Brust, werden in zwei Finger kleine Stücke zerhauen, und in einer Casserolle die mit etwas Butter, einigen Speckschnitten und blättrig geschnittener Zwiebel belegt ist, über scharfem Feuer an allen Seiten braun gedünstet, darnach aus der Casserolle gehoben; mit dem zurückbleibenden Fett werden ein Paar Löffel voll Mehl braun geröstet, mit der Hälfte schwachem Essig und eben so viel Wasser zur Sauce abgerührt und verkocht. Während dem muß das gedünstete Fleisch reinlich zugeschnitten, in eine andere Casserolle gethan, die kochende Sauce darüber geseiht, und langsam völlig weich- oder gar gekocht werden. Vor dem Anrichten wird das an die Oberfläche gestiegene Fett sorgsam abgenommen. Eine Beigabe von braun gerösteten Erdäpfeln wird immer gerne gesehen. Die Würze von Wachholderbeeren oder Limonienschale wird nur auf Verlangen gegeben.

191. Hirschkalbs-Braten. (Le rôti de faon.)

Wenn der Hirsch uns hundert Jahre Zeit läßt, um seiner habhaft zu werden (bekanntlich erreichen die Hirsche dieses Alter), so bleibt das Hirschkalb nur einige Wochen in dieser Periode, denn einige Wochen zu früh oder zu spät hört es auf, für uns den hohen Werth zu haben; daher die Seltenheit dieses Bratens.

Das Fleisch ist saftiger, feiner, zarter als jenes des Rindkalbs, überdies von eigenthümlich lieblichem Geschmack. Der entzwei geschnittene Hirschkalbsrücken gibt uns die lieblichen sogenannten Nierenbraten, die ganz so behandelt werden, wie jene vom Kalb (s. 88).

192. Hirschkalb-Coteletten. (Cotelettes de faon.)

193. Hirschkalb-Schnitzel. (Fausses cotelettes de faon.)

Beide Gerichte werden wie jene vom Kalbe (s. 86, 95) bereitet.

194. Gebratener Hirschkalb-Schlägel. (Le cuissot de faon.)

Nur der Hirschkalb-Schlägel wird dem Rehschlägel ähnlich bereitet (s. 198). Das Würbeliegen ist bei diesem Wild weniger nothwendig als bei anderen Fleischgattungen; als Gegensatz tritt das Aufbewahren als nothwendig hervor, denn ist man einmal im Besitz einer solchen Rarität, so pflegt man es nicht in ein paar Tagen aufzuzehren. Zu diesem Zwecke wird eine sogenannte Beize aus der Hälfte Wasser und der Hälfte Essig bestehend, mit ein paar Zwiebeln, einer Hand voll Lorbeerblätter, einem Büschel Thymian, einem Kaffeelöffel voll schwarzem Pfeffer und hinreichendem Salz aufgekocht und kochend heiß über das in einem Waidling oder einem schicklichen Topf zusammengelegte Fleisch gegossen, mit Papier bedeckt und kalt gestellt. Sind Schlägel oder Rücken bei dem Aufbewahren, so müssen sie vorher gespickt werden. Einige Schnitten Kren und etwas Knoblauch sind, obgleich nicht gewöhnlich, doch sehr anzuempfehlen, denn sie vermehren die Haltbarkeit der Beize.

195. Eingemachtes vom Hirschkalb. (Un fricot de faon.)

Dieses Eingemachte wird so bereitet, wie jenes vom Hirsche (s. 190), nur daß man Rücksicht auf das schnellere Garen nehmen muß, denn wenn jenes noch hart ist, fällt dieses schon vom Knochen. Man gibt übrigens gerne etwas Kaiserfleisch zu diesem Gerichte, theils als Würze, theils der Mannigfaltigkeit wegen; so kann auch eine Anzahl in Schmalz braun gebackener Florentiner Zwiebelchen als eine liebliche Beigabe erscheinen.

196. Gebratener Rehrücken. (Le dos de chevreuil à la broche.)

Wenn das Hirschkalb, je frischer je lieber, aufgetischt wird, so ist das nicht der Fall bei dem Reh. Dieses wird gerne vor dem Braten einige Zeit in die Beize gelegt; der Rehrücken ist bekanntlich der beste Theil. Es wird derselbe an dem Schlägel abgehauen, dann drei Finger breit vom Rückgrathe oder dem Wirbelbeine zum Hals hinauf von den Brüsten durch das Durchhauen der Rippen getrennt, recht sorgsam abgehäuet und feingespickt (die Art zu spicken ist bei der Kalbsnuß ersichtlich s. 91). Nach-

dem der Rücken mehrere Tage in der Beize gelegen ist (s. 194 die Wildbreitbeize betreffend), wird derselbe auf eine sehr einfache Weise gebraten; man legt ihn über ein paar Holzspeilchen in die Bratpfanne, gibt einige Löffel voll klarer Beize daran und schiebt ihn in die Bratröhre. Nach dem Abtrocknen, und wenn der Speck durchsichtig geworden, wird der Braten umgewendet; nach einiger Zeit wird er nochmals umgewendet, und nach dem abermaligen Abtrocknen, welches im Ganzen eine halbe Stunde dauern kann, wird derselbe mit sauerem Rahm sparsam begossen, und bei erfolgtem Abtrocknen wieder begossen, bis der Braten gar ist, was ungefähr eine Stunde währt; zuletzt läßt man denselben eine lichtbraune Farbe nehmen. Die sich gebildete Sauce wird durchgeseiht und zu dem Braten gethan.

197. Reh:Coteletten. (Les cotelettes de chevreuil.)

Diese Coteletten werden aus dem möglichst frischen Reh=rücken, der nicht gebeizt worden war, bereitet, und zwar auf folgende Weise: Das Fleisch wird durch einen Schnitt von dem Rückgrathwirbel abgelöst, dann werden die Rippen recht nahe von dem Wirbelbeine mit einem starken Messer abgehauen, welches leicht von Statten geht, wenn man den Rücken aufstellt und eine Rippe um die andere trifft; man muß indessen Acht geben, daß sich das Fleisch durch die starke Erschütterung nicht von den Beinen löse. Nun wird der Theil, wo die Nieren liegen und keine Rippen sind, einen starken Finger dick über den Faden etwas schief herabgeschnitten, was die zartesten Coteletten gibt, und mit der feuchtgemachten Fläche der Haue breitgeklopft. Zu den Rippchen gelangt, werden die ersten drei mit dem Fleische eben so geschnitten, die folgenden aber, wo der Fleischmuskel schwächer wird, müssen zwei Rippen auf eine Cotelette kommen; ist man genöthigt bis an's Ende zu gehen, so müssen sogar drei Rippen auf eine Cotelette gerechnet werden. Nun wird das Fleisch bei den ersten drei, welches an den Seiten der Rippen haftet, herabgeschnitten, das Ende der Rippen aber einen Finger breit rein abgeschabt, was man eine Manchette nennt und welches dazu dient, daß man die Cotelette anlassen kann, ohne sich die Finger zu beschmutzen. Nun werden jene, wo zwei Rippen vorhanden sind, vorgenommen, die eine derselben wird abgeschnitten, und von der andern bleibenden, das Fleisch und die Haut an dem Ende der Rippe abgeschnitten, und dort die Manchette gemacht; das dicke Fleisch wird wie bei den Ersteren breit geklopft, wenn der Muskel aber sich zu theilen anfängt, so muß es nicht über, sondern nach dem Faden überhaftet und in

die Form der Ersteren geschoben werden. Bei Letzteren, wo eine Cotelette drei Rippen hat, wird nur die mittlere Rippe gelassen, das Fleisch stärker gehackt und in die Form der Vorhergehenden geschoben. Jetzt werden die abgeschnittenen Rippchen rein geschabt und an schicklicher Stelle in die ersten ohne Rippen gesteckt, so daß nun alle Coteletten gleiche Form haben. Die so vorgerichteten Coteletten werden endlich mit feinem Salze bestäubt, in feines Kräuteln von zwei Löffel voll feingeschnittener Champignons, einem Löffel voll grüner Peterilie, eben so viel Kerbelkraut und Schalotten, Salz und weißem Pfeffer bestehend und mit zwölf Loth Butter anpassirt, getunkt, mit Semmelbröseln aufgelegt und in einer flachen Bratpfanne, die mit Butter bestrichen ward, schnell an beiden Seiten abgebraten. Aus dieser Pfanne werden sie auf ein reines Tuch gelegt, um das anhängende Fett zu beseitigen und rundlaufend, mit den Beinchen obenauf, einen Kranz bildend angerichtet. Während dem werden ein paar Löffel voll Essig in die Pfanne gethan und aufgekocht; dann kömmt das übriggebliebene Kräutchen und einige Löffel voll brauner Brühe (s. 5) hinzu, und wird nach dem zweiten Aufkochen in die Mitte der Coteletten als Sauce gegossen.

198. Gebratener Rehshlägel. (Cuissot de chevreuil rôti.)

Der sorgsam abgehäutete, fein gespickte und einige Tage in der Beize gelegene Rehshlägel wird dem Rehrücken gleich behandelt (s. 196). Der vorstehende Knochen wird mit weißem, zierlich zugeschnittenem Papier, bei dem Aufstischen umwunden.

199. Eingemachtes vom Reh. (Fricot de chevreuil.)

Die Schultern, Hälse, ja selbst die Brüstchen, die zwar die schlechteste Ausbeute geben, werden dem Hirschfleisch gleich (s. 190) eingemacht und nur fürs Hausgesinde vorbehalten.

200. Gebratener Hase. (Le lièvre à la broche.)

Der ausgezogene (entbalgte) und abgehäutete Hase, vorausgesetzt, derselbe sei vollgewachsen aber jung, nämlich nicht über ein Jahr alt, wird auf dem Rücken, wenn die Schultern abgelöst und die Brust abgehauen ist, dem Rehrücken gleich fein gespickt, und demselben gleich gebraten (s. 196) mit der Bemerkung, daß, da derselbe viel kleiner ist, die Hitze größer sein muß, um das Garbraten ohne Ausdörren zu bewerkstelligen. Die ganz kleinen Hasen werden

nicht gespickt, sondern mit dünnen Speckplatten belegt und umbunden. Hasen, die schon ein gewisses Alter erreicht haben und frisch keinen guten Braten zu geben versprechen, werden nach dem Feinspicken, längere Zeit in der Beize (s. 194 die Beize betreffend) liegen gelassen, um sie mürbe zu machen. Die Hälse, Schultern, Brüste, Leber und Lunge werden für die Hausleute eingemacht.

201. Eingemachter Hase. (Matelotte de lièvre.)

Die alten, zum Braten untauglichen Hasen werden auf folgende Weise eingemacht: Ein starker Hase reicht hin, eine Schüssel voll zu geben. Derselbe wird nach dem Ausziehen und Aufbrechen in zwei Finger breite Stückchen zerhauen, in etwas Butter und dünnblättrig geschnittenen Zwiebeln über scharfem Feuer braun gedünstet, welches in zwanzig Minuten geschehen sein kann, dann stückweise herausgehoben und in der übrigbleibenden Butter ein guter Löffel voll Mehl braun geröstet, mit der Hälfte Fleischbrühe und eben so viel Wein (rother Wein ist vorzuziehen) zu einer Sauce abgerührt und verkocht. Während dem werden die Stückchen reinlich zugeschnitten, in eine andere Casserolle gethan, die Sauce darüber geseiht, und langsam darin weich gekocht. Gleich im Anfange des Kochens kömmt ein Teller voll in Wasser überprelltes, dann in kleine Stücke zerschnittenes Kaiserfleisch und zuletzt eine Tasse voll florentinischer, in Schmalz braun gebackener Zwiebelchen hinzu. Das Ganze wird gehörig gesalzen und mit ein Paar Lorbeerblättern gewürzt. Vor dem Anrichten wird das aufgestiegene Fett sorgsam abgenommen und die Lorbeerblätter beseitigt.

Eine andere Art den Hasen einzumachen besteht darin, daß man den zerhauenen Hasen wie den vorhergehenden braun dünsten läßt, dann aber mit etwas Essig und sauerem Rahm näßt und langsam weich dünstet. Die Würze von Salz und Pfeffer versteht sich von selbst.

202. Hasennezchen. (Crepinette de lièvre.)

Zu diesem Gericht wird das Hasenfleisch aus allen Häuten gelöst und fein gehackt; hiezu kömmt die Hälfte so viel mit einer klein geschnittenen Zwiebel, in Würfel geschnittener, gelb abgerösteter Speck; dann wird es gehörig mit Salz und Pfeffer gewürzt und noch so lange geschnitten, bis alles genau gemengt ist. Es schadet übrigens nicht, wenn der Speck hie und da wahrnehmbar bleibt. Nun wird ein Kalbsnez in runde Flecke

geschnitten, und von dieser Masse einen Löffel große Stücke in selbe eingehüllt, etwas breit gedrückt und in der Pfanne von beiden Seiten braun abgebraten. Dann werden sie auf ein Tuch gelegt, um das überflüssige Fett zu beseitigen und so, zierlich im Kranze angerichtet, trocken aufgetischt. Dieses Gericht wird gerne als Imbiß gegeben.

203. Eingemachte Kaninchen. (Matelotte de lapin.)

Die Feldkaninchen haben ein weißes zartes Fleisch, das sich dem Hühnerfleisch nähert, allein ein eigenthümlicher Geschmack setzt sie mehr in die Reihe des Wildbrets, als in jene des einheimischen Geflügels. Sie werden dem vorhergehenden Hasen gleich mit etwas Butter und Zwiebel, aber nur weiß abgedünstet, die Butter dann mit einem Löffel voll Mehl auch nur weiß geröstet, mit der Hälfte Fleischbrühe und der andern Hälfte weißem Wein zur Sauce abgerührt und verkocht, endlich über die rein zugeschnittenen Kaninchenstückchen durchgeseiht, mit Salz, Pfeffer und ein paar Lorbeerblättern gewürzt und weich gekocht.

204. Gebratene Kaninchen. (Lapereaux à la broche.)

Werden fein gespickt und den Hühnern gleich gebraten.

205. Gebackene Kaninchen. (Lapereaux frits.)

Hier zu Lande, wie im nördlichen Europa, kommen die Feldkaninchen höchst selten vor. Dagegen werden sie als Haus- thiere fast überall sowohl ihres feinen Balges als auch der Nahrung wegen gezogen, obgleich das Fleisch nicht jedem zusagt. Sie werden vorzugsweise gebacken und in diesem Falle dem Lämmern (s. 114) gleich behandelt.

Die bei Haus gezogenen Kaninchen nehmen in der Regel den Geruch ihrer Nahrung an, der dann nicht immer der angenehme ist und den Sitz im Blute zu haben scheint; sie werden daher nach dem Abziehen und Entweiden halbe Tage lang in wechselndem Wasser im wahren Sinne ausgewässert, wodurch sie auf jeden Fall eben so viel Angenehmes als Unangenehmes verlieren.

206. Schwarzwild heißgefotten. (Le sanglier.)

Das Wildschwein unterscheidet sich von dem einheimischen durch feineres, saftigeres und eigenthümlich wohlgeschmeckendes

Fleisch und durch die Eigenheit, daß es keinen Speck ansetzt, wozu dessen Lebensweise wohl am meisten beiträgt. Als zur hohen Jagd gehörig wird es nur im Spätherbst in seinem starken Borstenpelz zu Markte gebracht und auch in dieser Bekleidung zerstückt und verkauft. Die Borsten werden nun von dem zu verarbeitenden Stück mittelst glühenden Eisens bis in die Haut abgeseigt, dann gut abgerieben und nur flüchtig ausgewaschen. Dann wird das Stück in eine angemessene Casserolle oder in einen Topf gethan, mit drei Theilen Wasser und einem Theil Weinessig so begossen, daß es ganz untertaucht, mit einer Zwiebel, ein paar Petersilienwurzeln, eben so viel Gelberüben, vier bis sechs Lorbeerblättern belegt, mit dem hinreichenden Salz, einem Kaffeelöffel voll schwarzem Pfeffer, eben so viel Neugewürz, Gewürznelken und einigen Gliedchen Ingwer gewürzt, zugedeckt und langsam weichgekocht. Bei dem Anrichten wird es aus dem Sud gehoben und nach dem Abfließen der Feuchtigkeit, auf eine Schüssel mit zusammen gelegter Serviette gethan, mit abgezupfter grüner Petersilie umkränzt und aufgesetzt. Eine Hetschepetsch-Sauce und eine Schale voll von der Sudbrühe werden beigegeben. Die Hetschepetsch- (Hagebutten) Sauce wird erhalten, wenn man das Eingefottene von Hetschepetschbeeren mit Wasser und etwas weißem Weine zur Sauce abrührt und aufkochen läßt. In Ermangelung eines solchen Eingefottenen werden gedörrte Hetschepetschbeeren in Wasser so lange gefotten, bis sie sich durch ein Haartuch oder ein feines Sieb durchstreichen lassen, dann wird dieses Mark mit eben so viel Zucker und weißem Wein zur Sauce verfocht.

207. Heißgefottenes Schwarzwild mit Aspik. (Le sanglier à la gelée.)

Das vorhergehend weich gekochte Schwarzwild wird über Nacht in dem Sude stehen gelassen. Den andern Tag vor dem Anrichten wird dasselbe aus dem Sude gehoben, die Schwarte sammt dem Fett bis auf etwas weniges herabgenommen, das reine Fleisch mit einer dünnen Einfassung von Fett, in Handfläche kleine, Messerrücken dünne Schnitten getheilt, mit einem Löffel voll feingeschnittenen Schalotten, eben so viel Bertram und der Hälfte so viel Kerbelkraut nebst etwas Salz und viel weißem Pfeffer bestaubt, mit zwei Löffel voll sehr starkem Essig und vier Löffel voll des feinsten Dehls begossen und einige Zeit mariniren gelassen. Nach Verlauf dessen wird es gut durcheinander gemengt, zierlich etwas hoch angerichtet, mit fein gehackter Fleischsulz (s. 6) bekränzt oder auf irgend eine Art verziert, mit dem

Kräutel noch einmal begossen und aufgetischt. Das Erscheinen dieses Gerichtes wird immer gerne gesehen, am liebsten aber, wenn es als Imbiß erscheint.

208. Schwarzwild = Coteletten. (Côtelettes du sanglier.)

Als etwas ganz Vorzügliches erscheinen dieselben um so mehr, als man sie nur selten produciren kann. Sie werden übrigens ganz so bereitet wie die Coteletten vom Reh (s. 197). Man pflegt französischen Senf beizugeben.

209. Gefulzter Wildschweins = Kopf. (La Hure du sanglier.)

Dieses Gericht ward früher mit einem abschreckenden Lurus gegeben, so daß man es nur auf Fürstentafeln und selbst dort nur selten antreffen konnte. Endlich ist man nach und nach darauf gekommen, daß das Lururiose unbeschadet dem Köstlichen weggelassen werden könne und da kommt so ein Kopf noch immer hoch genug zu stehen um sich zu besinnen, ob man denselben aufstischen solle.

Der Wildschweinskopf wird sammt dem Halse bis an die Schultern herabgeschnitten. Ist nicht das ganze Stück schon früher abgesengt worden, so muß es jetzt geschehen (s. 206). Dann wird die Schwarte vom untern Kinn bis über den Hals aufgeschnitten, das Fleisch bis auf den Knochen durchgeschnitten und das ganze Skelet des Kopfes ohne Beschädigung der Haut heraus gelöst. Es finden sich nun ungleiche Anhäufungen von Fleisch, diese werden abgenommen, so daß die ganze Haut gleich dick belegt bleibe; sie wird mit Salz und Pfeffer bestaubt, zusammen gelegt und bei Seite geschoben. Jetzt wird das aus dem Kopf entnommene Fleisch nebst einem Theil der Schultern von allen Häuten und Sehnen befreit und fein gehackt, dann kommt der Menge nach eben so viel reiner Speck hinzu, und es wird fortgehackt, bis das Ganze eine feine gleichartige Masse bildet. Nun kommt die Würze hinzu und dies ist das heiklichste der ganzen Bereitung, denn nach dem Gewicht läßt sich nach unserer üblichen Manipulation gar nichts bestimmen und es dem Gerathewohl zu überlassen ist höchst unzuverlässig; vielleicht werden wir unsern Zweck auf folgende Weise noch am sichersten erreichen. Wir nehmen an, die Fülle bedarf vier gestrichene Löffel voll feines Salz, so werden in dasselbe drei gestrichene Kaffeelöffel voll gestoßener weißer Pfeffer, vier Gewürznelken

und zwei Haselnuß kleine Stück Ingwer nebst zwei Lorbeerblättern, einer halben Muskatnuß (alles in Pulverform) und einem Gliedchen Knoblauch, der mit etwas Salz fein zerrieben worden, gemengt und mit diesem das Ganze gehörig gewürzt. Wenn alles genau vermenget ist, so muß durch Kosten ausgemittelt werden, ob die Würze ausreicht. Nun wird die Fülle theilweise so lange gestoßen, bis sie eine gleichförmige Masse bildet, in welcher sich die Bestandtheile gar nicht unterscheiden lassen. Zu gleicher Zeit werden ein Teller voll Finger dicke Schnittchen Speck mit einer andern Portion der angegebenen Würze so bestreut, daß der dritte Theil dieser Würze darauf geht, eben so viel und so geschnittene, gepöckelte und weichgesottene Rindzunge und eben so viel geschälte, rohe Trüffeln werden mit dem zweiten Drittel der Würze bestäubt, und ein Teller voll, in solche Schnitte getheiltes, reines Fleisch von dem Wildschweine wird mit dem letzten dritten Theile der Würze bestäubt und gut durcheinander gemengt. Die Haut des Kopfes wird endlich ausgebreitet, mit der Fülle halb Finger dick bestrichen und mit einem Theil des vorgerichteten Specks, Trüffeln, Junge und dem Fleische belegt, darüber kommt wieder eine Lage Fülle und so fort, bis alles aufgegangen ist, dann wird der Kopf in seine ursprüngliche Form gebogen, zugenäht, an dem Halse, wo das Schüssel heraus drängen könnte, eine Scheibe von Blech angebracht und in ein reines Tuch so fest eingewickelt und festgebunden, daß der Kopf während des Kochens in seiner ihm gegebenen Form bleiben muß. Jetzt wird derselbe mit dem dicken Theil, nämlich dem Halse, nach unten in einen angemessenen Topf gestellt, der spize Theil (der Rüssel) mittelst Speilchen so befestigt, daß eine Änderung der senkrechten Stellung nicht möglich werde. Der Topf wird dann mit zwei Drittel Wasser und einem Drittel Essig vollgefüllt und ins Kochen gebracht; hierzu kommen ein paar Petersilienwurzeln, Gelberüben, mittelgroße Zwiebeln, ein Kopf Sellerie, eine Hand voll Lorbeerblätter, ein Sträußchen Thymian, die hinreichende Menge Salz und im Verhältniß von den oben angegebenen Gewürzsorten in Körnern. Nach vierstündigem langsamem Kochen wird das Ganze kalt gestellt und ein paar Tage ruhig stehen gelassen. Zum Gebrauch wird nun der Kopf aus dem Tuche behutsam gelöst, gereinigt und auf der Schüssel, mit Fleischsulz (s. 6) verziert, aufgetragen. Durch das Absengen der Borsten bis in die Haut, erscheint dieselbe schwarz und wird als Kennzeichen bei großen Stücken, die auf den Tisch gestellt werden, wie z. B. der Kopf, immer beibehalten.

XI. Abschnitt.

Vom Federwild.

210. Gebratene Fasanen. (Les faisans rotis.)

Dieser ausgezeichnete Vogel, der in Mingrelien (am Kaukasus) wild vorkommt und dort allenfalls häufig sein mag, ist bei uns sehr rar. Uebrigens eignet er sich nicht nur seines hohen Preises, sondern auch seiner Köstlichkeit wegen zu einem Lurusbraten.

Die meisten, so wie die besten Fasanen kommen aus Böhmen und ihre Eigenthümlichkeit sich bei kalter Witterung lange Zeit aufbewahren zu lassen, macht es möglich, selbe aus den entferntesten Kreisen in gutem Zustande zu erhalten. Man pflegt nicht nach der Frische, sondern nach ihrer Reife zu fragen, die dann eintritt, wenn oft nach sechs Wochen langem Abfedern (ein weidmännischer Ausdruck für Todtmachen) sie am Bauche bläulich aussehen.

Die Fasanen, gewöhnlich ein Hahn und eine Henne, werden abgerupft, aber sorgsam, daß die mürbe Haut nicht aufgerissen werde, dann werden sie über brennendem Papier abgeseigt, endlich aufgebrochen, die Haut wird nämlich rückwärts am Halse aufgeschlitzt und die Schlundröhre sammt dem Kropf bis in den Leib hinein mit den Fingern losgemacht, dann wird der Bauch am After aufgeschlitzt und das Gedärme, Magen und Leber sammt dem losgemachten Kropf und der Schlundröhre heraus gezogen und zwar so geschickt dabei verfahren, daß der Leib gar nicht beschmutzt wird. Der Hals wird am Leibe abgehauen und der ungerupfte schöne Kopf wird aufgehoben um denselben bei dem Aufstischen des Bratens als Kennzeichen beizulegen. Die Flügel werden bis an's erste Glied abgehauen, die Schenkel etwas zurückgeschoben tief an den Rücken und an den Leib gedrückt um die schöne Brust in die Höhe zu treiben, und in dieser Stellung mit dünnen Speilchen befestigt (welches jedoch sicherer durch's Anheften mittelst einer Dressirnadel und Spaqat geschieht) und von innen und außen mit feinem Salz bestäubt; in vornehmen Küchen wird der Hahn fein gespiet, die Henne aber mit einer starken Speckplatte belegt und überbunden, in bloß guten Küchen werden sie ohne Speck einfach gebraten. Das Braten geht den Kapauern und Hühnern gleich vor sich. Bei dem Aufstischen wird gerne ein Bette von Brunnkresse, welche mit Salz und starkem Essig bestäubt werden, unterbreitet.

211. Gedämpfte Fasanen. (Les faisans étuvés.)

Jene Fasanen, die zu alt oder bei dem Schießen zu stark beschädigt worden sind, sich daher zum Braten nicht gut eignen, werden in eine Casserolle gethan, deren Boden mit einigen Speckschnitten, und in Blätter gespaltenen Zwiebeln belegt ist, genug gesalzen, mit ein paar Lorbeerblättern belegt, mit einer großen Speckplatte bedeckt und eine Viertelstunde langsam gedünstet. Dann kommt eine halbe Maas alter Wein nebst eben so viel Fett vom Fleischtopf darauf, die Casserolle wird gut bedeckt und nach dem der Wein aufgekocht hat, in die Bratröhre gethan und eine Stunde lang gedämpft. So bereitet erscheinen sie gerne über einem braunen Ragout Montglas (s. die folgende Nummer) oder über durchgeschlagenen Linsen (s. die Linsen betreffend), oder bloß mit einigen Löffel voll Brühsaft (s. 2.)

212. Ragout Montglas.

Das Ragout Montglas besteht aus einer Tasse voll klein in verschobenen Viereck geschnittenen und einen Augenblick in etwas weniger Butter geschwungenen Trüffeln und eben so viel geschnittener, gedämpfter, fetter Gänseleber und allenfalls eben so viel und so geschnittener gedämpfter Kalbsbriese, alles zusammen mit brauner Sauce, die mit glace (s. 3) verstärkt und etwas eingekocht worden ist, gemengt, so daß es ein etwas dickflüssiges Ragout gibt.

213. Salmý von Fasanen. (Un Salmý de faisans.)

Von dem übriggebliebenen Fasanen = Braten (welches selten der Fall ist), und von zerschossenen Fasanen, die nicht süglich anders verwendet werden können, wird ein Salmý (dem Gingeschnittenen ähnlich) gemacht; dabei aber ganz so verfahren, wie bei dem nachfolgenden Rebhühner = Salmý (s. 220.)

214. Sauerkraut mit Fasanen. (Les faisans à la choucroute.)

Die Bereitung dieses Gerichtes bedarf wohl keiner Anweisung, denn es besteht einfach darin, daß man jene beschädigte Fasanen, die als Braten nicht gut gegeben werden können, den Vorhergehenden gleich abbratet, und in das vorgerichtete Sauerkraut (s. weiter hin) steckt, zusammen noch eine halbe

Stunde lang dämpft und dann aufkocht. Das Kraut wird zwar durch diese Beigabe sehr verbessert, aber nur auf Kosten des Fasans.

215. Gebratene Rebhühner. (Les Perdreaux à la broche.)

Die Rebhühner, über das südliche Europa häufig verbreitet, sind ihres niederen Preises wegen fast für Jedermann zu haben. Der Genuß, den sie geben, ist angenehm, leicht verdaulich, eine wahre Gabe Gottes. Sie haben aber den Fehler allen Federwildes, nämlich im Alter trocken und hart zu werden. Daher sind die zwei Hauptbereitungsarten derselben, in der Jugend das Braten, im Alter das Dämpfen. Sie haben übrigens leicht wahrnehmbare Unterscheidungszeichen und zwar in der Jugend, wenn sie auch schon die Größe der Alten erreicht haben, durch dickere, rauhere Füße und durch die spitze Endung ihrer Flügel Federn, da die alten selbe abgerundet haben. Bei mäßiger Kälte kann man sie viel länger als jedes Federwild (den Fasan ausgenommen) aufbewahren, zum Braten werden sie den jungen Hühnern (s. 155) gleich zugerichtet und das Braten eben so beendet und ohne andere Zuthat, als ein paar Löffel voll brauner Brühe aufgetischt. In noblen Küchen werden sie oft fein gespickt, die kleinen ganz jungen werden mit dünnen Speckplatten überdeckt.

216. Gedämpfte Rebhühner. (Les Perdrix étuvés.)

Die alten Rebhühner werden, nach dem Abfedern und Abfengen der feinen Haare und sorgfamen Aufbrechen, damit sie nicht beschmutzt und daher nicht gewaschen zu werden brauchen, welches bei dem feinen Wild immer zu vermeiden ist, weil es dadurch an Wohlgeschmack verliert, mit dickem Speck gespickt, um das Fleisch saftiger zu erhalten. Es werden nämlich auf ein Rebhuhn zehn kleine, Finger dicke Speckschnitten mit feinem Salz und etwas weißem Pfeffer stark bestäubt und mittelst einer großen Spicknadel nach der Länge der Brust in gleicher Entfernung eingezogen und die Biegel mit kleinen Speckhühner ausreichen, wird eine angemessene Casserolle (ob von Kupfer, verzinnem Eisen oder feuerfestem Thon, gleichviel) mit dünnen Speckplatten, und in Scheiben geschnittener Zwiebel belegt, dieselben darüber gelegt und eine Viertelstunde lang

gedünstet, dann werden sie mit ein paar Lorbeerblättern, einem Sträußchen Thymian, einigen Körnern schwarzem Pfeffer, ein paar kleinen Stückchen Ingwer, ein paar Gewürznelken und etwas Salz gewürzt, mit einer Speckplatte bedeckt, mit einem Seidel weißen Wein (viertel Maas) und eben so viel fetter Fleischbrühe genäßt und nun genau bedeckt in eine Bratröhre gestellt. Nach einer Stunde wird nachgesehen. Sind sie weich, so werden sie aus der Röhre genommen und bis zum serviren warm gestellt, ist dies nicht der Fall, so werden sie noch weiter fortgedämpft. Bei dem Anrichten werden sie auf ein reines Tuch gethan, damit die Feuchtigkeit abfließen kann, was sogleich geschieht; dem ungeachtet muß man sie bedecken um den Einfluß der Luft abzuhalten, auch werden zugleich die Speilchen ausgezogen.

So behandelt giebt man einige Löffel voll Brühsaft (s. 2) oder den abgeseihten, abgefetteten und schnell auf ein Weniges eingekochten Sud hinzu.

217. Rebhühner mit Linsen-Purée.

Sehr gerne werden sie gesehen mit einer Unterlage von Linsen-Purée (Linsenmuß oder durchgeschlagene Linsen s. weiterhin), welche fest gehalten, mit einer Beigabe von ihrem Sude verdünnt werden; der Geschmack der Linsen harmonirt unvergleichlich mit jenem der Rebhühner.

218. Rebhühner mit Kohl.

Eben so vortheilhaft erscheinen sie mit gedünstetem Kohl. (Siehe denselben weiterhin unter den Gemüsen.)

219. Rebhühner mit einem Ragout Montglas.

Am vornehmsten erscheinen sie aber mit einer Unterlage wie die gedämpften Fasanen (s. 212) mit einem Ragout Montglas.

220. Geringemachte Rebhühner. (Salmy de perdrix.)

Die vom Braten übriggebliebenen, oder jene zu stark beschädigten, die sich zu den vorhergehenden nicht eignen, werden nach dem Abbraten, zierlich zerschnitten (aus der starken Brust werden vier Stückchen gemacht, und von den Biegeln die Füße über den Knien abgehauen) in eine Casserolle eingelegt, mit einem halben Seidel weißen Wein und noch einmal so viel brauner Sauce (1. 45), in Ermangelung derer mit ein paar Händevoll brauner Semmelbröseln und einem Seidel Fleischbrühe genäßt, mit zwei

Lorbeerblättern und einem Gliedchen Schalotten oder einer kleinen Rocambole gewürzt, und langsam unter genauer Bedeckung gekocht. Während dem werden die Absälle, als der Rücken und die abgezogenen Häute fein gestoßen, mit einem Theil der verkochten Sauce flüssig gemacht, und durch ein feines Sieb oder Haartuch gestrichen, wird dieses Purée mit der übrigen Sauce gemengt und über die schön angerichteten Rebhühner gethan und mit zierlich geschnittenen in Butter goldgelb gebackenen Semmelkrusten umkränzt.

221. Eingemachte Rebhühner mit Aspik. (Perdrix à la gelée.)

Die vorhergehenden mit brauner Sauce bereiteten Rebhühner, wobei das allenfalls aufgestiegene Fett sorgsam abgenommen, und die Sauce mit einigen Köffeln voll Fleischsulz verdünnt werden muß, werden nach dem Abkühlen auf eine flache Schüssel ausgebreitet, und die Sauce über zerstampftes Eis gestellt und häufig umgerührt; wenn diese nun zu sulzen anfängt, so werden die Hühner mit der Hälfte derselben begossen, und nach dem völligen Sulzen des ersten Aufgusses mit der übrigen, die bis zur Dickflüssigkeit leicht erwärmt wird, wieder begossen; nach dem abermaligen Sulzen werden sie dann zierlich angerichtet und mit klein gehackter Fleischsulz umkränzt. Ein Bedingniß des guten Ansehens ist das sorgfältigste Abnehmen allen Fettes. Die Sauce kann übrigens mit etwas Glace verstarft werden.

222. Gebratene Waldschneppen. (Les becasses à la broche.)

Die Waldschneppse, ein Zugvogel, der uns nur im Spätherbst und im Frühjahr zu Genähe kömmt, ist an Größe fast dem Rebhuhn gleich. Sein Fleisch ist dunkler, als jenes des Rebhuhns, der Geschmack feiner, eigenthümlicher, ich möchte sagen vornehmer. Sein Eingeweide, der Magen ausgenommen, ist würzig und leckerhaft. Wir haben nur zwei gangbare Weisen der Bereitung von diesem seltenen Gast, nämlich gebraten und als Salmy.

Zum Braten wird derselbe dem Rebhuhn gleich behandelt. Das Eingeweide, der Magen und das Herz ausgenommen, wird fein gehackt, mit wenig Butter, Salz und Pfeffer mit dem flachen Messer fein gestrichen und über gebähete Semmelschnitt-

hen ausgebreitet, dann in der Röhre schnell überbraten und um den Schnepfenbraten gelegt.

223. Salmý von Wildschnepfen. (Salmý de becasses.)

Wird eben so bereitet, wie jener der Rebhühner; die Köpfe werden dem Gerichte als Kennzeichen beigelegt.

224. Gebratene Moorschnepfen, Heerschnepfen, Becassine. (Les becassines à la broche.)

Diese kommen häufiger vor als die Waldschnepfen, und stehen ihnen an Wohlgeschmack nicht viel nach. Beide haben das Eigenthümliche vor dem übrigen Federwild, daß sie das sogenannte Abliegen nicht vertragen.

Das Braten geschieht wie bei den kleinen Hühnern, und in Betracht ihres kleinen Volumen noch etwas schneller. Das Eingeweide wird so benützt wie bei den Waldschnepfen. Um sie von andern kleinen Vögeln zu unterscheiden, wird der rein abgefederte Hals und Kopf nicht abgeschnitten, sondern an den Körper herabgebogen und der Schnabel durch die Biegeln statt der Holzspeilchen gesteckt, um sie in der gehörigen Lage zu erhalten.

Da wo das offene Feuer noch im Brauch ist, werden sie mit dünnen Speckplatten belegt, an dünne Spießchen gesteckt, an den großen Spieß angebunden, und schnell bei scharfem Feuer gebraten, vor dem Garwerden aber mit Semmelbröseln bestäubt. Uebrigens werden sie auch den Krammetsvögeln gleich mit kleingeschnittenem Speck und Semmelbröseln geröstet.

225. Krammetsvögel. (Les grives risolées.)

Eine Gattung des Drosselgeschlechts, ebenfalls ein Zugvogel. Ihre Nahrung ist vorzugsweise Wachholderbeeren, daher ihr eigenhümlicher Geschmack, man würde aber einen Mißgriff thun, wenn man bei ihrer Bereitung diese Beere zusetzen wollte. Sie werden reinlich abgefedert und mit fein geschnittenem Speck und Semmelbröseln geröstet.]

Alle kleineren Vögel

werden auf diese Weise behandelt; wir müssen aber, noch ein Paar größere nachholen, nämlich:

226. Gebratener Auerhahn. (Le coq de bruyère.)

Dieser Vogel lebt im nördlichen Europa in hohen Fichtenwäldern, erreicht die Größe eines mittleren, Indians,

und nährt sich größtentheils von Fichten- und Tannenknospen; in seinem Kropf und Magen fand ich bei weitem den größeren Theil solcher Nadeln und den achten Theil groben Quarzsand. Sein Fleisch ist schwarz, grobsädig, trocken, von zwar eigenthümlichem, aber nicht sonderlichem Geschmack. Sie werden mehr des Seltenen und Luxuriösen wegen als Braten benützt, und dann dem Indian gleich behandelt, nur daß man sie ihrer Härte wegen längere Zeit in einer Beize (s. 194) halten muß.

227. Gedämpfte Wildgans. (L'oie sauvage étuvée.)

Die Wildgänse werden selten anders als gedämpft oder eingemacht verwendet. Sie stehen unsern einheimischen bedeutend nach, vielleicht weil sie Insecten und kleine Fische in ihre Nahrung aufnehmen. Gedämpft werden sie, nachdem ihre Brust mit grobem Speck durchzogen worden ist (s. gedämpfte Rebhühner 216), mit der Hälfte Essig und Wasser nebst dem, dem Wildbret zukommenden Gewürz, und aufgetischt mit einigen Löffel voll brauner, mit Limoniensaft angesäuertes, und mit Limonienschalen gewürzter Sauce.

228. Eingemachte Wildgans. (Un fricot d'oie sauvage.)

Zum Einmachen wird die Gans am liebsten abgebraten und als Eingeschnittenes behandelt (s. 167) mit starker Beigabe von Limonienschale als Würze.

229. Gebratene Wildenten. (Les canards sauvages à la broche.)

Es gibt viele Spielarten von Enten und wir brauchen mehrere derselben in der Küche. Ihr Fleisch ist übrigens feiner und schmackhafter, als jenes der Wildgänse, ja schmackhafter als das der einheimischen Enten. Zum Braten werden sie den Einheimischen gleich behandelt (s. 174); sie werden aber nie ohne Beigabe von Limonien aufgetischt.

230. Eingemachte Wildenten. (Salmy de canards sauvages.)

Wir setzen voraus, daß die größten sogenannten polnischen Enten, die am häufigsten auf unserm Wildbretmarkt anzutreffen sind, eingemacht werden sollen, dann reichen zwei Stück

aus, um eine Schüssel gehörig zu füllen. Sie werden abgerupft, flammirt, sorgsam von den Stiftern gereinigt und reinlich aufgebroschen. Nachdem der Kopf und die Füße abgehauen sind, werden sie in einer angemessenen Casserolle mit etwas Butter, einigen Blättchen Speck, und einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, über scharfem Feuer so lange gedünstet, bis sie an allen Seiten eine lichtbraune Farbe angenommen haben. Dann werden sie herausgehoben und das zurückbleibende Fett mit einem starken Löffel voll Mehl braun geröstet, endlich mit der Hälfte Essig und eben so viel Wasser zur Sauce abgerührt und verkocht. Nun werden die Enten in eine andere Casserolle gethan, die Sauce über dieselben geseiht, mit hinreichendem Salz, etwas Pfeffer und ein paar Lorbeerblättern gewürzt und langsam weich gefocht. Vor dem Anrichten wird das aufgestiegene Fett sorgsam abgenommen, und zwei Löffel voll fein stiftlich geschnittene, in etwas Wasser aufgekochte und abgeseigte Limonienschalen als Würze beigegeben.

231. Kriechenten mit bitteren Orangen. (Bigarade de cercelles.)

Die kleinste Gattung der bekannten Enten, kaum so groß, als eine mittelgroße Taube, durch ihren langen Leib ausgezeichnet und fast immer fett; die sogenannten Kriechenten werden in starker Hitze gebraten, dann in vier Theile transchirt, die Haut über den Brüsten und Biegeln gedrängt durchschnitten, und sammt dem Saft, der bei dieser Operation entquillt, in eine Casserolle gethan, mit vier Löffel voll Glace (s. 3), dem Saft einer Limone und einer mittleren bitteren Orange angefeuchter, mit einem eibotterkleinen Stückchen frischer Butter belegt, mit Salz, weißem Pfeffer und zwei starken Löffel voll ganz klein blätlich geschnittener Orangenschale, die einen Augenblick in etwas Wasser abgeseiht worden, gewürzt (vorausgesetzt es wären vier solche Entchen der Bereitung unterworfen), endlich über starkem Feuer unter öfterem Durcheinanderschwingen aufgeköcht und so gleich angerichtet. Dieses Gericht afficirt die Nerven auf eine bemerkbare Weise.