

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

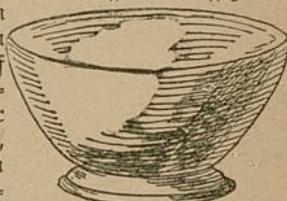
Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

V. Wildbret.

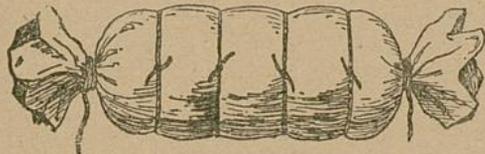
urn:nbn:de:bsz:31-54694

andere Stück früher gar sein, so muß man es herausnehmen. Das erkaltete Fleisch schneidet man in kleine Würfel, die Brühe gießt man durch ein Haarsieb und läßt sie stehen, damit sie sich klärt. Nachdem das Fett abgenommen, gießt man die Brühe behutsam in einen Kochtopf, doch so, daß der Satz zurückbleibt. Nun kocht man die Brühe mit 1 Obertasse Weinessig und etwas Zitronenschale kurz ein, gießt sie durch einen Musselinbeutel, fügt den Saft einer Zitrone hinzu und gibt das zerschnittene Fleisch hinein, worauf alles auf dem Feuer noch einmal scharf heiß werden muß. Dann belegt man den Boden einer tiefen Schüssel mit Zitronenscheiben, roten Rüben, Salzgurken und Essigbohnen, füllt 2—3 Eßlöffel von der Brühe darauf und läßt diese fest werden. Danach füllt man mit einem Schaumlöffel behutsam das Fleisch in die Form und gießt die Brühe, nachdem sie etwas ausgekühlt ist, über das Fleisch. Nach Belieben kann man zwischen das geschnittene Fleisch auch Würfel von sauren oder Pfeffergurken mengen. Ehe man die Form stürzt, muß man sie einen Augenblick in heißes Wasser halten oder in ein heißes Tuch einschlagen.



Form für Sätze.

166. Schweinefleischroulade. 1½—2 kg Brust- oder Bauchstück vom Schwein befreit man von den Knochen, reibt das Fleisch mit 2 Eßlöffel Salz und ½ Teelöffel Salpeter ein,



Schweinefleischroulade.

rollt es zusammen und stellt es an einen kühlen Ort. Nach 2 Tagen wäscht man es, trocknet es ab und belegt die innere Seite mit Scheiben von Pfeffergurken und Pöfelzunge, streut etwas gestoßenen Pfeffer und Nelken darüber, rollt es auf und bindet es in ein Tuch, das man fest zusammenschürzt. Dann kocht man es langsam in Wasser mit Salz, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Pfeffer, Gewürzkörnern und Thymian weich, läßt die Roulade in der Brühe etwas verköcheln und preßt sie dann zwischen zwei Brettern. Man serviert sie mit Remouladensauce oder mit Bratkartoffeln.

V. Wildbret.

167. Einteilung des Wildbrets. Man unterscheidet 3 Arten von Wildbret: Hochwild, niederes Wild und Schwarzwild. Zum Hochwild rechnet man Edelhirsch, Damhirsch, Reh und Gemse. Zum niederen Wild gehören Hasen und Kaninchen; mit Schwarzwild bezeichnet man das Wildschwein. Die beiden ersteren Arten faßt man im Gegensatz zum Federwild auch unter dem Namen Haarwild zusammen.

168. Der Einkauf des Wildbrets hängt von der Schonzeit ab, und wir verweisen hier auf den Küchenkalender 2,1—4. Man muß beim Einkauf darauf achten, daß das Fleisch nicht zu sehr zerschossen ist. Hat der Schuß den Rücken gestreift oder geklämmt, wie es in der Weidmannssprache heißt, so ist er schon dadurch minderwertig, weil gerade die besten Stücke verletzt sind.

169. Nährwert des Wildbrets. Wildbret, ganz besonders vom Haarwild, zeichnet sich durch seinen großen Nährwert und durch leichte Verdaulichkeit aus.

und ist daher sowohl für Gesunde, wie ganz besonders auch für Kranke und Genesende eine hoch zu schätzende Kost. Das feinste Fleisch haben die jungen Tiere; ihr Alter ist im allgemeinen an der Größe der Tiere zu erkennen. Beim Wildschwein ist das Fleisch vom Frischling und einjährigen Schwein am besten. Auch bei Hirsch und Reh hat ein einjähriges Tier, Schmalter oder Spießer genannt, den feinsten Geschmack. Der Hase ist am zartesten, wenn



Schmalter oder Spießer.

er halb erwachsen und dabei doch fleischig ist. Ein solcher Hase ist noch ziemlich klein, und die Ohren lassen sich leicht einreißen.

170. Das Reinigen des Wildbrets. Wildbret muß, ehe es zubereitet wird, einige Tage hängen; die Zeitdauer richtet sich ganz nach der Witterung. Für die Vorbereitung merke man sich, das Wildbret darf niemals gewässert werden. Am meisten zu empfehlen ist folgende Art der Reinigung: Man entfernt alle blutigen Teile, taucht ein Tuch in lauwarmes Wasser, reibt das Fleisch damit ab und wäscht das Tuch wiederholt aus. Für die blutigen Stellen nimmt man eine schwache Lösung von übermangansaurem Kali. Hierauf reibt man das Fleisch nochmals mittelst eines Tuches mit kaltem Wasser ab.

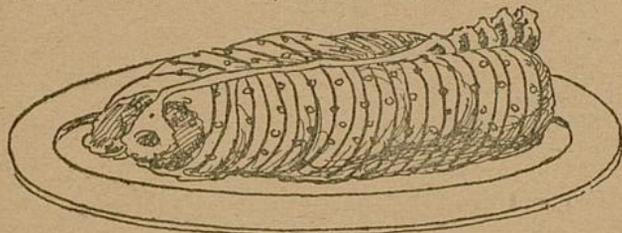
171. Vom Aufbewahren des Wildbrets. Jede Art Wild muß eine genügend lange Zeit abhängen, um dem kräftigen Fleisch die nötige Zartheit zu verleihen. Man muß dabei den rechten Augenblick abpassen und darf es nicht so lange hängen, bis der sogenannte Hautgout eintritt, der schon einen hohen Grad der Fäulnis bedeutet und oft gesundheitschädlich ist. Das Abhängen geschieht am besten an einem zugigen Ort, und zwar läßt man dabei das Haarwild im Fell, Federwild in den Federn. Große Wildstücke werden vor dem Abhängen ausgenommen; Hasen halten sich unausgenommen mehrere Tage, bei Frostwetter über eine Woche. Wildgeflügel wird sauber von den Eingeweiden befreit, mit einem trockenen Tuche ausgewischt, mit Flockpapier ausgestopft, in ein Tuch gehüllt und an die Luft gehängt oder auf Eis aufbewahrt. Die Schutzstellen werden, um sie vor Fäulnis zu bewahren, mit pulverisierter Holzkohle bestreut. Stark zerstücktes Wild muß man bald verwenden. Alles Wild, das man auf Eis aufbewahrt, darf erst kurz vor dem Zubereiten davon entfernt werden, damit der künstlich aufgehaltene Fäulnisprozeß nicht doch noch eintritt. — Wild in Milch oder Buttermilch, die man häufig wechseln muß, zu marinieren, ist mehr bei Fleisch von alten Tieren ratsam. Auf diese Weise wird ihm zwar größere Würzheit verliehen, andererseits wird ihm aber ein Teil seines Aromas und seines Nährwertes entzogen. Schwarzwild legt man zum Aufbewahren in eine Beize oder Marinade, auch jedes andere Wild kann man auf diese Weise längere Zeit erhalten. Es ist aber nicht zu empfehlen, da bei ungebeiztem Fleisch der Wohlgeschmack besser zum Ausdruck kommt. Kauft man einen zubereiteten gepickten Hasen, so kann man denselben ebenfalls nur noch frisch



Damwild.

2—3 Tage aufbewahren, indem man ihn mit einem in Essig angefeuchteten Leinentuche überdeckt.

172. Vom Spicken. Das Spicken macht die Braten saftiger und gibt ihnen überdies ein appetitliches Ansehen. Dem Spicken geht stets das Häuten voran. Bei Wildbraten wendet man das Spicken regelmäßig an. Zum Spicken eignet sich am besten fetter Luftspeck. Von einem etwa dreifingerbreiten Stück trennt man die Schwarte ab, legt es auf ein Küchenbrett, schneidet es



Hirschziemer tranziert.

mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben, legt diese glatt aufeinander und schneidet davon der Breite nach dünne, gleichmäßige Streifen. Jedes Speckstreifen steckt man in die Spicknadel, zieht es damit so weit durch das Fleisch, daß es an beiden Seiten fingerbreit heraussteht, das zweite Streifen unmittelbar daneben und fährt so fort, bis man eine gleichmäßige Reihe Speckstreifen, die eine gerade Linie bilden, durchgezogen hat. Dann fängt man daneben wieder eine neue Reihe an. So macht man bei Hasen, welche fein gespickt werden sollen, zu beiden Seiten des Rückgrats der Länge nach herunter 2 Reihen, also 4 Reihen im ganzen. Die Spicknadeln, die man in Haushaltungen, wo viel gespickt wird, gern von verschiedenen Größen vorrätig hat, um fein oder stärker spicken zu können, müssen von Stahl, recht glatt, rund und tief genug gespalten sein und nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

173. Reh- oder Hirschziemer am Spieß. Man säubert, häutet und spickt den Ziemer nach Vorschrift, befestigt ihn am Spieß, übergießt ihn mit kochendem Wasser und bringt die Maschine an helles Holzkohlenfeuer. Hierauf macht man 300 g Butter braun, schwitz 125 g Mehl damit, rührt $\frac{1}{4}$ l Milch damit zusammen und beträufelt mit dieser vorbereiteten Sauce den Braten fast ununterbrochen. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Garsein kocht man $\frac{1}{2}$ l saure Sahne mit der Sauce. Zeit des Bratens $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden.



Reh.

174. Das Tranzieren des Ziemers ist ziemlich leicht und geschieht, indem man durch einen Längsschnitt am Rückgrat entlang, die vordere Hälfte von den Knochen trennt. Ein zweiter Längsschnitt an der unteren Seite auf den Rippen entlang geführt, trennt das Filet vollständig von den Knochen los. Dieses wird in schräge Scheiben zerlegt. Mit der zweiten Rückenhälfte verfährt man ebenso und legt, wenn man den Braten in der Küche tranzieren sollte, die Scheiben in ihre alte Lage gegen die Knochen, so daß die Form des Ziemers wieder entsteht.

175. Reh- oder Hirschziemer als Ofenbraten. Man legt den Ziemer einige Tage nach Belieben in Essig oder, was vorzuziehen ist, bratet ihn frisch. Vorher wäscht man ihn, häutet ihn, schneidet alles Unreine gut ab und spickt ihn

recht dicht, streut etwas Salz darüber und bringt ihn, mit Butterstückchen belegt, in der Bratpfanne, in die man $\frac{1}{2}$ l kochendes Wasser gießt, in den Ofen. Man gibt sehr bald saure Sahne zur Sauce und begießt den Braten häufig damit, weil er nur dadurch saftig wird. Bratet die Sauce zuviel ein, so gießt man wenig kochendes Wasser hinzu. Man läßt ihn langsam nach dem Alter des Tieres und der Größe des Stückes, 2—2½ Stunde braten.

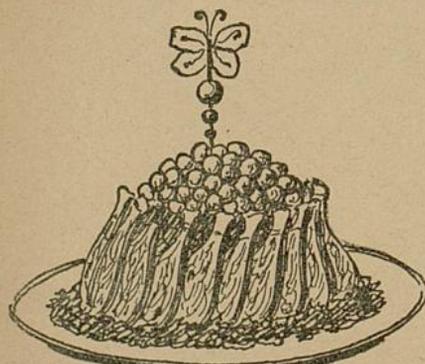
176. Reh- oder Hirschkeule gebraten. Diese wird zubereitet nach Nr. 173 oder Nr. 175.

177. Reh- oder Hirschkeule gedämpft. Die Keule wird in Essig mit klein geschnittenen Zwiebeln, Wurzelwert, Zitronenscheiben, Petersilie, Basilikum, Estragon, Thymian, Pfeffer und Wacholderbeeren mariniert. In dieser Marinade läßt man sie 8 Tage liegen, während man sie täglich umwendet. Dann nimmt man das Fleisch heraus, gießt die Marinade durch ein Sieb und kocht einen Teil derselben mit Knochen und Fleischabfällen vom Hirsch oder mit Bouillon zu einer braunen Sauce, in der man das Fleisch weich schmort.

178. Reh- oder Hirschblatt. Ein Rehblatt reicht für 4—6 Personen, ein Hirschblatt für 8—10 Personen. Man bratet oder schmort es.

179. Hirsch- oder Rehragout. Hierzu eignen sich am besten Blatt, Brust und Hals. Man muß diese Stücke, besonders wenn sie zerschossen sind, gehörig nachsehen und waschen. Das Fleisch wird in kleine, passende Stücke geschnitten, nochmals gespült, mit Wasser und Salz ausgeschäumt und folgendes dazugegeben: Geriebenes Schwarzbrot, das in Butter braun geröstet ist, Zitronenschale, Pfeffer, Nelken, einige Lorbeer- Rehblatt gespiet. blätter, recht viel in Würfel geschnittene Zwiebeln, länglich geschnittene Gurken und Essig. Später kommt 1 Glas Rotwein und etwas Zucker dazu.

180. Rehrippchen oder Rehkoteletts auf Mailänder Art. Von einem gut gehäuteten Rehkrücken schneidet man $\frac{1}{4}$ —1 kg Koteletts wie Hammelfoteletts, hackt die Knochen kurz weg, klopft



Rehrippchen mit Trüffel.

werden, bis das Fleisch fertig gebraten ist. Schließlich richtet man das Gericht folgendermaßen an: In die Mitte der Schüssel häuft man den Tomatenbrei,

legt die Maffaroni kranzförmig herum, stellt auf diese die Koteletts aufrecht nebeneinander und reicht die Sauce in der Sauciere nebenher.

181. Rehrippen mit Trüffeln. Die Rehrippchen werden nach voriger Nummer gebraten, und Trüffeln werden nach Vorschrift gedämpft. Dann schneidet man einen etwa 5 cm hohen Brotsockel, stellt die Rehrippchen im Kranze herum und füllt den Innenraum mit den Trüffeln.

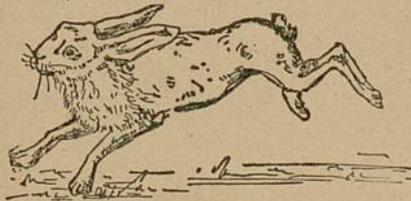
182. Rehleber auf Jägerart. 1 Leber reicht für 1—2 Personen. Die Rehleber zeichnet sich durch ihren feinen zarten Geschmack aus, muß aber durchaus frisch sein, wenn man sie verwenden will. Die Leber wird kurze Zeit gewässert, gehäutet, in dünne Scheiben geschnitten und in Butter mit fein gewiegter Zwiebel, Salz und Pfeffer auf beiden Seiten bräunlich angebraten. Dann wird Mehl darüber gestäubt, Essig dazugegossen und die Leber verdeckt damit noch einmal aufgekocht. Nach Belieben kann man auch Pfefferlinge oder Steinpilze mit der Leber schmoren und sie mit Nudeln servieren.

183. Gemsrüden auf Tiroler Art. Ein gehäuteter Gemsrüden wird fein gespickt, wobei man die Speckstreifen in Salz und fein gewiegten Kräutern umwendet. Dann wird der Rüden zu schöner Farbe angebraten, in eine Pfanne mit Deckel gelegt und mit kräftiger brauner Bouillon und Rotwein übergossen. Nachdem man gepuztes Wurzelwert dazu gelegt hat, dünstet man den Braten weich, legt ein paar geröstete Schwarzbrottscheiben hinein und gießt dicken sauern Rahm dazu. — Zur Sauce wird der Fond durch ein Haarsieb gestrichen und mit Zitronensaft und Paprika abgeschmeckt. — Rentier wird zubereitet wie Hirsch.

184. Hasen vorbereiten. Das Vorbereiten des Hasen ist sehr mühsam. Meistens sind die Hasen, wenn man sie kauft, schon ausgeweidet und man findet im Innern nur noch Herz, Lunge und Leber. Andernfalls muß man den Bauch aufschlitzen und muß die Därme herausnehmen. Hierauf streift man den Hasen ab. Zu diesem Zwecke hängt man ihn mit den Hinterläufen gespreizt an zwei Nägeln auf, schneidet das Fell rings um die Hinterläufe ein und zieht es zuerst von den Keulen ab, wobei man mit einem spitzen Messer nachhelfen muß, damit kein Fleisch von den Keulen losgerissen wird. Vom Rumpf zieht sich das Fell sehr bequem herunter, nur am Bauche muß man ebenfalls mit dem Messer nachhelfen. Um die Vorderläufe herum wird das Fell ebenfalls wieder eingeschnitten und ganz abgestreift. Hat man das Fell so weit abgezogen, daß nur noch der Kopf darin steckt, so trennt man diesen mit einem scharfen Schnitt vom Rumpf. Als-



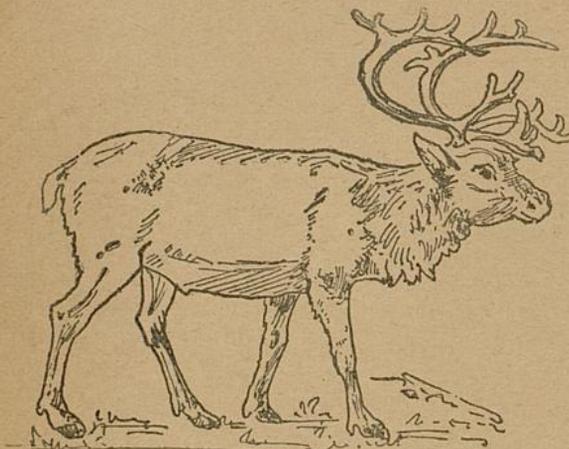
Gemse.



Hase.

dann nimmt man Herz, Lunge und Leber heraus, entfernt aus der Leber die sehr kleine Galle und legt alles andere in kaltes Wasser, damit das Blut auszieht. Nun hackt man die Pfoten ab, trennt mit einem scharfen Schnitt die Knochen der Hinterbeine am Verschluss, reinigt das Weibloch und wäscht das Innere des Hasen sauber aus.

Hierauf schneidet man die Brust auf, hackt den Hals bis dahin ab, wo das Rückenfleisch beginnt und schneidet so viel vom Bauchfleisch und von den Rippen ab, daß auf jeder Seite des Rückens ein etwa fingerbreiter Streifen stehen bleibt. Die Vorderblätter löst man ebenfalls aus und legt sie entweder zu dem Bauch- oder Brustfleisch oder häutet und spickt sie und bratet sie mit dem anderen.

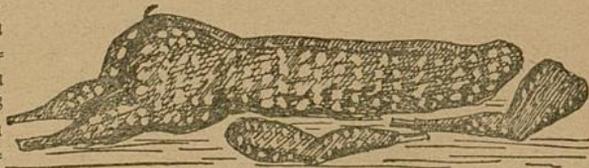


Kammtier.

Ist der Hase so weit vorbereitet, so wäscht man ihn nochmals, trocknet ihn ab, putzt mit einem spitzen Messer die Häute herunter und spickt ihn. Hals-, Brust- und Bauchfleisch legt man zum Wässern in kaltes Wasser und reinigt

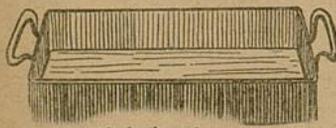
besonders die Schuhstellen von Schrotkörnern und Haaren. Will man das Fleisch nicht sogleich gebrauchen, so übergießt man es, nachdem es fertig gewaschen, mit Eßig.

185. Hasenbraten am Spieß. Zum Braten bestreut man den Hasen mit etwas Salz und läßt ihn mit recht viel Butter unter fortwährendem Befüllen am Spieß etwa 1 Stunde braten. Liebt man indes nach englischer Weise das Fleisch inwendig noch rot, so braucht man ihn nur $\frac{1}{4}$ Stunde in der Maschine zu lassen. $\frac{1}{4}$ Stunde vorher gibt man 1 Tasse Sahne zur Sauce.



Hase zum Braten vorbereitet.

186. Hasenbraten im Ofen. Man legt den Hasen wo möglich in eine Hasenbratpfanne und bratet ihn, damit er nicht austrocknet, in einem heißen Ofen, der jedoch von unten nicht zu starke Hitze haben darf, weil dadurch die Sauce leicht brenzlich wird. Man gibt nach und nach 2 Tassen dicke, saure Sahne hinzu. Reichlich Butter, Sahne und sehr fleißiges Begießen machen ihn saftig. Ist er gar, was bei einem jungen Hasen in einer Stunde der Fall ist, so muß er sogleich aus dem Ofen genommen und die Sauce mit etwas kaltem Wasser zusammengerührt werden, wodurch sich die Sahne mit der Butter, die sonst klar hervortritt, besser verbindet.

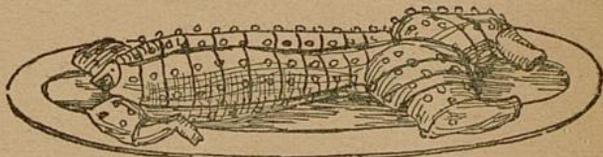


Hasenbratpfanne.

187. Das Tranchieren des Hasen. Man tranchiert den Hasen am besten in der Küche, indem man die Schnitte mit einem scharfen Messer vorschneidet, dann das Hackemesser aufsetzt und mit Hilfe eines Küchenbeils den Hasen

mitsamt dem Gerippe in die passenden Stücke zerlegt. Man tranchiert zuerst den Rücken und dann die Keulen genau in der Weise. Wenn man ihn auf der Tafel tranchiert, so zer Schneidet man ihn in derselben Weise, löst aber das Fleisch vom Gerippe los und läßt dieses ganz.

188. Gase mit Sauerkohl. Den Rest von einem gebratenen Hasen teilt man in Portionsstücke. Danach vermischt man 1 reichlichen Suppenteller voll Sauerkraut, das man mit Schweineschmalz und ein wenig Weißwein weich gekocht hat, mit 1 Obertasse saurer Sahne. In Ermanglung dieser



Gasebraten tranchiert.

kann man auch 1 Obertasse Milch, 1 gehäuften Eßlöffel Mehl und 2 Eßlöffel Essig zusammenrühren. Die Hälfte des Kohls legt man auf eine runde, flache Schüssel, die feuerfest ist, legt die Fleischstücke darauf, begießt sie mit wenig Braten sauce, schichtet den Rest des Sauerkrauts oben auf das Fleisch, bestreut es mit geriebener Semmel, belegt es mit Butterstückchen und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen backen.

189. Hasenpfeffer. Die Vorderbeine nebst Bauchhaut des Hasen werden in Stücke geschnitten, gehörig gewaschen und die Haare, die sich etwa darin finden sollten, gut abgespült, der Kopf wird gespalten und alles nebst Herz, Leber und Lunge gewaschen. Will man das Fleisch vor dem Gebrauch einige Tage aufbewahren, so schütte man Essig darauf und wende es täglich um. Von diesem Essig kann beim Kochen so viel, als nötig ist, hinzugegeben werden. Zum Kochen setze man das Fleisch nicht ganz mit Wasser bedeckt und mit dem nötigen Salz aufs Feuer, schäume es gut aus und gebe hinzu recht viel in Würfel geschnittene Zwiebeln, ganzen Pfeffer und Nelken, einige Lorbeerblätter, ein Stück Butter, Essig und in Butter braun gemachtes Mehl, das man hineingeben kann, ohne es erst mit Wasser anzurühren. Wenn das Fleisch gar ist, rührt man etwas Zucker und nach Belieben auch 1 Glas Rotwein an die Sauce. Hat man frisches Hasenblut, so vermischt man es mit etwas Essig und kocht es, wenn der Hasenpfeffer fertig ist, eben durch, dann aber muß man anfangs nur wenig Mehl dazu tun, weil das Blut die Sauce dicklich macht.

190. Gase in Gelee. Man dämpft einen vorbereiteten und gespickten Hasen in $\frac{1}{2}$ 1 Weißwein und $\frac{1}{2}$ 1 Bouillon, unter Zusatz von Wurzelwerk, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, Nelkenpfeffer und Wacholderbeeren. Sobald der Gase weich ist, hackt man ihn in Stücke und richtet diese in einer tiefen Schüssel an. Die Brühe entfettet man, gießt sie durch ein Sieb, gibt den Saft einer Zitrone hinzu und läßt sie bis auf etwa $\frac{1}{2}$ 1 einkochen. Alsdann nimmt man sie vom Feuer und verrührt sie mit 6 Blatt weißer Gelatine, die man in einer Obertasse warmem, aber nicht kochendem Wasser aufgelöst hat. Die klare Brühe gießt man alsdann über den Hasen und läßt sie kalt werden, wobei sie zu Sülze oder Gelee erstarrt.

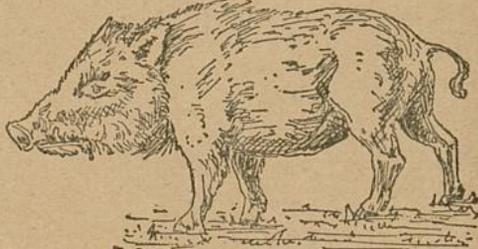
191. Kaninchenbraten. Ein Kaninchen reicht für 2—4 Personen. Das Kaninchenfleisch hat im Geschmack große Ähnlichkeit mit Hasenfleisch, doch ist es viel zarter und saftiger, bedarf daher auch nur kurze Zeit zum Garwerden. Die wilden Kaninchen schmecken besser als die zahmen, da das Fleisch der

letzteren recht weichlich ist. Die französischen Kaninchen, Lapins genannt, werden doppelt so groß wie die deutschen. Es ist zu empfehlen, das Fleisch der Kaninchen 2 Tage vor dem Gebrauch in Essig oder 4—5 Tage in Buttermilch, die man ein bis zweimal wechseln muß, zu legen, da sie dadurch kräftiger schmecken. Man bereitet das Kaninchen vor und bratet es wie Hasenbraten nach Nr. 186 $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten bestreut man es recht dick mit geriebener Semmel, beträufelt diese mit Butter und läßt es nun recht scharf und knusprig braten. Beim Anrichten beträufelt man das Fleisch mit Zitronensaft.

192. Kaninchenpfeffer. Das Fleisch wird in passende Ragoutstücke gehauen und mit einigen Lorbeerblättern, Salz, Nelken und Pfefferkörnern mehrere Tage in Essig gelegt. Dann wird es in Wasser und etwas Salz ausgeschäumt, worauf man den Essig mit den Gewürzen hinzuschüttet und das Fleisch nebst recht viel in Würfel geschnittenen Zwiebeln darin gar kocht. $\frac{1}{2}$ Stunde vorher wird die Sauce mit in Butter braun gemachtem Mehl recht gebunden gemacht und 1 Löffel Sirup hinzugegeben. Auf diese Weise zubereitet ist der Kaninchenpfeffer dem Hasenpfeffer sehr ähnlich.

193. Kaninchenfrilasse. Das Kaninchen wird gehäutet und in Stücke gehackt. In einem Tiegel läßt man 50 g Butter zergehen, legt 1 kleine Zwiebel und 3 Gewürznelken hinein und läßt das Fleisch darin dünsten, ohne es jedoch braun werden zu lassen. Dann stäubt man 1 Eßlöffel Mehl darüber und fügt etwas Kalbfleischbrühe, 2 Eßlöffel Essig, ein wenig Salz und Pfeffer und geriebene Mustatnuß hinzu. Sobald das Fleisch weich ist, nimmt man es heraus und stellt es warm. Die Sauce gießt man durch ein Haarsieb, tut noch 1 Eßlöffel Butter und etwas Zitronensaft hinzu und läßt es nochmals kochen. Unterdes quirlt man 2 Eigelb in einem Topfe gut durch und gießt, während man tüchtig quirlt, die Sauce zu dem Eigelb. Man legt dann das Kaninchenfleisch in die Sauce, läßt es aber nicht mehr kochen, sondern nur scharf heiß werden. Man richtet es auf einer erwärmten, halbtiefen Schüssel an und legt um den Rand herum kleine Semmelflößchen, die man in Brühe oder Salzwasser gar gekocht hat.

194. Wildschweinsbraten. Der Braten von einem jungen Wildschwein oder einem Frischling ist der beste. Man muß ein größeres Stück, mindestens $2\frac{1}{2}$ —3 kg, braten. Den Rest gibt man kalt oder wärmt ihn auf. Eine ganze Keule reicht für 12—14, ein ganzer Rücken für 15—20 Personen. Das zum Braten bestimmte Stück wird gehäutet und gespißt, mit etwas kochendem Wasser auf's Feuer gesetzt und abgeschäumt. Dann werden Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer, Zwiebeln, einige Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, $\frac{1}{4}$ Liter Essig und Salz hinzugegeben, doch nicht zu viel, weil die Brühe einkochen muß und dann zu salzig wird. Wenn der Braten fast gar ist, schüttet man die eingekochte Brühe durch ein Sieb und läßt den Braten mit Butter oder ausgebratenem Speck und Sahne unter fleißigem Begießen braun werden, indem man nach und nach die Kraftbrühe hinzugießt. Man läßt die Keule etwa $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden, ein Stück vom Rücken kürzere Zeit, braten. Man kann:



Schwarzwild.

BERNH. KRANZ

KARLSRUHE

Mehl, Landesprodukte und Kolonialwaren //

Hauptgeschäft: Werderplatz 37 Telephonruf 484

Filialen: _____

Ludwigsplatz 65 Kaiserstrasse 38 Nelkenstrasse 25
Telephon 2374

empfiehlt sein grosses
Lager in allen Sorten

**Mehl, Suppeneinlagen,
Eierteigwaren, Hülsen-
früchte und Dürrobst.**

Feinste gebrannte Kaffees

Echt chinesische Tees lose und
in Packungen, deutsche u. hol-
ländische Kakaos, Schokolade
Suchard und andere Marken.

Badische und Süd-Weine

Kirschen- u. Zwetschgenwasser
Kognak, Rum u. Arrak, feinste
Gemüse- u. Früchte-Konserven.

Oliveneröl in Flaschen, Salatöl in verschied. Preis-
lagen, Wasch- und Putzartikel in grosser Auswahl.

Billige Preise!

Reelle Bedienung!

Otto Lochmann, Karlsruhe

Nachfolger von Hofmetzger **L. Hemmer**

Karlstrasse 25 □ Telephon 1393

Prima Mast-Ochsenfleisch, pa. Mast-Rindfleisch, pa. Mast-Kalb-
fleisch, pa. Mast-Schweinefleisch, pa. Mast-Hammelfleisch

Prima reines selbstausselassenes Schweinefett, sowie
alle Sorten ff. Wurstwaren

Ochsenmetzgerei und Wurstlerei

mit elektrischem Betrieb

==== Lieferung frei ins Haus. ====

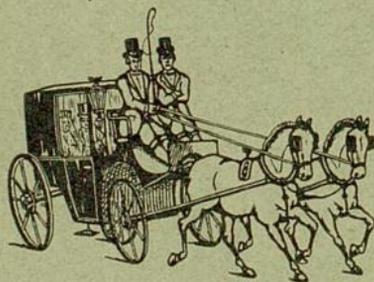
Kutscherei u. Automobilvermietung

Michael Häffele

Karlsruhe

Leopoldstraße Nr. 5

Telephon 1442



empfiehlt titl. Herrschaften
seine erstklassigen offenen und
geschlossenen Automobils für Stadt- und Fernfahrten, sowie
elegante Ein- und Zweispännerwagen zu Besuchsfahrten,
Hochzeiten usw. Sorgfältige Bedienung

Wagen aller Art, Landauer, Kupees, Viktoria-
und Gesellschaftswagen. Eleganter Brautwagen

==== Telephon wird Tag und Nacht bedient ====

kurz vor dem Anrichten auch 1 Glas Rotwein, Ungarwein oder statt dessen Kirsch- oder Johannisbeer-saft zur Sauce geben.

195. Wildschweinsrücken mit Kruste. Für 15—20 Personen. Man löst die Schwarte von dem Rücken ab, und ist derselbe sehr fett, auch noch einen Teil des Fettes. Dann wäscht man das Fleisch ab, steckt vorn einen Spieß in den Rücken, damit er sich nicht krumm zieht, reibt den Braten tüchtig mit Salz ein und setzt ihn mit kochendem Wasser, in das man ein paar Wacholderbeeren legt, in den heißen Bratofen. Zuerst läßt man ihn stark, dann aber langsamer braten. Nach etwa 1½ Stunden vermengt man 1 Suppenteller voll geriebenes, recht grobes Schwarzbrot mit 2 Teelöffel gestoßenem Zimt, etwas gestoßenem Nelkenpfeffer und 2—3 Teelöffel Zucker, bestreicht die obere Seite des Rückens mit Eiweiß, belegt sie mit dem geriebenen Brot und bestreut sie mit zerlassener Butter, drückt es auch ein wenig an, damit es fest liegt. Nun begießt man aber den Braten nicht mehr, damit die Kruste nicht abfällt und läßt ihn noch ½—¾ Stunden braten.



Wildschweinskopf garniert.

196. Wildschweinsragout. Für 4 Personen. Man haut ¾—1 kg Brust in passende Stücke, wäscht diese, übergießt sie mit kochendem Wasser und legt sie zum Auskühlen in kaltes Wasser. Dann putzt man die Fleischstücke sauber ab und kocht sie in Wasser mit Salz, Essig, Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblättern und Wacholderbeeren weich. Nachdem man das Fleisch herausgenommen hat, wird die Brühe durch ein Sieb gegossen, entfettet und mit Braunmehl, 1—2 Gläsern Weißwein, ein wenig Zucker und etwas Zuckersfarbe zu einer dicklichen Sauce eingekocht. Diese Sauce gießt man über das Fleisch, das man inzwischen warm gestellt hat, oder man legt das Fleisch hinein und läßt es bis zum Servieren in der heißen Sauce ziehen.

197. Wildschweinskopf. Den abgesetzten Kopf wäscht man rein, schneidet die Haut vom Ober- und Unterrüssel los, macht vor der Stirn einen Einschnitt, weil sonst die Schwarte aufplagen würde, und läßt ihn eine ganze Nacht im Wasser liegen. Kann man ihn nicht in einem Schinkenessel auf einem Ein-

leger kochen, so tut man gut, den Kopf in ein reines, altes Tuch zu binden, die Ohren müssen dann glatt angelegt und das Tuch zusammengebunden werden, um ihn bequemer herausziehen zu können. Dann legt man ihn in einen Topf, bedeckt ihn mit 2 Theilen Wasser und 1 Theil Essig, gibt Salz dazu, schäumt ihn gut aus und läßt ihn mit reichlich Zwiebeln, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblättern, Salbei, Thymian und Rosmarin 4—5 Stunden langsam kochen, bis er fast weich ist, und dann in der kochenden Brühe 1 Stunde nachweichen. Diese muß einen recht kräftigen gewürzigen Geschmack haben. Dann putzt man die Ohren, zieht die Zunge ab und läßt den Kopf kalt werden, legt ihn in ein passendes Geschirr, gießt die kalt gewordene Brühe darauf und bewahrt ihn bis zum Gebrauch. Er hält sich in dieser Brühe wochenlang. Will man ihn verwenden, so schneidet man die schwarze Haut unten am Halse ein wenig ab, verziert die Schüssel mit gehackter Petersilie, Zitronenscheiben, roten Rüben, dem Weißen und Gelben von hartgekochten Eiern und in Streifen geschnittenen Gurken, den Kopf aber mit Grün und gibt ihm eine Zitrone ins Maul. Er wird mit Cumberlandsaucen, Sauce diable oder Remouladen-sauce zur Tafel gegeben.

VI. Zahmes und wildes Geflügel.

198. Merkmale für altes und junges Geflügel. Beim Einkauf des Geflügels ist es notwendig, mit den Merkmalen bekannt zu sein, an denen man junges und altes Geflügel unterscheidet. Alte Hühner und Tauben, die zwar den Suppen und Saucen mehr Kraft als junge geben, als Fleischspeisen aber nicht zu empfehlen sind, erkennt man an dem gedrunghenen, starken Körperbau, den harten Brustknochen, der spröden dicken, sogenannten Hühnerhaut und den stumpfen und abgenutzten Krallen. — Das Alter der Gänse und Enten erkennt man an den stärkeren Fußballen, der dickeren Schwimnhaut und den harten Schnäbeln, Puter an ihren roten Venen und den stärkeren schwammichten Fleischklappen auf dem Kopfe und unter der Kehle. Ob es frisch ist, — das muß hauptsächlich der Geruch bestimmen. — Beim Ankauf des zahmen Geflügels sehe man darauf, recht fettes zu kaufen.

199. Vorrichten des Geflügels zum Kochen und Braten. Nach der Art des Geflügels muß dasselbe einen oder mehrere Tage vor dem Gebrauch geschlachtet werden. — Junge Hühner, Hähnchen und Tauben müssen wenigstens am Abend vorher, alte Hühner, Kapaunen und Enten müssen Tag und Nacht, Puter 2, und Gänse 3—4 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet sein.

200. Das Schlachten des Geflügels. Den Hühnern, Hähnchen, Kapaunen und Puten wird mit einem scharfen Messer die Gurgel durchgeschnitten, Enten der Kopf abgehauen, Tauben derselbe abgerissen, und den Gänsen wird mit einem spitzen Messer in die Hirnschale gestochen, das Blut dabei in Essig aufgefangen und das Loch mit einem glühenden Eisen, damit die Federn nicht blutig werden, wieder zugebrannt.

201. Das Rupfen des Geflügels. Alles Federvieh, das man zum Braten und zu braunen Ragouts bestimmt hat, wird gleich nach dem Abschachten, so lange es noch warm ist, trocken gerupft, nur muß dies behutsam geschehen, damit die Haut nicht einreißt. Die Gänse werden gerupft, nachdem vorher die Füllische im ersten Gelenk abgedreht und die größten Federn vom Schwanz entfernt worden sind. Auf der Brust werden jedoch vorerst nur die oberen