

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Weibliche Forstökonomie**

**Gürnth, Christine Dorothea**

**Posen, 1808**

Erste Abtheilung. Von Thieren oder Wildpret und wildem Gefluegel

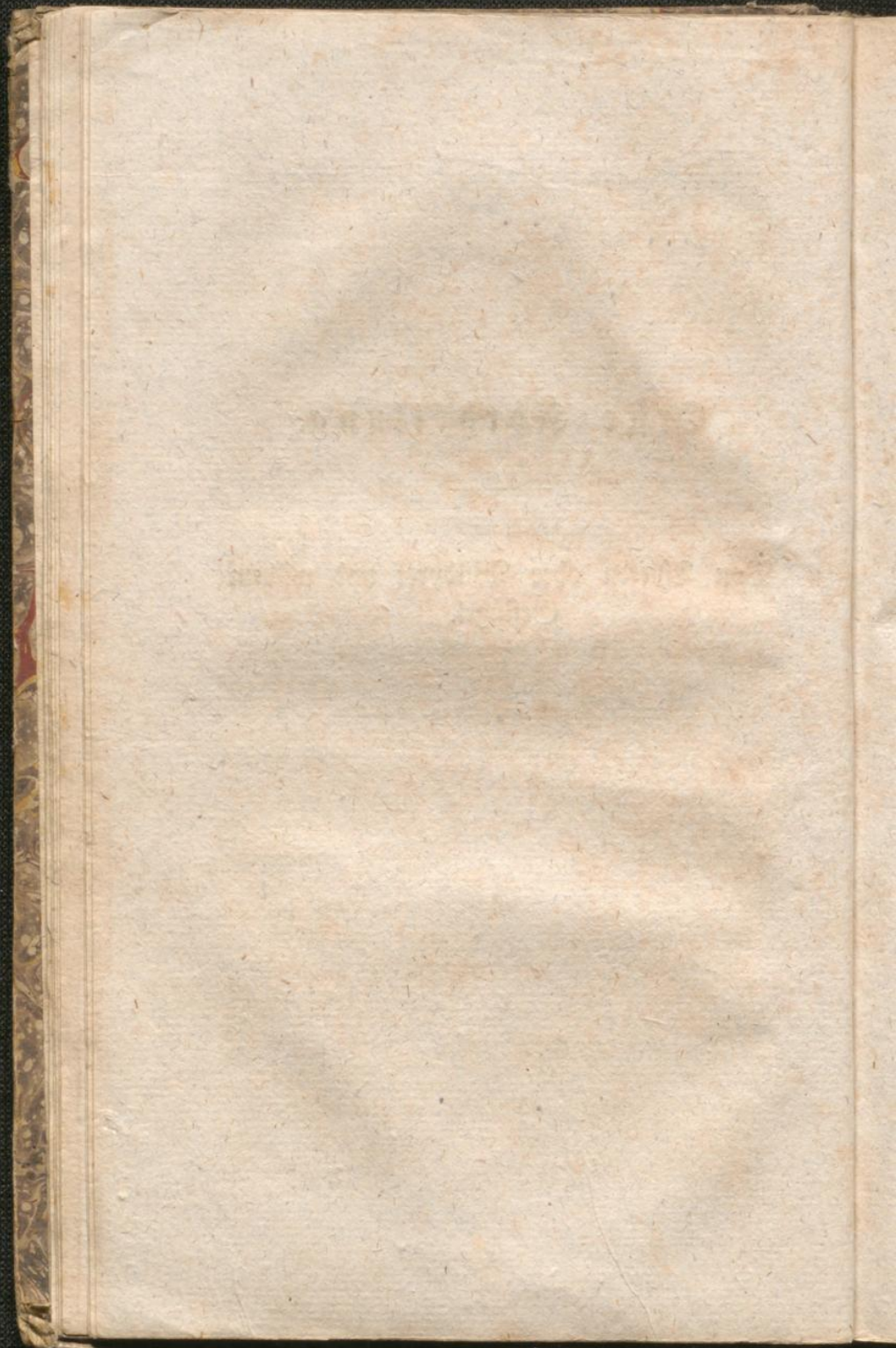
[urn:nbn:de:bsz:31-253873](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-253873)

Erste Abtheilung.

---

Von Thieren oder Wildpret und wildem  
Geflügel.







---

## Erster Brief.

So sind Sie denn glücklich in Ihrem Waldhause, oder wie Sie es zu nennen belieben, in Ihrer Wildniß angelangt: ich wünsche Ihnen von Herzen Glück dazu, ja ich möchte wohl sagen: ich beneide Sie. — Zwar scheint Ihnen Ihr neuer Aufenthalt noch nicht ganz zu gefallen; indeß ich hoffe, die Gewohnheit und der künftige Frühling werden Sie gewiß mit Ihrem Geschick ausführen, und Schönheiten und Vorthelle finden lassen, die Sie in andern Gegenden umsonst suchen. Sie klagen, daß Sie hier aus der Welt verstoßen wären — aber, meine Liebe, Sie haben hier dagegen eine neue Welt um sich. — Sie sind jetzt der Natur im Schooße, welche Sie reichlich für die verlorenen Freuden entschädigen wird. Wäre ich eine Dichterin, so besänge ich Ihre ehrwürdigen Wälder und heiligen Haine, den Aufenthalt der Götter und guter Naturmenschen. Der melodische Gesang der Vögel, das mannichfaltige Grün der Bäume, kurz alle Reize des Landlebens in waldigen Gegenden würden meinem Gemälde das lebhafteste Colorit geben. Aber auch ohne diese dichterischen Schilderungen glaube ich Ihnen darthun zu können, daß Sie bei der Verwechslung Ihres Wohnortes nichts verloren haben, und mit der Zeit dort



ein, wenn auch nicht arkadisches, doch sehr angenehmes Leben führen werden.

Sie fürchten in Ihrem Unmuth, daß Sie, gleich unsern Armüthern, den alten teutschen Ahnenfrauen, Eicheln essen und sich mit Thierhäuten bekleiden, oder auf Moos werden schlafen müssen: — Wenn es auch möglich wäre, daß dieses Ernst seyn sollte, so wird Sie die Erfahrung bald belehren, daß die Produkte der Wälder unter den Händen einer geschickten Hausmutter reichlichen und mannichfachen Stoff zu einer guten, bequemen, oft luxuridsen Lebensart darbieten. Die Jagd, liebe Auguste, wird Ihren Tisch und Ihre Vorrathskammer von Zeit zu Zeit mit einer Menge von Fleisch und Geflügel, ja ich kann hinzufügen: mit Leckerbissen versorgen. Die Bäume locken Sie freilich nicht durch liebliche Früchte zur Erndte ein, indeß sind Sie doch auf mancherlei Art in der Oekonomie brauchbar und nützlich. Die niedern Sträucher haben größtentheils genießbare Früchte, und fast jedes Gewächs, jede Pflanze, bis zum Schwamm und Moos haben einen entschiedenen Nutzen für irgend ein Bedürfniß des Lebens. —

Die lebendigen Bewohner des Waldes ernähren uns durch ihr Fleisch, oder sie bekleiden und schützen uns vor der Winterkälte durch ihren Balg, oder wir benutzen einzelne Theile ihres Körpers zu andern Bedürfnissen unserer Oekonomie. — Die Gewächse aber, welche wir in den Wäldern finden, sind in solcher Menge und Mannichfaltigkeit, und von so ausgebreitetem Nutzen, daß ich nicht im Stande bin, Ihnen hier dieß alles auf dem Finger herzuzählen.

Und sehen Sie da, meine Liebe, die Natur bietet Ihnen diesen Reichthum ohne alle Mühe und Kosten an. Die Thiere bedürfen nicht unserer Pflege und Zucht, und die Bäume und Pflanzen nicht eines mühsamen Anbaues, wie die Feld- und Gartengewächse. Diese gütige und allgemeine Mutter verlangt dafür nichts weiter von uns,



als Aufmerksamkeit und Fleiß, ihre freiwilligen unerkünstelten Gaben zu unserm Vortheil anzuwenden.

Wie kommt es nun, liebe Auguste, daß so viele unserer Mitschwestern, mitten im Besiz dieser Schätze der Natur so unachtsam, — nachlässig — oder wie soll ich es sonst nennen? — sind, und wenig oder gar keinen Gebrauch davon machen? — Sind ihnen diese Geschenke der Mutter Natur unwillkommen, weil sie so gemein und überall zu finden sind, und nicht aus dem Auslande geholt werden dürfen? — Oder schämen sie sich ihren Genuß mit der ärmern Volksklasse zu theilen? — Oder ist es endlich sträfliche Nachlässigkeit, welche sie auf das, was sie umgiebt, unachtsam macht? — Vielleicht halten sie auch aus Unkunde die Produkte der Wälder und ihren Nutzen für die Oekonomie für zu geringfügig und wenig ergiebig. —

Gewiß, meine Beste, in unsern luxuriosen Zeiten ist es die Pflicht jeder Hausmutter und Landwirthin, neue Quellen zur Befriedigung unserer vermehrten Bedürfnisse aufzusuchen und zu benutzen: und wir finden jetzt, zur Ehre unsers Zeitalters, sehr viele unter ihnen, welche durch betriebfame Verwaltung ihrer Wirthschaft und Industrie ihre Landgüter und Besitzungen zum höchsten Ertrag zu bringen suchen. Warum wollen wir die Produkte der Wälder, welche in manchen Gegenden einen großen Theil dieser Besitzungen ausmachen, so ganz aus den Augen verlieren?

Aber, nicht wahr, Sie werden mir einwenden, daß die Produkte der Wälder schon längst benutzt worden sind, daß das Wildpret in den Küchen zu den köstlichsten Speisen zugerichtet wird, und die wilden Früchte zur Speisung des Gefindes oder wenigstens der Thiere angewendet werden; u. s. w. — Erlauben Sie, daß ich Ihnen diese Einwendungen beantworten darf.



Es ist wahr, daß die Zubereitung des Wildprets zum Genuß eine längst bekannte und geschätzte Sache ist; aber, verzeihen Sie, nicht alle Hausmütter verstehen den reichhaltigsten Gebrauch davon zu machen. Die Anzahl ihrer Zurichtungen ist so eingeschränkt, daß sie Gefahr laufen, durch ein ewiges Einerlei der Zubereitungsarten, den Gaumen ihrer Tischgäste zu ermüden, welche sich endlich an dieser sonst wohlschmeckenden Speise zum Ekel und Ueberdruß sattigen; oder sie verstehen nicht die Kunst, dieselben zu Dauerspeisen zuzubereiten, denn ich habe schon oft die Klage gehört, daß, bei Mangel an Absatz in benachbarten Städten, so manches schöne Stück Wildpret verderben und ungenießbar werden mußte. Oder sie wissen endlich nicht alle Theile des Thieres schmackhaft zuzurichten und vortheilhaft anzuwenden, und verlieren auf diese Art einen ansehnlichen Theil des daraus zu ziehenden Gewinnstes.

Was aber die Benutzung der Gewächse, Pflanzen und Waldfrüchte anbelangt, so sind ihre Benutzungsarten noch weit weniger bekannt; man begnügt sich höchstens, die genießbaren zur Speisung der geringern Volksklasse anzuwenden, oder zur Fütterung unserer Hausthiere zu benutzen. Den Gebrauch, welchen wir von einer Menge Wald- oder wilden Gewächsen zu andern häuslichen Geschäften, Künsten oder Gewerken, die in die weibliche Oekonomie einschlagen, machen könnten, versäumen wir gemeinhin ganz.

Da Sie, liebe Auguste, in der Stadt erzogen sind, und jetzt einige Jahre in einer Gegend gelebt haben, in welcher Sie keine Waldungen in der Nähe hatten, so werden Sie mir verzeihen, daß ich auch Ihnen die Kenntniß von der Benutzung der Waldprodukte streitig mache. Um Ihnen jedoch Ihre Wildniß zu einem fruchtbaren Larde anzuschaffen, so erlauben Sie mir, daß ich Sie von Zeit zu Zeit, in meinem Briefwechsel, welchen



Sie selbst verlangen, über diese Gegenstände unterhalte; wir wollen dann in Gedanken manchen Spaziergang in den kühlen Wald machen, und wir werden nie ohne einige Beute für unsere Oekonomie zurückkehren.

## Zweiter Brief.

Das erste, was Ihnen Ihr Gatte in die Küche liefert, ist ohne Zweifel ein Hirsch, das edelste Thier unter den Waldthieren. Ich darf Ihnen nicht erst sagen, wie schätzbar diese Fleischart für die Küche ist, Sie kennen ohne Zweifel dessen Werth: aber vielleicht haben Sie noch nicht Gelegenheit gehabt, die Abstufungen seiner Güte nach seinem Geschlecht und Alter kennen zu lernen. Ich muß Sie aber dabei mit der Waid- oder Jägersprache bekannt machen, weil die Nahmen, welche ihm die Jäger geben, schon stillschweigend seinen Werth bezeichnen.

Hirschkalb oder Wildkalb nennen sie ein junges Thier, das noch kein Jahr alt ist, jenes vom männlichen, dieses vom weiblichen Geschlecht; das Fleisch ist ohne Zweifel das zarteste und delikateste. Haben sie dieses Alter erreicht, und ihr Hanthaar die weisgelblichten Flecke verloren, so heißt man das männliche Spießier, und das weibliche Schmalthier und behält seinen Werth noch in gleichem Grade. Der Spießier setzt nun den ersten Ausschuß zum Geweih an. Gellthier nennt man das weibliche oder Schmalthier, wenn es sich das erste Jahr nicht begattet, und dies giebt sehr zartes und mürbes Fleisch: hat es aber ein Junges geworfen, so heißt es Hirschkuh oder Althier, und ist dem Hirsch, welcher erst ein Geweih mit mehreren Enden hat, gleich zu schätzen: so wie wir auch überhaupt der Regel nach das Weibchen bei diesem Wildpret



höher als das Männchen schätzen, weil es mürberes Fleisch hat.

In den Sommermonaten, besonders von Jakobi bis Ende August, da der Hirsch auf dem Felde den besten Fraß hat, und sich von den Körnern des Getreides nährt, haben die alten Hirsche den besten Geschmack, daher es auch die Hirschseiste genennt wird. Mit Anfang September aber geht ihre Brunstzeit an, welche 4 bis 5 Wochen dauert, und in dieser Zeit ist ihr Fleisch beinahe ungenießbar.

Aber Sie wollen vielleicht gern wissen, von welchem Alter der Hirsch ist, welcher Ihnen so eben gebracht worden ist? — Gut, wir wollen ihn nach den Kennzeichen untersuchen, welche mir davon bekannt sind. In dem ersten und zweiten Jahre wachsen dem Hirsch erst zwei kleine Spitzen aus, im dritten aber kommen die Augensprossen und dann die Stangen zum Vorschein. Wenn sich diese verstärkt haben, kommen in den folgenden Jahren die Enden, so daß er gemeinhin im sechsten Jahre schon ein Geweih von 14 bis 16 Enden hat. Ob sie nun gleich diese jährlich abwerfen, so wachsen doch wieder neue, wobei jedes Jahr ein neues Ende ansetzt, so daß man schon welche mit 66 Enden angetroffen hat. Wir müssen daher untersuchen: ob der Rosenstock, d. i. der krause Ring an dem untern Theil des Geweihes, kurz und breit ist: ob die Rosen dicht auf dem Kopfe, die Stangen stark und kraus, die Perlen daran stark und durchsichtig, und die Rinne breit und ausgehöhlt sind: ferner ob die Schalen an dem Laufe oder der Klaue stumpf und breit, und die Zähne gelb und wackelnd sind. Finden wir diese Kennzeichen, so ist das Thier gewiß alt. Wäre der Hirsch aber schon zerlegt, und wir könnten ihn nicht mehr nach seinem Geweih, seinen Läufen und Zähnen untersuchen, sondern wir müßten blos nach dem Fleisch urtheilen; so darf man nur dahin sehen, ob das Fell dick, klar und glänzend ist, besonders



an der Keule: fehlen ihm diese Eigenschaften, so ist er alt gewesen. Um nun aber das Fleisch davon dennoch genießbar und mürbe zu machen, so ist es nothwendig, daß wir es vor der Zurichtung mit einem Küchenhammer klopfen, und einige Tage mit Essig beizen. Zwar befördert schon das hinlängliche Mortificiren seine Mürbigkeit; doch dürfen wir es nicht so weit treiben, daß das Fleisch einen durchdringend ranzigen Geruch, oder gar ein grünliches oder schwärzliches Ansehen hat: denn ob es gleich auch in diesem Zustand noch seine Liebhaber finden würde, so ist es doch der Gesundheit höchst nachtheilig, indem es scharfe Cäfte verursacht; welche schlimme Wirkung noch durch den Speck, womit es gespickt und gebraten ist, vermehrt wird.

Endlich wird noch der Werth oder die Güte des Fleisches nach den Theilen des Thieres bestimmt: der Riemer oder das dicke Rückenstück, welches an der Keule abgelöst ist, giebt den herrlichsten Braten: diesem folgt nun die Keule selbst: und endlich das Schulterblatt. Das übrige Fleisch kommt nicht als Braten auf die Tafel, sondern wird mit mancherlei pikanten Saucen zugerichtet. Bei der Mannichfaltigkeit dieser Zurichtungsarten kann man jedoch noch den besten Gebrauch für den täglichen Tischbedarf davon machen.

Ehe Sie indeß von dem Fleische dieses Hirsches irgend eine Speise zubereiten können, ist es nothwendig, zuvor das Blut oder den Schweiß, wie es die Jäger nennen, wohl auszuwässern; bei denjenigen Stücken, welche der Schuß getroffen hat, pflegt man auch wohl das erste Wasser wieder abzugießen und frisches darauf zu füllen. Hierauf muß nun ferner die zähe Oberhaut sorgfältig bis auf das Fleisch abgezogen oder abgehäutet werden; zulezt wird bei den meisten Zubereitungsarten noch das Fleisch mit Speck durchzogen oder gespickt.



Nach diesen Vorbereitungen nun können wir zu der Zurichtung der Speisen selbst übergehen, wovon ich Ihnen hier ein ziemlich reichhaltiges Verzeichniß beilege. Sie werden nach diesem nicht nur das Fleisch, sondern auch alle andere sonst wenig geachteten Theile des Thieres benutzen, und sehr schmackhaft zubereiten können.

### Hirschfleisch mit Brodpfeffer.

Man hackt das Wildpret in kleine Kochstücke, setzt es mit Wasser und Salz zum Feuer, und läßt es weich kochen. Unterdessen röstet man Brodschnitten, gießt Fleischbrühe daran, und läßt sie zerkochen; ist dies geschehen, so treibt man sie durch ein Haarsieb in ein Kasserol, legt das Wildpret hinein, gießt Wein nebst etwas Essig daran, würzt es mit Ingwer, Pfeffer, Nelken, Citronschale und Zucker ab, und läßt es zusammen aufkochen. Zuletzt legt man ein Stück Butter darzu, und belegt es nach Belieben beim Anrichten mit Citronscheiben.

### Hirschfleisch mit Kirsch- und Pflaumenmuß.

Das Fleisch wird wie zuvor abgekocht, alsdann thut man das Kirsch- oder Pflaumenmuß in einen Topf, verdünnt es mit der Brühe von dem abgekochten Wildpret, wozu man noch ein wenig Wein gießt, und läßt es kochen. Nachher streicht man dasselbe durch ein Sieb, legt das Fleisch darein, würzt es mit Nelken, Citronschale und Zucker, und macht es mit in Butter geröstetem Mehl sämig. Beim Anrichten streut man Zucker und kleingeschnittene Citronschale darauf, und garnirt es mit Citronscheiben.



### Hirschfleisch mit Wachholderbeeren und Zwiebeln.

Man kocht das Wildpret, in Stücken geschnitten, mit Wasser und Salz gar; kühlt es dann aus und legt es in ein Kasserol, gießt ein wenig von der Brühe, worin es gekocht worden, darauf, thut gestoßene Wachholderbeeren und ein wenig Ingwer und Pfeffer dazu, und läßt es wohl zugedeckt zusammen durchkochen. Dann röstet man feingeschnittene Zwiebeln und einen Löffel Mehl in Butter braun, und verdickt die Brühe auf dem Fleische damit. Wenn man die Wachholderbeeren oder die Zwiebeln nicht liebt; so kann man nach Gefallen das Eine oder das Andere weglassen.

### Hirschfleisch mit Mandeln und Rosinen.

Nachdem man das Fleisch, wie zuvor, mit Wasser und Salz abgekocht hat, legt man es in ein Kasserol, thut abgezogene und in Streifen geschnittene Mandeln, und sauber abgewaschene Rosinen darzu, gießt Brühe und Wein daran, würzt es mit Melken, Citronschale und Scheiben, macht es mit ein wenig Weinessig und Zucker pikant und läßt es aufkochen. Zuletzt thut man ein wenig in Butter geröstetes Mehl, auch wohl etwas geriebenen Pfeffertuchen daran.

### Auf andere Art gelb gemacht.

Man behandelt das Fleisch wie zuvor: thut es dann in ein Kasserol, streut geriebene Semmel darauf, gießt Brühe, Wein und Weinessig dazu, thut Ingwer, Pfeffer, Saffran, geschnittene Mandeln, Rosinen, Citronschale, Zucker und Butter daran, und läßt es sämig kochen.

### Hirschfleisch mit Kapern.

Man kann dazu abgekochtes Hirschfleisch oder übriggebliebenen Braten nehmen, und nebst Butter, geriebener



Semmel, oder geröstetem Mehl in ein Kasserol thun, ein wenig Fleischbrühe und Wein darauf gießen, mit Pfeffer, Ingwer und ganzen Nelken abwürzen, und zuletzt einige Löffel voll Kapern hinzuthun; worauf man es über gelindem Kohlenfeuer allmählig durchkochen läßt.

### Hirschfleisch mit Citronen.

Hierzu kann man ebenfalls frisch abgekochtes Fleisch oder Bratenreste nehmen, es in Scheiben schneiden, in ein Kasserol legen, und ein gut Theil Citronscheiben und Schalen daran thun; wobei man jedoch Achtung geben muß, daß weder die Kerne noch die weiße Schale darein kommt, wovon es einen bitteren Geschmack annehmen würde. Ferner thut man Butter, Gewürz, geriebene Semmel und ein Stück Zucker daran, gießt Fleischbrühe und Wein darauf, und läßt es sämig kochen.

### Hirschfleisch gedämpft.

Man nimmt hierzu eine ganze oder halbe Hirschkeule und häutet sie sauber ab: hernach schneidet man Speck eines kleinen Fingers dick, bestreut denselben mit gestoßenem Gewürz und Salz, und durchzieht das Wildpret damit. Hierauf setzt man in einem Kasserol Butter und Speck über Kohlen und läßt es braun werden; bestreut das Fleisch mit Mehl, und läßt es in dem Kasserol mit Butter auf beiden Seiten braun rösten, gießt dann Fleischbrühe daran, und läßt es weich dämpfen. Sodann thut man Lorbeerblätter, eine ganze Zwiebel mit Nelken besteckt, nebst Pfeffer und Citronschalen darzu, und gießt Wein daran. Hiermit läßt man es nun vollends gar werden, und macht zuletzt die Brühe darauf, mit in Butter braun geröstetem Mehl sämig.



### Hirschfleisch gedämpft mit Sardellen.

Man schneidet derbes Hirschfleisch von der Keule in dicke Scheiben, und spickt es mit grobem Speck. Hierauf bestreut man es wie zuvor mit Mehl, und röstet es auf beiden Seiten in brauner Butter; gießt dann Brähe daran, und thut Lorbeerblätter und ein paar ganze Zwiebeln dazu. Wenn es nun hiermit eine gute Weile gedämpft ist, gießt man noch ein Glas Wein darzu und würzt es mit Ingwer, Pfeffer und ganzen Nelken. Unterdessen hat man 6 Sardellen ausgewässert, welche man sofort abwäscht, ausgrädet, und mit ein wenig Wein angefeuchtet klein hacket, sie zu dem Fleisch in das Kasserol thut, und eine Weile zusammen durchdämpfen läßt.

### Hirschfleisch mit Sauerkraut im Backofen.

Hierzu sind die Lendenbraten am besten: diese spickt man sauber, und bratet sie halb ab; hernach kocht man Sauerkraut, schneidet dieses mit einem Wiegemesser klein, setzt Butter in einem Kasserol über's Feuer, röstet ein wenig Mehl darin, schüttet das gehackte Kraut hinein, gießt ein Quartierchen saure Sahne darauf, und läßt es mit einander durchdämpfen. Hierauf macht man einen Kranz von Teig um eine Schüssel, auf welcher angerichtet werden soll, bestreicht sie mit Butter, und thut etwas von dem Kraute hinein; legt die abgebratenen Lendenbraten darauf, und deckt sie mit dem übrigen Kraute zu, welches man oben platt zustreicht, mit geriebener Semmel bestreut und in einem Backofen abbacken läßt.

### Haschis von Hirschbraten.

Man löset das übrig gebliebene Fleisch von den Knochen, und hacket es mit Speck und Zwiebeln mittelst



eines Miegemeßers fein; dann röstet man Mehl in Butter gelblich, thut die Bratenbrühe, nebst ein wenig Bouillon, Wein, Eitz, Citronsaft und Schale, Pfeffer, Nelken, gehackte Sardellen, Kapern, Lorbeerblätter, Rosmarin und Dragon oder Basilikum dazu, und läßt das hachirte Fleisch darin einlocken, daß keine lange Sauce ist.

### Frikandellen von Hirschfleisch.

Man häutet eine Hirscheule ab, schneidet ein Stück derbes Fleisch davon, und schabt es von den Sehnen; dann schneidet man ein halbes Pfund Speck in Würfel, und hackt ihn nebst einigen Zwiebeln fein, rührt 2 ganze Eier und 4 Dotter, etwas Salz, Pfeffer und Muskatennußblüthe dazu, rührt es wohl untereinander, und formt kleine Ballons, einer Citrone groß, daraus. Dann macht man ein halb Pfund Butter in einem Kasserol heiß, legt die Frikandellen darein, und läßt sie über gelindem Kohlenfeuer in einer Viertelstunde gar dämpfen. Hierauf schwitz man einige Löffel voll Mehl und gehackte Scharlotten in einem andern Kasserol mit Butter braun, rührt es mit Jus oder Brühe klar, drückt Citronsaft daran, thut einige Löffel voll Senf darzu, und läßt es unter stetem Rühren klar kochen. Zuletzt giebt man diese Sauce über die gebratenen und angerichteten Frikandellen.

### Würste von Hirschfleisch.

Man hackt die Würbbraten klein, schneidet ein gutes Theil Rindsfett in kleine Würfel, thut es in ein Kasserol, legt Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatennuß, in Butter geröstete Scharlotten, feine Kräuter und ein wenig feingehackten Schinken darunter, feuchtet es mit Sahne an und knetet es mit Hirschblut durch. Doch muß nicht zu viel Blut darzu gemischt werden, damit die Fülle nicht zu



dünne wird. Hernach wäscht und reiniget man den dicken Darm vom Hirsch, und stopft die Fülle hinein, bindet die Enden zu, und läßt sie einigemal in Wasser aufkochen, bratet sie hernach auf dem Rost, und richtet sie dann auf grünen Blättern warm an.

### Escalops von Hirschfleisch.

Man schneidet von einer Hirschkeule kleine Scheiben oder Stückchen, ungefähr einer Cotelette groß, schlägt sie mit dem Küchenhammer breit; dann hackt man Scharlotten, Schnittlauch und grüne Petersilie, rührt sie unter ein Viertelpfund Butter in ein Kasserol über Kohlenfeuer, und legt die Escalops darein.

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten setzt man sie auf ein starkes Feuer, läßt sie einige Minuten braten, wendet sie dann auf die andere Seite, und läßt sie ebenfalls braun werden. Hernach richtet man sie auf einer Schüssel an, schöpft das überflüssige Fett oben ab, thut zu den Kräutern einen Löffel voll geröstetes Mehl, füllt nach Bedarf ein wenig Brühe hinzu, drückt Citronsaft daran, und giebt diese Sauce, nachdem sie aufgeköcht hat, über die Escalops.

### Hirschziemer paniert.

Man macht einen Hirschziemer zurecht, durchzieht ihn mit grobem Speck, wie man à la Daube spielt, steckt etliche hölzerne Speilchen hindurch, oder umbindet ihn mit Bindfaden, und legt ihn in ein Kasserol. Dann salzt man ihn gehörig, gießt Wasser, Wein und Essig daran, thut ein paar ganze Zwiebeln, etwas Rosmarin, Thimian, Lorbeerblätter, Basilikum und Dragun daran, deckt ihn fest zu, und läßt ihn weich dämpfen. Hernach nimmt man ihn heraus, und legt ihn in eine Bratpfanne; unterdessen reibt man Hausbackenbrod und vermischt es mit



Zucker, Zimmt, klein geschnittenen Citronschalen, ein paar Eierdottern, zerlassener Butter, und einem Löffel voll Wein; bestreicht den Hirschziemer mit Eierdotter, und überzieht ihn auf der Oberseite eines Fingers dick mit dieser Farce, streicht sie mit einem warmen Messer fein glatt, begießt oder bestreicht sie vermittelst einem Pinsel mit zerlassener Butter, bestreut sie mit geriebener Semmel sehr egal und fein, und läßt es in einem Backofen abbacken.

Beim Anrichten streut man noch Zucker und Zimmt darauf, und giebt folgende Sauce dazu. Man röstet geriebene Semmel in Butter braun, gießt hernach Brühe und Wein daran, würzt es mit Zucker, Citronschale und Scheiben, und läßt es sämig kochen. Diese pikante Sauce wird beim Austragen nicht über, sondern unter den Ziemer gegossen.

### Panirter Hirschziemer auf andere Art.

Der Ziemer wird wie zuvor gedämpft: die Farce aber macht man auf folgende Art: Man nimmt ein halb Pfund Mandeln, zieht ihnen die Schale ab, und stößt sie klein; zu gleicher Zeit weicht man Semmel ein, drückt sie wieder rein aus, und schüttet sie nebst ein paar Hände voll trockner geriebener Semmel zu den Mandeln, schlägt 6 Eier dazu, würzt es mit Zucker, Zimmt, Muskatblüthe und geriebener Citronschale, und feuchtet es mit süßer Sahne an. Hierauf bestreicht man nun den Ziemer mit Eierdotter, belegt ihn mit der Farce, macht sie mit dem Messer glatt, bestreicht sie wieder mit Eiern und zerlassener Butter, streut geriebene Semmel darauf, und läßt es abbacken; es darf aber nicht so scharf gebacken werden als die vorige. Man kann hierzu die vorige oder auch eine andere pikante Brühe, als Sardellen-; Kapern-; Sauce u. s. w. geben.



### Pastete von Hirschfleisch.

Man häutet eine Hirschkeule ab, schneidet alle Nerven und Adern aus, spickt sie wohl, und läßt sie in zerlassener Butter ein wenig abbraten; dann thut man Thymian, Basilikum und Dragun dazu, und drückt Citronsaft daran, hiermit läßt man es nun über Nacht stehen.

Man kann aber auch das Hirschfleisch auf folgende Art mariniren und zubereiten: Wenn die Häute abgezogen sind, wird es in dünne Scheiben zerschritten, mit einem Küchenhammer geklopft und mit Speck durchzogen, welcher mit gestoßenem Pfeffer, Nelken und Salz bestreuet ist, hernach in ein Kasserol gelegt, Basilikum und andere Kräuter nebst ganzen Zwiebeln und Lorbeerblättern dazu gethan, dann gießt man halb Wein halb Essig daran, und läßt es zugedeckt ein bis zweimal vier und zwanzig Stunden darinnen stehen.

Wenn man nun die Pastete machen will, so verfertigt man zuerst eine Farce von dem von den Sehnen abgeschabten Hirschfleisch, etwas Speck, Schinken, Scharlotten, ausgegräteten Sardellen, Kapern, einigen Eierdottern, stößt dieses alles im Mörser, und vermischt es mit geriebenem Roggenbrod, welches man zuletzt mit ein wenig von der Fleischmarinade anfeuchtet.

Nun setzt man eine Pastete von gebranntem Teige auf, streicht die Hälfte der Farce auf den Boden derselben, die andere Hälfte streicht man auf die Fleischschnitte und rollt diese nicht nur zusammen, sondern schichtet sie auch ordentlich in die Pastete ein, legt Citronscheiben dazwischen und Speckscheiben darauf, und macht sofort den Deckel von Teig darauf.

Ist aber die Keule ganz geblieben, so streicht man die andere Hälfte der Farce oben darauf und bedeckt sie ebenfalls mit Citronscheiben und Speckstreifen.



Diese Pastete muß 3 bis 4 Stunden in einem Ofen backen. Zur Brähe röhret man Mehl in Butter, gießt ein wenig von der Fleischmarinade nebst etwas Brähe daran, thut abgeschälte Oliven, Kapern, Citronen, gehackte Sardellen, Kräuterpulver und dergleichen hinzu, und läßt es aufkochen. Wenn die Pastete gar ist, macht man den eingeschnittenen Deckel auf, gießt die Brähe durch ein Sieb hinein, und deckt sie wieder zu.

### Kalte Pastete von Hirschfleisch.

Man häutet, spickt und beizt oder marinirt das Fleisch wie zuvor, setzt die Pastete von grobem oder gebranntem Teige auf, bestreicht den Boden mit Eierdottern, belegt ihn mit Speckstreifen, welche mit gestoßenem Gewürze, gehackten Kräutern und Lorbeerblättern bestreut werden, legt das Fleisch darauf, welches erst wieder mit gewürzten Speckscheiben und dann mit dem gewöhnlichen Teigdeckel bedeckt wird. Wenn es beinahe abgebacken ist, macht man einige Oefnungen in den Deckel, damit die Pastete nicht zerspringt. Nachdem sie aus dem Ofen genommen worden, werden die Oefnungen zugestopft und zum Abkühlen auf ein anderes Geschirr gesetzt.

### Hirschziemer oder Schlegel zu braten.

Man kann hierzu verschiedene Stücke vom Hirsche wählen, als den Ziemer, das Nierensück, die Schulter u. s. w. Diese spickt man nun mit Speck, welchen man zuvor mit Salz und gestoßenem Pfeffer, Nelken und Muskatennuß gewürzt hat, und marinirt sie in weißem Wein, welcher mit unreifen Weintraubensaft vermischt ist, oder in Ermangelung dessen, in Weinessig, wozu man noch ein Bündchen feine Kräuter, ein Stück Citronschale und einige Lorbeerblätter legt. Wenn es genug darinnen gebeizt hat, so steckt man es an den Spieß, und läßt es



langsam braten, wobei man es fleißig mit der Marinade, zuletzt aber mit siedender Butter begießt. Ist der Braten aber frisch und nicht zuvor mariniert, so kann man ihn anstatt der Marinade anfangs mit Sahne begießen. Sollte der Braten zu früh braun werden wollen, so umüllt man ihn mit einem Bogen Papier, den man aber zuletzt wieder abnimmt, um den Braten mit Butter begießen zu können.

Ist das Bratenstück sehr dick, so nimmt man beim Spicken eine sehr lange und große Nadel, und sucht vermittelst derselben in die Mitte des Fleisches etwas Speck hineinzuziehen.

Beim Anrichten belegt man ihn mit Citronscheiben, steckt Lorbeersträuschen darauf und garnirt den Schüsselrand mit Lorbeer- und Pommeranzenblättern. Die Bratenfauce kann man mit ein wenig braun geröstetem Mehl verdicken, Weinessig, Kapern, Citronsaft und weißen Pfeffer darein thun und zum Braten aufsetzen.

### Hirschschlegel zu braten, daß er lange dauert.

Man präparirt den Schlegel wie zuvor, spickt ihn und besteckt ihn mit Ingwer, Zimmt und langem Pfeffer, schlägt ihn dann in ein Blatt von aufgerolltem Brodteig ganz ein, legt ihn in die Bratpfanne, und läßt ihn im Ofen backen. Auf diese Art hält er sich an einem kühlen Orte bei der größten Hitze viele Tage gut: man kann ihn nun nach Gefallen trocken essen, oder mit einer Brähe zurichten.

### Kollade von Hirschwamme.

Man häutet die Hirschwamme, breitet sie aus, streut einen guten Theil Nelken, Pfeffer und gehackte Scharlotten oder Zwiebeln darauf, legt Scheiben von geräucherem Schinken darüber, und rollt die Wamme oder



Wurft zusammen, wickelt sie in eine Serviette, umbindet sie mit Bindfaden und kocht sie in Wasser mit Salz, Zwiebeln und Wurzelwerk weich. Wenn sie wieder erkaltet ist, nimmt man sie wieder aus der Serviette, schneidet Scheiben davon, und verspeiset sie mit Essig und Baumöhl.

### Ragout von Hirschohren, Zunge und Maul.

Nachdem der Kopf, die Ohren, Zunge und Maul abgebrüht, gepuzt und abgelöst sind, wird es in einem Kessel abgekocht, nochmals gepuzt und in kaltes Wasser gelegt, alsdenn schneidet man die Ohren in dünne Streifen, die Zunge in der Mitte durch, oder in dicke Scheiben und so auch das Maul. Wenn dieses nicht zu einer Mahlzeit hinlänglich ist, kann man auch das Veste vom Kopfe dazu schneiden. Hierauf röstet man Mehl in Butter braun, rührt es mit Wasser, Wein und Weinessig klar, thut das Fleisch nebst Citrone, Rosinen, Mandeln, Lorbeerblättern, Nelken, Salz und Zucker dazu, und läßt es zusammen kochen.

### Auf andere Art.

Man schneidet die Ohren, Zunge und Maul wie zuvor; zu gleicher Zeit thut man geriebene Semmel in ein Kasserol, gießt Fleischbrühe darauf, legt das Geschnittene mit einem Stück Butter dazu, läßt es zusammen durchkochen, würzt es mit Citrone, Salz und Mustatenblüthen, zieht die Brühe mit Eierdottern ab und thut zuletzt einen Löffel Senf hinein.

### Hirschohren mit Petersilie.

Man schneidet sie, thut sie mit geriebener Semmel, Butter, Mustatenblüthen und Ingwer in ein Kasserol, gießt Fleischbrühe darauf, und läßt es samig kochen. Zuletzt



thut man noch klein gehackte grüne Petersilie dazu, und läßt es zusammen aufwallen.

### Hirschohren mit Trüffeln.

Man schneidet die Ohren plätzchenweise und thut sie in ein Kasserol: zuvor aber weicht man Trüffeln in Fleischbrühe ein. Sind sie nun weich, so thut man sie zu den Hirschohren, nebst geriebener Semmel, würzt es mit Citronschalen und Mustatenblüthen; gießt Fleischbrühe darauf, legt ein Stück Butter daran, und läßt es gemächlich kochen.

### Hirschohren mit Muscheln.

Man schneidet die Ohren so klein, wie Nudeln, thut sie in ein Kasserol, legt nach Gefallen Muscheln daran, gießt Fleischbrühe darauf, würzt es mit Mustatenblüthen und Citronschale, thut ein Stück Butter und geriebene Semmel darzu, setzt es auf Kohlen und läßt es gemächlich aufkochen. Beim Anrichten drückt man Citronsaft daran.

### Hirschläufte mit Butter und Citronen.

Nachdem man sie abgehauen hat, schneidet man sie mitten entzwei, setzt sie zum Feuer und läßt sie kochen, bis sie gar sind. Alsdenn pußt man sie sauber ab, und legt sie in kaltes Wasser, daß sie weiß werden. Hierauf legt man sie in ein Kasserol, thut ein Stück Butter daran und passirt sie damit über Kohlen, dann streuet man geriebene Semmel, Mustatenblüthen und klein gehackte Citronschale daran, gießt Fleischbrühe darauf, thut Citronscheiben dazu und läßt es sämig kochen.

Man kann sie übrigens noch mit veränderten Saucen wie Rinds- oder Kälberfüße zurichten.



### Hirschläufte einzulegen.

Nachdem man dieselben gepulvt und gar gekocht hat, nimmt man ein Fäßchen, worein sie gelegt werden sollen, thut unten auf den Boden Lorbeerblätter, ein wenig Rosmarin, Citronschalen und allerhand ganzes Gewürze, legt dann eine Lage von den Hirschläuften, und so fährt man wechselsweise fort, bis das Fäßchen voll ist. Alsdann spündet man es zu, bohrt oben ein Loch in den Deckel, läßt durch einen Trichter guten Weinessig hineinlaufen, setzt es an einen kühlen Ort, und verstopft das Loch mit einem Gork oder Pfropf und wendet es oft um. Sie halten sich lange Zeit wohl, und werden kalt verspeißt.

Wenn man nicht Läufe genug hat, um ein ganzes Fäßchen zu füllen, so kann man sie in ein großes Einmacheglas, oder in ein feingutnes Gefäß einlegen, und zulezt Baumöhl darauf füllen.

### Hirschleber zuzurichten.

Man wäscht und häutet die Leber, schneidet sie in längliche Stückchen, salzt, pfeffert und wendet sie in Mehl um, legt sie dann in heißgemachte Butter und läßt sie darin backen, legt sie in eine Schüssel und seihet die Butter von dem Träben in der Pfanne ab. Ist aber nicht viel Butter darauf, so kann man sie darauf lassen. Hernach gießt man ein Glas Wein, etwas Fleischbrühe und Essig daran, würzt es mit Pfeffer, Melken und Citronschale und läßt es zusammen aufkochen, bis es dicklich ist. Hierauf gießt man diese Brühe über die Leber in die Schüssel, setzt sie auf Kohlenfeuer und läßt sie aufwallen. Zulezt drückt man Citronsaft daran.

### Hirschkolben zuzubereiten.

Diese gute aber seltene Speise bekommt man erst im Juli. Wenn man etwa zu dieser Zeit einen Hirsch erlegt hat, welcher noch weiches Geweih oder Gehörne hat, so



schneidet man oben an allen Enden die Kolben ab, und legt sie über Nacht in kaltes Wasser, daß sich der rothe Schweis oder das Blut herauszieht und sie schön weiß werden. Hernach setzt man sie mit Wasser zum Feuer und läßt sie kochen, bis sie weich werden, alsdann zieht man ihnen die Haut ab, beschneidet sie mit einem scharfen Messer und legt sie wieder in kaltes Wasser. Sind sie auf diese Art zubereitet, so kann man sie nach Belieben auf folgende Arten zurichten.

### Hirschkolben mit Butter und Muskatblüthen.

Man schneidet die Kolben scheibenweise, thut sie nebst Butter, Muskatblüthen und Citronschale in ein Kasserol und passirt sie über dem Feuer damit durch. Dann streuet man geriebene Semmel daran, gießt Fleischbrühe darzu, und läßt es sämig kochen.

### Hirschkolben frikassirt.

Wenn sie scheibenweise geschnitten sind, so thut man sie in ein Kasseroll, legt ein Stück Butter daran und schwitzt sie damit ab. Hernach thut man Citronschalen, Muskatblüthen und eine ganze Zwiebel daran, gießt Brühe und Wein hinzu und läßt es kochen. Wenn die Sauce nicht mehr zu lang ist, klopft man 3 bis 4 Eiertotter in Weinessig klar, zieht die Sauce damit ab, und macht sie mit ein wenig Zucker pikant. Beim Zurichten sprengt man zerlassene Butter darüber, und drückt Citronsaft hinein.

### Hirschkolben mit saurer Limonenbrühe.

Man thut die geschnittenen Hirschkolben mit Butter und Muskatblüthen in ein Kasserol und passirt sie damit. Unterdessen wässert man eine eingesalzene Limonie aus, schneidet sie in Scheiben, thut sie nebst etwas geriebener



Semmel in das Kasserol, gießt Wein und Fleischbrühe daran, und läßt es allmählig über Kohlen zusammen sämig kochen. Zulezt drückt man ebenfalls Citronsaft daran.

### Hirschkolben mit Trüffeln.

Man thut eingeweichte und in Scheiben geschnittene Trüffeln und die Kolben in Pläschen geschnitten, zusammen in ein Kasserol, legt Butter, Muskatblüthen und Citronschale daran und setzt es über Kohlen, daß die Butter zerschmilzt. Dann streuet man ein wenig Mehl dazu und röstet es, so hell oder dunkelbraun als es beliebt; thut ferner Fleischbrühe und eine ganze Zwiebel daran, und läßt es zu einer dicklichen Sauce kochen.

### Hirschkolben mit jungen Erbsen oder Schoten.

Die Schoten werden mit Butter und Muskatblüthen abgeschwitzt, dann Bouillon darauf gefüllt, ein Bund Petersilie und Pfefferkraut, nebst Salz und Zucker daran gethan und abgekocht. Zulezt verdickt man die Brühe darauf mit einem Stück Butter, welches mit Mehl durchknetet ist.

Unterdessen passirt man die Kolbenscheiben in Butter und läßt sie entweder in den Schoten aufkochen, oder man tunkt sie in eine Klare von Eiern, geriebener Semmel und Muskatblüthen, bäckt sie in Butter oder Schmalz aus und garnirt die Schoten damit.

Nicht wahr, liebe Auguste, Sie wußten wohl, daß man das Hirschfleisch sehr schmackhaft zurichten könne, aber daß es auf so mannichfaltige Art geschehen und fast alle Theile zu Speisen auf den Herrentisch zubereitet werden können, glaubten sie vielleicht nicht. Und ich habe bei weitem noch nicht alle Zurechtungsarten erschöpft, indem man das Hirschfleisch in den meisten Fällen wie Rindfleisch



behandeln, à la Braise und à la Daube dämpfen, teutsch und englisch braten kann.

Aber wenn nun mit allen diesen vorstehenden Speisearten das Thier noch nicht verzehrt ist: oder wenn wir mit Fleiß dieses oder jenes schöne Stück Fleisch auf irgend einen festlichen Tag aufheben wollen, so ist unsere größte Sorge, wie wir es auf das beste aufbewahren. Erlauben Sie daher, daß ich Sie noch kürzlich davon unterhalten darf.

Alles Wildpret welches aufbewahrt, und also einer längern Dauer fähig bleiben soll, muß durchaus noch frisch und nicht mortificirt, so wie auch nicht vertrocknet seyn, wir laufen sonst Gefahr, daß schon der Keim zur Fäulniß darinnen liegt, oder die Insekten ihre Eier schon darinnen gelegt haben. Ferner müssen wir so viel wie möglich fleischige Stücke dazu bestimmen, oder wenigstens die Knochen auf das sorgfältigste auszuschneiden suchen, weil sich an diesen die Fäulniß zuerst äußert, und mit ihrem Verderben das Fleisch anstecken; besonders müssen wir diejenigen Stücke vermeiden, in welche der Schuß gefallen, überhaupt aber alles Blutige davon absondern und abspülen, damit es davon völlig gereinigt wird.

Ist das Fleisch nur zu einer Dauer von wenigen Tagen bestimmt, so wird es vielleicht hinlänglich seyn, wenn Sie ein leinenes Tuch mit Essig anfeuchten und um das Fleisch schlagen. Es muß aber täglich abgenommen, und ein frisches darum gelegt, oder das alte ausgewaschen, auf's neue mit Essig getränkt und darum gehüllt werden. Auch pflegen einige noch unter dem Tuche frische Brennesseln um das Fleisch zu schlagen. Hätten wir überall auf dem Lande Gelegenheit Eisgruben anzulegen, so würde es uns nicht schwer seyn, das Fleisch ohne andere Hülfsmittel eine lange Zeit gut zu erhalten. In Ermangelung dieser aber können wir noch einen andern Zufluchtsort suchen, wenn wir nämlich in der Nähe einen tiefen



Brunnen haben. Das Fleisch wird fest in ein Fäßchen eingepackt, dasselbe nicht nur verspündet, sondern selbst von außen jede Fuche dergestalt verpicht, daß durchaus das Wasser nicht durchdringen kann; dieses Fäßchen wird an einem Seil oder sehr starken Drath in den Brunnen hinabgelassen, wo es sich lange Zeit in höchster Güte erhalt; wobei die Tiefe des Brunnens die Länge der Dauer bestimmt. Fehlt uns aber auch dieser Aufbewahrungsort, so bleibt uns nichts übrig, als das Fleisch entweder einzusalzen, oder einzusäuern.

Auf den ersten Fall muß das Salz und der Salpeter getrocknet und zerstoßen werden; sodann reibt man das Fleisch Stück für Stück damit ein, legt eine Schicht von dem Fleisch in ein Fäßchen, bestreut sie mit Wachholderbeeren, Lorbeerblättern und ganzem Gewürz, bringt wieder eine Lage Fleisch darauf und überstreut sie auf's neue, und so fährt man fort, bis das Fäßchen voll ist, welches man sofort zuspündet und an einen kühlen luftigen Ort setzt, woselbst man es oft umwenden und rollen muß. Sollte man durch das Zapfenloch gewahr werden, daß sich die Salzlacke auf dem Fleische entläßt, oder ganz fehlt, so muß man die wenige Lacke, welche noch da ist, absetzen und frisch gemachte Salzlacke darauf füllen.

Will man aber das Wildpret einsäuern, und auf diese Art zur Dauerspeise zubereiten: so kommt es darauf an, wie lange wir dessen Dauer durch die Säure bezwecken. Ist uns bloß daran gelegen, es einige Wochen aufzubewahren, so ist es am besten, wir überkochen die Fleischstücke in scharfem Bieressig, lassen sie darin erkalten und legen sie in ein Gefäß von Steingut, gießen den Essig darauf, daß er darüber stehet und halten das Gefäß bedeckt.

Bezwecken wir aber eine längere Dauer, so müssen wir etwas pünktlicher zu Werke gehen: wir schaffen uns hierzu ein Fäßchen von eichenem Holze herbei; in dieses



legen wir nun das einzubetzende Fleisch, streuen Wachholderbeeren, ganzen Pfeffer und englisch Gewürz dazwischen, und spünden es, wenn es fest damit angefüllt ist, zu. Durch das Zapfenloch aber füllt man Weinessig darauf. Will man es nicht zuspünden, so muß man wenigstens einen Deckel darauf legen und denselben mit einem Stein beschweren. Soll es nun auf lange Zeit aufbewahrt werden, so muß man zuweilen nachsehen, ob der Essig etwa seine Schärfe verloren hat, da man ihn sofort abseihen und mit frischem ersetzen muß.

Nun meine Liebe, so haben Sie denn alles Fleisch von dem Hirsche entweder frisch auf mancherlei Art zugerichtet, oder Sie haben es für künftig zur Dauerspeise eingelegt: aber noch finden sich hier einige Reste davon, die wir als gute Wirthinnen noch benutzen müssen. Zwar scheint es, als wenn nichts genießbar dabei wäre, aber dennoch wollen wir noch etwas davon bereiten, womit wir noch Gäste bewirthen können. Sehen Sie hier, diese großen Geweihe sollen uns noch eine herrliche Schüssel geben und nebenbei noch zu anderm ökonomischen Gebrauch dienen. So gebrauchen wir z. B. das geraspelte Hirschhorn zum Klären des Kaffees, und das gebrannte und pulverisirte zum Hellmachen des Bieres, welches es auch vor der Säure schützt. Am häufigsten aber verfertigt man davon:

### Sulzen oder Geleen.

Man thut 6 Loth geraspelttes Hirschhorn in einen reinen Topf, gießt ein halbes Quart Wasser und ein wenig Wein darauf, läßt es mit etwas Hausenblase, ungefähr eines Daumens breit einwiegen, sieden, seihet es, wenn es genug gesotten hat, durch ein Haarsieb in eine messingene Pfanne, schlägt ein ganzes Ei daran, und läßt es ferner so lange sieden, bis das Ei zusammenläuft. Dann drückt man den Saft von einer Citrone daran und legt etwas Muskatens-



Hürchen, ein Stück Zimmt und Zucker nach Belieben daran, läßt es noch einen Wall thun, und dann wieder durch ein Tuch laufen. Hernach gießt man es in eine Schale, auf deren Boden man vorher klein geschnittene Citronschale gestreut hat, garnirt es mit eingemachten Verberitzen und bestreuet es mit Mandeln und Citronat.

#### Auf andre Art.

Man läßt 6 Loth geraspeltes Hirschhorn mit einem halben Quart Wein und eben so viel Wasser etliche Stunden wohl zugedeckt sieden, thut 4 Loth Zucker, 2 Loth Citronsaft und eben so viel Zimmt daran, gießt ein wenig Rosenwasser dazu und seihet es, wenn es gesotten hat, durch ein Haartuch. Dann gießt man 4 Loth blauen Weis-chen-, Kirsch- oder Himbeersaft dazu und füllt es in eine Schale.

Nun, meine Liebe, da dieser Hirsch vermuthlich sehr feiste war, so werden Sie wohl eine Quantität Hirschtalg gewonnen haben; dieses können wir nun auch benutzen. Ich will hier nichts von seinem Gebrauch in der Apotheke sagen: dieses gehört eigentlich nicht für uns, ob wir gleich freilich auch manches heilsame Hausmittel und Salbe davon bereiten können. Eine wichtigere Benutzung aber ist es, wenn wir es zum Litzziehen und Gießen anwenden, wir können es wie das Insekt von zahmen Thieren behandeln, nur muß es frisch, hart, weiß und sauber seyn. Auch dienet es zum Seifensieden.

Endlich bleibt nichts als die Haut übrig, und auch diese kann man zu unserm ökonomischen Vortheil bearbeiten. Zwar ist dies kein Geschäft, welches wir selbst besorgen können, indessen müssen wir doch die Arbeit des Gerbers zu schätzen wissen, damit wir nicht durch schlechte Arbeit betrogen werden. Eine schöne, auf samische Art ausgearbeitete Hirschhaut fñhrt sich sehr weich und geschmeidig an und ist überaus dauerhaft. Die Häute von alten



Hirschen sind zu stark und schwammig, daher man die jungen Hirschhäute vorzieht. Die besten Häute sollen eigentlich ganz rein seyn und keine Narben haben; insoß wenn die Engerlingslöcher nur nicht mehr offen, sondern schon verwachsen sind, so hat es eben so viel nicht zu bedeuten. Diese Engerlinge pflegen ihre Eier dem lebendigen Hirsche in die Haut zu legen, da sich denn die herauskriechenden Maden in das Fleisch einfressen und die Haut durchlöchern.

Bei dem Gerben der Haut müssen nun die Haare abgemacht werden, welche man zum Polstern der Stühle und dergl. unter Küh- und Kälberhaare mischen kann.

In der That, liebe Auguste, ich habe durch meinen ersten Brief Ihre Geduld ziemlich auf die Probe gesetzt; insoß Sie werden mir verzeihen, wenn Sie bei der Länge meines Briefs das Verlangen in Rechnung bringen, welches mich beseelt, Ihnen nützlich zu werden, und Sie von meiner Liebe zu überzeugen, mit welcher ich stets bin &c.

### Dritter Brief.

Ihre Aufforderung an mich, meine Liebe, in meinem Unterricht über die Waldprodukte fortzufahren, ist mir sehr schmeichelhaft; ob ich mich gleich überzeugt halte, daß ich Ihnen Beifall darüber mehr Ihrer Liebe und Güte, als meinem Verdienst in Rechnung zu schreiben habe. — Insoß es sey wie es sey! — Ich ergreife die Feder und erzähle Ihnen heute alles, was ich weiß, von dem

#### Rehe.

Dieses Wild gehört nächst dem Hirsch zur hohen Jagd, und wird mit dem gemeinschaftlichen Namen, Rothwild belegt. Ob es gleich dem Hirsch an Größe nachsteht,



so verdient doch sein Fleisch den Vorzug vor diesem, indem es allezeit mürber und zarter ist. Auch kann man es beinahe durch das ganze Jahr genießen, weil sie selbst im Winter mehr bei Leibe bleiben, als die Hirsche, besonders in niedrigen Gegenden und Brüchen; doch werden sie auch in hohen Wäldern in der Eichelmast feist. Ueberdies ist auch ihr Fleisch gesünder und kann in den meisten Fällen den Kranken und Genesenden erlaubt werden. Sie genießen nicht nur die besten Kräuter, sondern machen sich auch durch Laufen und Springen viel Bewegung, wodurch die überflüssigen Feuchtigkeiten verzehrt und das Fleisch milde und wohlschmeckend wird, besonders ist die Zunge delikate. Das Fleisch wird ebenfalls nach dem Geschlecht und Alter des Thieres geschätzt. Im ersten Jahre ihres Lebens nennt man sie Rehkälber, im folgenden, wenn das Männchen sein Geweih hervorzutreiben anfängt, und das Weibchen noch nicht trüchtig ist, heißen Sie Schmalsthier, und endlich wenn die Gabeln von jenem vollendet sind und alle Enden haben, und dieses Junge hat, nennt man sie eine Niecke, und das Männchen einen Rehbock. Auch hierbei gebührt der Jugend der Vorzug, denn ein Ziemer von einem Schmalthier ist das Beste und Delikatste in seiner Art: obgleich sonst Alter und Geschlecht bei diesem Thiere keinen so erheblichen Unterschied macht, als bei dem Hirsche. Ihre Brunstzeit fällt auf den November und December.

So wie die Rehe im Aeußern einige Aehnlichkeit mit den Hirschen haben, so kommt auch ihre Benützungsart mit denselben größtentheils überein; schon die Eintheilung des Koch- und Bratenfleisches ist mit jenem ganz gleich, so wie ich auch bei den verschiedenen Zurichtungen desselben oft Gelegenheit haben werde, Sie auf den vorigen Brief zurückzuweisen.

Nun denn, meine Liebe, wir wollen jetzt zur Sache schreiten und zuerst:



### Nehfleisch kochen.

Man kocht das Fleisch mit Wasser und Salz ab, dann röstet man Mehl in Butter braun, rührt es mit fetter Fleischbrühe, Wein und einem Glas Weinessig klar, und thut klein gehackte Äpfel und Zwiebeln darzu. Wenn nun dieses zerkoht ist, treibt man es durch einen dünnen Durchschlag in ein Kasserol, thut kleine und große Rosinen, Zucker, Zimmt, Muskatblüthen, Ingwer, Pfeffer und Saffran daran, legt das Wildpret dazu und läßt es aufkochen.

### Nehfleisch sauer zu kochen.

Man kocht es wie zuvor; dann nimmt man es aus seiner Brühe, legt es in ein Kasserol, gießt etwas Essig darauf und läßt es damit aufkochen, thut alsdann Nelken, Pfeffer, klein gehackten und gebratenen Speck und zuletzt ein wenig Johannisbeersaft dazu, und läßt es kurz einkochen.

### Auf andere Art.

Man nimmt Wildpret, wo keine Knochen darinnen sind, schneidet kleine Stücke daraus, zwei Finger breit und einen lang, legt sie in ein Kasserol, nebst etwas gehacktem Speck, geriebenem Roggenbrod, Nelken und Pfeffer, rührt alles wohl untereinander, und gießt einige Böffel Essig hinzu, deckt das Geschirre zu und läßt es weich dämpfen.

### Nehfleisch braun zu kochen.

Das Nehfleisch wird in Stücken gehauen, in heißem Wasser blanchirt, und in halb Wasser halb Essig meistens gar gekocht; alsdann wird die Brühe mit braun geröstetem Mehl verdickt, Zwiebeln, Pfeffer, Nelken und Salz dazu gethan und zusammen aufgekocht.



## Auf andere Art.

Nachdem man das Fleisch mit Wasser und Salz abgekocht hat, verdünnt man eine Kelle Rusciniuß mit Wein, schlägt es durch einen Durchschlag, würzt es mit Zimmt, Zucker und Nelken, gießt nach Bedarf noch mehr Wein daran, legt das Fleisch hinein und läßt es zusammen kochen. Beim Anrichten streuet man abgezogene und längslicht geschnittene Mandeln darüber.

## Rehfleisch mit schwarzer Sauce.

Man nimmt Blut vom Reh oder einem andern Thiere, treibt es mit Essig oder Wein durch einen Durchschlag, röstet klein gehackte Zwiebeln in Butter, und thut sie nebst geriebenem Brode dazu, würzt es mit Nelken, Zimmt und Zucker, legt das unter der Zeit abgekochte Wildpret hinein und läßt es mit einander sieden. Man muß aber Achtung geben, daß es nicht anbrennt oder zu dicke wird.

## Rehziemer in Pfeffer.

Man schneidet einen Rehziemer in große Stücke, spickt sie mit gröblichem und mit Salz und Pfeffer gewürztem Speck, thut es in ein Kasserol mit zerlassnem Speck, gießt gute Brühe und rothen Wein daran, thut Lorbeerblätter, grüne Citronen und das gewöhnliche Gewürz dazu, und läßt es zusammen kochen. Wenn es gar ist, verdickt man es mit braun geröstetem Mehl, gießt einen Löffel Weinessig hinzu, und thut nach Belieben Zucker daran.

## Rehkeule gedämpft.

Nachdem dieselbe abgehäutet, gespickt, und einige Tage marinirt und gebeizt worden ist, salzt und würzt man dieselbe mit Pfeffer und Nelken, legt sie in ein Kasserol, gießt Wasser, Wein und Essig darauf, und



läßt es zugedeckt auf Kohlen dämpfen, bis es weich ist. Unterdessen nimmt man geschälte und klein geschnittene Nessel, röstet sie in Schmalz, thut gehackte Weinbeeren, oder unreifen Weinbeerenfaß und geriebenen Pfeffertuchen und Zucker oder süßen Wein daran und würzt es nach Belieben. Hierauf seihet man die Brühe von der Keule, und füllt dagegen diese Brühe darüber, mit welcher man sie sofort kochen läßt. Beim Anrichten streut man Zimmt und klein geschnittene Citruschale darüber,

Uebrigens kann man auch, gleich dem Hirschfleisch,

Nehfleisch mit Kapern

— mit Citronen

— mit Sardellen

— mit Mandeln und Rosinen

nach eben den Vorschriften zurichten.

#### Nehfleisch im Ragout.

Man spickt Nehfleisch mit grobem Speck und passirt es in einem Kasserol mit zerlassener Butter, gießt sodann Brühe und weißen Wein daran, würzt es nach Belieben und läßt es zusammen kochen. Beim Aufragen drückt man Citronsaft daran.

#### Frikandeaux von Nehfleisch.

Man löset von einer Nheule die Haut ab, schnetzet das Fleisch in großen Stücken von den Knochen und zwar so, daß man 3 bis 4 Stücke bekommt. Von diesen sondert man nun alle Haut und Sehnen ab, die sich inwendig daran befinden, klopft sie mit einem Küchenhammer etwas platt, schneidet die unebnen Kanten ab und spickt sie auf einer Seite. Dann legt man sie in ein Kasserol mit Butter, Lorbeerblättern, und einer mit Nekteln besetzten Zwiebel, so, daß die gespickte Seite unten kommt, deckt das Geschirr zu und läßt sie auf einem niedrigen Dreifuß über Kohlen in seiner eignen Brühe



schmoren, bis sie zuletzt ganz eingeschwitzt sind, und das Fleisch auf der gespickten Seite anfängt braun zu werden; dann kehrt man sie um und läßt sie noch ein wenig braten. Hierauf gießt man etwas Fleischbrühe daran, legt ein Stück Butter, welches man in Mehl umgewendet hat, hinzu, und läßt sie noch braten.

### Pastete von einem Rheschlegel, auf Wiener Art.

Man häutet und spickt den Schlegel, würzt ihn und begießt ihn mit Essig; wenn er einige Zeit so gelegen hat, wendet man ihn um, daß er mürbe wird und recht durchzieht.

Hierauf macht man nun nach Belieben einen mürben, oder einen gebrannten Teig zu der Pastete. Auf den letzten Fall nimmt man 4 Pfund Mehl auf den Backtisch, thut anderthalb Pfund Butter in Scheibchen geschnitten darein, wirft Salz dazu und macht mit siedendem Wasser einen Teig an. Hiervon formt man nun die Pastete wie bekannt, belegt den Boden derselben mit Speck: oder Butterscheibchen, Kapern, Citronschalen, Rosmarin, Lorbeerblättern und feinem Gewürz, und legt den Schlegel darauf. Alsdann thut man die andere Hälfte dieser eben genannten Ingredienzien oben auf den Schlegel und deckt die Pastete zu, welche man nach der Gestalt des Schlegels zu formen pflegt; setzt sie in einen geheizten Backofen und läßt sie drei bis vier Stunden backen. Unterdessen macht man nach Gefallen eine Kapern: Citron-Pommeranzen: Sardellen:, oder andere schickliche Sauce fertig, die man, wenn die Pastete angerichtet wird, durch einen Trichter hinein giebt.

Anstatt der Speckstreifen, des Gewürzes und der Kräuter, welche man unter und über den Schlegel legt, kann man auch eine Farce machen und die eine Hälfte auf den Pastetenboden, die andere aber über den Schlegel



streichen. Man rührt ein halbes Pfund Butter ab, vermischt damit 8 Stk. gehackte Sardellen, die klein geschnittene Schale von einer Limonie, nebst dem Saft derselben, ferner ein halbes Pfund fein gehacktes Kalbfleisch, seines Gewürz, geriebene Semmel und einige Löffel voll Sahne; dieses alles rührt man zu einer Farce ab.

#### Pastete von Rehziemer.

Man schneidet die Knochen aus einem Rehziemer; doch so, daß das Fleisch zusammen bleibt. Dieses klopft man mit einem Küchenhammer, durchzieht es mit fingers dickem Speck und marinirt es mit Salz, Thimian, Lorbeerblättern, Pfeffer und Wachholderbeeren. Dann setzt man eine Pastete von grobem gebranntem Teige auf, belegt den Boden mit Speckscheiben, gehackten Nelken, Muskatblumen, Citronschalen, Lorbeerblättern, Rosmarin und Basilikum, bringt das Fleisch darauf und bedeckt es erst mit Speckstreifen, und dann mit dem Teigdeckel, worauf man die Pastete 3 bis 4 Stunden lang in einer heißen Backofen setzt. Unterdessen werden die Knochen vom Ziemer klein gehauen, mit Essig und Bouillon gekocht und Salz und Gewürz hinzu gethan. Diese kräftige Brühe streicht man nun durch ein Haarsieb und giebt sie, nachdem man den obern Speck von dem Fleisch abgenommen, beim Anrichten in die Pastete.

#### Kalte Pastete von Rehziemer.

Man schneidet das Fleisch von den Knochen in Stücken; blanchirt es in heißem Wasser, spickt es mit grobem Speck und legt es nebst Nelken, Pfeffer, Muskatblumen, Lorbeerblättern und Salz über Nacht in Essig: hernach schlägt man es in einen Pastete-teig, macht dieselbe mit dem Deckel zu, und läßt sie in dem Backofen, wenn man zuvor oben ein Loch hinein gemacht hat, damit sie nicht bersten kann, gar backen. Unter der Zeit macht man



von Roggenbrod, Weinessig, guter Fleischbrühe, Citrone, Zwiebeln, Salz und von der Brühe, welche schon in der Pastete ist, eine Sauce, die man durch ein Haarsieb treibt, und durch das Loch in die Pastete fällt, welches sodann zugemacht wird; und so läßt man sie noch ein Weilchen im Ofen stehen. Wenn die Pastete fertig ist, wird sie an einen kühlen Ort gesetzt und alle zwei Tage umgewendet, so daß das Unterste zu oberst kommt, und so fährt man von zwei zu zwei Tagen fort. Diese Pastete kann sich auf diese Art zwei Monate halten.

#### Angeschlagene Rehkeule.

Man zieht die Haut ab, schneidet das Fleisch von den Knochen, hackt es mit einem Theil Speck klein, thut Salz, Muskatblüthen, Pfeffer und Nelken dazu, und rührt es mit Eyerdotter und zerlassener Butter zu einer Farce ab, die man sofort, in der vorigen Gestalt der Keule, an den Knochen schlägt, und mit länglicht geschnittenen Mandeln bespickt. Hierauf wird Butter in eine Pfanne gethan, die angeschlagene Keule sauber und behende hinein gelegt, und in einem Backofen gelblich gebacken. Damit die Mandeln nicht verbrennen, werden sie im Ofen mit einem Papier bedeckt. Beim Anrichten legt man sie in eine Schüssel, garnirt sie mit Citronscheiben und gießt gäshigte Butter darüber.

#### Rehkeule oder Ziemer zu braten.

Man häutet den Braten sauber ab, schneidet Speck klein, spickt ihn zierlich damit und salzt ihn ein wenig. Wenn er etwa zu schweißig, d. h. zu blutig wäre, so wäscht man ihn aus, oder blanchirt ihn mit heißem Wasser, steckt ihn dann an den Bratspieß und läßt ihn langsam braten. Wenn er bald trocken ist, so begießt man ihn mit Butter, welche aber nicht braun gemacht werden darf, und läßt ihn ferner braten. Hierauf legt man ein



paar ganze Zwiebeln in die Bratpfanne, daß die Jüs darauf läuft und begießt ihn fleißig damit. Ist er nun bald abgebraten, so begießt man ihn mit Butter, welche Gäscht hat und rührt ihn an, wobei man die Jüs unten in die Schüssel gießt, den Braten darauf legt und den Schüsselrand mit geriebener Semmel bestreut, den Braten aber mit Citronscheiben belegt.

Während dem Braten muß man oft mit einem Messer oder Gabel hineinstechen und fleißig mit Butter begießen, damit das Fleisch mürbe und gut werde.

Beim Anrichten kann man auch geriebenes Zuckerbrod, gestoßene Nelken und klein geschnittene Citronschalen darüber streuen und braune Butter dazu geben.

Zu einer gebratenen Mehleule oder Ziemer kann man der Abwesung wegen mancherlei Saucen geben, z. B.

1) Man schneidet Aepfel klein und röstet sie nebst einem Theil kleiner Rosinen in Schmalz braun, gießt dann ein Glas Wein hinzu, würzt es mit Zucker und Zimmt, macht es mit braun geröstetem Mehl sämig, und läßt es aufkochen.

2) Oder man schneidet eine Handvoll abgezogener Mandeln länglicht, gießt Wein und Fleischbrühe daran, thut kleine Rosinen, geriebenen Pfefferkuchen, Zimmt und Zucker hinzu, und läßt es klar kochen.

3) Man thut eine Handvoll klein gehackte Kastanien, etwas Zimmt, Zucker, Nelken und fein geschnittene Citronschale in Butter, gießt rothen Wein daran, thut, wenn es nicht sämig genug seyn sollte, etwas geriebene Semmel dazu und läßt es gut kochen.

4) Man schneidet die Oliven von den Kernen, hackt sie klein und kocht sie mit geröstetem Brod in Wein; dann treibt man es durch ein Haarsieb, thut Zimmt, Muskatblüthen und Zucker hinein, hackt noch mehr frische Oliven und thut sie dazu, gießt Citron- oder Pommeranzensafft daran, mischt Citronmark und Bratenjüs dazu,



und läßt sie aufkochen. Hierbei garnirt man den Rehbraten mit halb von einander geschnittenen Oliven.

### Marinirten Rehbraten zu braten.

Man wäscht ihn erst mit Weinessig ab, damit sich das Blut gut herauszieht, dann beizt man ihn einige Tage in gewürztem Essig. Hierauf legt man ihn in die Bratpfanne, gießt nur so viel Essig daran, daß er nicht verbrennt, läßt ihn bei dem Feuer ein wenig überlaufen und dann wieder kalt werden. Alsdann spickt man ihn wie gewöhnlich, bestreut ihn mit Pfeffer und Nelken, legt ihn wieder in die vorige Essigmarinade, läßt ihn noch ein paar Tage darinnen liegen und bratet ihn alsdann, wie sonst.

### Rehkeule zu braten, daß man sie einige Tage aufbewahren kann.

Man spickt die Keule mit Speck, langem Pfeffer und Zimmtsüßchen, schlägt sie dann in gemeinen, etwas trocknen Brodtteig ein und läßt sie im Backofen braten, bis der Teig harre ist. Auf diese Art kann man sie einige Tage gut erhalten, und bequem auf Reisen mitnehmen.

### Rehbraten grillirt.

Man schneidet übrig gebliebenen Braten in Stücke, setzt hernach in einem Kasserol Butter auf's Feuer, wenn sie braun ist, thut man geschnittene Zwiebeln nebst dem Braten dazu, und läßt ihn rösten, doch so, daß er nicht zu hart wird oder verbrennt: alsdann richtet man ihn an, und gießt die braune Butter sammt den Zwiebeln darüber.

### Rehbraten mit Kapern.

Man hackt den übrig gebliebenen Braten zu kleinen zierlichen Stücken, thut sie in ein Kasserol, legt ein Stück Butter nebst geriebener Semmel, Mustatenblüthen,



Ingwer und Citronschale daran, gießt ein wenig Wein und Bouillon dazu und läßt es auf Kohlen kochen, bis es ein wenig dick wird.

### Kehbraten mit Citronen.

Man hackt den übriggebliebenen Braten wie zuvor, röstet dann Mehl in Butter braun, gießt Bouillon und Wein daran, würzt es nach Belieben, schneidet Citronschalen und Scheiben daran, und läßt es zusammen aufkochen.

### Kehbraten mit Sardellen.

Wird ganz nach vorstehender Anweisung gemacht, nur, daß man noch einige Stück Sardellen auswässert, ausgrätet, klein hackt und darunter mischt.

### Kehbraten mit Kümmel und Zwiebeln.

Man röstet ebenfalls Mehl in Butter braun, schneidet Zwiebeln dazu und läßt sie damit rösten. Darnach gießt man Brühe und Essig dazu, würzt es mit Ingwer, Pfeffer und gestoßenem Kümmel, legt den in Stücken gehackten Braten hinzu, und läßt es zusammen kochen.

### Kehleber gedämpft.

Man häutet die Leber, spickt dieselbe, bestreut sie mit ein wenig Mehl, und läßt sie mit Butter braten. Dann gießt man Bouillon und ein Glas Wein dazu, legt eine mit Nelken besteckte Zwiebel und Citronschale daran, und läßt die Leber darin aufkochen, doch nicht zu lange, damit sie nicht hart werde. Beim Anrichten nimmt man die Zwiebel weg.

### Kehlebermus.

Man schneidet die Leber in vier Stücke, legt sie auf einen Rost und röstet sie. Dann thut man sie in einen



Mörser, nebst einigen gerösteten Semmelschnitten und kleinen Rosinen, stößt alles wohl durcheinander, rührt es mit Fleischbrühe klar, welche jedoch nicht allzu fett seyn darf; streicht es durch ein Haarsieb, würzt es mit Zimmt, Zucker und Nelken und läßt es in einem Kasserol aufsitzen: doch muß es fleißig mit einem Kochlöffel umgerührt werden, damit es nicht anbrennt.

Von den Rehohren kann man, so wie beim Hirsch geschehen, ein wohlgeschmeckendes Ragout machen.

Hier haben Sie nun, liebe Auguste, wieder ein ziemlich reichhaltiges Verzeichniß von Speisen, zu Benutzung der Rehe, ob man gleich freilich nicht einen so mannichfaltigen Gebrauch davon machen kann, als von dem Hirsch; indess werden sicher jene diesen am Wohlgeschmack nichts nachgeben. —

Ich wünsche Ihnen bald ein frisches Schmalzhier in Ihre Küche, versuchen Sie dann meine Kochrecepte und erinnern Sie sich dabei Ihrer Freundin.

### Vierter Brief.

Heute, meine Liebe, will ich Sie von dem letzten Thiere unterhalten, welches zur hohen Jagd gerechnet wird, und dieses ist das

Wilde Schwein; oder Schwarzwild.

Ein Produkt, welches nicht nur zum frischen Gebrauch in der Küche willkommen ist, sondern auch eine Menge angenehmer Speisen für den Winter liefert, da es unter allem Wildpret der längsten Dauer fähig ist, und sich durch Einpökeln und Einsäuren lange Zeit auf's beste aufbewahren läßt. Wenn man indess bloß sein Augenmerk auf diesen ökonomischen Nutzen richten wollte, so müßte man glauben, daß das größte Schwein das beste sey. —



Zieht man aber den Geschmack zu Rathe, so verdienen die jungen, mithin kleinern, durch die Delikatesse ihres Fleisches den Vorzug. Die Frischlinge, d. h. Schweine von einem oder anderthalb Jahren behaupten den ersten Rang: diesen folgen die etwas ältern bis zum dritten Jahre, welche man Keiler nennt. Bei den völlig ausgewachsenen wilden Schweinen nennt man das männliche: Hauer, das weibliche aber, welches schon Junge gehabt hat: Bache. Je älter diese Thiere sind, je weniger werden sie geachtet und sind sie dabei mager und abgezehrt, so verdienen sie in keiner Rücksicht einiger Aufmerksamkeit. Wenn das Schwarzwild auf den Kornfeldern fressen kann, oder die Wälder an Eichen, Bucheckern, oder wildem Obste reich sind, so ist es am feistesten. Den ganzen November hindurch ist ihre Brunstzeit, da denn das Fleisch der Hauer, wegen seines übeln Geruchs und Geschmacks völlig ungenießbar ist. Haben wir nun das Fleisch von dem Jäger erhalten, so ist unsere erste Beschäftigung, die besten Stücke zu festlichen Mahlzeiten wegzulegen, diese sind: die Keule, der Ziemer und der Kopf, das übrige Fleisch eignet sich nur zur täglichen Hausmannskost und kann sowohl frisch, als zur Dauerspeiße zubereitet, gekocht und mit verschiedenen Saucen genossen werden.

Ich könnte Sie wohl auf meine beiden vorhergehenden Briefe zurückweisen, denn man kann eben so wohl:

Wildes Schweinefleisch mit Brotpfeffer

—	—	mit Kapern
—	—	mit Sardellen
—	—	mit Mandeln und Rosinen
—	—	mit Wachholderbeeren und Zwiebeln

als Hirsch- und Rehfleisch zureichten, indeß, da es immer noch viele andere Zubereitungsarten giebt, so erlauben Sie mir, die vorzüglichsten davon anzuführen.



### Wildes Schweinefleisch zu kochen.

Man wäscht es sauber und kocht es mit halb Wasser halb Wein, und gehörigem Salz gar; dann röstet man Mehl, oder geriebenes Roggenbrod in Butter braun, gießt von der Brühe des gekochten Schweinefleisches daran und läßt es klar kochen. Zuletzt thut man Nelken, Pfeffer und Wachholderbeeren hinzu, legt das Fleisch hinein und läßt es auffieden.

### Wildes Schweinefleisch mit Kirschsauce.

Das Fleisch wird mit Wasser und Salz gar gekocht. Unterdessen röstet man Mehl mit Zucker, daß es eine hochbraune Farbe bekommt; thut alsdann ein paar Hände voll getrocknete und gestoßene Kirschen, nebst Zimmt und Citronschale daran, gießt Wasser und Weinessig hinzu und läßt es sämig kochen. Hierauf streicht man es durch ein Haarsieb, legt das Fleisch hinein, versüßt es mit Zucker und läßt es aufkochen.

### Wildes Schweinefleisch mit Kirsch- oder Pflaumenmus

wird auf eben die Art, wie das Hirschfleisch, zubereitet.

### Wildes Schweinefleisch mit Kümmel und Zwiebeln.

Nachdem man das Fleisch wie gewöhnlich abgekocht hat, thut man ein paar Hände voll geriebenes Roggenbrod in ein Kasserol, gießt von der Fleischbrühe daran, würzt mit Ingwer, Pfeffer und Nelken, und läßt es sämig kochen. Während der Zeit röstet man klein geschnittene Zwiebeln in Butter braun, thut sie nebst etwas Kümmel in das Kasserol, legt das Fleisch hinzu, und läßt es auffieden.



### Wildes Schweinefleisch mit Sauerkraut.

Man nimmt hierzu eine kleine oder die Hälfte von einer Schweinkeule und kocht sie wie zuvor: zu gleicher Zeit kocht man Sauerkraut halb gar, seigt es dann ab und schneidet es mit einem Wiegemesser klein; röstet dann Mehl in Butter braun, thut das Kraut hinein und rührt es durcheinander. Hierauf gießt man  $\frac{3}{4}$  Quart saure Sahne hinzu und läßt es dampfen. Unterdessen macht man von gebranntem Teig einen Rand um eine Schüssel, schütet die Hälfte von dem Sauerkraut hinein, richtet das Fleisch darauf an und bedeckt es mit der andern Hälfte des Krautes, welches man sofort glatt streicht, mit fein geriebener Semmel bestreut und mit Schweinefett begießt.

### Wildes Schweinefleisch mit märkischen Rüben.

Während man das Fleisch mit Wasser und Salz abkocht, pußt man die kleinen Rüben, thut sie mit brauner Butter, Zucker und einem Löffel Mehl in ein Kasserol und läßt sie bräunlich dampfen. Alsdann gießt man ein wenig Brühe daran, und läßt sie damit kurz einkochen.

Will man diese Rüben weiß zurichten, so läßt man sie in der Butter, ohne Mehl und Zucker, nur wenig schwizen; gießt dann Fleischbrühe daran, und damit diese sämig wird, so thut man zuletzt ein Stück Butter mit Mehl durchknetet hinzu und läßt sie damit kurz einkochen. Beim Anrichten legt man die Rüben um und neben das Fleisch, und bestreut sie mit geriebener Semmel.

### Panirtes wildes Schweinefleisch.

Man nimmt nach Belieben eine Keule, Ziemer oder Brust, und macht es à la Braise gar: d. h. man dampft es in einem bedeckten Kasserol mit Wasser, Zwiebeln, beliebigem ganzen Gewürz, Wurzelwerk, einem Bund Kräuter



und Salz weich, und läßt es in dieser Brähe erkalten. Hernach nimmt man es heraus, trocknet es ab, bestreicht es mit Eibottlern und panirt es ein paar Messerrücken dick mit geriebenem und mit Zucker und Zimmt vermischtem grobem Roggenbrod, begießt es gemach mit zerlassener Butter oder Schweinefett und läßt es rasch in einem Bratofen abbacken.

Hierzu kann man nun nach Gefallen eine Kirschhagebutten- oder andere dergleichen beliebige Sauce machen.

### Pastete von wildem Schweinefleisch.

Man häutet, wässert und übersiedet das Fleisch und läßt es wieder abtrocknen. Unterdessen verfertigt man einen mürben Teig, rollt den Boden aus, bestreut denselben mit fein geriebenem trockenem Brode, wie auch mit Muskatblüthen, Pfeffer und Nelken, legt das Wildpret ordentlich darauf, belegt es mit Citronscheiben und ziemlich viel Butterscheibchen und überstreut es mit dem vorigen Gewürz. Zuletzt macht man den Deckel auf die Pastete und bringt sie in den Backofen.

Während dem Backen thut man geriebenes und in Butter geröstetes Roggenbrod in ein Kasserol, gießt Fleischbrähe, Wein und Essig daran, würzt es mit den Gewürzen, welche in die Pastete gebraucht worden, und läßt es kochen. Hierauf treibt man sie durch ein Haarsieb, thut Butter, Salz und Zucker hinzu und giebt die Sauce beim Auftragen in die Pastete.

### Wilden Schweinebraten.

Man häutet den wilden Schweinebraten, wie anderes Wildpret, spickt ihn mit Zimmt und Nelken, oder bestreut ihn mit gestoßenen Wachholderbeeren, salzt ihn stark, steckt ihn an Spieß und läßt ihn braten. Wobei man ihn fleißig mit seinem eignen Fette aus der Bratpfanne begießt; sollte er aber zu mager seyn, so bestreicht man ihn oft mit Butter. Hat der Braten, besonders



eine Keule, von außen Farbe bekommen, so bindet man einige mit Butter bestrichene Bogen Papier darum, und läßt ihn vollends mürbe und saftig braten.

### Auf andere Art.

Man nimmt einen frischen, oder in Essig gebeizten wilden Schweinebraten, häutet ihn und spickt ihn wie zuvor mit Zimmt und Nelken, und bratet ihn am Spieß oder im Ofen. Wenn er halb gar ist, bestreut man ihn mit geriebener Semmel und betröpfelt ihn fleißig mit seinem eignen Fett.

Beim Anrichten pflegt man einen wilden Schweinesbraten mit Citronscheiben und Rosmarinzwiegen zu garniren.

### Frischling zu braten.

Wenn der Frischling noch nicht groß genug ist, um in Stücken zerlegt und gleich anderm wilden Fleisch behandelt zu werden, sondern etwa die Größe eines Spanferkels hat, so wird er ganz gebraten und folgendergestalt zubereitet: Man zieht ihm die Haut ab, biegt die Beine krumm, macht das Fleisch über Kohlen steif, spickt ihn, steckt ihn an den Spieß, umwickelt ihn mit Papier und läßt ihn braten. Wenn er halb gar ist, nimmt man das Papier ab, bestreut ihn mit geriebener Semmel und läßt ihn braun werden.

Man kann auch nach Belieben eine Farce von geriebener Semmel, Eiern, Butter, Muskatblumen, gestoßenen Mandeln oder Kastanien, oder eine andere von magerm Fleische, Speck, Champignons, Scharlotten, Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und Eiern machen, und entweder diese oder jene in den Frischling füllen, den Bauch zunähen und damit braten lassen.



### Schweinebraten mit gerösteten Zwiebeln sauer zugerichtet.

Man schneidet den übriggebliebenen Wildpretbraten ein, röstet dann Mehl in Butter braun, thut klein gehackte Zwiebeln dazu, und gießt, wenn auch diese braun sind, Fleischbrühe und Weinessig daran, würzt es mit Pfeffer und englischem Gewürz, und läßt es klar kochen. Thut dann das Fleisch darein und läßt es zusammen aufsieden.

### Schweinebraten mit Kapern.

Man schneidet den Braten scheibenweise, thut ihn nebst geriebener Semmel, etwas Bratenjus, Fleischbrühe und Wein in ein Kasserol und läßt es kochen; wenn es sämig ist, thut man Kapern, Citronschale und Zucker daran, und läßt es aufsieden.

### Wilden Schweinebraten mit Sardellen.

Nachdem der übriggebliebene Braten scheibenweise geschnitten ist, thut man ein Stück Butter in ein Kasserol, röstet ein wenig geriebene Semmel darin, thut 4 bis 5 Stück gewässerte und klein gehackte Sardellen dazu und rührt es zu einem Brei, welchen man mit ein wenig Brühe und Wein verdünnt, durch ein Haarsieb in ein Kasserol treibt, mit Muskatblüthen und Citronschale würzt, und mit dem Braten aufkochen läßt, daß es eine dickliche Brühe giebt.

### Wilden Schweinebraten mit Citronen.

Man läßt ebenfalls geriebene Semmel mit Fleischbrühe und ein wenig Wein sämig kochen, legt den Braten nebst einer ganzen Zwiebel darein, würzt es mit Ingwer und Pfeffer, thut Citronscheiben und Schalen und nach Gefallen Zucker und Bratenjus hinzu, und läßt es auf Kohlen aufkochen.



Nach diesen Anweisungen, meine Liebe, werden Sie nun wohl das wilde Schweinefleisch, welches zum frischen Genuß und nicht zur Dauerspeise bestimmt war, verspeiset haben, und es ist uns nur noch ein schätzbares Stück, nemlich der Kopf übrig. Ich dürfte Ihnen zwar nicht erst erzählen, wie dieser von dem Körper getrennt wird: indeß da es doch wohl unter Ihrer Aufsicht geschehen könnte, so erlauben Sie mir, Ihnen zu sagen: daß man die zwei Vorderläufe zusammen nehmen und gegen die hintern ziehen muß; hernach schneidet man oben am Genicke, so weit als das Ohr langt ein, und auf beiden Seiten herunter, und hackt ihn dann vollends ab. Ist es nun auf diese Art guillotiniert, so steckt man durch den Kopf einen Spieß, nemlich zum Rüssel hinein und zum Genicke wieder heraus. Diesen fassen nun zwei Personen, halten ihn über Strohfeuer und sengen ihn unter stetem Umwenden ab. Unterdessen legt man ein Eisen in's Feuer, läßt es glühend werden und brennt mit diesem glühenden Eisen den abgesengten Kopf ganz glatt, bestreicht ihn oft mit Speck und brennt ihn wieder, bis er recht schwarzbraun wird. Zuletzt schneidet man das untere Maul los, daß es hängt, und dann das obere auch los, damit sich der Rüssel überbeuge; alsdann kann man ihn einwässern und folgendergestalt zurichten:

Man legt ihn mit ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Rosmarin und andern wohlriechenden Küchenkräutern, ganzen Nelken, Pfeffer, Citronschalen und Salz in einen Kessel, gießt  $\frac{1}{3}$  Wasser,  $\frac{1}{3}$  Weinessig und  $\frac{1}{3}$  Landwein darauf und läßt ihn etliche Stunden kochen. Wenn die Brühe zu sehr einkocht, muß man Wasser, Wein und Essig nachfüllen. Ist er nun weich gekocht, so läßt man ihn in seiner Brühe erkalten; jedoch darf dieses nicht in dem kupfernen Kessel geschehen, weil er darinnen einen bitteren Geschmack annimmt. Soll er nun angerichtet werden, so nimmt man ihn heraus, schneidet ihn unten gleich zu,



zieht die Haut ein paar Querefinger um den Kopf herum weg, daß das Weiße absticht, stellt ihn hernach auf eine Schüssel, bestreut ihn mit Blumen und grünen Zweigen, und giebt ihm eine Citrone oder Pommeranze in das Maul und läßt ihn zu Tische tragen.

Bei festlichen Mahlzeiten macht man weiße und rothe Gelees von Hirschhorn, schneidet sie in Streifen und legt sie zierlich um den Kopf.

### Wilden Schweinskopf mit rothem Wein gekocht.

Man kocht den Kopf mit Wasser, Essig und ganzem Gewürz, und wenn er eingefotten ist, gießt man rothen Wein daran und läßt ihn damit kochen, daß das Fleisch schön roth wird, dreht den Kopf oft mit einem Löffel herum, bis er ganz weich ist, dann seihet man die Brühe ab und stürzt ihn aus dem Gefäß in die Schüssel. Man muß sich aber wohl in Acht nehmen, daß man ihn ja nicht beim Rüssel in die Höhe hebt, weil sonst die beiden Riesen leicht ausreißen. Beim Auftragen verziert man ihn wie den vorigen; so wie man zu einem wilden Schweinskopf entweder Weinessig, Provencerdhl und Pfeffer, oder eine Sauciere mit Senf, geriebener Citronschale, Citronsaft, Zucker und feinem Baumöhl, aufzusetzen pflegt.

### Wilden Schweinskopf noch auf andere Art.

Man salzt den Kopf hinlänglich und läßt ihn sechs Stunden in Wasser kochen. Dann nimmt man ihn heraus, bestreut ihn mit Ingwer, Pfeffer und Salz, legt ihn auf einen Rost, läßt ihn eine halbe Stunde darauf braten, und kehrt ihn dabei immer fleißig um. Alsdann reibt man Pfefferkuchen, gießt süßen Wein daran, läßt es kochen, und treibt die Sauce durch ein Haarsieb. Hierauf thut man Rosinen, geschnittene Mandeln, Zucker



und Gewürz daran und läßt es nochmals sieden. Dann setzt man den Kopf in eine Schüssel, giebt ihm eine Pommeranze in das Maul und giebt die Sauce dazu.

Will man einen abgekochten Kopf einige Tage aufbewahren, so muß man denselben, nachdem er abgekocht ist, in ein tiefes hölzernes Gefäß legen, die Brühe darauf gießen, daß dieselbe darüber steht, und mit einem Tuche bedecken, wobei man ihn alle Tage umwendet.

Hat man aber schon so viel davon verzehrt, daß er nicht mehr ganz auf den Tisch gebracht werden kann, so verfertigt man noch einen

### Preßkopf.

davon, denn wenn das Genick- und Halsfleisch gegessen ist, schneidet man noch das übrige, als Zunge, Ohren oder Backenfleisch in feine Streifen, vermischt dieselben mit gestoßenem Pfeffer, Nelken, geriebener Citronschale und feinem Kräuterpulver, befeuchtet sie mit scharfem Essig, bindet sie in eine Serviette und legt sie unter eine Presse. Will man nun Gebrauch davon machen, so nimmt man die Serviette heraus, bindet sie auf, deckt eine Schüssel darüber und stürzt den Preßkopf darauf, welchen man sofort mit Essig und Baumöhl verspeiset.

### Gefüllten wilden Schweinekopf.

Man löst die Knochen aus einem wohl abgeputzten Kopfe ohne ihn zu durchschneiden. Alsdann nimmt man gepökeltes Rindfleisch und frischen Speck, hackt beides sehr fein, mischt seine Kräuter, gehackte Scharlotten, Salz, Gewürze und Champignons darunter, thut zuletzt eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel und 8 bis 10 ganze Eier daran, und stößt es im Mörser gut durcheinander. Hierauf nimmt man nun den Kopf vor sich, legt die Farce hinein, näht oder bindet das Maul mit Bindfaden zu, und legt hinten, wo der Kopf am Hals



abgeschnitten ist, eine große Scheibe Rindfleisch vor die Oefnung, damit die Fülle nicht heranstreten kann, benähet es ebenfalls mit Bindfaden und giebt dem Kopf seine vorige Gestalt, bindet ihn sofort in ein leinenes Tuch, und läßt ihn mit Wasser, Wein, Essig, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Wachholderbeeren, Salz und Kräutern, abkochen. Man kann hierzu eine süße Senffauce geben, oder eine Sauce von Citronen oder süßen Pommeranzen, welche man reibt und mit Wein, Zucker und Zimmt zurecht macht, dazu verfertigen. Sollten Sie nach allen diesen Zurichtungen dennoch einen Theil dieses Wildprets übrig behalten, so müssen wir eiten, es zur Dauerspeise für die Zukunft zuzubereiten und es entweder einsäuren oder einpökeln. Auf den ersten Fall kann man das

### Wilde Schweinesfleisch gut aufbewahren,

wenn man es in folgende Marinade einlegt. Man wäscht dasselbe, und nachdem es 3 oder 4 Stunden im Wasser gelegen hat, legt man es in einen Topf oder Kessel; nebst ein paar ganzen Zwiebeln mit Nelken besteeckt, Pfeffer, Salz, Wachholderbeeren, Lorbeerblättern und Rosmarin, gießt Wein, Wasser und Essig darauf, und läßt es zusammen sieden. Hernach legt man es aus dieser Brühe auf ein reines Tuch, daß es abkühlt und abtrocknet, schichtet es dann in ein Einmachegeräß, und schüttet die erkaltete Brühe nebst dem Gewürz darüber, deckt eine Stürze darauf, bindet ein Tuch darüber, und setzt es in einen kühlen Keller. Sollte die Brühe nicht so viel Fett haben, daß der Topf oben damit bedeckt wäre, so kann man etwas frisches Schmalz darauf gießen, damit es ein dichter Boden wird, welcher den Einfluß der Luft verhindert. Auf diese Art hält es sich wohl ein halbes Jahr gut. Sollte es aber bei warmer Witterung einen üblen Geruch annehmen wollen, so darf man es nur une-



berzöglich aus der Marinade nehmen, in frischem Wasser sauber auswaschen und wieder in ein anderes Geschir einlegen. Unterdessen kocht man eine Marinade von Kalbersfüßen, mit den obigen Zuthaten, gießt sie erkaltet über das Schweinefleisch, und giebt einen Boden von frischem Schmalz darauf.

Beim Einpökeln des Schweinefleisches verfähret man eben so als bei dem zahmen, indem man es hinlänglich mit Salz und Salpeter einreibt, die Knochen so viel möglich löst und mit Wachholderbeeren, Lorbeerblättern, Rosmarin und ganzem Gewürz fest in ein Fäßchen packt, dasselbe verspündet oder zuschraubt, und in ein kühles Gewölbe oder Keller setzt.

Von den übrigen Theilen des wilden Schweines, als Zähne, Borsten, Häute &c. kann ich Ihnen wenig oder nichts sagen, da wir diese erst verschiedenen Professionisten zur Bearbeitung überlassen müssen, ehe wir einigen Gebrauch davon in unserer Oekonomie machen können.

Schon seit einigen Wochen habe ich nicht das Vergnügen gehabt, etwas von Ihnen zu lesen; vermuthlich sind Sie noch mit Errichtung neuer Bekanntschaften oder Einrichtungen beschäftigt, welche Sie verhindern, an Ihre alte verlassene Freundin — zu denken? — nein, zu schreiben. Denn ich bin überzeugt, daß Sie mich so wenig vergessen können, als ich aufhören kann, ewig Ihre wärmste Freundin zu seyn.

### Fünfter Brief.

Wenn ich nicht die Idee, alle Waldprodukte und deren beste und mannichfaltigste Benutzung mit Ihnen durchzugehen, schon zu fest fixirt hätte, so würde ich wirklich Bedenken tragen, den gegenwärtigen Brief zu schreiben, weil er von einem Thiere handelt, welches allen, selbst



den städtischen Hausmüttern, nur allzu bekannt ist, und welches die meisten, besonders Sie, meine Liebe, sehr vortreflich zuzubereiten wissen. Jedoch, um in unserer Forst-Ökonomie keine Lücke zu lassen, und vielleicht diese oder jene Zubereitungsart, welche bis jetzt etwa Ihrer Aufmerksamkeit entgangen ist, in Ihr Gedächtniß zurück zu rufen, will ich Ihnen die Benutzung des

### Hasens

für unsern Tisch, von der Suppe bis zur Lorte, erzählen. Dieses Wild gehört schon zur niedern Jagd, und findet sich in manchen Gegenden sehr häufig, doch nicht überall von gleicher Güte und Werth. Nach ihrem Aufenthalte nun heißen sie entweder Berghasen, diese sind wegen der guten Kräuter, welche sie in gebürgigen Gegenden finden, vom besten Geschmack: oder Waldhasen, diese kommen den vorigen am nächsten. Die Feldhasen sind gemeinhin am größten und feistesten, da sie ihre Nahrung von Körnern haben können. Am schlechtesten sind die Sumpfhasen, welche sich in niedrigen und feuchten Gegenden aufhalten. Die Berghasen unterscheiden sich schon durch ihr Aussehen, indem sie viel größer und dicker am Körper und brauner von Farbe sind, auch haben sie mehr weiß unter der Kehle, als die Feldhasen.

Uebrigens unterscheidet man auch die Hasen nach ihrem Geschlecht: das Männchen wird Ramler, das Weibchen aber Häsln, oder Saz, oder Mutterhasen genannt und ist in der Regel zarter als jenes. Der Ramler ist kürzer, röthlicher und stärker von Lenden, er hat einen kürzern, dickern und rundern Kopf, einen längern Bart, kurze, breite und weißliche Löffel (Ohren) und breite, kurze und abgenutzte Hacken (Nägel). Die Häsln hingegen ist größer und länger, ihre Wolle auf dem Rücken ist grau und fällt in's schwärzliche. Ihre Hinterviertel sind nicht so weiß und breit, als bei dem Ramler; ihr Kopf ist mehr



lang und schmal; sie hat viel mehr Wolle an den Läuften, und ihre Nägel sind länger und scharfer.

Auch bei diesen Thieren behält die Jugend und das Mittelalter den Vorzug vor dem Alter, weil dieses zwar einen großen aber oft auch zähen oder harten Braten giebt. Damit wir uns daher mit der Zurichtung hiernach richten können, ist es nothwendig, die jungen von den alten zu unterscheiden; und da die Größe nicht allemal der sicherste Maasstab ist, so müssen wir noch andere Kennzeichen zu Hilfe nehmen. Wir wollen also den Hrn. Langohr bei seinen Löffeln fassen und sie von einander ziehen: giebt das Fell nach, sind überdieß die Pfoten weich und die Hacken scharf, auch der Nis in der Lippe nicht weit geöffnet, so ist er jung. Ist aber das Fell zwischen den Ohren fest und unnachgiebig, die Pfoten stumpf und uneben, die Glieder an den Vorderläufen ziemlich groß, die Ohren oder Löffel trocken und hart, und der Steiß weich und groß, so ist er alt und muß gut mortificirt, gebeizt oder doch gedämpft und gekocht werden. Das sicherste Kennzeichen eines jungen Hasens ist, daß er noch am Fuße auf seinen Vorderbeinen einen Knorren hat, welcher sich bei dem alten nicht mehr findet.

Da uns aber oft noch daran gelegen seyn muß, zu wissen, ob der Hase frisch geschossen sey oder nicht, welches der Geruch zu mancher Jahreszeit nicht anzeigt, so müssen wir genau nachsehen, ob der Leib steif und das Fleisch blaß ist. Ist aber der Leib biegsam, und das Fleisch schwärzlich, so ist er nicht mehr frisch. Noch können wir es ihm auch an den Augen ansehen: sind diese nicht mehr frisch, sondern trocken und eingefallen, so ist es Zeit, daß ihn die Köchin entkleidet und zum Genuß zubereitet, ehe er riechend wird; weil er alsdann für manchen Gaumen zwar noch eine reizende, nicht aber für jeden Magen eine gesunde Kost abgiebt.



Es bleibt uns aber noch eine Besichtigung übrig, die vielleicht nicht allgemein bekannt ist, die ich aber nicht mit Stillschweigen übergehen darf. Dieses Wild hat zuweilen Pocken, welche sich vorzüglich am sichersten an der Leber und Lunge entdecken lassen, deshalb hinterlistige Verkäufer diese Theile, wenn sie nicht rein sind, herausnehmen. Fehlen also dieselben, so kann man Betrug vermuthen, und darf den Hasen nicht bezahlen, bis er abgestreift ist, und man untersucht hat, ob auch das Fleisch wirklich rein sey. Findet man aber die geringste Spur dieser eckelhaften Krankheit, oder zeigen sich auch nur noch Höhlungen in dem Fleische, woselbst diese Pocken gestanden haben, so wird man gewiß keinen Appetit dazu haben: zumal da mit dem Daseyn der Blattern gewöhnlich ein widerlicher und thranigter Geruch verbunden zu seyn pflegt.

Hat nun aber der Hase alle Prüfungen glücklich und ohne Nachtheil ausgehalten und ist er gut gefunden worden, so können wir ihm nun ohne Bedenken das Fell über die Ohren ziehen; alsdann schneidet man den Vordertheil und die kleinen Rippen ab, welches man das Hasenklein heißt, und schneidet ihm hinten das Schloß entzwei, damit das Weideloch rein gemacht werden kann.

Zuletzt wird er gehäutet, wobei man sich aber in Acht nehmen muß, daß man nichts vom Fleische zugleich hinwegreißt. Hierauf wird er nun nach Belieben gespickt oder nicht, und ganz oder in Stücken zerlegt, wie es die Zurichtung erfordert, zubereitet.

**Der Vorhase oder das Hasenklein**  
wird auf folgende Art gekocht.

Nachdem der Hase abgestreift ist, setzt man ein Gefäß mit Essig unter den Hasen und läßt das Blut aus demselben hineinlaufen. Hierauf nimmt man das Vordertheil vom Hasen, schneidet die Büge herunter und hackt es zu Kochstücken, nimmt die Galle von der Leber, spaltet



den Kopf entzwei, setzt ihn mit Wasser, Essig und Bier zum Feuer und läßt ihn kochen. Hernach reibt man Pfefferkuchen, röstet ihn in Butter, gießt von der Brühe daran, würzt es nach Gefallen und läßt es kochen. Kurz vor dem Anrichten quirlt man den aufgefundenen Schweiß (Blut) mit Zucker ab, läßt ihn durch einen Durchschlag in die kochende Sauce laufen, und rührt es klar. Zuletzt kann man Citronschale darüber streuen.

#### Auf andere Art.

Man schneidet den Porhasen zurecht, legt ihn 2 bis 3 Stunden in Essig, daß das Blut herausgezogen wird, läßt alsdann den Essig durch ein Haarsieb laufen, thut das Fleisch in ein Kasserol, gießt den Essig darauf, würzt es mit Zucker, gestoßenen Nelken, gehackter Citronschale und Salz, und läßt es kochen. Wenn es weich ist, macht man die Sauce mit in Butter braun geröstetem Mehl sämig, und läßt es aufkochen.

Anstatt des gerösteten Mehls kann man auch geriebenes und geröstetes Brod nehmen, die Hasenbrühe darauf gießen, eine mit Nelken besteckte Zwiebel dazu legen und mit dem Fleisch zu einer sämigen Sauce kochen lassen.

#### Hasen-Pfeffer.

Man zerlegt den Hasen in Stücke, läßt ihn mit halb Wasser halb Wein kochen, und würzt ihn mit Pfeffer, Nelken und Muskatennuß. Wenn er bald weich ist, röstet man geriebenes Brod mit gehackten Zwiebeln und Speck in Butter, verdickt die Brühe auf dem Hasen damit, legt Citronschale hinzu und läßt es sämig kochen.

#### Auf andere Art.

Nachdem der Hase zerlegt ist, durchzieht man die Stücke mit Speck, und passirt sie in geschmolzenem Specke in einem Kasserol, gießt dann Brühe und Wein daran,



legt ein Bündchen Kräuter, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, Muskatennuß und grüne Citrone hinzu, und läßt es kochen. Unterdessen schwitzet man die Leber in Butter ab, stößt sie im Mörsel, und treibt sie mit ein wenig Brühe durch ein Haarsieb zu dem Hasen. In Ermangelung der Leber und der daraus bereiteten Coulis kann man zur Verdickung der Sauce bloß geröstetes Mehl nehmen.

#### Hasen gedämpft.

Man schneidet den Vorhasen ab, häutet den Hasen und beizt ihn etliche Tage mit Wein und Weinessig: hierauf spickt man ihn, salzt und würzt ihn mit Pfeffer und Nelken, und zerlegt ihn in Stücke. Unterdessen siedet man den Vorhasen in halb Wasser halb Weinessig weich, löset das Fleisch von den Beinen, hackt es klein und thut es mit geriebenem Roggenbrod, Pfeffer und Nelken in ein Kasserol, gießt Weinessig und Wein daran, legt den Hasen hinein, und läßt ihn dämpfen. Vor dem Anrichten thut man noch ein Stück Butter, Zucker und klein geschnittene Citronschale hinzu und drückt Citronsaft daran.

#### Hasen in böhmischer Brühe.

Man salzt, würzt und spickt den Hasen, und bratet ihn zur Hälfte; hernach nimmt man ihn wieder vom Spieße, schneidet ihn in Stücke, thut ihn in ein Kasserol, gießt Weinessig, Wasser und wenn man es haben kann, den Hasenschweiß dazu, thut geriebenen Pfefferkuchen daran, würzt es mit Pfeffer und Nelken, und läßt es unter stetem Rühren sämig und weich kochen. Zuletzt röstet man gehackte Zwiebeln in Speck braun, thut sie dazu und läßt es dämpfen.

#### Hasen auf schweizer Art.

Man zerlegt den Hasen in Viertheile, spickt sie mit Speck und läßt sie mit Brühe kochen; würzt sie mit Salz,



Pfeffer und Nelken, und gießt ein wenig Wein daran. Wenn sie gar sind, thut man die Leber und das Blut von dem Hasen mit ein wenig Mehl in ein Kasserol, vermischt alles mit ein wenig Weinessig, Kapern und Oliven, woraus die Kerne genommen worden, und rüchet es an.

### Hasen à la Matelotte.

Man läßt den Hasen in kochendem Wasser einmal aufwallen, schwigt ein Stück Butter mit in Viertel geschnittenen Zwiebeln braun, thut den Hasen darein, und läßt ihn darin passiren. Hierauf füllt man noch einige Glaser Wein und gute Brühe dazu, wirft Limoniencheiben und Pommeranzenschalen daran, und läßt es sachte kochen. Zuletzt wirft man  $\frac{1}{4}$  gehackte Sardellen und ein Stück Zucker daran, würzt es mit Pfeffer und Nelken, gießt ein wenig Dragun: Essig daran, und läßt es aufkochen.

### Auf andere Art.

Wenn der Hase abgebraten ist, so läßt man ihn kalt werden, und zerlegt ihn in 2 Finger breite Stücke. Dann schwigt man ein gut Theil Zwiebeln in einem halben Pfunde Butter braun, thut etnen Löffel voll Mehl, eine Scheibe magern Schinken, ein Quartierchen weißen Wein und noch einmal so viel gute Brühe, und einige Lorbeerblätter dazu. Ist nun diese Sauce klar gekocht, so thut man Citronscheiben, gestoßene Nelken und endlich den gebratenen und zerstückten Hasen hinein, und läßt es langsam kochen. Vor dem Anrichten legirt man es mit einer Tasse in Essig zerquirtes Gänseblut und thut gehackte Sardellen hinzu.

### Portage vom Hasen.

Man zerlegt einen fein gespickten Hasen in 3 bis 4 Stücke, dann auch ein Huhn oder Kapaun, und einige Stücke blanchirtes und gespicktes Kalbfleisch; dieses alles



passirt man in einem Kasserol mit brauner Butter, gießt dann gute Fleischbrühe darauf, thut Petersilie und Selleriewurzeln hinzu und läßt es kochen. Unterdessen puzt man Savojerkohl ab, kerbt die Köpfe unten über das Kreuz ein, schneidet den Strunk sauber aus, bindet sie mit Bindfaden zusammen, blanchirt sie mit heißem Wasser, bestreuet sie mit Mehl und röstet sie in Butter. Hierauf legt man sie zu dem Fleisch und Hasen in das Kasserol und läßt sie mit abkochen. Wobei man zugleich Achtung geben muß, ob die eine Fleischart eher als die andere weich wird, um sie eher herauszunehmen. Sollte die Brühe von dem mit Mehl geröstetem Kohl nicht sämig genug seyn, so muß man noch mit ein wenig geröstetem Mehl nachhelfen; auch kann man etwas Morcheln hinzu thun. Beim Anrichten wird das Fleisch auf gebähete Semmelschnitten rangirt, der Savojerkohl, von welchem man den Bindfaden behende abnimmt, darum gelegt und mit in Scheiben geschnittener Bratwurst garnirt.

#### Suppe mit farcirtem Hasen.

Man häutet einen jungen Hasen, löst das Fleisch vom Rücken und von den Keulen, schabt alle Sehnen und alles Fleisch von dem Gerippe rein ab, und reiniget es überhaupt gut, seht die abgelösten Fleischstücke sauber aus, hackt sie mit etwas Salz, einer Zwiebel, Petersilie, Dragun und Schnittlauch recht fein, thut auch ein wenig ausgeschabten Speck, nebst einem Nührei von einem Viertelpfund Butter und 4 Eiern dazu, und schlägt noch 2 rohe Eierdotter daran. Nachdem dieses alles gut durcheinander gerührt worden, so besetzt man eine Tortenpfanne mit Speckstreifen, trocknet das gereinigte Hasengerippe mit einem Tuche ab, hackt es so kurz ab, daß man es in eine Terrine legen kann, legt dann die obige Farce daran, drückt sie fest an und dressirt es so, daß es das Ansehen und die Form eines ganzen Hasens erhält, setzt ihn dann vor:



sichtig auf die Speckstreifen in der Tortenpfanne, deckt ihn oben mit Speckstreifen zu, schneidet einige Wurzeln und Zwiebeln in dünne Scheiben daran, thut eine Kelle voll Bouillon dazu und bäckt ihn im Ofen in einer halben Stunde gar. Dann nimmt man die Speckstreifen oben wieder ab, hebt ihn behutsam in die Terrine, legt einige geröstete Semmelscheiben darum und gießt eine kräftig zubereitete Fleischbrühe darüber.

### Ragout von Hasen.

Man zerschneidet den Hasen, hackt die Knochen in Stücken, thut alles in ein Kasserol, gießt Bratenbrühe dazu, thut ein wenig Pfeffer, Citronscheiben, einige Lorbeerblätter, gehackte Scharlotten, Sardellen und Kapern daran, füllt noch Fleischbrühe dazu, und läßt es zusammen kochen. Zuletzt thut man noch geriebene Semmel daran, damit die Brühe sämig wird. Hat man etwa keine Bratenbrühe, so röstet man Scharlotten in Butter braun und reibt ein wenig Muskatennuß daran.

### Filets au four von Hasen.

Man löst von ein paar Hasen die Rückenstücke ab, häutet und spickt sie schön, legt Speckstreifen in ein Kasserol nebst Gewürz, und die Rückenstücke von dem Hasen darauf, deckt alles fest zu, und läßt sie so in ihrer eignen Brühe gar werden. Nachdem sie wieder erkaltet sind, rührt man ein Viertelpfund Butter mit einem Eßlöffel voll Mehl und 3 Eierdottern recht klar, thut etwas fein gehackte Scharlotten und 6 gehackte Sardellen dazu, giebt einen Anrichtelöffel voll gute Bouillon darauf und rührt es über Kohlen ab, daß es eine steife Creme wird; hernach läßt man es kalt werden und rührt zuletzt von 2 Eweis den Schnee darunter. Endlich legt man die Filets oder Rückenstücke auf eine Schüssel, überzieht sie mit dieser dicken Creme, thut einen Löffel voll von der Brühe, in



welcher sie zuerst gedämpft worden, darunter, und läßt sie in einem Ofen Couleur gewinnen. Hierzu kann man nun eine Kapernsauce geben.

### Hasen = Eskalops.

Der Hase wird sauber gehäutet, alles Fleisch von den Knochen gelöst, mit einem halben Pfund Rindsmark ganz fein gehackt und etwas Salz dazu gethan. Dann streicht man ein großes Kasserol mit Butter aus, macht von dem gehackten Fleische kleine runde, nicht allzudicke Eskalops, legt sie in das Kasserol eines neben das andere, thut eine Handvoll klein gehackte Scharlotten, und ein Bierzelpfund gehackte Sardellen hinzu, und läßt jede Seite der Eskalops nur eine Minute geschwind braten. Alsdann füllt man Wein darauf, thut in Butter geröstetes Mehl, welches mit ein paar Löffel Bouillon abgelscht ist, hinzu, und läßt es noch einmal aufkochen, daß die Sauce samig wird.

### Poupiettes von Hasen.

Nachdem man das Rückenfleisch von dem Hasen abgelscht und breite Scheiben davon geschnitten hat, macht man eine Farce von Kalbfleisch auf gewöhnliche Art, bestreicht die Scheiben Hasenfleisch damit, wickelt jede besonders zusammen, steckt sie an Lerchenspießchen, umwindet sie mit Speckstreifen und läßt sie am Spieß braten. Man kann hierzu eine beliebige z. B. Gurken = Sauce geben.

### Kuchen von Hasen.

Man häutet den Hasen, schabt die Sehnen aus dem von den Knochen abgelsstem Fleische, und hackt es nebst Schinken, Zwiebeln, Gewürz, Citronschalen und Salz klein. Hierzu mischt man geriebenes Brod oder Semmel, Eier und Speck, macht aus dieser Masse, wenn sie gut untereinander gerührt ist, runde Plätzchen, die auf dünn



geschnittene, mit gehackten Zwiebeln, Petersilie und gerte-  
bener Semmel bestreute Speckstreifen gelegt, und in einer  
Pfanne gebacken werden.

### Pastete von Hasen.

Die Hasen werden zuvor gebeizt und gespickt, und  
der Rückgrad an zwei oder drei Orten ein wenig abgelöst,  
die Läufe abgeschlagen, die Füße bis an das Gelenk  
davon abgeschnitten und alsdann, wenn sie gewürzt wor-  
den sind, in den Pasteteiteig eingeschlagen.

Zuvor siedet man den Vorhasen in Wasser weich, löset  
das Fleisch von den Beinen, hackt es mit Speck klein,  
thut es in ein Geschir, nebst einer Handvoll geriebenes  
Hoggenbrod und Zucker, gießt nach Belieben ein wenig  
Essig daran, schlägt ein paar Eier dazu, rührt es wohl  
untereinander, und würzt es mit Salz, Pfeffer, Nelken  
Muskatenblüthen und Citronschalen. Hierauf macht man  
nun einen beliebigen Pasteteiteig, rollt einen Boden davon  
aus, streicht das Gehäck auf denselben, und legt den  
Hasen darauf, welchen man sofort mit Citronscheiben und  
Butterplättchen belegt, und mit Gewürz bestreuet, zu-  
letzt die Pastete formt und den Deckel darauf befestiget.  
Wenn sie eine halbe Stunde im Ofen gestanden hat, so  
gießt man oben durch eine Oefnung eine Brühe von halb  
Essig halb Wein darcin, und läßt sie vollends abbacken.

### Hasenpastete auf andere Art.

Man macht den Hasen wie den vorigen zurecht, spickt  
ihn, und beizt ihn in gewürztem Essig einige Tage ein.  
Alsdann macht man einen gebrannten Pasteteiteig, rollt  
den Boden aus, macht von Teigstreifen einen Krost oder  
Gitter, belegt ihn mit Vorbeerblättern, Rosmarin, Speck  
und Butter, Pfeffer, Nelken und Citronschalen, bringt  
den Hasen darauf, formt den Rand darum, und legt den  
Deckel darauf, da man dzun nach Gefallen noch ein



Pastetenband darum legen kann, die Pastete aber so kraus als möglich verzie und mit Eierdottern übersreichet. Als dann setzt man sie in den Ofen: wenn sie anfängt bräunlich zu werden, so sticht man mit einem spitzen Holze am Deckel ein Loch, daß die Luft heraus kann. Hierauf macht man folgende Brähe dazu: man röstet Mehl in Butter, gießt Brähe, Essig und Wein darzu, und läßt es kochen. Diese Brähe gießt man nun oben durch eine Oefnung vermittelst eines Trichters in die Pastete, und läßt sie im Ofen vollends abbacken. Soll die Pastete angebräutet werden, so rüttelt man sie fein durcheinander.

#### Hasenpastete à la Habillot.

Wenn der Hase gehäutet ist, so löst man das Fleisch rein von den Knochen ab, schneidet es würflich, schwingt zwei Pfund mageres Schöpfensfleisch, ein Pfund mageren Schinken, ein Pfund Speck, und ein halbes Pfund Rindsfett eine Viertelstunde ganz langsam auf Kohlen, nimmt es dann heraus, und hackt es ebenfalls klein.

In das zurückgebliebene Fett thut man eine Handvoll Scharlotten, Zwiebeln und feine Kräuter, gießt ein halbes Quart weißen Wein daran, thut die Schale von zwei Limonien, ein Pfund geriebene Semmel, ein halbes Pfund gehackte Sardellen, ein halbes Pfund Champignons und Kapern, ebenfalls klein gehackt, noch etwas feines Gewürz und 8 Eier dazu, und rührt alles untereinander, daß es ein dicker Koch wird. Dann mischt man das fein gehackte Fleisch mit etwas Salz darunter, und gießt eine Tasse Dragun- oder Himbeeressig dazu, und stößt die ganze Masse in einem Mörsel. Dann wird von festem Teige ein Boden auf Papier ausgerollt, die Farce etwas dick darauf gelegt, mit Speckstreifen zugedeckt, und die Pastete vollends fertig gemacht.

Endlich läßt man sie zwei Stunden im Ofen backen, fällt dann ein halbes Quart Wein nach und bäckt sie



noch eine Stunde, läßt sie kalt werden, und füllt noch ein halbes Quart Jäs in die hierzu bereitete Oefnung.

### Timbale von Hasen.

Man macht von mürbem Teige dünne Rollen oder Walzen, so dick wie ein Pfeifenstiel; von diesen Walzen legt man das eine Ende in die Mitte eines Kasserols, und windet sie dann schneckenförmig immer in die Munde herum, bis der Boden und die Seiten des Kasserols ganz damit bedeckt sind: sodann belegt man das Gewinde mit einer dünnen Platte von Teig.

Ist nun die Form auf diese Art eingerichtet, so wird der Hase gehäutet, das Fleisch von den Knochen gelöst, mit einem Messer fein geschabt und dann im Mörser gestoßen. Dann läßt man ein halbes Pfund Butter zergehen, reibt die gelbe Schale von einer Pommeranze auf Zucker ab, schabt diese auf die Butter, rührt es durcheinander und läßt es kalt werden. Von dem gestoßenen Fleische macht man nun Brissols, oder kleine Küchelchen, in der Größe eines Thalers, und läßt sie in der Butter auf beiden Seiten steif werden; legt hernach einen Theeslöffel voll Farce darauf und drückt immer zwei Brissols zusammen. Darnach legt man in die ausgelegte Form oder Kasserol einige Citronscheiben und schichtet die Brissols wechselsweise mit Champignons hinein, welche in Krebsbutter abgeschwitz sind, und legt noch eine mit Nelken besteckte Zwiebel und eine Schinkenscheibe hinzu. Dann deckt man ein ausgerolltes Blatt vom Teige darauf, bestreicht es mit Eierdottern, und bringt sie in Ofen.

Während nun das Timbale anderthalb Stunden im Ofen steht, macht man folgende Sauce. Man hackt 3 Sardellen fein, kocht sie in einem Kasserol mit guter Brühe, und streicht sie durch ein Harsieb. Dann kocht man auch eine Handvoll Petersilie in Wasser, kühlt sie in frischem Wasser wieder ab, hackt sie klein, rührt sie



mit Eierdottern klar, streicht sie ebenfalls durch ein Har sieb, und thut sie nebst etwas Zucker zu den durchgestrichenen Sardellen, und drückt den Saft von einer Citrone oder Pommeranze daran. Von Farce macht man kleine Küsschen, läßt sie kochen und thut sie, wenn das Timbale auf eine Schüssel umgestürzt, angerichtet und oben gedehret ist, mit der Sauce darein, wogegen man die ganze Zwiebel und Schinkenscheibe heraus nimmt.

### Hafen zu braten.

Der Hase wird abgezogen, ausgeweidet, wobei jedoch die Nieren- und Würbebraten daran bleiben, dann gehäutet, sauber gespiect und so am Spies gebraten. Zuerst wird er nun blos mit Salzwasser begossen, dann seihet man dasselbe ab, und läßt ihn mit Butter langsam abbraten. Anstatt des Salzwassers kann man ihn auch anfangs mit Essig begießen, wodurch er sehr mürbe wird.

### Auf andere Art.

Nachdem der Hase gehäutet und sauber gespiect ist, so heizt man ihn eine Nacht mit Pfeffer, Wachholderbeeren, Nelken und Essig, läßt ihn am folgenden Tage am Spieß beim Feuer ein wenig erstarren, betröpfelt ihn fleißig mit saurer Sahne und läßt ihn saftig abbraten. Zuletzt macht man Butter in einer Pfanne siedend, und begießt ihn fleißig damit, daß er schäumend auf den Tisch kömmt.

Beim Anrichten belegt man ihn mit Citronscheiben, oder man giebt folgende Sauce daran:

Man röstet geriebenes Roggenbrod in Butter, thut Wein und Weinessig, Zucker, kleine Rosinen, Kaern, Nelken und Citronscheiben daran, und läßt es zusammen kochen.



### Junge Hasen gefüllt zu braten.

Man zieht den jungen Hasen eben so wie die Alten ab, schneidet den Bauch etwas auf, nimmt das Eingeweide heraus, wäscht ihn aus, und bereibt ihn mit seiner eignen Leber. Dann röstet man geriebenes Brod, wozu man noch große Rosinen, aus denen die Kerne geschnitten werden, nebst eben so viel fein geschnittenen Mandeln nimmt, in Butter oder Schmalz, würzt es mit Pfeffer, Muskatennuß und Nelken oder Zimmt, schlägt einige Eier daran, füllt mit dieser Farce den jungen Hasen, hestet ihn zu, und bratet ihn, wie gewöhnlich.

### Farcirten Hasen zu braten.

Man löst von einem frischen Hasen, welcher nicht gebeizt ist, das Fleisch ganz ab, daß nur die Beine an einander bleiben. Das Fleisch hackt man, thut den vierten Theil gehackten Speck daran, würzt es mit Pfeffer, Muskatensblumen und Nelken, schlägt einige Eier darzu, und legt diese Farce wieder so an die Knochen, daß der Hase seine vorige Gestalt wieder bekommt: umwickelt ihn dann mit Bindfaden, daß er nicht auseinander fällt, thut dann Butter in eine Pfanne, legt ein paar Spänchen darein, hebt den Hasen behutsam darauf, und läßt ihn in einem Bratofen braten, wobei man ihn fleißig mit Butter begießt.

### Hase im Schneehause.

Nachdem der Hase abgehäutet und gespiet ist, wird er in einem zugedeckten Kasserol mit Wasser, Salz, ganzem Gewürz und Lorbeerblättern in kurzer Brühweiche gekocht, oder vielmehr à la Braise gedämpft. Dann legt man ihn in eine Pfanne, macht von 16 bis 18 Eiern einen steifen Schnee, überzieht den Hasen damit, und macht es mit dem Messer recht rund und etwas erhaben,



und läßt es dann im Ofen weiß gar backen. Wenn man es anrichten will, so macht man oben eine Oefnung hinein, giebt eine gute Kirchsäße hinein und richtet es warm an, wobei man nach Gefallen den Schüsselrand mit Torteleuten umlegen kann.

### Hasen mit Ragout gebraten.

Man brätet den Hasen wie gewöhnlich, röstet dann Mehl und geschüttene Zwiebeln oder Scharlotten in Butter gelbbraun, schneidet frische oder eingesäuerte Gurken und eingeweichte Morcheln oder Trüffeln in Scheiben, thut sie zu dem Mehl, rührt es mit Bratenbrühe klar, und läßt es zusammen durchkochen. Zuletzt gießt man ein wenig Weinessig daran, wirft ein Stückchen Zucker dazu und giebt es beim Anrichten unter den gebratenen Hasen.

### Hasen mit Sauerkraut.

Der Hase wird gehäutet, gespickt, wie zur Pastete dressirt, und am Spieße halb abgebraten, daß er saftig bleibt. Unterdessen kocht man Sauerkraut ebenfalls nicht ganz weich, seihet dann die Brühe herunter und schneidet das Kraut mit dem Wiegemeßer klein. Hierauf setzt man ein ziemlich Stück Butter auf's Feuer, röstet Mehl darin braun, thut das Kraut dazu, gießt saure Sahne daran, und läßt es eine gute Weile dämpfen. Hernach setzt man einen Rand von Teig zwei Quersfinger hoch um eine längliche Bratenschüssel, streicht die Schüssel selbst mit Butter aus, schüttet die Hälfte von dem Kraut hinein, legt den gebratenen Hasen darauf, bedeckt ihn völlig mit der andern Hälfte des Krautes und streicht es mit einem Messer glatt: läßt dann Butter zerhen, schlägt ein Ei daran, bestreicht das Kraut damit, bestreut es mit fein geriebenem Semmel und läßt es im Bratrofen backen.



### Hasen mit Sauerkraut auf andere Art.

Man schneidet das Weißkraut eben so, als wollte man Sauerkraut machen und läßt dasselbe mit Butter und Essig weich schwizen; unterdessen röstet man ein gut Theil in Scheiben geschnittene Zwiebeln mit einem Löffel Mehl in einem halben Pfunde Butter braun, füllt guten Bouillon darauf, thut etwas Muskatennuß und ein Stück Zucker daran, und macht es mit Wein oder Weinessig pikant. Wenn nun diese Sauce sämig gekocht ist, giebt man sie auf das Kraut und läßt es gemach auf Kohlen damit durchdämpfen, wozu man noch kurz vor dem Anrichten einige gehackte Cardellen hinzu thut. Der Hase wird entweder frisch dazu gebraten, oder ist er etwa schon vorräthig, so zerlegt man ihn in Stücken und läßt selbige in der Butter ausbraten. Beim Anrichten legt man sie auf das Kraut und garnirt den Rand der Schüssel mit Scheiben von Cervelat- oder anderer guten Wurst.

### Gebratenen Hasen mit Kapern.

Man röstet Mehl in Butter braun, gießt hernach Fleischbrühe, Wein, Essig und Bratenfett daran, und läßt es zusammen kochen; hernach schneidet man den übrig gebliebenen gebratenen Hasen in Stücke, thut ihn nebst Gewürz, einer mit Nelken besteckten Zwiebel, und einigen Löffeln voll Kapern dazu, und läßt es aufkochen.

### Gebratenen Hasen mit Kümmel.

Die Sauce wird ganz wie die vorhergehende gemacht, nur daß man anstatt der Kapern, einen Löffel voll Kümmel daran wirft, welcher zuvor im Mörser fein zerstoßen wird.

### Gebratenen Hasen mit gerösteten Zwiebeln.

Wenn der Hase zerstückt ist, so legt man ihn in ein Kasserol, streut eine Handvoll geriebenes Brod daran,



thut Zwiebeln, welche vorher in Butter geröstet worden, dazu, würzt es mit Pfeffer und Nelken, gießt Fleischbrühe, Weinessig und Bratenbrühe daran, und läßt es aufkochen.

### Gebratenen Hasen mit Citrone.

Man thut den in Stücken geschnittenen Hasen in ein Kasserol, streuet geriebene Semmel daran, schneidet Citronschalen und Scheiben, ingleichen Ingwer, Muskatblüthen und ein Stück Butter daran, gießt Fleischbrühe und Wein hinzu, und läßt es so lange kochen, bis es samig ist.

### Hasentorte.

Nachdem der Hase gehäutet ist, schneidet man das Fleisch in Scheiben und durchzieht sie zierlich mit gewürztem Speck. Unterdessen macht man einen mürben Teig, rollt ein Unterblatt davon aus, macht einen Rand darum, und streicht in die Mitte eine Farce von geschabtem Speck, Salz, Pfeffer, feinem Gewürz und wohlriechenden Küchenkräutern. Legt die Hasenscheiben ordentlich darauf, bestreicht sie wieder mit Farce und bedeckt sie mit Speckstreifen und frischer Butter. Hierauf macht man von Teige einen Deckel darauf, bestreicht die Torte mit zerfloßnen Eiern, und läßt sie im Ofen backen. Wenn sie gar ist, wird sie herausgenommen, geöfnet, die Speckstreifen herausgenommen, und dagegen etwas Schinken-Essenz hinein geschüttet. Zulezt deckt man sie wieder zu, und giebt sie warm zu Tische.

### Rollade von Hasen.

Man hackt das Fleisch von einem oder mehreren Hasen gröblich, salzt es, mischt ein wenig Salpeter darunter, und läßt es über Nacht stehen. Des andern Tages vermischt man es mit Pfeffer und Speck, welcher vorher in



große Würfel zerschnitten worden; nimmt alsdann ein großes Stück Schweinehaut oder Schwarte, schneidet den Speck davon, doch so, daß auf der Haut eines Fingers dick von dem Speck noch daran bleibt. Diese Haut breitet man auf dem Tische aus und verbreitet die obige Fülle von dem gehackten Hasen darauf, rollt es zusammen, nähert es von beiden Seiten zu, und wickelt es in ein leinenes Tuch; macht es mit breiten Spänen eckig, umbindet es dann mit Bindfaden, und kocht es mit Wasser, Essig, allerlei feinen Kräutern, Salz, ganzem Pfeffer, Lorbeerblättern und Zwiebeln gar. Dann legt man es unter eine Presse, oder zwischen zwei Bretter, und beschwert es mit Steinen. Wenn man anrichten will, so schneidet man es in dünne Scheiben und legt es ordentlich auf eine Serviette, doch schneidet man die Schwarte von einer jeden Scheibe vorher ab, giebt eine Sauce von Essig, Petersilie, Pfeffer und Salz dazu, nebst gehackten Zwiebeln.

### Hasen einige Zeit aufzubewahren.

Die Hasen sind zwar durch Einpökeln und Mariniren keiner so langen Dauer fähig, als die wilden Thiere der hohen Jagd, von welchen ich Sie in meinen vorhergehenden Briefen unterhalten habe, und können auf keine Weise zur Dauerspeise zubereitet werden. Indessen da Ihnen doch einmal daran gelegen seyn könnte, einen oder mehrere Hasen auf kurze Zeit, etwa zu einem festlichen Mahl und dergl. bei möglichster Güte zu erhalten, so will ich Ihnen eine Methode bekannt machen, welche Sie im Nothfall versuchen können. Der Hase wird nicht nur völlig ausgeweidet, sondern auch die Augen und das Gehirn weggenommen, an dessen Stelle man die Höhlungen mit getrockneten und gröblich zerstoßenen Wachholderbeeren anfüllt. Uebrigens wird ihm das Fell nicht abgezogen, sondern inwendig mit Tüchern ausgetrocknet und der Bauch



mit Korn angefüllt, zugenähet und in einen Kornhaufen eingegraben. Auf diese Art läßt er sich einige Wochen aufbewahren. Bezwecken wir aber seine Erhaltung nur auf wenige Tage, so können wir ihn gleich anderm Fleischwerk, nachdem er ausgeweidet und der Balg abgezogen ist, in gewürzten Essig einlegen und mariniren. Auch läßt er sich in sau er Milch oder Molken einige Tage erhalten.

Indessen auch bei der größten Menge von Hasen, welche Ihnen je in die Küche geliefert werden können, dürfen Sie bei der Mannichfaltigkeit der Zurichtungen, die ich Ihnen hier vorgeschrieben habe, doch nicht befürchten, daß Ihre Tischgäste sich dieselben leicht überdrüssig essen würden, indem wir sie durch unsere Kochkünste so vielfältig verwandeln, daß jeder Gaumen dadurch geküßelt und die widersprechendsten Forderungen der Zunge befriediget werden können.

Wären wir nun in Sibirien, meine Liebe, so könnten wir zuletzt noch von den schönen weißen Hasenfellen den besten Gebrauch machen, und sie durch den Kürschner für unsere Wintergarderobe ausarbeiten lassen. Unsere schlechten grauen Hasenbälge aber verdienen diese Bearbeitung nicht, und werden bios von den Hutmachern benützt, und auch diese können nur die Winterfelle brauchen, und die Sommerfelle werden gar nicht geachtet. Jedoch als emsige und betriebsame Hausmütter wollen wir doch versuchen, einigen Nutzen von ihnen zu ziehen.

Sie wissen ohne Zweifel, daß die Hasenfelle zweierlei Haare haben: weiche, wolligte, welche man Grundhaare nennt, und starke längere, oder Spizhaare: die ersteren sind es, welche wir gebrauchen können, indem wir dieselben kartätschen, mit Baumwolle vermischen, am Baumwollrade spinnen und zu gestrickten Sachen verarbeiten. Verlangen wir nun einen kleinen Vorrath von solchen Haaren, so können wir den todten abgezogenen Balg mit einem Frisierkamm vor- und rückwärts kämmen, die



daraus gewonnenen Haare zum dritten Theil mit Baumwolle, ja selbst mit feiner spanischer Wolle vermischen, und dann kartätschen, verspinnen und stricken. Die feinsten Haare finden wir am Bauche, besonders so weit die Saugegefäße bei dem Weibchen gehen: da diese Thiere sich vor dem Sugen ihrer Jungen an diesen Stellen die Haare ausraufen, und diesen ein weiches Lager davon zubereiten, so ist dies vermuthlich die Ursache, daß diese Haare, welche immer jung sind, wolligter und feiner, als an andern Theilen ihres Körpers sind. Die übrigen auf dem Fell zurückbleibenden Epighaare sind zu hart, und taugen zu unserm Gebrauch nicht; wir können daher das Fell noch dem Hutinacher übergeben, welcher diese Haare mit der Scheere abspißt und mit Scheidewasser beizt; ob sie gleich auch freilich für diesen nicht mehr den Werth haben, als wenn die Grundhaare noch darauf sind.

Mehr Haare gewinnen wir jedoch durch folgendes Verfahren, wobei aber das übrige Fell ganz unbrauchbar gemacht wird. Man nimmt einen guten Winterbalm, bestreut ihn inwendig auf der Fleischseite mit Asche und läßt ihn 6 bis 8 Tage liegen, nämlich so lange, bis man die Haare herausziehen kann. Dann rupft man die obern langen Haare, welche zu nichts taugen, heraus; die kleinen Haare, welche darunter stecken, thut man besonders und giebt wohl Acht, daß kein langes dazu kommt. Die kurzen wollenen zupft man sauber auseinander, und kartätscht und spinnst sie wie zuvor.

Vergleichen Handschuhe und Strümpfe von Hasenhaaren sind nicht nur sehr weich und warm, sondern man hat auch die Erfahrung gemacht, daß sie den Podagriften und allen, die mit Blüthen und Reissen an Füßen behaftet sind, gute Dienste leisten und ihre Schmerzen lindern. Bürsten und kämmen Sie also das erste halbe Duzend Hasen, welche Ihnen Ihr Jäger bringen wird, und besorgen Sie ein paar schöne Strümpfe für



Ihren guten alten Onkel; Sie werden ihm dadurch ein sehr schätzbares Geschenk machen, für welches er Ihnen vielen Dank sagen wird.

Dieses, meine Liebe, waren nun die vierfüßigen wilden Thiere, deren Fleisch wir zu unserer Nahrung und Wohlgeschmack genießen: aber noch wimmelt der Wald von einer Menge anderer großen und kleinen Bewohner, die wir nicht zur Speise benutzen, sondern deren Fell bloß gebraucht wird. Da aber dieselben erst durch die Hände des Kürschners brauchbar gemacht werden müssen, ehe wir sie benutzen können, und überdies bei uns der Luxus schon so hoch gestiegen ist, daß das inländische Rauchwerk nicht geachtet, und bloß das schönere ausländische verlangt wird, so wäre es überflüssig, sich weiter dabei aufzuhalten. Und da meine Epistel ohnedies schon die Grenzen eines gewöhnlichen Briefes so weit übersteigt, so wird es wohl die höchste Zeit seyn zu schließen, und Ihnen ein herzliches Lebewohl zu sagen.

### Sechster Brief.

So bevölkert auch immer Ihr Hühnerhof ist, und Ihnen manche gute Speise auf den Tisch liefert; so haben Sie doch noch eine weit ergiebiger und mannichfachere Ausbeute von Ihrem Jäger an wildem Geflügel zu erwarten. — Der Wald wimmelt von dergleichen gesiederten Bewohnern, welche fast durchgehends an Delikatesse des Fleisches mit dem zahmen Geflügel um den Vorzug wetteifern. Jede Jahreszeit verschafft Ihnen eine Provision für Ihre Küche; und wir müssen Sorge tragen, dieselbe so mannichfaltig und vortheilhaft als möglich zu benutzen.



Der größte und ansehnlichste von allen Walddögeln ist der

### wilde Auerhahn.

Entspräche der Wohlgeschmack seines Fleisches seiner Größe, so könnte er der König des wilden Geflügels genannt werden: aber bei seinem strengen Fleische ist er blos seiner Seltenheit, und seiner ansehnlichen Figur halber, mit welcher er die Schüssel füllt, geschätzt, und gilt daher als ein fürstliches Essen. Nur wenn diese Vögel ganz jung und höchstens nur drei Monate alt sind — welches man am sichersten an der Kürze und daumenartigen Beschaffenheit ihrer Federn erkennt, geben sie ein gutes Fleisch zu Pasteten und Braten. Sind sie aber älter und haben sich bereits gepaart, so kann ihr Fleisch nur durch eine scharfe Essigbeize genießbar gemacht werden; und selbst die kostbarsten Zuthaten sind kaum im Stande, sie zu einer angenehmen Speise zu machen. Da sich diese Vögel von dem jungen Triebe der Tannen und dergleichen Waldfrüchten nähren, so bekommt ihr Fleisch einen strengen harzigen Geschmack, welcher nicht jedem Gaumen behagt. Die Auerhenne oder das Huhn ist kleiner als der Hahn; zu Anfange des März ist ihre Salz- oder Paarungszeit, in welcher sie fast ganz ungenießbar sind.

Ob man gleich dieses Wildpret gebraten auf die Tafel bringen kann, so ist es doch beinahe noch vorzüglicher, den Auerhahn in eine Pastete zu schlagen.

Man rupft ihn, nimmt ihn aus, klopft ihn mit dem Küchenhammer alle Gebeine entzwei, salzt ihn ein, streut gehackte Zwiebeln darüber, sprengt ihn stark mit Essig ein, und läßt ihn über Nacht liegen.

Den folgenden Tag dressirt und zäumet man ihm die Beine ein, zieht einen Spieß durch den Rumpf, und legt ihn auf einen Rost, worauf er über Kohlen ein wenig anlaufen muß. Man legt ihn sofort in ein Geschir-



und gießt Essig darüber, so läßt er sich eine geraume Zeit aufbewahren. Will man nun Gebrauch davon machen, so schneidet man Speck eines Fingers dick und drei Quersfinger lang, würzt ihn mit Salz, Ingwer, gestoßenem Pfeffer und Nelken und spickt den Hahn damit.

Hierauf schüttet man nun so viel Mittelmehl, als man zu brauchen meint, auf einen Backtisch, streuet eine Handvoll Salz daran, brennt das Mehl mit siedendem Wasser, und verfertiget daraus einen so festen und zähen Teig, als möglich ist. Die Hälfte von diesem Teige treibt man nun mit einem Kollholze ungefähr eines Fingers dick aus, legt diesen Boden auf Papier, und bestricht ihn mit Eiern. Hierauf nimmt man ein wenig Teig, schneidet Ringe, als wie Rostseisen daraus, legt solche auf den ausgetriebenen Boden in Form eines Rostes, und zwar nur so weit, als der Hahn zu liegen kommt. Hernach legt man Butter und Speck auf diesen Rost, streuet Ingwer, Pfeffer, Nelken und klein geschnittene Citronschale darüber, setzt Lorbeerblätter hinzu, und legt endlich den Hahn darauf.

Darnach rollt man ein Stück Teig mit den Händen lang, schneidet ihn in der Mitte entzwei und umzieht damit unten am Teige den Hahn, daß er geräumig darinnen liegen kann, ohne jedoch diesen Umzug zu berühren, und streuet eben solches Gewürz, wie auf den Rost, darauf. Alsdann treibt man auch von der andern Hälfte des Teiges einen Boden aus, drückt ihn auswendig an dem aufgesetzten Rande fest und wohl proportionirt zusammen, nimmt ein Pastetenband, drückt den Teig darein, schneidet es unten und oben sauber ab, umziehet die Pastete um und um auf's zierlichste, schneidet den untern Teig, welcher über das Pastetenband ein paar Quersfinger vorstehen muß, in der Runde ganz rein weg, daß er gleich wird, macht auch einen gedrehten Kranz unten herum, und oben einen ausge schnittenen Deckel, und setzt den Quers-



hahn also hinein, daß auf den obern Ort der Pastete dessen Kopf und unten die Füße kommen.

Diese also zubereitete Pastete wird sofort in einem heißen Ofen abgebacken; wenn sie anfängt braun zu werden, bedeckt man sie mit einem Bogen Papier; und wenn sie halb abgebacken ist, giebt man nach Gefallen eine der folgenden Brühen hinein. Man thut Butter in ein Kasserol und röstet Mehl darinnen braun, rührt es mit Fleischbrühe, Essig und Wein klar und läßt es aufkochen.

Oder man röstet ebenfalls Mehl braun, gießt Fleischbrühe, Wein und Essig daran, thut aber noch Zwiebeln, Thymian, Lorbeerblätter, Rosinen, Kapern, und ein paar gehackte Sardellen dazu, und läßt es zusammen kochen.

Man nimmt hierauf die Pastete aus dem Ofen, sticht mit einem Holze oben ein Loch hinein, damit die Luft herausgeht, weil sie sonst leicht zerspringt, und füllt, nachdem sie eine Weile gestanden, diese oder jene Sauce durch einen Trichter hinein, wobei man jedoch die Zwiebeln zurück nimmt, setzt die Pastete wieder in Ofen, wo sie noch ein paar Stunden stehen, und mit der Brühe durchdämpfen muß. Wenn sie nun angerichtet werden soll, bestreicht man sie mit Speck, pußt sie auf's sauberste und läßt sie auftragen.

Diese Pastete kann warm oder kalt verspeißt werden, auch darf man sie eben den ersten Tag nicht genießen, sondern sie erhält sich einige Zeit gut.

### Wilden Auerhahn gebraten.

Nachdem derselbe gerupft, ausgenommen und mürbe geklopft ist, wird er sauber ausgewaschen, und so lange in heißes Wasser gehalten, daß er ein wenig anläuft; dann legt man ihn wieder in kaltes Wasser. Hernach spickt man ihn mit Speck, ganzem Zimmt und Nelken, salzt ihn ein, und läßt ihn so eine Zeit lang liegen. Sodann steckt man ihn an einen Spieß, und läßt ihn langsam



abbraten: wobei man ihn fleißig mit siedendem Wein und heißer Butter begießt.

Hierzu kann man nun eine Brühe von Franzwein, Lebkuchen, Pfeffer, Nelken, Zwiebeln, Rosinen, Muskatblumen und geschälten Mandeln thun. Beim Anrichten bestreut man den Auerhahn mit Gewürz und Trisenett, und giebt die Sauce darüber.

#### Auf andere Art.

Man übersiedet den Auerhahn ein wenig, spickt ihn dann mit Speck, Zimmt und Nelken, und läßt ihn gemacht braten. Die Brühe macht man von der gekochten und im Mörser gestossenen Leber desselben, mit Pfefferkuchen, Fleischbrühe, Nelken, Pfeffer und Trisenett.

#### Noch auf andere Art.

Der rein gemachte Auerhahn wird mit Salz von innen und außen eingerieben, mit gestossenen Nelken und Muskatblumen bestreut, starker Essig darauf gegossen und wenigstens 24 Stunden zugedeckt an einen kühlen Ort gesetzt; dann wird er abgewaschen und gespickt.

Das Herz, der Magen, die Leber &c. werden mit frischem Speck klein gehackt und in Butter abgeschwigt; wenn es wieder ausgekühlt ist, mischt man geriebene Semmel, Muskatblumen, Nelken und ein paar zerklöpfte Eier darunter, und füllt den Auerhahn damit, welcher nun an den Spieß gesteckt und während dem Braten oft mit heißer Butter begossen und mit Citronsaft betröpfelt wird. Beim Anrichten gießt man siedende Butter darüber, betröpfelt ihn nochmals mit Citronsaft und belegt ihn mit Citronscheiben.

Der größte unter den wilden Vögeln, welche zur hohen Jagd gerechnet werden, ist

#### der Trappe

welcher oft 14 bis 18 Pfund wiegt. Wenn sein Fleisch weniger hart und streng wäre, so wäre dieses Thier eine



gute Provision für die Küche, indem er einen der ansehnlichsten Hauptbraten abgiebt; wosern man nämlich sicher von seiner Jugend überzeugt ist. Wenn der Trappe noch ganz jung und nicht größer als ein gemeines Huhn ist, so giebt er bei gehöriger Behandlung einen guten Braten oder Pastete. Ist er aber völlig ausgewachsen, so hat sein Fleisch einen eigenthümlich strengen Geschmack und ist sehr mager. Ist er aber schon über ein Jahr alt, oder hat gar schon gebrütet, so ist er im höchsten Grade hart und unschmackhaft. Will man aber untersuchen, ob der Vogel noch jung ist, so darf man nur den Flügel zu zerbrechen suchen; geht dies leicht und ohne Anstrengung von statten, so ist dies ein sicherer Beweis, daß das Thier jung ist.

Der Trappe wird bei der Zubereitung so wie der Auerhahn behandelt, um ihn zuvor einigermassen mürbe zu machen.

#### Pastete von Trappen.

Nachdem der Trappe ausgeweidet, und der Magen ausge schnitten worden ist, schlägt man ihn die Keulenknöchel mit dem Küchenhammer entzwei, spickt ihn mit Speck, würzt ihn von innen und außen mit Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatblumen und Lorbeerblättern, und läßt ihn eine Weile liegen. Dann setzt man, wie bei dem Auerhahn, eine Pastete von gebranntem Teige auf, legt auf den Boden derselben viel gestoßenen Speck und Speckstreifen, legt den Vogel darauf, und bedeckt ihn wieder mit Speckscheiben. Der Speck darf hierbei nicht gespart werden, weil der Vogel ein sehr trocknes Fleisch hat. Hier auf macht man die Pastete wie die vorige zu, und läßt sie wenigstens vier Stunden backen.

#### Trappen zu braten

und zwar so, daß wenn er auch alt ist, derselbe doch noch als eine Delikatesse verspeist werden kann.



Zu diesem Behufe wird der Vogel geruost, die Flügel abgeschnitten und die ganze Haut abgezogen; wobei man unter beiden Beinen anfängt, und bis zur Hälfte des Kopfes fortfährt, welches sehr leicht geschehen kann. Als dann wird er ausgenommen, und das Fett vom ganzen Körper abgeschabt, der ganze Trappe allenthalben, besonders wenn er alt ist, mit einem Küchenhammer mürbe geklopft und mit großen Speckstreifen gebraten. Am besten ist es, wenn dieses im Bratosen geschieht, dergestalt, daß die Brust unterwärts in der Pfanne und der Rücken oben zu liegen kommt. Der Rücken sowohl, als die vorderste Hälfte des Kopfes mit dem Schenkel, wird mit starkem Papier verbunden und bedeckt. Man begießt ihn dann und wann mit frischer Butter und belegt ihn auf dem Rücken wieder mit Papier. Ist es ein alter Trappe, so muß er um 8 Uhr, ein junger aber erst um 10 Uhr in den Ofen geschoben werden, wenn er um 12 Uhr fertig seyn soll.

Beim Anrichten wird ihm der Hals auf dem Rücken befestiget, und der Kopf, an welchem die Federn und der Schnabel unverletzt bleiben müssen, in die Höhe gerichtet und etwas Grünes in den Schnabel gegeben. Die Beine aber werden halb abgestuht. Hierzu kann man nun beliebige Salate aufsetzen.

Auch kann man den Trappe, eben so wie zum Braten, zubereiten und dann in eine Pastete schlagen.

Der Magen von diesem Vogel ist nicht zu gebrauchen, wohl aber die Leber, welche unter die Flügel gelegt wird.

Der dritte Vogel, welcher zur hohen Jagd gezählet wird, ist

#### der Krannich,

und in der That würde er ein sehr schätzbares Wildpret seyn, und zu der Zahl des feinen und zarten wilden Gesflügels gehören, wenn er nicht leider so selten wäre, daß Sie vielleicht lange Zeit in ihren waldigten Gegenden



wohnen können, ohne einen von diesen Vögeln durch Ihren Jäger zu erhalten. Denn sein Fleisch ist, trotz de. vielen und starken Muskeln, womit es gleichsam verwebt zu seyn scheint, dennoch sehr fein und wohlschmeckend: man pflegt ihn sowohl zu braten, als auch in Pasteten einzuschlagen; und die Brühe von einem Kranich übertrifft alle andere Brühen weit, und ist gewiß die kräftigste, die man nur einem Kranken reichen kann. Im Frühjahre, wenn seine Begattungszeit ist, schmeckt er am schlechtesten. Man will als etwas besonderes bemerkt haben, daß das Fleisch von diesem Vogel durch das Einwässern zäh wird, und daß es durchaus nicht in's Wasser kommen darf, wenn es mürbe und essbar bleiben soll. Herr Knopf aber, ein geschickter Koch, belehrt uns, daß dieses nur ein Vorurtheil sey, und daß überhaupt alles Auswässern bei Wildpret und wildem Geflügel von nachtheiligen Folgen sey, und jede Gattung von wildem Fleisch dadurch trocken, zäh und unverdaulich gemacht würde, und die besten Säfte, welche zur Nürbigkeit und Verdaulichkeit beitragen, durch das mehrere Stunden lange Auswässern verlohren giengen.

Die vierte und letzte Gattung von großem wildem Geflügel sind endlich

### Die Birkhühner.

Wenn sie noch nicht ausgewachsen, sondern von der Größe eines zahmen jungen Huhns sind, so gehdren sie unskreitig zu dem feinsten und zartesten Federwildpret, welches unsere Wälder liefern. Das Fleisch von alten Thieren dieser Art ist aber nur von mittelmäßiger Güte, und wird entweder zu Pasteten angewendet, oder es muß zu andern Zurichtungen wohl gebeißt werden, wenn es genießbar seyn soll. Die jungen Birkhühner unterscheiden sich von den alten schon durch ihre Federn so sehr, daß man weiter keines Merkmals bedarf. So lange sie nämlich ein braungesprenkeltes Ansehen haben, so lange ist das Birkhuhn



oder Hahn noch kein Jahr alt. Sobald aber der letztere einen dicken hochrothen Kamm und eben solche Backen hat; sobald die Federn am Halse glänzend schwarz, die übrigen aber mit weißen Federn vermengt, auch die Beine bis auf die Zehen stark befiedert sind; so läßt sich sein Alter durch äußerliche Kennzeichen nicht mehr sicher bestimmen.

Was aber diesen beliebten Vogel für uns noch weniger nützlich macht, als er sonst werden könnte, ist dies, daß die Zeit, wo er am besten ist, gerade in die heißesten Sommertage fällt: denn da sein saftiges Fleisch eher und leichter, als irgend ein anderes in Fäulniß übergeht, so folgt hieraus die Unbequemlichkeit, daß wir es sehr selten frisch erhalten. Um sich nun zu überzeugen, ob sie frisch geschossen sind, darf man nur sorgfältig den Theil des Körpers untersuchen, wo die Gedärme liegen. Ist die daselbst befindliche Fetthaut noch weiß, trocken und nicht übelriechend, so hat noch keine Fäulniß angefangen: ist sie aber im Gegentheil weich, naß und grün, so ist es die höchste Zeit, sie zuzurichten, wenn sie noch genießbar seyn sollen.

Gemeinhin pflegt man bei der Zurichtung die Vorkhühner, wie den wilden Auerhahn zu behandeln, und ich könnte Sie also mit meinen Anweisungen auf diesen zurückweisen; indessen da man doch in einigen Fällen noch von jenem abweichen kann, so will ich Ihnen hier noch eine Vorschrift zu einer sehr guten

### Pastete vom Vorkhahn

mittheilen, mit welcher Sie jederzeit bei Ihren Gästen viel Ehre einlegen werden.

Nachdem man den Vorkhahn gerupft, über Kohlenfeuer gesengt, abgewischt und ausgenommen hat, wird der Brustknochen mit einem starken Messer eingeschnitten; dann nimmt man ein Tuch zur Hand, drückt ihn damit herunter, und biegt die Keulen ein, der Hals wird dicht



am Kumpf abgesehritten, die Haut davon muß aber so lang, als es nur angeht, stehen bleiben. Man schneidet dann Speck, würzt ihn mit feinen Kräutern, feingehackten Scharlotten, Pfeffer, Salz und Nelken, zieht ihn mit einer Spicknadel durch die Brust und Keulen, und beizt den Birkhahn über Nacht in Weinessig mit Provencerbhl, Gewürz und Kräutern. Nachher macht man von einigen Pfund Kalbfleisch eine Farce mit gehacktem Speck, der Leber, Kapern, Trüffeln, Sardellen, feinen Kräutern Gewürz und Eiern: Ferner rollt man von mürbem Teige einen Boden auf Papier aus, füllt den Birkhahn mit Farce, legt ihn auf den Teigboden, macht von der Farce einen Rand darum und mit der übrigen bedeckt man den Hahn, legt Citronscheiben und Speckstreifen darauf, und macht die Pastete mit einem Teigdeckel zu. Endlich wird die Pastete 3 Stunden in einem nicht zu heißen Backofen abgebacken, und während der Zeit öfters mit einem Anrichterslöffel voll Wein und Jus nachgefüllt.

Zur Sauce wird ein Löffel voll Mehl in einem halben Pfunde Butter geröstet, klein gehackter Schnittlauch, Petersilie, Fenchel, Dragun, Basilikum und Scharlotten dazu gethan, ein Quart guter Vouillon daran gefüllt, und wenn es sämig gekocht ist, mit einigen Eierdottern abgezogen, der Saft von einer halben Citrone daran gedrückt und mit Muskatennuß abgewürzt. Diese Sauce füllt man nun durch einen Trichter in die Pastete, und giebt sie warm zu Tische.

### Birkhahn zu braten.

Wenn das Birkhuhn gerupft, reingemacht und ausgenommen ist, läßt man es noch ein paar Tage in der Luft hängen, hernach wird es mit Speck gespickt und einige Tage in guten Weinessig mit Wachholderbeeren und Gewürz gelegt; zuletzt läßt man es gemach am Spieße braten. Zur Sauce röstet man Mehl in Butter, fülle



Wein daran, legt Eitronscheiben hinzu und würtzt es mit Zucker und Zimmt.

Gern, meine Liebe, hätte ich mich noch länger schriftlich mit Ihnen unterhalten; aber der böse Cousin, welcher Ihnen diesen Brief selbst überbringen will, ist so eifertig, und drängt mich so, daß ich die Feder durchaus aus der Hand legen muß. — Doch es sey! Nächstens erhalten Sie dafür wieder einen desto längern Brief von Ihrer Sie liebenden Freundin Amalie.

### Siebenter Brief.

Ich weiß nicht, meine Liebe, ob Sie in Ihrer Gegend große Teiche oder viel Wasser haben; indessen da es doch nicht leicht irgendwo so trocken ist, daß nicht einige Wasservögel zu finden wären, so zweifle ich nicht, daß auch Ihr Jäger Ihnen dann und wann

#### wilde Gänse

in die Küche liefern wird. — Nun wohl, so lange sie noch ganz jung sind, gehört ihr Fleisch zu den feinem: und so lange sie sich noch nicht begattet haben, zu den beliebten Speisen. Sobald sie aber älter als ein Jahr sind und schon gebrütet haben, verliert ihr Fleisch seinen ganzen Werth, und taugt höchstens nur zu Pasteten. Auch kommt es bei ihrem Wohlgeschmack viel auf die Jahreszeit an; zwar können die wilden Gänse zu jeder Zeit, während ihres Aufenthaltes bei uns, gegessen werden; doch sind sie nach der Erndte, wenn sie auf den Stoppelfeldern Nahrung finden, am fettesten, und in ihrer Mauseszeit am schlechtesten. Da die Vögel, welche in sumpfigen Wassern leben und sich von Fischen und Gewürm nähren, mehr als



anderes wildes Geflügel zur Fäulniß geneigt sind, so ist es ein nothwendiges Bedürfnis, daß sie frisch und erst vor kurzem geschossen seyn müssen. Man untersucht daher, wie bei den Birkhähnern, den Ort, wo die Gedärme liegen; ist die Fetthaut auf dieser Stelle fest und weiß, so ist die Gans frisch: ist sie aber weich und grün, so ist die Fäulniß schon eingetreten.

Wenn eine wilde Gans jung ist, so kann man sie, wenn sie abgeputzt ist, ohne weitere Zubereitung braten: ist sie aber schon alt, so muß man sie zuvor

in Essig beizen oder mariniren.

Zu diesem Behufe wird die wilde Gans rein gemacht und mit einem Küchenhammer geschlagen, wobei man ihr die Beine entzwei klopft. Hierauf besprengt man sie mit Salz, legt sie auf einen Rost und läßt sie über Kohlen ein wenig anlaufen. Nach diesem legt man selbige in ein Geschire nebst Lorbeerblätter, Rosmarin, Thymian und etlichen ganzen Zwiebeln, gießt so viel Essig darauf, daß solcher über die Gans geht, und läßt sie nach Gefallen etliche Wochen darinnen liegen, wodurch sie sehr mürbe wird, und entweder gebraten oder

in eine Pastete

geschlagen werden kann. Hierzu wird nun die wilde Gans zierlich und sauber zubereitet: indem man derselben die Hüfte ganz abhackt, sie etliche Tage in Essig legt, und sie auf einem Roste über Kohlen so lange abtrocknet, bis die Haut etwas zusammenläuft. Dann wird sie mit Speck durchzogen, wobei die Brust mit Zimmt und Nelken gespickt werden kann, und mit feinem Gewürz von innen und außen eingerieben. Dann verfertigt man einen gebrannten Pasteteiteig, wie ich Ihnen in meinem vorigen Briefe zum Auerhahn beschrieben habe, rollt das Unterblatt aus, bestreut den Boden mit vermischtem Salz, Pfeffer und



Jagwer, und legt die Gans darauf, bestreuet sie wieder mit diesem vermischten Gewürz, wozu man noch Nelken, Muskatblumen und 11. in geschrittene Citronschale nehmen kann; belegt sie mit Butterscheibchen und Citronläsichen, formt und deckt die Pastete von dem übrigen Teige wie bekant zu.

Wenn nun die Pastete eine Stunde im Ofen gestanden hat, so macht man eine Mischung von halb Wasser halb Wein und füllt sie oben zur Oefnung hinein. Hierauf läßt man sie wieder eine Stunde backen, und verfertigt unterdessen folgende Sauce: Man röstet Mehl in Butter braun, gießt Essig, Wein und Wasser daran, und läßt es klar kochen, dann wirft man Kapern und Zucker nach Belieben daran, drückt Citronsaft hinzu und richtet sie in die Pastete an. Ist aber die Gans zuvor lange gebeitzt worden, so darf man die erste Mischung von Wasser und Wein nicht erst hineinfüllen, weil sich schon von selbst eine Brühe sammelt und herauszieht.

#### Wilde Gans zu braten.

Wenn die Gans jung ist, so darf sie nur gerupft, gefengt, gepuht, ausgenommen, die Knochen eingebrochen und in heißem Wasser steif gemacht, sodann aber am Spieß langsam gebraten werden: wobei man zuerst ein langsames Feuer macht, zuletzt aber das Feuer verstärkt, daß die fette Haut knorplicht wird, und die Gans mit fein geriebener Semmel bestreuet und braun werden läßt.

Ist die Gans aber alt, so muß sie zuvor einige Tage mit Essig, Pfeffer und Nelken gewürzt, beizen; wenn sie gebraten werden soll, so wäscht man sie nochmals mit Essig oder schlechtem Wein aus, reibt sie mit Salz und Gewürz von innen und außen ein, spickt sie mit Speck, und läßt sie am Spieß 3 bis 4 Stunden braten, da man sie dann mit der Bratensauce, oder mit einer andern beliebigen Sauce zu Tische geben kann.



### Ragout von wilden Gänsen.

Man röstet Mehl in Butter braun, gießt Wein und Fleischbrühe daran, legt das in Scheiben geschnittene Brustfleisch von der Gans darein, thut ein Stück Mengo oder Meia hinzu, drückt Citronsaft daran, wirft nach Belieben ein Stück Zucker hinzu, und läßt es aufkochen.

Den größten Vortheil, welchen wir noch von diesem Wildpret ziehen können, geben

### die Federn der wilden Gänse.

Schade daß wir sie nicht so häufig, als die von zahmen Gänsen haben, da sie vor diesen den Vorzug behaupten. Die Federn der wilden Gänse können ebenfalls zu Betten benutzt werden, und sind weit reiner und elastischer, als die von zahmen Gänsen, weil sie sich mehr auf dem Wasser aufhalten und sich ihrer Natur nach häufiger baden: da hingegen die zahmen in schmutzigen Ställen und Stiegen eingeschlossen sind, wodurch die Federn verderben, verunreiniget und abgestoßen werden. Uebrigens ist auch der Körper der wilden Gänse mit viel dichtern und größern Dunen: oder Flaumfedern besetzt.

Diesem Federwildpret kommen nun

### die wilden Enten

am nächsten, ja alles, was ich von den wilden Gänsen gesagt habe, kann man auch auf diese anwenden. Da die Enten sehr gefräßige Thiere sind, und sich größtentheils von Schlamm, Fröschen und kleinen Fischen nähren, so nimmt ihr Fleisch sodann einen thranigten und schlammigten Geschmack an: wovon aber die jungen erst ausgefiederten Enten noch frei sind. Auch werden sie fetter und veredeln sich zu der Zeit, wenn das Getreide auf dem Felde reif ist, so sehr, daß sie den ihnen sonst eignen Fischgeschmack gänzlich verlieren. Zur Begattungs: Brüt: und Mauseszeit ist ihr Geschmack am schlechtesten. Es giebt verschiedene



Gattungen von wilden Enten, worunter die kleinen Kriechenten das niedrigste Fleisch haben. Sie ziehen im Herbst zugweise in großen Scharen weg, und kommen im Frühjahr zeitig, sobald nur die Wasser offen sind, wieder. Doch bleiben sie auch in denjenigen Gegenden, welche warm sind, und deren Flüsse nicht zufrieren, über Winter.

Bei ihrer Zurichtung ist vorzüglich dahin zu sehen, daß diejenigen Enten, welche sich in Morästen und Sümpfen aufhalten, und daher einen unreinen Geschmack annehmen, nicht zum Kochen und in Pasteten genommen, sondern zum Braten angewendet werden.

Ehe man sie auf diese oder jene Art zubereiten kann, werden sie sauber gerupft und über Stroh- oder raschem Kohlenfeuer abgesetzt, dann ausgenommen und nach Bedarf der Zubereitungsart, zu welcher sie bestimmt sind, dressirt, gebeizt u. s. w.

### Suppe von wilden Enten und blauem Kohl

Man kocht die wilden Enten mit Fleischbrühe: unterdessen schneidet man den Kohl in Stücken, brüht ihn ab und legt ihn in kaltes Wasser, drückt ihn wieder wohl aus, bringt ihn nebst den Enten und einigen Speckscheiben in ein Kasserol, und salzt ihn. Nachdem nun alles weich gekocht ist, macht man die Brühe darauf mit geröstetem Mehl sämig und würzt sie mit Muskatennuß und Pfeffer. Will man nun anrichten, so belegt man die Schüssel mit gerösteten Semmelscheiben, rangirt die Enten in die Mitte und den Kohl um den Rand her, welchen man noch mit durchwachsenem Speck garnirt, und endlich die Brühe darauf gießt.

### Portage von wilden Enten mit Champignons.

Nachdem die Enten gerupft, ausgenommen und ausgeäubt sind, spickt man sie mit dickem wohlgewürzten



Speck und läßt sie am Spieße halb abbraten. Hierauf zieht man sie ab und läßt sie in einem Kasserol mit Fleischbrühe vollends weich kochen: auch röstet man klein geschnittene Champignons in zerlassener Butter oder Speck, gießt Kalbbrühe daran und läßt sie weich dämpfen. Hierauf nimmt man ein paar Pfund derbes Kalbfleisch und einige Scheiben Schinken, nebst geschnittenen Zwiebeln und gelben Rüben, thut alles in ein Kasserol, und läßt es über gelindem Feuer schwizen, streuet so viel Mehl, als man mit drei Fingern fassen kann, dazu, und schwenkt das Kasserol damit oft um, gießt dann Brühe daran, thut Petersilie, Zwiebel, Champignons, Melken und Semmelrinden dazu, und läßt es gemach eine Stunde kochen. Unter der Zeit nimmt man eine der gebratenen Enten, stößt sie ganz mit den Knochen in einem Mörser, rührt sie in das Kasserol, wogegen man die Kalbfleisch- und Schinkenscheiben herausnimmt, und die Coulis durch ein Haarsieb treibt, welche aber nicht allzudick seyn darf: hierzu thut man nun noch das obige Ragout von Champignons; schwellt Semmelrinden mit Fleischbrühe auf, rangirt die Enten darauf, schüttet die Coulis darüber und richtet es warm an.

### Wilde Enten in ihrer eignen Brühe.

Die Enten werden hierzu am Spieße halb gar gebraten; dann abgezogen, in eine Schüssel gelegt und zerschnitten, doch so, daß die Gelenke an einander hängen bleiben. Dann streuet man Pfeffer und Salz darauf, drückt den Saft von einer Citrone darüber, und läßt sie ein wenig mariniren. Hierauf legt man die Enten mit der Brust unterwärts, und preßt sie mit einer andern Schüssel so stark als man kann; zu der Brühe, welche sie von sich geben, gießt man noch einige Löffel andere Kraftbrühe, deckt sie zu und läßt sie ungefähr 10 Minuten auf Kohlen



ziehen, beim Auftragen garnirt man sie mit Citronscheiben und giebt sie warm zu Tische.

### Wilde Enten mit einer braunen Sauce.

Man macht die Enten am Spieße gar, hacket dann Cardellen, Morcheln und Zwiebeln klein, schwitzt sie in einem Kasserol mit Butter ab, streuet etwas Mehl daran, und gießt, wenn es ein wenig braun ist, gute Fleischbrühe dazu, womit man es nebst den Enten durchkochen läßt. Zuletzt drückt man Citronsaft daran.

### Wilde Enten mit Orangensauce.

Auch hierzu werden die Enten gebraten. Unterdessen nimmt man ein paar Scheiben von Schinken, wässert sie ein wenig in Wasser aus, hacket sie klein, weicht Semmel in Wasser und drückt sie wieder aus, kocht zwei Eier hart, und stößt alles zusammen in einem Mörser klein; röstet dann Mehl in Butter, thut Zwiebeln, Lorbeerblätter und das im Mörser gestoßene dazu, und läßt es über Kohlen abschwizen, gießt dann gute Fleischbrühe daran, und läßt es zusammen durchkochen. Zuletzt treibt man es durch ein Haarsieb, richtet es über die gebratenen Enten an, drückt den Saft von ein paar Orangen daran, und läßt es zusammen aufkochen.

### Wilde Enten mit Kirschsauc.

Während man die Enten am Spieße abbratet, röstet man Mehl mit Zucker, daß es eine schöne hohe Farbe bekommt, thut ein paar Hände voll gestoßene trockne Kirschen nebst Zimmt und Citronschalen darein, gießt Wasser und Wein oder Weinessig dazu, und läßt es gemach kochen, bis es sämig wird: zuletzt streicht man es durch ein Haarsieb über die Enten, und läßt sie damit aufkochen.



### Wilde Enten mit Wachholdersauce.

Hierzu pflegt man die Enten zuvor einige Tage in gewürztem Essig zu beizen. Will man sie nun zureichten, so werden sie ausgewaschen, in 4 Theile geschnitten und mit einer Zwiebel, Lorbeerblättern und gehörigem Salz in einem Kasserol mit Butter geschmort und folgende Brühe darüber gegeben. Man nimmt geriebenes Brod und gestoßene Wachholderbeeren, gießt Fleischbrühe darauf, und läßt es sämig kochen, gießt dann Wein und Essig dazu, legt ein Stück Butter daran, würzt es mit Pfeffer, Muskatblumen und Nelken, wirft nach Belieben ein wenig Zucker dazu, und läßt es aufkochen. Beim Anrichten giebt man es durch ein Haarsieb über die Enten.

### Wilde Enten mit Hachis von Morcheln.

Die Enten werden zuvor abgebraten, dann die Brustgelenke eingeschnitten und mit einem Deckel ein wenig gepreßt. Hernach hackt man frische Morcheln, schwitzet sie mit Butter und einem Löffel voll Mehl ab, gießt Fleischbrühe und die Bratenjus von den Enten daran, und läßt es zusammen aufkochen, da man es sofort über die Enten anrichtet.

### Wilde Enten gedämpft.

Man rupft und säubert die Enten wohl, hauet ihnen Kopf und Flügel ab, wäscht sie sauber aus, reibt sie von innen und außen mit Salz, Pfeffer und Nelken ein, beizt sie etliche Tage in Essig, und spickt sie zuletzt mit Speck und Nelken. Sind sie auf diese Art zubereitet, so legt man sie in einen Dämpftiegel, gießt Wasser, Wein und Essig daran, und läßt sie auf Kohlen gemach dämpfen. Unterdessen röstet man Mehl in Butter braun, rührt es mit der Brühe von den Enten ab, würzt es mit Muskatblumen, Nelken und Citronscheiben, läßt die Enten



noch eine Weile damit kochen, und streut beim Anrichten klein geschnittene Citronshale darüber.

### Wilde Enten gedämpft auf andere Art.

Nachdem die Enten gepuht und zurecht gemacht worden sind, besprengt man sie mit ein wenig Salz, und spickt sie stark mit Speck. Hernach legt man ein Stück Butter und ein Stück Speck in ein Kasserol und läßt es braun werden, bestreut die Enten mit Mehl, legt sie in die heiße Butter und läßt sie ebenfalls braun werden; gießt dann Fleischbrühe und Weinessig daran, würzt es mit Zwiebeln, Vorbeerblättern, Pfeffer und Nelken, und läßt sie auf Kohlen schmoren. Zu legt verdickt man die Brühe mit geriebenem Roggenbrod, thut Kapern und Citronen hinzu, nimt beim Anrichten die Zwiebel heraus und würzt es mit Muskatblumen.

Will man nun die auf diese oder jene Art gedämpften Enten zu irgend einem Gastmahle recht zierlich anrichten, so macht man von einem beliebigen Teige einen Rand um eine Schüssel und läßt ihn in einer Tortenpfanne oder Backofen anbacken: hierein richtet man nun die Enten an, garnirt sie mit Citronplätzchen und sauber geschnittenen Butterteigstreifen, und streut fein gehackte Citronshalen darüber: auf diese Art hat es das Ansehen einer Schüssepastete.

### Wilde Enten à la marle.

Man schneidet die Brüste von den Enten, läßt sie im Wasser ein wenig aufkochen, kerbt sie dann ein, und streicht eine beliebige gute Farce, legt sie in ein Kasserol, gießt einige Laffel Fleischbrühe darauf, thut ganzes Gewürz und seine Kräuter dazu und macht sie nicht nur à la Braise gar, sondern läßt auch die Brühe darauf so einschmoren, daß sich die Brüste darin glassiren. Hierzu giebt man eine gute Kapernsauce.



### Ragout von wilden Enten.

Nachdem die Enten saftig abgebraten worden, legt man sie in eine Schüssel, zerschneidet sie in Stücken, thut sie nebst dem Saft, welcher sich in der Schüssel gesammelt hat, in ein Kasserol, legt Butter, fein geriebenes Brod, Citronschalen, Morcheln, Champignons und Gewürz dazu, füllt gute Jus darauf und läßt es zugedeckt kochen.

### Ragout von wilden Enten à la roi.

Man schneidet das Brastfleisch von gebratenen Enten in Scheiben: hernach schwitz man ein Viertelpfund magern in Würfel geschnittenen Schinken, Petersilie- und Selleriewurzeln und eine ganze Zwiebel mit ein wenig Mehl in Krebsbutter ab, füllt Fleischbrühe und Bratenjus darauf, und läßt das Entenfleisch damit kurz einkochen. Zuletzt streicht man die Sauce durch ein Haarsieb, reibt eine Limonie auf Zucker ab, thut ihn nebst dem Saft derselben hinein und tröpfelt zwei Tropfen Bergamottendhl hinzu.

### Brissols von wilden Enten.

Die wilden Enten werden sauber rein gemacht, das magere Fleisch von den Knochen geschabt, mit Rindermark fein gehackt, in einem Mörser zusammen gestoßen und kleine Plätzchen davon geformt. Diese läßt man sofort in Butter mit feinen Kräutern schmoren und gar werden, gießt ein wenig Fleischbrühe, welche zuvor mit geröstetem Mehl sämrig gemacht worden, dazu, thut noch gehackte Sardellen daran, und läßt es zusammen durchkochen.

### Wilde Enten mit Sauerkraut.

Die Enten werden am Spieß halb gar gebraten, wobei sie ein paarmal mit Butter bestrichen werden; der



Saft, welcher herausläuft, wird besonders in einem Pfännchen aufgefangen. Unterdessen kocht man auch Sauerkraut, feiht, wenn es halb gar ist, das Wasser davon, und hackt es mit einem Wiegemeßer auf einem Brete klein, setzt ferner in einem Kasserol Schmalz über Kohlen, schüttert das Kraut hinein, und läßt es braun schmoren. Wenn es zu trocken werden sollte gießt man nach Gefallen ein wenig Fleischbrühe oder saure Sahne darauf, und läßt es eine Weile dämpfen. Endlich setzt man einen Rand von mürbem Teige um eine Schüssel, die fett mit Butter ausgeschmiert seyn muß, schüttert die Hälfte des Sauerkrauts darauf, legt die Enten darein, und deckt sie mit der andern Hälfte von Sauerkraut zu, streicht sie glatt, bestreut sie mit fein geriebener Semmel, belegt sie mit Butterscheibchen, und läßt es in einem Backofen gelbbraun backen.

#### Pastete von wilden Enten.

Nachdem die Enten gerupft, ausgenommen und zierlich einwärts gebogen worden sind, schlägt man die Brust derselben ein wenig ein, legt sie auf einen Rost und läßt sie anlaufen. Hernach hackt man die Lebern mit Butter, Kapern, Sardellen, Champignons und Petersilie klein, würtzt es nach Belieben und füllt den Leib der Enten damit. Nachher macht man noch eine andere Farce von ausgegrätetem und gehacktem Karpfenfleisch, welches man in Butter abschwitzt, und mit gehackten Champignons, Petersilie, Scharlotten und Butter vermischt. Nachdem nun von mürbem Teige die Pastete aufgesetzt ist, streicht man von dieser Farce auf den Boden derselben, streuet Salz, Pfeffer und feines Gewürz darüber, legt die Enten darauf, bestreuet sie wieder mit Gewürz, belegt sie mit Butterscheibchen, und schließt die Pastete mit einem Deckel von Teige und läßt sie 6 bis 7 Stunden in einem Backofen stehen. Unterdessen macht man ein Ragout, indem



man Champignons oder Trüffeln hackt, und mit ein wenig Mehl in Butter abschwitzt, etwas Fleischbrühe daran gießt, und wenn es beinahe abgekocht ist, die Karpfenmilch, welche zuvor im Wasser übersotten ist, dazu schneidet, und mit einem Stück Butter abfettet. Nachdem die Pastete fertig ist, öffnet man dieselbe, kostet, ob sie einen guten Geschmack habe, setzt das Fehlende noch dem Ragout zu, und thut es in die Pastete, schüttelt sie ein wenig durchs einander und richtet sie warm an.

### Pastete von wilden Enten auf andere Art.

Die Enten werden wie zuvor zurecht gemacht, und ein paar Tage in Essig gebeizt, dann gespickt und mit folgender Farce gefüllt. Man schwitzt Enten- und Hühnerlebern in Butter, hackt dieselben, wenn sie erkaltet sind, thut Butter, geriebene Semmel, klein gehackte Citronschale, Petersilie und feines Gewürz dazu, und feuchtet es mit Sahne und etwas von der Entenmarinade oder Beizte an. Unterdessen verfertigt man einen mürben Teig, setzt die Pastete davon auf, legt die Enten hinein, gießt ein wenig von der Beizte daran und deckt sie mit einem Deckel vom Teige zu, worauf sie in dem Ofen abgebacken wird.

### Wilde Enten zu braten.

Nachdem die Enten gerupft, gefengt und ausgenommen worden sind, hackt man ihnen die Flügel und den Kopf ab (welchen jedoch auch manche daran lassen) und dreht die Füße auf den Rücken, daß man aus ihren Krallen die wilde Art erkennen kann; hernach werden sie gespeilert und an einen Spieß gesteckt, mit welchem man sie an einem Kohlenfeuer so lange herum drehet, bis sie trocken werden, da man sie dann mit Speck oder Butter bestreicht, und wieder am Feuer umdreht, daß die Fettigkeit einzieht.



Dieses wird einigemal wiederholt, aber dabei die Enten jedesmal auf das reinste abgewischt, worauf man sie zum Erkalten weglegt. Hernach spickt man sie wie gewöhnlich, reibt sie in- und auswendig mit Gewürz ein, und läßt sie saftig am Spieße abbraten, wobei man sie fleißig mit heißer Butter betröpfelt. Auch kann man sie ungespickt braten, wobei sie mit Speckstreifen umlegt, und mit Bindfaden überbunden werden.

Will man sie trocken zu Fische geben, so macht man beim Anrichten einige Querschnitte über die Brust, streuet Salz darein, und drückt Citronsaft daran. Sonst kann man auch folgende Sauce dazu geben.

Man röstet fein geriebenes Roggenbrod mit ein wenig Mehl in Butter, gießt Essig hinzu, drückt Citronsaft daran, thut klein gehackte Cardellen, Citronschale, Scharlotten, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter, Rosmarin und Kapern hinzu, läßt es aufkochen, und richtet sie über die gebratenen Enten an.

Da die Wasservögel, wie ich schon gesagt habe, mehr als anderes Geflügel zur Fäulniß geneigt sind, so kann man sie auch nicht lange Zeit aufbewahren, und ihnen blos durch eine Essigmariade die Dauer von einigen Tagen geben.

Noch giebt es einige andere Wasservögel, die sich hier und da aufhalten, und die ich doch nicht ganz mit Still-schweigen übergehen will, wenn sich etwa auch dergleichen in Ihrer Gegend befänden. Das erste ist das eigentliche

### Wasserhuhn.

Da dieses Geflügel gemeinhin einen sehr thranigten Fischgeschmack hat, so ist es nicht genug, dasselbe nur zu rupfen, sondern man pflegt ihm die Haut über den Kopf abzugeben, erst mit Wasser und dann mit Wein



und Essig abzuwaschen, und hernach nach Gefallen zuzurichten. Die jungen Wasserhühner haben diesen fischichten Geschmack noch nicht, und man kann ihnen daher die Haut lassen.

### Wasserhuhn zu dämpfen.

Hierzu werden die alten am besten angewendet: man macht eine Farce von 2 hart gekochten Eiern, klein gekacktem Rindermark und wehtrichenden Kräutern, würzt sie mit Salz, Pfeffer und Muskatblumen und füllt die Hühner damit. Dann legt man sie in ein Kasserol, gießt weißen Wein und Fleischbrühe daran, nebst ein wenig Muskatblumen, und läßt sie zugedeckt langsam dämpfen. Wenn sie mürbe sind, nimmt man sie heraus, verdickt die Brühe mit in Butter geröstetem Mehl, drückt Citronsaft daran, und gießt die Sauce über die gedämpften Wasserhühner.

### Wasserhühner zu braten.

Nachdem man dieselben gerupft, die Haut abgezogen und mit Wein und Essig ausgewaschen hat, würzt man sie mit Pfeffer, Nelken und Muskatblüthen, und läßt sie über Nacht in Essig mariniren: doch kann man sie auch bald frisch braten. Dann werden sie gespießt und der Kopf umgekehrt hineingesteckt, so daß der Schnabel durch die beiden Füße geht, wiewohl auch andere ihn durch die Brust stecken. Gewöhnlich werden sie ein wenig schief an den Spieß gesteckt, so daß derselbe oben bei der Brust zwischen den Flügeln herauskommt. Alsdann beträufelt man sie mit Butter, läßt sie abbraten, und garnirt sie beim Anrichten mit Citronscheiben.

Ein anderer geschätzter Wasservogel, welcher sich in nassen und moorigten Gegenden fast den ganzen Sommer hindurch aufhält, ist die

### Wasserschnepe.



Sie würden mit den andern Arten von Schnepfen um den Vorzug streiten, wenn nicht ihr Fleisch zuweilen einen thranigten Geschmack hätte: indessen wenn sie noch jung sind, oder im Herbst, wenn sie am fettesten sind, geben sie immer eine delikate Speise ab.

#### Wasserschnepfen zu dämpfen.

Man läßt sie am Spieße halb abbraten, dann zerlegt man sie in Stücken, wie zu einem Frikassee; nimmt das Eingeweide heraus, thut Magen und Galle davon, und stößt es mit Scharlotten, Petersilie, Pfeffer, Salz und Muskatennuß in einem Mörser zu einem Teige, treibt denselben mit Jüs und rothem Wein durch ein Haarsieb in ein Kasserol, legt die Schnepfen hinein und läßt sie eine halbe Stunde dämpfen. Dann drückt man den Saft von einer Pommeranze hinein, und garnirt beim Auftragen den Rand der Schüssel mit in Butter gebratenen Brodscheibchen.

#### Wasserschnepfen auf andere Art zu- zurichten.

Man macht von dem Eingeweide eine Farce mit gehackten Kapern, Sardellen, Champignons, Scharlotten, Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskat Blumen, und füllt sie in die Schnepfen, näht sie zu, setzt sie in ein Kasserol über Feuer, und wenn sie anfangen zu prägeln, so gießt man Fleischbrühe und rothen Wein daran, und läßt sie dämpfen. Wenn sie gar sind, verdickt man die Sauce mit ein wenig mit Butter durchknetetem Mehl, läßt sie aufkochen, und gießt sie durch ein Haarsieb über die Schnepfen.

#### Wasserschnepfen im Sürtout.

Man macht eine Farce von Kalbfleisch, Rindernierensfett, stößt beides im Mörser, mischt geriebene Semmel,



Muskatenblüthen, Pfeffer, Salz, Petersilie und andere wohlriechenden Kräuter und Eierdotter dazu. Hierauf nimmt man einen Reif, legt unten etwas von dieser Farce und die Schnepfen darauf, welche man zuvor halb überbraten muß. Das Eingeweide wird herausgenommen, klein gehackt, und über die Schnepfen gestreut. Alsdann nimmt man Champignons, Morcheln, Käsberrmilch, Artischockenboden und dergleichen Kleinigkeiten, schneidet sie in kleine Würfel und dünstet sie in Butter ab; zerquirt einige Eierdotter in einem Glase weißen Wein, läßt sie unter stetem Rühren über Kohlen dicklich werden, und giebt sie, wenn sie erkaltet sind, in den Reif. Legt hin und her einige hart gefotene Eierhälften, würzt es nach Belieben mit feinem Gewürz, bedeckt es mit der übrigen Farce, und bestreicht es mit Eierdottern, wornach man es eine halbe Stunde im Backofen abbacken läßt. Um

#### Wasserschneepfen zu braten,

darf ich Ihnen keine besondern Vorschriften geben, sie werden ganz so wie andere Schnepfen behandelt.

Die Taucher-Ente, der Schwan, der Reiher, die Rohrdommel, die Störche und Seevögel sind ebenfalls Wasservögel, welche hier und da, wenigstens so lange sie jung sind, gegessen werden: da diese aber bei uns sehr selten sind, auch die meisten von ihnen einen fischichten und thranichten Geschmack haben, so wollen wir uns mit ihrer Zubereitung zur Speise nicht weiter verweilen; sondern ich will unverzüglich diesen Brief schließen, und Ihnen mit den besten Wünschen für Ihr Wohl und mit den Versicherungen meiner herzlichsten Liebe und Freundschaft zusenden. Nehmen Sie ihn mit gleichen Gesinnungen an, und bleiben Sie immer meine Freundin, so wie ich ewig die Ihrige bin.



## Achter Brief.

Ohne Zweifel haben Sie meinen Brief schon erhalten, welchen ich mit den Anweisungen zur Zubereitung der Wasferschnepfen beschlossen hatte — ich ergreife den abgerissenen Faden wieder, um Sie überhaupt mit dem Geschlecht der

## Schnepfen

weiter bekannt zu machen, von denen es mehrere Familien giebt, welche jedoch alle durchaus zu dem feinsten und edelsten wilden Geflügel gezählt werden.

Die Holz- oder Waldschnepfe ist die größte von allen und wird fast in allen Wäldern bei uns angetroffen. Sie nährt sich von Regenwürmern, Erdschnecken und dergleichen sie kommt im Frühling zu uns, und verläßt uns im Herbst wieder, zu welchen Jahreszeiten sie also auf ihren Sägen am häufigsten gefangen werden. Wenn sie im Frühjahr zu uns kommen, sind sie von der langen Reise abgemattet und mager; sie erholen sich aber sehr bald, und sind alsdenn im Oktober vor ihrer Abreise am fettesten.

Die Heerschnepfe oder Himmelsziege ist nur so groß, als eine Wachtel, und ist weit seltner, weil sie sich gemeinhin nur in den kältern Nordländern aufhält: da sie sich außer dem Gewürme auch von Getreide nährt, so ist ihr Fleisch von dem feinsten und delikatesten Geschmacke.

Die Haarschnepfe hat ihren Namen daher, weil ihre Federn sehr fein und fast den Haaren ähnlich sind: sie ist die kleinste von allen, doch ist ihr Fleisch eben so wohlschmeckend, als jener.

Bei diesem Wildpret nimmt man auf das Alter keine Rücksicht, da sie so selten sind, daß man zufrieden ist, wenn man sie nur erhalten kann, und sie in jedem Alter unter die Delikatessen des Waldes gehören. Das Fleisch dieser Vögel ist nicht nur sehr zart und herrlich, sondern es setzt sich auch an ihre Eingeweide so viel Fett an, daß



man diese nicht, wie bei andern Geflügel als unnütz wegwirft, sondern nachdem man es herausgenommen, den Magen und die Galle abgesondert und das Unreine abgewaschen hat, dasselbe entweder wieder in die Schnepfe füllt, wenn dieselbe zum Braten bestimmt ist, wobei man geröstete Semmelscheiben unten in die Pfanne legt, um das davon austretende Fett aufzufangen; oder man behält es zwar zurück, wendet es aber zu Saucen, Hachis, Farcen u. s. f. an, um den Speisen davon einen hohen Gout zu geben.

Ehe man die Schnepfen zurechten kann, werden sie gerupft, jedoch muß dieses, wenn sie nicht mehr ganz frisch sind, mit möglichster Behutsamkeit geschehen, weil die Haut zart ist, und leicht abgeht; sodann zieht man die Haut vom Kopfe, sicht die Augen heraus, klopft das Brustbein flach, und schneidet das erste Gelenke der Flügel ab. Endlich legt man die Füße dicht an die Schenkel, bindet sie an den Gelenken zusammen, speilert die Schenkel nahe unter die Flügel, und hestet den Kopf dergestalt an, daß der Schnabel auf die Brust zu liegen kommt.

Sind sie nun also zubereitet, so kann man zuerst eine

### Suppe von Schnepfen

herstellen. Man reiniget ein paar Schnepfen, nimmt das Eingeweide heraus, hackt es klein und röstet es mit ein wenig geriebener Semmel und Sahne in Butter. Aldann streicht man es auf gebähte und in Sahne geweichte Semmelschnitten und legt sie in ein Pfännchen. Unterdessen bratet man die Schnepfen am Spieße gar, löst die Dügel aus, stößt das vorderste im Mörser, gießt guten Bouillon darauf und thut ein paar geröstete Semmelrinden daran, läßt es kochen und treibt es durch ein Haarsieb. Hierauf werden die obigen Semmelschnitten gebacken, indem man oben und unten Kohlen giebt, dieselben in der Terrine angerichtet, die Dügel darauf gelegt und der Bouillon



darüber gegeben, da man es dann noch ein wenig auf Kohlen auffieden läßt.

### Schnepfen zu kochen.

Man schneidet ein Pfund mageres Rindfleisch in Stücken, füllt 2 Quart Wasser darauf, thut eine Zwiebel, ein Bündchen Kräuter, Muskatblüthen, Nelken, Salz und ganzen Pfeffer hinzu, deckt es wohl zu, und läßt es halbeinfochen. Alsdann feiht man die Brühe durch, nimmt das Eingeweide aus den Schnepfen, legt es bei Seite und kocht die Schnepfen eine Viertelstunde in der Brühe. Unterdessen schneidet man das Eingeweide oder den sogenannten Schnepfenschweis klein, und läßt es mit etwas von der Brühe, in welcher die Schnepfen gekocht werden, nebst Muskatblüthen dämpfen. Alsdann reibt man Semmel und läßt sie mit Butter in einer Pfanne schön braun rösten. Wenn nun die Schnepfen genug gekocht sind, so nimmt man ein Quartierchen von der Brühe, thut das Eingeweide nebst 2 Löffeln voll rothen Wein dazu, wirft ein Stückchen Butter mit Mehl durchknetet hinein, setzt es über das Feuer, und schwenkt es immer um, bis die Butter zergangen ist, dann thut man die geröstete Semmel hinzu, schwenkt die Pfanne noch einmal um, und richtet es über die Schnepfen in einer Schüssel an, wobei man den Rand derselben mit Citronscheiben garnirt.

### Schnepfen auf andere Art zuzurichten.

Man schneidet die Schnepfen in 4 Theile, nimmt das Inwendige heraus, thut die Schnepfen in ein Kasserol mit Champignons oder Trüffeln, passirt sie mit Speck oder Butter, gießt starke Kalbfleischbrühe daran, würzt es nach Belieben, gießt ein paar Gläser weißen Wein daran und läßt sie kochen. Kurz vor dem Anrichten verdickt man die Sauce mit dem herausgenommenen und gehackten Eingeweide, und drückt Citronsaft hinein.



### Schnepfen in einer Sauce.

Man überbratet die Schnepfen, nimmt das Eingeweide heraus, zerschneidet die Schnepfen in Viertel, bestreut sie mit Mehl und läßt sie in Butter rösten: gießt sodann Brühe daran, giebt Limonien: oder Citronsaft dazu, würzt es nach Gefallen, und läßt die Schnepfen darin aufkochen. Den Schnepfenschweis dünstet man in Butter, mit ein wenig geriebener Semmel, richtet ihn auf Semmelscheiben an, und garnirt die Schüssel damit.

### Schnepfen in einer braunen Sauce.

Man legt Speck, Zwiebeln, Limonienschalen, Melken und ein Stück Rindfleisch in ein Kasserol, streut Mehl darauf, und läßt es auf Kohlen rösten, gießt Fleischbrühe und Essig daran, und läßt es kochen. Die Schnepfen aber blanchirt man, und bratet sie am Spieß; den Schweis thut man in das Kasserol. Wenn sie abgebraten sind, legt man sie in eine Pfanne, treibt die Sauce durch ein Haarsieb darauf, gießt nach Gefallen noch Wein oder Essig daran und läßt es zusammen aufkochen. Beim Anrichten bestreut man die Schnepfen mit würflich geschnittener und in Butter gerösteter Semmel.

### Schnepfen in Wein.

Man schneidet die Schnepfen in Viertel, und nimmt das Inwendige heraus; dann thut man dieselben mit Trübseln oder Champignons, Kälbermilch und geschmolzenem Speck in ein Kasserol, gießt Rindsbrühe daran, würzt es mit Salz, Pfeffer und einer Zwiebel, gießt einige Gläser Wein hinzu, und läßt es kochen. Zuletzt zerläßt man das Eingeweide in der Sauce, drückt Pommeranzensaft daran, und richtet das Ragout nebst der Sauce über die Schnepfen an.

### Schnepfen mit Coulis.

Man nimmt die Schnepfen aus, spickt sie, umwindet sie mit einem Faden, legt einige Scheiben Speck und



Kalbsteisch in ein Kasserol und die Schnepfen darauf, thut Zwiebeln und Gewürz daran, und läßt sie zugedeckt in ihrer eignen Brühe auf Kohlen schwizen. Sodann gießt man ein wenig Fleischbrühe daran und läßt sie vollends gar kochen. Hierauf nimmt man die Schnepfen heraus, verdickt die Sauce mit braun geröstetem Mehl, thut das Eingeweide hinzu, streicht es durch ein Haarsieb, legt die Schnepfen wieder darein, und läßt es bis zum Anrichten in heißer Asche stehen.

### Schnepfen mit Salmi.

Man läßt die Schnepfen am Spieße halb abbraten, schneidet sie hernach in Stücke und thut sie nebst kleingeschnittenen Champignons und Sardellen in ein Kasserol, füllt Wein daran und läßt sie gemach kochen. Wenn sie gar sind, verdickt man die Sauce mit etwas Coulis von Kalbsteisch, indem man nämlich einige Scheiben derbes Kalbsteisch mit Mehl bestreut, in Butter braun dünstet und wenn es sich attachirt hat, mit Brühe loskocht. Dieses Coulis treibt man nun durch ein Haarsieb, thut es zu den Schnepfen in das Kasserol und drückt zuletzt Pommeranzensaft daran.

### Schnepfen mit Panade.

Man nimmt die Schnepfen aus, und steckt sie an den Spieß; wenn sie zur Hälfte gebraten sind, so zieht man sie ab, zerlegt sie nach Gefallen und thut sie in ein Kasserol. Unterdessen bäht man ein paar Semmelschnitten, stößt sie nebst dem Schnepfenschweis und ein wenig Zwiebel in einem Mödler, röstet ein wenig Mehl in Butter gelb, thut das Gestoßene hinzu, und läßt es ebenfalls darir dünsten; dann gießt man starke, braune Bouillon daran, schärft es mit dem Saft von einer Limonie oder Citrone ab, giebt es über die Schnepfen, und läßt sie damit sieden.



### Schnepfen gedämpft.

Man nimmt das Eingeweide heraus, die Schnepfen selbst aber wäscht man mit Wein aus, reibt sie von innen und außen mit Salz, Pfeffer und Nelken ein, und läßt sie eine Viertelfunde in Wein dämpfen; unterdessen wäscht man den Schweiß ebenfalls mit Wein ab, hackt es klein, röstet dann geriebenes Roggenbrod in Butter, thut das Gehackte dazu, und passirt es noch ein wenig zusammen. Alsdann gießt man die Brühe, worin die Schnepfen gedämpft worden, daran, und rührt es zusammen glatt ab. Ist es zu dick, so gießt man noch Wein und Rosenessig daran, würzt es mit Pfeffer, Nelken und Muskatblüthen, drückt den Saft von einer Citrone hinzu, wirft ein Stück Zucker daran, und läßt die Schnepfen noch eine Viertelfunde darin dämpfen. Beim Anrichten streut man klein gehackte Citronschale darüber.

### Ragout von Schnepfen.

Hierzu werden die Schnepfen ebenfalls ausgenommen, und mit Wein und Fleischbrühe gedämpft. Alsdann röstet man Mehl in Butter, thut den gehackten Schnepfenschweiß dazu, gießt alsdann die Brühe von den gedämpften Schnepfen daran, würzt es mit Pfeffer, Nelken und Muskatblüthen, legt gehackte Champignons und die Schnepfen in zwei Hälften getheilt, hinein, und läßt es zusammen aufkochen.

### Sachis von Schnepfen.

Nachdem die Schnepfen überbraten worden sind, zerschneidet man sie in Stücken, nimmt das Eingeweide heraus, und zerdrückt es mit einem Löffel voll Wasser, eben so viel rothem Wein und Essig klar; schneidet eine Zwiebel in Scheiben, knetet ein wenig Mehl in Butter, thut alles zusammen in ein Kasserol, und schwenkt es über



dem Feuer um, bis es kocht; alsdann thut man die zerschnittenen Schnepfen hinein. Wenn sie damit durchkocht sind, richtet man dieselben an, giebt die Sauce durch ein Sieb darüber, legt geröstete Brodschnittchen darum, und legt die Scheiben von der Zwiebel darauf.

### Pastete von Schnepfen.

Man nimmt die Schnepfen, dressirt und speilert sie, wie ich Ihnen am Anfange dieses Briefes gesagt habe, und beizt sie über Nacht in halb Wein halb Essig. Des Morgens nimmt man sie heraus, bereibt sie inwendig mit Salz und Gewürz und spickt sie. Man kann nun die Schnepfen roh in die Pastete schlagen, oder auch zuvor überdämpfen, indem man Mehl in Butter braun macht, die Marinade, worinnen die Schnepfen über Nacht gelegen, darauf gießt, Kapern, Champignons, Citronen und dergleichen dazu thut, und die Schnepfen hiermit ein wenig durchdämpfen läßt. Will man aber die Schnepfen weiß behalten, so passirt man sie zuvor in Butter, besprengt sie aber mit Salz, und drückt Citronsaft daran. Hierzu macht man nun nach Gefallen einen Blatter- oder mürben Pastetenteig, von welchem ich Ihnen aber so wenig als von dem Aufsetzen der Pastete etwas zu sagen nöthig habe, da jede Hausmutter und geschickte Köchin dieselbe zu verfertigen versteht.

Da nun aber das Eingeweide von den Schnepfen für die größte Delikatesse gehalten wird, so darf es auch bei der Pastete nicht verloren gehen, sondern muß auf diese oder jene Art dazu benutzt werden. Es stehen uns aber hierbei drei Wege offen, indem wir es entweder trocken geröstet auf Semmel- oder Brodscheiben streichen, und dieselben in die Pastete legen, oder eine Farce davon verfertigen, oder eine Sauce davon bereiten können.

Auf den ersten Fall röstet man Brod oder Semmel in Butter, doch daß es ganz trocken ist, bestreut den Boden



der Pastete damit, legt den gehackten Schnepfenschweis darauf, und auf diesen die Schnepfen, welche man mit Butterscheibchen, Citronpläschen und Würze bedeckt, und so die Pastete wie gewöhnlich fertig macht und im Ofen abbäckt. Diese Pastete bedarf keiner Brühe, weil sie sich selbst welche giebt. Oder man verfertiget eine Farce, indem man Rindsfett, Kalbfleisch, Champignons oder Morcheln, Zwiebeln und Citronschale fein hackt, Salz, Pfeffer, Muskatennuß und geriebene Semmel darunter mischt und endlich den Schnepfenschweis dazu thut. Mit dieser Farce bestreicht man nun den Boden der Pastete, legt die Schnepfen darauf, streicht die übrige Farce darüber, und verfertiget die Pastete wie bekannt. Beim Anrichten kann man Citronsaft hineindrücken.

Endlich kann man auch den Schnepfenschweis zur Sauce anwenden: indem man geriebenes Brod in Butter röstet, und zuletzt das Eingeweide hinzu thut. Wenn es zusammen durchzogen ist, gießt man Weinessig daran, würzt es mit Pfeffer, Nelken, Citronschale und Zucker und läßt es sämig kochen. Wenn nun die Pastete halb gebacken ist, öfnet man dieselbe, füllt die Sauce durch einen Trichter hinein, und läßt es vollends abbacken.

### Pastete von Schnepfen auf französische Art.

Man setzt die Pastete auf, belegt den Boden mit Champignons, gestoßenem Speck, Salz, Pfeffer, klein gehackten Scharlotten, etwas grüner Citrone oder Pommeranze und einigen Lorbeerblättern, und deckt die Pastete wie gewöhnlich zu, bestreicht sie mit Eierdottern, und läßt sie zwei Stunden backen. Wenn sie gar ist, drückt man Citronen- oder Pommeranzensaft daran, oder gießt Worsjäs oder unreifen Weintraubensaft hinein.



## Torte von Schnepfen.

Die Schnepfen werden gerupft, ausgenommen, mit gewürztem Speck gespickt, die Keulen und Flügel abgelöst, und das Gerippe von einander geschnitten. Hierauf wird das Eingeweide mit geschabtem Speck, gehackter Petersilie, Zwiebeln und Champignons im Mörtel gestoßen und nebst Speck, Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und Gewürz unten auf den Boden einer von mürbem Buttermilch aufgesetzten Torte gestrichen und alsdann die zerschnittenen Schnepfen darauf gelegt, oben wie unten gewürzt, mit Kalbfleischscheiben und Speckstreifen bedeckt und mit einem Stück Butter belegt. Endlich wird die Torte mit einem Boden von Teige bedeckt, mit Eiern bestrichen und im Ofen abgebacken. Unterdessen macht man folgende Coulis: man läßt eine Schnepfe halb abbraten, und stößt sie dann im Mörtel. Dann belegt man den Boden eines Kasserols mit anderthalb Pfund Kalbfleisch und Schinken in Schnitten, nebst in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Möhren, und läßt es zugedeckt in einem Kasserol durchschwizen. Wenn es angebacken ist, wird ein wenig geschmolzener Speck mit so viel Mehl, als man mit 3 Fingern fassen kann, dazu gethan, umgerührt, und mit guter Fleischbrühe angefeuchtet, mit einigen Champignons, Petersilie, Zwiebeln, feinen Kräutern und zwei oder drei Semmelrinden gewürzt, und bei gelindem Feuer gemacht gekocht. Wenn es nun sämig ist, nimmt man die Fleischscheiben heraus, thut die zerstoßene Schnepfe dagegen hinein, zerrührt es, treibt es durch ein Haarsieb und hält es warm.

Nachdem nun die Torte im Ofen gar gebacken ist, wird sie herausgenommen, in eine Schüssel gesetzt, gedreht, die Kalbfleischscheiben und Speckstreifen abgenommen, und die Coulis oder Sauce, welche nicht alzu dick seyn muß, hineingefüllt, wieder zugedeckt, und warm angerichtet.



### Schnepfen zu braten.

Nachdem man die Schnepfen gehörig dressirt und gespeilert hat, besprengt man sie mit Ingwer und Salz, spickt sie auf der einen Seite mit Zimmt und Nelken und auf der andern mit Speck, und brater sie am Spieße ganz langsam. Wenn sie warm geworden sind, so sticht man unten ein kleines Loch hinein, setzt eine Bratpfanne unter, legt gebähte Semmelscheiben herein, begießt die Schnepfen oft mit warmer Butter, läßt das Fett von den Eingeweiden und die Butter auf die Semmelscheiben riesen, und braun werden. Wenn die Schnepfen abgebraten sind, so legt man die gebähten Schnitten mit dem Abgetropften in die Schüssel um die Schnepfen, und gießt heiße Butter darüber.

Will man aber den Schnepfenschweis besonders zurichten, so läßt man Butter in einem Pfännchen zergehen, schüttet den gehackten Schweis darein, und röstet es miteinander, hebt es dann vom Feuer, läßt es eine Weile stehen, bis das Schmalz in die Höhe zieht. Dieses seihet man sorgfältig ab, salzt es ein wenig, würzt es mit Nelken, Muskatblüthen und würflich geschnittener Citronschale, zuckert es nach Belieben, drückt Citronsaft darein, läßt es aber nicht kochen, sondern hält es nur warm, streicht es zuletzt auf gebähte Semmelschnitten und überstreut es mit klein und würflich geschnittenen Citronschalen. Mit diesen Schnitten umlegt man die gebratenen Schnepfen, wo man Citronscheiben und Hälften dazwischen rangiren kann.

### Schnepfen gebraten mit Sauce.

Die Schnepfen werden wie zuvor gebraten und dabei fleißig mit Butter begossen. Dann hackt man das Eingeweide, auch wenn man will, einige Tauben, oder Hühnerlebern klein, mischt geriebenes und in Schmalz geröstetes Roggenbrod dazu, welches aber gut ausgedrückt werden



muß, daß es nicht allzufett sey, röstet beides noch ein wenig zusammen, gießt dann Wein daran, drückt Citronsaft dazu, würzt es mit Pfeffer, Salz, Nelken und Muskatblüthen, rührt es wohl durcheinander, und läßt es aufkochen. Man kann auch Essig und Zucker dazu gießen. Wenn alles fertig ist, richtet man die Schnepfen an, giebt die Sauce darüber, bestreut sie mit klein gehackter Citronschale, und garnirt es mit Citronscheiben.

### Schnepfen gefüllt zu braten.

Man beizt die Schnepfen über Nacht in Wein, wäscht sie mit Wein aus, und würzt und salzt sie inwendig. Alsdann hackt man das Eingeweide nebst ein paar Hühnerlebern klein, mischt geriebenes und in Schmalz geröstetes Brod darzu, röstet es zusammen, würzt es mit Salz, Pfeffer, Nelken und Muskatblüthen, feuchtet es mit Wein an, drückt Citronsaft daran, und rührt es zu einer Fülle auf Kohlen ab. Mit dieser Farce nun füllt man die Schnepfe von der Brust bis an die Schenkel egal, näht sie sorgfältig zu, würzt sie auch auswendig, spickt sie nach Belieben, und läßt sie braten, wobei sie fleißig mit zerlassener Butter betröpfelt werden müssen.

Es ist nun wohl Zeit, daß wir einmal aufhören, uns mit den Schnepfen zu beschäftigen, denn ich zweifle, daß Ihr Jäger so glücklich seyn wird, Ihnen sobald eine solche Menge von Schnepfen zu bringen, daß Sie alle Vorschriften nach der Reihe versuchen können. Indes es sey! wir wollen dennoch mit ihm zufrieden seyn, wenn er uns nur zuweilen auch einige

### Haselhühner

Bringt, denn auch diese gehören zu dem geachteten Federwildpret; da ihr Fleisch sehr zart und weiß und die Brust nach Verhältniß des übrigen Körpers so voll und stark ist, daß sie fast ohne Knochen zu seyn scheint; und da



Ihr Fleisch dabei sehr dicht, fest und trocken ist, so sind sie auch einer längern Dauer, als anderes Federwildpret fähig. Zwar hat das Fleisch der Haselhühner seine höchste Güte nur so lange, als sie noch kein Jahr alt sind, weil es nachher, wegen seiner starken Muskeln und Fasern zu trocken wird, und sich schwerer bei der Zubereitung auflösen läßt; indessen bei einem so seltenen Vogel nimmt man es eben nicht so genau, und richtet sich blos mit der Zurichtung nach ihrem Alter, indem man die jungen zum Braten nimmt, die ältern aber kocht, oder in Pasteten schlägt. Will man nun deshalb gern das Alter erkennen, so geben uns die Beine das beste Merkmal davon: denn wenn solche stark mit Federn belegt und trocken, die Zehen aber scharf und unbiegsam sind, so können wir den sichern Schluß machen, daß das Thier älter als ein Jahr ist. Sind aber im Gegentheil die Federn an den Beinen noch kurz, struppig und gleichsam noch stoppelartig, so ist es sicher noch jung, und giebt den herrlichsten Braten.

### Haselhuhn gekocht.

Wenn es gepuht ist, so schneidet man ihm den Kopf ab, nimmt es aus, wäscht es reinlich und blanchirt es in heißem Wasser; hernach setzt man es mit Fleischbrühe zum Feuer, läßt es ein wenig kochen, kühlt es dann aus, füllt die Brühe wieder darauf, thut ganze Nelken, Muskatblumen und Petersilienwurzel darzu, und läßt es ein kochen. Zuletzt macht man die Brühe mit braun geröstetem Mehl dicklich, und läßt es wieder gemach durchkochen. Beim Anrichten giebt man noch ein wenig braun geröstete Butter daran.

### Salmi von Haselhühnern.

Man schneidet das Fleisch von den Haselhühnern in zierliche Stücke, die Knochen aber stößt man im Mörser



und thut sie mit würflich geschnittenem Schinken, gehackten Sardellen und einigen Citronscheiben in ein Kasserol, gießt ein paar Gläser Mosler Wein daran, weil derselbe diesem Vogel den feinsten Gout giebt, thut ein wenig braun geröstetes Mehl darzu, und läßt es eine Weile kochen, bis man die Sauce auf das Fleisch streichen kann. Vorher hat man eine Orange auf Zucker abgerieben und läßt diese Schale eine Weile mit Citronen- oder Orangen-  
saft durchziehen: wenn nun angerichtet werden soll, tröpfelt man diesen Saft darauf.

### Pastete von Haselhühnern.

Wenn die Hühner sauber gerupft, ausgenommen und mit Wein ausgewaschen, auch mit Salz und Gewürz eingerieben sind, gießt man Wein und Essig darauf, und läßt sie ein oder ein paar Tage heigen. Dann werden sie herausgenommen, sauber gespickt, von innen und außen mit feinem Gewürz angerieben, und an einem warmen Orte etwas übertrocknet. Unterdessen bereitet man einen beliebigen Pasteteenteig, rollt das Unterblatt aus, bestreut es mit geriebenem Roggenbrod, Gewürz, Citronenschalen ic. legt die Haselhühner darauf, bedeckt sie erst mit Citronscheiben und Butterpläschen, und dann mit dem Teigblatt, und verfertigt die Pastete wie gewöhnlich.

### Pastete von Haselhühnern auf andere Art.

Man bereitet die Haselhühner wie zuvor, setzt die Pastete von beliebigem Teige auf, schlägt die Hühner mit Citronschale, Pfeffer, Ingwer, Nelken, Lorbeerblättern und einem guten Stück Butter darein, und verfertigt die Pastete wie bekannt. Während sie nun im Ofen bäckt, röstet man Mehl in Butter braun, gießt Fleischbrühe und Essig daran und läßt es kochen. Wenn die Pastete halb



gar ist, füllt man diese Sauce durch einen Trichter hinein, und läßt es vollends abbacken.

Man kann den Geschmack dieser Pastete nach Gefallen auf mancherlei Art verändern, indem man eine Citronensardellen- Kapern- Austern- oder andere beliebige Brühe hineinfüllt, oder sie wenigstens mit gerösteten Zwiebeln pikanter macht.

### Haselhühner zu braten.

Man rupft sie bis an den Kopf, welcher bestiebert bleiben muß, um den Vogel auf der Tafel auszuzeichnen, nimmt bei dem Halse den Kropf heraus, schneidet sie unten wie ein Huhn auf, nimmt die Eingeweide heraus, wäscht sie mit Wein und Essig aus, steckt die Füße ein, und läßt sie zwei bis drei Tage in Wein mariniren. Will man sie nun braten, so wäscht man sie nochmals mit frischem Wein aus, spickt sie mit Speck, würzt sie inn- und auswendig mit Salz, Pfeffer, Nelken und Mustaktenblüthen, und läßt sie damit eine Weile liegen. Endlich steckt man sie wie andre Hühner an den Spieß, der Kopf aber muß mit einem Papier umwickelt werden, damit er nicht verbrennt oder fettig wird, beträufelt sie beim Braten fleißig mit Butter und läßt sie saftig abbraten.

Da sie von Natur ein trocknes Fleisch haben, so kann man auch inwendig ein Stück Butter hineinstecken.

Beim Auftragen verziert man sie mit Citronscheibchen und Blumen oder Blättern.

### Gebratene Haselhühner mit einer Brühe.

Man löst die gebratenen Haselhühner in Viertel auf, besteckt sie mit Zimmt und Nelken, und legt sie in eine Schüssel, drückt Pommeranzen- oder Citronsaft darauf, und streut ein wenig Zucker und Trisennet darüber. Hernach läßt man ein wenig Wein mit Rosen- oder



Citronessig aufsieden, und übergießt die Hühner etliches mal damit. Zuletzt kann man sie mit Citronscheiben garniren, und dergleichen klein geschnittene Schalen darüber streuen.

Ein sehr vortheilhafter Handgriff, alles wilde Geflügel mürbe und wohlschmeckend zu machen, ist dieser, daß man es während dem Braten abwechselnd mit Butter begießt und mit Citronsaft betröpfelt.

### Haselhühner lange aufzubewahren.

Nachdem die Hühner, wie gewöhnlich gebraten worden, besteckt man sie mit Zimmt und Nelken, läßt nach Verhältniß der Anzahl der Haselhühner, eine Quantität Wein sieden, und thut entweder Zucker, oder besser Pfeffer darein. Die Hühner legt man in ein Fäßchen zusammen, gießt den Wein darein, und schlägt das Fäßchen sogleich zu, damit der Dampf nicht davon gehe, und setzt es in einen Keller, wo man es täglich umwälzen und wenden muß; auf diese Art können sie ein halbes Jahr gut erhalten und zu allen Zurichtungen angewendet werden.

Eben wollte ich Ihnen noch die vielfachen Anweisungen zur Benutzung der Rebhühner überschreiben, als unvermuthet unsere liebe Julie ankommt; und da sie einige Tage bei mir verweilen will, so werde ich mich vermuthlich nicht so bald wieder an den Schreibtisch setzen können, ich will also nur gegenwärtige Blätter abschicken. Die Liebe und Freundschaft, welche wir beide für Sie, meine Beste, haben, wird uns oft den Wunsch ablocken, daß Sie noch in unserer Nähe seyn möchten; wenigstens werden Sie oft der Gegenstand unserer Unterredungen und unsers liebevollen Andenkens seyn, da ich mit den freundschaftlichsten Gesinnungen jederzeit bin ic.



## Neunter Brief.

Ich werde Sie heute, meinem Versprechen gemäß, von den  
Rebhühnern

unterhalten, die auf so vielerlei Art zugerichtet werden können, daß wir alle Hände voll damit zu thun haben werden, wosern Sie nur Ihr Jäger reichlich genug damit versorgt. Dieses Vogelvölkchen gehört zu dem vorzüglichsten Federwildpret, denn ihr Fleisch giebt an Zartheit und nährender Kraft den Haselhühnern nichts nach, und das, was man den hohen Gout nennt, ist durch die Kochkunst keinem andern wilden Geflügel in so hohem Grade mitzutheilen, als den Rebhühnern. Ihr Werth wird aber dadurch noch mehr erhöht, daß sie nicht zu den herumziehenden Vogelhorden, wie z. B. die Schnepfen sind, gehören, sondern sich immer bei uns aufhalten. Vorzüglich gut sind sie während und bald nach der Erndte, besonders wo viel Weizen und wilder Knoblauch anzutreffen ist. Mit dem erstern mäßen sie sich, und von dem letztern erhalten sie einen vorzüglichen Wohlgeschmack. So lange die Rebhühner noch kein Jahr alt sind, und sich noch nicht gepaart haben, geben sie den herrlichsten Braten und delikate Pasteten und Voressen; sind sie aber älter, so erhalten wir von ihnen zwar vorzüglich gute Suppen und Kraftbrähen, aber ihr Fleisch ist trocken und hart. Wenn sie einen dunkeln Schnabel und braune Füße haben, so sind sie unbezweifelt jung, ist aber der Schnabel blaß, und die Haut der Füße bläulich oder silbergrau, so sind sie älter. Sicherer als dies, bezeichnet kein Merkmal das Alter dieser Thiere.

Da sie aber leicht einen schlechten Geschmack annehmen, wenn sie lange hängen, und nicht frisch geschossen sind, so muß man, um dies zu beurtheilen, zuerst nach den Augen sehen, ob diese frisch oder welk sind; und



dann den Stein untersuchen, ob dieser herb, oder weich und grüntlich ist.

Die Aerzte glauben, daß die Brühe von Rebhühnern dem Magen besonders zuträglich und heilsam, ja sogar ein Gegenmittel gegen die gelbe Sucht sey, wir wollen also zuerst eine

**Suppe von Rebhühnern für Kranke**  
bereiten. Hierzu wird nun das Rebhuhn gebraten, dann zerschnitten, im Mörser zerstoßen und mit Fleischbrühe und ein wenig Wasser, damit es nicht zu salzig wird, gekocht. Hierauf treibt man die Brühe durch ein Haarsieb, würzt sie mit Muskatblüthen, legt ein Stück Butter daran, und läßt sie aufkochen.

**Suppe von Rebhühnern mit Kastanien.**

Man nimmt nach Belieben rohe oder gebratene Rebhühner, umwindet sie mit Bindfaden, daß sie im Kochen nicht von einander fallen, gießt Fleischbrühe darauf, thut Salz und eine mit Nelken besteckte Zwiebel dazu, und läßt sie kochen. Unterdessen schält man Kastanien, und kocht dieselben mürbe, doch so, daß sie ganz bleiben: die Kleinen oder zerbrochenen aber werden mit weich gekochten und würflich geschnittenen Ochsenaugen und einer kleinen Zwiebel in Butter abgeschwitzet, und dann mit den Rebhühnerlebern und etwas Gebratenem, welches etwa heiß der Hand ist, und klein geschnitten wird, im Mörser gestoßen. Zu gleicher Zeit röstet man Mehl in Butter braun, thut das Gestoßene aus dem Mörser dazu, rührt es über dem Feuer durch, gießt die Brühe von den Rebhühnern dazu, und läßt es damit durchkochen. Diese Coulis wird sofort durch ein Haarsieb getrieben; wenn man nun anrichten will, werden geröstete Semmelscheiben mit kochender Fleischbrühe mitonirt und aufgeschwellt, dann die Rebhühner darauf angerichtet, die Kastanien darum gelegt, und



endlich die Suppe darüber gegeben. Dieses ist eine Gastsuppe vom ersten Range.

### Potage von Rebhühnern.

Nachdem die Rebhühner zurecht gemacht und gespickt sind, werden sie am Spieße halb abgebraten; dann nimmt man sie ab, legt sie in ein Kasserol, gießt Fleischbrühe darauf, und läßt sie gemacht kochen. Eines der gebratenen Rebhühner wird zerschnitten, und die Haut davon genommen: ferner ein paar Hände voll Mandeln abgezogen, und das Gelbe von 4 Eiern dazu gethan; dieses alles stößt man nun im Mörser, und besuchet es von Zeit zu Zeit mit ein wenig Fleischbrühe.

Hierauf schneidet man ein bis zwei Pfund perbes Kalbfleisch und ein Stück mageren Schinken in Scheiben, belegt den Boden eines Kasserols damit, thut in Scheiben geschnittene Zwiebeln und gelbe Rüben dazu, und läßt es bei mäßigem Feuer schwichen; wenn es anfängt anzubacken und braun zu werden, so gießt man gute Brühe daran, würzt es mit Champignons, Nelken, Petersilie und Scharlotten, wirft geriebene Semmel daran, und läßt alles zusammen über gelindem Feuer kochen. Wenn nun die Semmel geweicht ist, schlägt man alles durch ein Haarsieb in ein Kasserol und hält es bis zum Anrichten warm. Endlich schwellt man geröstete Semmelscheiben mit der Brühe auf, worin die Rebhühner gekocht haben, richtet die Rebhühner darauf an, und giebt die durchgeschlagene Coulis darüber.

### Rebhühner gekocht.

Man hackt den reingemachten Rebhühnern die Flügel ab, steckt die Köpfe vorn bei der Brust ein, speilert die Beine hinauf, salzt sie, bestreut sie mit vermischtem Gewürz, belegt sie mit Lorbeerblättern, besprengt sie mit



Essig, und läßt sie zugedeckt einige Stunden in dieser Beize liegen. Dann wäscht man sie aus, besteckt sie mit Zimmt und Nelken, legt sie in ein Kasserol mit heißer Butter, und läßt sie zugedeckt dämpfen. Hierauf gießt man Brühe und Wein daran, und würzt es mit klein gehackter Citronschale. Wenn die Rebhühner gar sind, verdeckt man die Brühe mit hellgelb geröstetem Mehle, zerfloßt einige Eierdotter, und zieht die Brühe damit ab. Beim Anrichten drückt man noch Citronsaft daran, und bestreut sie mit Citronschale.

### Rebhühner mit Peterfilienwurzeln.

Nachdem dieselben gepuzt sind, werden ihnen Kopf und Flügel abgeschnitten, in heißem Wasser blanchirt, und mit Fleischbrühe in einem Kasserol gekocht. Hernach thut man Peterfilienwurzeln, Nelken, Muskatblüthen, geriebene und in Butter geröstete Semmel und ein Stück Butter dazu, und läßt es in gehöriger Dicke sämig kochen.

### Rebhühner mit Sellerie.

Man durchzieht die Rebhühner mit Speck und umwickelt sie mit Bindfaden, damit sie nicht im Kochen auseinander fallen. Dann legt man sie mit ein paar Scheiben Rindfleisch und einigen Speckstreifen in ein Kasserol, und läßt sie auf gelindem Feuer damit durchschwitzen. Wenn es nun angekocht ist, und unten ein wenig braun zu werden anfängt, gießt man etwas Fleischbrühe darauf, hackt die Magen und Lebern klein, thut sie nebst ein paar gerösteten Semmelscheiben und ein wenig braunem Mehl zu den Rebhühnern, und läßt sie damit durchkochen. Man muß aber nicht mehr Brühe daran gießen, als man zur Sauce nöthig hat. Wenn die Rebhühner mürbe sind, so nimmt man sie heraus, und streicht die Brühe durch ein Haarsieb. In diese Brühe nun legt man die



Rebhühner nebst abgekochten Selleriescheiben, und läßt sie nochmals damit durchschmoren.

### Rebhühner mit Schinken.

Man dressirt die Rebhühner, stößt dann die Lebern nebst geschabtem Speck, einer gehackten Zwiebel und Petersilie in einem Mörser, mischt Salz, Pfeffer und feines Gewürz und Kräuter darunter, und füllt die Rebhühner zwischen Haut und Brust mit dieser Farce. Alsdann macht man sie in heißem Wasser steif, umbindet sie mit Speckscheiben und läßt sie am Spieß braten. Während dessen belegt man den Boden eines Kasserols mit magerem und geklopften Schinkenscheiben, und läßt sie auf Kohlen schwitzen; wenn sie nun anfangen unten anzuhängen, streut man so viel Mehl als man mit drei Fingern fassen kann, hinzu, gießt etwas ungesalzene Brühe daran, legt ein Bündchen Kräuter dazu und läßt es auf gelindem Kohlenfeuer dämpfen. Wenn die Rebhühner abgebraten sind, werden sie vom Spieß gezogen, und in diesem Coulis aufgekocht.

### Rebhühner mit Pommeranzenbrühe.

Man passirt die Rebhühner, mit ein wenig Mehl bestreut, in einem Kasserol mit Butter, daß sie braun werden, gießt sodann ein Glas Wein und ein wenig Essig darein, drückt den Saft von einer Pommeranze dazu, würzt es mit Zucker, Nelken und Zimmt, und läßt es zusammen aufkochen. Ferner schneidet man eine Pommeranze in Schalen, thut sie nebst der Schale hinzu, läßt es mit den Rebhühnern aufkochen, und richtet sie an.

### Rebhühner mit Citronat.

Man kocht oder bratet die Rebhühner zuvor, und macht dann folgende Sauce darauf: Man läßt ein wenig Wein sieden, streuet Zimmt, Muskatblüthen und würstlich



geschnittenen Citronat darein, thut nach Gefallen Zucker hinein, drückt den Saft von einer Citrone daran, gießt etwas Essig, der mit einem Obstsift gefärbt, dazu, läßt es zur Consistenz einer Sauce einkochen, und richtet es über die Rebhühner an.

#### Rebhühner mit Kapern.

Die Rebhühner werden gebraten oder in Butter gedämpft, und hernach mit ein paar Gläsern Wein in einem Kasserol vollends mürbe gekocht. Unterdessen läßt man in einem andern Kasserol ein paar braun geröstete Semmelscheiben mit ein wenig Weinessig und Hühnerbrühe kochen, würzt es mit Muskatblüthen, Zucker und Kapern, legt ein Stück Butter daran, und läßt es mit den Rebhühnern, welche man hineinlegt, aufkochen.

#### Rebhühner mit Austern.

Man läßt die Rebhühner mit Butter in einem Kasserol zugedeckt dämpfen, dann gießt man ein wenig Wein daran, thut Austerhinein, drückt den Saft von vier Citronen daran, würzt es mit Muskatblüthen, Pfeffer und Zucker, legt ein Stück frische Butter dazu, und läßt es zusammen kochen.

#### Rebhühner zu dämpfen.

Man dressirt und spickt die Rebhühner wie zum braten; rollt ein Stückchen Speck in Pfeffer, Salz und Muskatblüthen und steckt es in den Bauch; dann bestreut man sie mit Mehl, und läßt sie in Butter braun werden. Hernach legt man sie in ein anderes Kasserol, gießt ein Quart kräftigen Bouillon darauf, füllt etwas Wein hinzu, thut Champignons, Sardellen und eine halbe Citrone hinzu, und läßt sie eine halbe Stunde dämpfen. Dann nimmt man die Rebhühner heraus, verdickt die



Brühe mit geröstetem Mehl, läßt es aufkochen, und richtet sie über die Rebhühner an.

### Rebhühner à la Braise.

Man dressirt und spickt dieselben ebenfalls mit gewürztem Speck; dann belegt man den Boden eines Kasserols mit Speckscheiben, und über diese mit dünnen Schnitten von Rind- und Kalbfleisch, thut zerhackene Zwiebel, ein Bündchen Kräuter und ganzen Pfeffer hinzu, legt die Rebhühner mit der Brust unterwärts hinein, bedeckt sie wider mit Rind- und Kalbfleischscheiben und gehackter Peterzilie. Nun deckt man das Kasserol wohl zu, und läßt es 8 bis 10 Minuten lang über einem gelinden Kohlfeuer dämpfen. Sodann gießt man ein halb Quart kochend Wasser dazu, deckt es wieder wohl zu, und läßt sie über einem starken Feuer eine halbe Stunde lang dämpfen. Endlich nimmt man die Rebhühner heraus, gießt noch ein halb Quart dünne Fleischbrühe daran, läßt es wieder halb einkochen, schöpft das Fett davon, und seihet es durch einen Durchschlag. Unterdessen hat man Lebern von zahmen Hühnern oder Champignons oder Morcheln gekocht, legt dieselben nebst blanchirten Artischockenboden und Spargelspitzen und den Rebhühnern in ein Kasserol, gießt die durchgeseihie Brühe darauf, und läßt es zusammen aufkochen. Ist die Sauce zu dünne, so macht man sie mit in Butter geröstetem Mehl samig.

### Rebhühner à la Daube.

Man spickt die Rebhühner mit mittelmäßigem Speck, welchen man zuvor mit Salz, Pfeffer, Nelken und grünen geriebenen Citronen gewürzt hat. Dann nickelt man dieselben in eine Serviette, legt sie in ein Kasserol, gießt kräftige Fleischbrühe und weißen Wein daran, läßt sie darin gut kochen, und wenn die Brühe weiß eingesehten ist, und man glaubt, daß die Rebhühner mürbe sind,



so läßt man sie darin kalt werden, und richtet sie dann an.

### Rebhühner à l'etouffade.

Man spickt die Rebhühner mit starkem Speck, pastirt sie in einem Kasserol mit Butter, daß sie schön braun werden, thut al. dann Brühe, Salz, Pfeffer und ein Bü. dchen Kräuter daran, und läßt es kochen. Nach einer Weile thut man noch Champignons oder Artischockenboden hinzu, verdickt die Brühe mit braun geröstetem Mehl, und drückt den Saft von einer Citrone daran.

### Capilotade von Rebhühnern.

Man nimmt gebratene Rebhühner, zerschneidet sie in Stücke, legt sie in eine Schüssel, gießt warmes Wasser, Wein und Essig darauf, thut geriebenes Brod, ein Stück Butter, Salz und Gewürz daran, läßt es zusammen auf einer Kohlenpfanne aufkochen, und drückt zuletzt Pommeranzensaft daran.

### Salmi von Rebhühnern.

Hierzu wird das Fleisch von gebratenen Rebhühnern, in kleine Stückchen geschnitten, die Knochen aber im Mörser gestoßen, und nebst würflich geschnittenem Schinken, gehackten Sardellen und einigen Limonienschelben in einem Kasserol abgeschwift, wenn sich dieses etwas ansetzt, thut man ein wenig in Butter geröstetes Mehl daran, gießt Wein darauf, und läßt es kochen. Wenn es sämig ist, treibt man es durch ein Sieb, und legt die zerschnittenen Rebhühner hinein. Vorher aber reibt man eine Pommeranze auf Zucker ab, und läßt diese Schale eine Weile mit Limoniens- oder Pommeranzensaft ziehen, und thut, wenn man anrichtet, diesen Saft in die Sauce.



### Sachis von Rebhühnern.

Es werden zuerst die Brüste von gebratenen Rebhühnern ausgeschnitten und klein gehackt; dann wird ein wenig Mehl in Butter braun geröstet, das gehackte Fleisch dazu gethan, und ein wenig Fleischbrühe darauf gegossen, mit Salz, Pfeffer und Muscatenblumen gewürzt, und zusammen durchkocht. Die Keulen von den Rebhühnern werden in zerlassener Butter umgekehrt, mit Pfeffer und Salz bestreut, und auf dem Rost gebraten. Die übrigen Knochen derselben werden im Mörser klein gestossen, mit ein wenig Fleischbrühe durchkocht, und durch ein Haarsieb zu den hackirten Brüsten getrieben, und zusammen aufgekocht. Beim Anrichten wird das Sachis mit den grillirten Keulen umlegt.

### Rebhühner-Gehäcke von Magen und Leber.

Man nimmt Lebern, Magen und etwas weniges Rebhühnerfleisch, hackt es klein, schlägt ein paar Eier daran, gießt süße Sahne dazu, daß es wie ein gewöhnliches Schüsselgehäck wird, thut alles in eine Schüssel, und läßt es gemächlich auf Kohlen aufsteden.

### Bubberd von Rebhühnern.

Man schabt das Brust- und Keulenfleisch von zwei gebratenen Rebhühnern von den Knochen und Sehnen, stößt es im Mörser so klein als möglich, und setzt es weg. Hernach werden auch die Knochen zerstoßen, und mit einem Quart starkem Bouillon bis auf ein halb Quart eingekocht. Hiermit läßt man nun ein Stückchen Vanille, einige Nelken und Pfefferkörner, ein wenig Zimmt und einen Theelöffel voll Anis und Koriander unter einander gemischt, und alles ganz mit dieser Süß kochen; treibt nun alles durch ein Haarsieb und ringt die Knochen durch ein Tuch;



Hierzu wird das gestoßene Fleisch nebst ein Viertel Quart Rheinwein, 6 Eierdotter und drei ganze Eier hierzu gethan, dann wieder durch das Hoartuch gestrichen, und zwar so lange, bis alles durchgegangen ist. Diese Masse wird nun in eine kupferne und verzinnete Form, welche mit Butter ausgestrichen ist, gethan, dann in ein Kasserol mit kochendem Wasser gesetzt, die Form mit einem passenden Deckel zugedeckt, und oben Kohlen darauf gelegt, daß es unten und oben Hitze hat. Das Wasser in dem Kasserol muß beständig langsam kochen, und wenn es zu sehr einkocht, wieder kochendes nachgegossen werden, man muß sich aber wohl in Acht nehmen, daß keines in die Forme kömmt. Wenn es eine Stunde auf diese Art gekocht hat, wird es behutsam aus der Form gestürzt, da man es sofort erkalten läßt, und unterdessen folgende Sauce dazu bereitet:

Man läßt die Lebern, Haut und übrigen Abgänge von den Rebhühnern nebst ein Viertelfund magern würflich geschnittenen Schinken, Mohrrüben, Sellerie und Zwiebeln in Butter abschweizen, thut einen Löffel voll Mehl dazu, und läßt es noch etwas braten; dann gießt man etwas Brühe dazu, und läßt es noch kochen, streicht es durch ein Haarsieb, und drückt Citron- oder Orangensaft daran. Diese Sauce wird kalt über den Subberd angerichtet.

#### Rebhühner marinirt.

Man zerschneidet die Rebhühner in Vierteltheile, und legt sie in den Saft von unreifen Weintrauben, wozu man den Saft von einer Citrone gedrückt, und denselben mit Salz, Nelken, Scharlotten und Lorbeerblättern gewürzt hat; in dieser Marinade läßt man sie nun ungefähr 3 Stunden weizen. Unterdessen macht man von Mehl, Eiern und Wein einen dünnen Teig, taucht die Rebhühner hinein, und bäckt sie in heißem Schmalz aus. Man kann sie nun als ein besonderes Weigericht aufsetzen, und



mit Petersilie garniren; oder man kann auch den Rand der Schüssel bei andern Vorgerichten damit umlegen.

### Nebhühner gebacken.

Man macht eine Farce von derbem Kalbfleisch, Rindsmark, Speck, Champignons, Zwiebeln, Petersilie, Muskatblüthen und geriebener Semmel, salzt und zuckert es nach Belieben, und schlägt die erforderlichen Eier daran. Hierauf belegt man den Boden einer Tortenpfanne mit Speckstreifen und streicht die Farce darauf, doch so, daß noch für die Nebhühner Platz in der Pfanne bleibt.

Indessen werden die in vier Theile geschnittenen Nebhühner mit Mehl bestreut, und mit klein gehackter Petersilie und Zwiebeln in einem Kasserol mit Butter geröstet, dann klein geschnittene Champignons und Kälbermilch dazu gethan, nach Belieben gewürzt und Fleischbrühe darauf gegossen. Wenn nun die Nebhühner darin halb gar gekocht sind, werden sie herausgenommen, trocken auf die Farce in der Tortenpfanne gelegt, und im Backofen gebacken. Zuletzt thut man die Nebhühner mit der Farce behutsam auf eine Schüssel, nimmt die Speckscheiben davon, und giebt das Ragout, worin die Nebhühner gekocht haben, darüber, wozu man noch den Saft von ein paar Citronen drückt.

### Nebhühner in Schnitten.

Man löst die Brüste und das Fleisch von gebratenen Nebhühnern ab, hackt es mit gebratener Kalberleber und Ochsenfett oder Mark klein, thut geriebene Semmel, feines Gewürz und Safran, wie auch kleine Rosinen dazu, und macht es mit Eierdotter zu einer Fülle, welche man sofort auf Semmelscheiben streicht, und in Schmalz, welcher nicht allzühieß ist, gemacht backen läßt. Man kann sie nun entweder trocken auftragen, oder eine gelbe Weinsauce darüber geben. Von dieser Farce kann man auch ohne Semmelscheiben kleine Plätzchen formen,



sie auf ein Papier setzen, mit Eierdottern bestreichen und eine Viertelstunde in einem Ofen abbacken lassen. Sie können, wie die vorhergehenden Schnitten, mit oder ohne Sauce aufgetragen werden.

### Pastete von Rebhühnern.

Man rupft die Rebhühner, nimmt sie aus, schneidet die Köpfe ab, schlägt das Brustbein entzwei, und wäscht sie aus, wornach sie alsdann auf einem Roste wieder abgetrocknet werden. Hernach legt man sie in ein Gefäß, thut Zwiebeln und Lorbeerblätter dazu, und gießt Essig darauf: hierin läßt man es nun ein oder zwei Tage heizen. Will man nun die Pastete machen, so nimmt man die Rebhühner aus der Marinade und spickt sie à la Daube mit gewürztem Speck. Dann macht man einen beliebigen harten mürben Pastetenteig, rollt den Boden davon aus, macht ein Gitter oder Rost von Teigstreifen darauf, bestreut ihn mit Muskatblüthen, Ingwer, Pfeffer, Nelken, Citronschalen und Lorbeerblättern, legt Speckstreifen und dann die Rebhühner darauf, belegt sie mit Butterscheibchen und feinem Gewürz, formt und bedeckt die Pastete mit einem Teigdeckel wie bekannt. Wenn sie halb abgebacken ist, macht man oben eine kleine Oefnung, füllt ein wenig Brühe und Wein darein, und läßt sie vollends abbacken. Beim Anrichten schneidet man sie auf, und drückt Citronsaft daran.

### Pastete von Rebhühnern auf andere Art.

Die Rebhühner werden gerupft, ausgenommen, und dressirt, dann mit gewürztem Speck durchzogen, und in Wein und Essig gebeizt; hierauf macht man folgende Farce: Man hackt die Lebern von den Rebhühnern auch wohl von zahmen Geflügel, nebst Speck und Zwiebeln



sein, läßt es über Kohlen in Butter abschwitzgen, wärzt es mit Salz, Citronschale, Nelken, Trüffeln, Champignons und dergleichen, schlägt ein paar Eier daran, mischt geriebene Semmel darunter, und feuchtet es mit Sahne an. Mit dieser Farce bestreicht man nun den Boden der von beliebigem Teige gefertigten Pastete, legt die Rebhühner darauf, belegt sie mit Citronscheiben und Speckstreifen, macht die Pastete fertig, und läßt sie backen. Zur Sauce schwigt man ein Stück mageren gehackten Schinken, Zwiebeln, Petersilie, Sellerie, Mohrrüben und ein Lorbeerblatt mit ein wenig Mehl in Butter gelbbraun, füllt Bouillon und Dragunessig darauf, läßt es zusammen kochen, treibt es durch ein Haarsieb, und drückt den Saft von einer Orange oder Citrone, nebst der abgeriebenen Schale dazu. Diese Sauce giebt man nun beim Anrichten in die Pastete.

#### Poupidon von Rebhühnern.

Man dressirt und macht die Rebhühner zurecht, dann legt man einige Scheiben Speck, Rind- und Kalbfleisch, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Kräuter und ein wenig Gewürz auf den Boden eines Kasserols, bringt die Rebhühner darauf, und läßt sie zugedeckt in ihrer eignen Brühe schwitzen, und à la Braise gar werden. Hernach nimmt man die Sachen heraus, und thut an diese Brühe ein wenig braunes Mehl, gießt Fleischbrühe nach, und läßt es damit aufkochen, legt die herausgenommenen Sachen nebst Champignons, oder was man sonst von dergleichen Sachen hat, wieder hinein, und macht davon ein feines Ragout. Während es wieder erkaltet, brüht man ein Pfund Reis mit Wasser ab, gießt ein halbes Quart kochende Milch darauf, und läßt es damit aufkochen: thut alsdann ein Stück ganzen Zimmt und Zucker dazu, setzt das Kasserol auf Kohlen, daß der Reis kaum darauf kocht, und läßt ihn eine Stunde aufquellen; der Reis



muß hierzu sehr dick seyn, daß man ihn bearbeiten kann. Wenn er kalt ist, schlägt man 2 bis 3 Eierdotter dazu, thut ungefähr noch 4 Loth Butter dazu, und setzt einen 3 Finger hohen Rand von der Masse auf, den man wieder mit Butter bestreicht. Hierauf thut man nun die Rebhühner mit dem Ragout in die Schüssel, legt von der Nismasse ein Kreuz darüber, bestreicht es ebenfalls mit Butter, und läßt es eine Stunde im Ofen backen. Doch darf der Ofen nicht heißer seyn, als daß der Poupidon etwas gelbbraun wird, sonst wird das Ragout zu trocken; auch kann man etwas von der Sauce zurück behalten, und beim Anrichten dazu geben.

### Rebhühner-Torte.

Nachdem man die Rebhühner gepuht und ausgenommen hat, macht man eine Leberfarce, wie bei der Pastete, und füllt die Rebhühner damit; ferner verfertigt man einen Boden von mürbem Teige in eine Tortenpfanne, legt auf denselben zuerst geschabten Speck, Champignons, Salz, Pfeffer und Gewürz, und dann die Rebhühner, welche man mit Speckstreifen und Kalbfleischscheiben belegt, die Torte aber mit einem Deckel von eben dem Teige zumacht, einen zierlichen Rand darum formt, ihn mit geklopften Eierdottern bestreicht, und im Ofen backen läßt. Unterdessen röstet man ein Rebhuhn in einem Kasserol mit Butter, bestreut es mit ein wenig Mehl, gießt dann Fleischbrühe daran, würzt es mit Muskatblüthen, und läßt es auf starkem Feuer einkochen. Zuletzt streicht man dieses Coulis durch ein Haarsieb. Wenn nun die Torte abgebacken ist, wird sie herausgenommen, in eine Schüssel gesetzt, und nachdem man die Speckstreifen und Kalbfleischscheiben herausgenommen, das übrige Fett abgenommen, und den Coulis dagegen hineingegeben, und wieder zugedeckt.



### Nebhühner zu braten.

Man rupft die Nebhühner bis an den Kopf, nimmt sie aus, wäscht sie mit Wein und Essig aus; hierauf werden sie einige Tage mit Wein, Essig und Gewürz gebrät. Wenn man sie nun braten will, wäscht man sie nochmals aus, spickt sie mit Speck, würzt sie von innen und außen mit Salz, Pfeffer und Muskatblüthen, und läßt sie eine Weile mit dem Gewürz liegen. Sodann steckt man sie an den Spieß, umbindet den Kopf mit Papier, und beträufelt oder bestreicht sie fleißig mit Butter, gießt inwendig ebenfalls Butter darein, und läßt sie langsam braten, daß sie saftig und braun werden.

### Nebhühner gebraten mit feinen Kräutern.

Man rupft die Nebhühner, und füllt sie auf folgende Art: man nimmt geschabten Speck, hackt Petersilie, Dragun und Thymian, mischt es nebst Salz, Pfeffer und Muskatblüthen untereinander, und füllt die Nebhühner zwischen Haut und Brustfleisch damit, umlegt sie mit Speckscheiben, die mit Bindfaden umwunden werden, und steckt sie an den Spieß. Wenn sie nun gehörig gebraten sind, so werden sie abgezogen, der Speck davon gemacht, in eine Schüssel gelegt und eine Coulis darauf gegeben; indem man die Lebern hackt, mit Mehl in Butter braun röstet, Fleischbrühe darauf gießt, nach Belieben würzt, und kochen läßt: endlich wenn sie sämig genug ist, wird sie durch ein Haarsieb getrieben.

### Nebhühner gebraten auf polnisch.

Wenn man dieselben ausgenommen hat, steckt man ihnen ein Stück Butter in den Leib, steckt sie an den Spieß, umlegt sie mit Schinkenscheiben, umbindet sie mit Papier, und läßt sie braten. Sobald sie gar sind, hebt



man ihnen eine Keule in die Höhe, doch daß sie nicht  
 koreißt, und thut ein paar Finger voll geößeren Ing-  
 wer, eben so viel gehackte Scharlotten und Petersilie,  
 Salz und ein wenig frische Butter in den Leib; ferner zer-  
 quetscht man die beiden Flügel zwischen zwei Tellern, legt  
 sie auf eine Schüssel, thut geriebenes Brod, Pommeran-  
 zenschalen und ein wenig Bouillon dazu, setzt sie auf  
 ein Kohlfener, deckt sie mit einer andern Schüssel zu,  
 gießt ein halbes Glas guten Wein daran, und drückt  
 Pommeranzensaft dazu. Auf diese Art laßt man sie nun  
 aufkochen, und richtet sie warm an.

#### Ragout von Rebhühnern.

Man schneidet gebratene Rebhühner in Stücke, läßt  
 sie in Butter mit braunem Mehl passieren, thut eine mit  
 Melken gespickte Zwiebel, nebst Pfeffer, Gewürzkräutern,  
 Champignonspulver und Salz dazu, gießt endlich Bouil-  
 lon darauf, und läßt es durchkochen. Zuletzt drückt man  
 den Saft von einer Citrone darüber.

#### Ragout von Rebhühnern mit Citronen.

Dazu werden ebenfalls die Rebhühner in Stücke zerlegt.  
 Hieran streicht man eine Schüssel recht fett mit ausgewasche-  
 ner Butter aus, streut Mustatenblüthen, Citronschalen  
 und klar geriebene Semmel darauf, legt die zerschnittenen  
 Rebhühner darauf, und über dieselben wieder Butter und  
 Citronschalen. Hierzu gießt man nun Wein und Bouillon,  
 thut eine ganze Zwiebel darein, streuet wieder geriebene  
 Semmel darauf, deckt es mit einer andern Schüssel zu,  
 setzt es auf eine Kohlsanne, und läßt es so lange kochen,  
 bis es ein wenig dick wird. Beim Anrichten drückt man  
 Citronsaft daran.

#### Ragout von Rebhühnern mit Oliven.

Man rupft und dressirt dieselben, zerschlägt ihnen mit  
 einem Messer die Knochen, durchzieht sie mit Speck, und



besprengt sie mit Salz. Hernach setzt man in einem Kasserol Butter über Feuer, besireut die Rebhühner mit Mehl, legt sie in das Kasserol, und läßt sie gemach dämpfen und braun werden. Dann gießt man guten Bouillon darauf, würzt es mit Muskatblumen, Citronschalen und ein paar Lorbeerblättern, legt eine ganze mit Nelken besteckte Zwiebel hinein, und füllt noch guten Wein dazu. Endlich nimmt man aus dreiviertel Pfund Oliven die Kerne heraus, thut sie gleichfalls zu den Rebhühnern, und läßt es so durcheinander kochen, bis die Rebhühner weich werden. Sollte die Brähe zu dünn seyn, so kann man es noch mit ein wenig braun geröstetem Mehl verdicken, und beim Anrichten die Zwiebel herausnehmen.

#### Ragout von Rebhühnern mit Sardellen.

Man zerschneidet gebratene Rebhühner in Stücken, und legt sie in ein Kasserol, hernach wäscht man ungefähr 5 Sardellen, macht die Gräten heraus, hackt sie klein, und treibt sie mit Fleischbrähe durch einen Durchschlag zu den Rebhühnern, würzt es mit Muskatblüthen und Citronschalen, gießt Wein und Bouillon daran, legt ein Stück ausgewaschene Butter dazu, und läßt es kochen. Zuletzt verdickt man die Brähe mit braun geröstetem Mehl, und läßt es kurz einkochen.

#### Rebhühner auf dem Rost gebraten.

Man dressirt die Rebhühner wie zum kochen, spalter sie den Rücken herunter, und legt sie ungefähr eine Stunde lang in eine Marinade von Oehl, Pfeffer, Salz und klein gehackten wohlriechenden Kräutern. Alsdann wickelt man sie in Papier, und läßt sie langsam auf dem Roste braten. Wenn sie gar sind, nimmt man das Papier ab; zu der zurückgebliebenen Marinade gießt man ein wenig gute Brähe, drückt den Saft von einer Citrone hinzu, und giebt sie über die Rebhühner.



### Nebhühner en Aspic.

Nachdem die Nebhühner entweder gekämpft, oder unter herumgebundenen Speckscheiben weiß gebraten sind, läßt man sie erkalten und zerlegt dieselben zierlich. Dann hackt man Scharlotten, Petersilie, Dragun, Basilikum und eine Sardelle recht klein, vermischt es mit Senf, Baumöhl, Weinessig, Pfeffer und Salz. Diese Sauce giebt man über die kalten Nebhühner, und laßt sie eine Stunde bis zum Aufragen damit durchziehen.

Wir haben nun, liebe Auguste, so viel gekocht, gesotten und gebraten, und dennoch werden Sie vielleicht einmal wissen wollen, wie Sie für die Zukunft

### Nebhühner aufbewahren

können. Ich verweise Sie deshalb auf meine vorhergehenden Briefe. Sind sie noch in Federn und frisch geschossen, so lassen sie sich vielleicht noch ein paar Tage in einem Getreidehaufen gut erhalten; sind sie aber schon gekämpft und sollen zu einer langen Dauer zubereitet werden, so müssen Sie damit ganz wie mit den Haselhühnern verfahren. Da meine Epistel ohnehin schon lang genug ist, so will ich hier die Anweisung dazu nicht wiederholen.

Aber nicht wahr, meine Liebe, dieser Vogel gefällt Ihnen seinem Aussehen nach, und hat auch vielen Werth als ein vortreffliches Küchenprodukt? Vielleicht wüßten Sie, dieses schöne liebe Vogelgeschlecht aus dem Walde oder Felde in Ihren Hühnerhof versehen und die

### Nebhühner zahm machen

zu können. Nun dazu soll Rath werden: vermuthlich wird das eine Aufgabe für Ihren Johann seyn. Nun er mag ein paar Nebhühner fangen, ihnen die Flügel Federn verschneiden, sie zur Herbstzeit in einen Garten, der für Katzen und Hunden verwahrt ist, bringen; und dort den



ganzen Winter an einem Orte, wo es nicht hinschnellen kann, mit Weizen füttern. Im April zieht man ihnen die abgeschnittenen Federn heraus, worauf sie im May wieder gewachsen sind. Sobald die Henne dies merkt, fliegt sie hinaus, und brütet auf dem Felde; kommt aber, wenn ihre Jungen fliegen können, mit denselben zurück, und gewöhnt sie ebenfalls an den Garten, wo man sie dann nach und nach wegfangen und also beinahe zu jeder Zeit haben kann.

Endlich meine Beste, wenn Sie dann durch Ihre vortreffliche Zubereitung der Rebhühner den Beifall Ihrer Tischgäste einernten werden, so erinnern Sie sich dabey immer liebevoll Ihrer Analle.

### Zehnter Brief.

Unter dem mancherley kleinen Geflügel, welches wir noch im Feld und Wald antreffen, und nach der Reihe durchgehen wollen, ist keines dem Rebhuhn am ähnlichsten, als

#### die Wachteln.

Zwar sind sie viel kleiner, und müssen auch jenem an Zartheit des Fleisches und seinem Gout nachstehen; indeß sind sie doch nicht ganz zu übersehen, und geben uns und nach der Erntezeit eine sehr gute Speise. Sie lieben den Hirse und Weizen so wie den wilden Knoblauch, und werden von jenen Getreidearten sehr fett. Sonst ist ihr Fleisch und Fett immer etwas strenge, nur wenn sie noch so jung sind, daß sie sich kaum mit ihren Federn bedecken; gehöret ihr Fleisch zu den Speisen, deren Genuß der Luxus empfiehlt.



Wollen Sie etwa einmal Gäste damit bewirthten, so können Sie eine

### Suppe von Wachteln

Bereiten.

Man putzt ungefähr 10 Wachteln, nimmt sie aus, blanchirt sie in heißem Wasser, und läßt sie dann in kaltem Wasser einige Minuten stehen. Dann schneidet man gute Suppenkräuter, Porree und Zwiebeln fein, thut dieselben nebst den Wachteln in ein Kasserol, schwigt sie in ausgelassenem Speck oder Butter gelbbraun, gießt Brühe darauf, und läßt sie darinnen gar kochen. Dann kocht man 3 bis 4 Artischockenboden im Wasser, schneidet einige Champignons hinzu, thut beides in ein Kasserol, nebst ein wenig Mehl, gießt Bouillon darauf, drückt Citronsaft daran, und läßt es ein wenig einkochen; zuletzt legirt man es mit ein paar Eierdottern. Wenn die Wachteln gar sind, fettet man die Brühe ein wenig ab, rührt das Ragout dazu, würzt es mit Muskatblumen und richtet die Suppe an. Man legt geröstete Semmelscheiben in die Terrine, schwellt sie mit heißer Fleischbrühe auf, rangirt die Wachteln darauf, und gießt die Suppe darüber.

### Wachteln mit Basilikum.

Nachdem die Wachteln gepuzt sind, blanchirt man sie in heißem Wasser, macht dann auf dem Rücken eine kleine Oefnung, und sucht folgende Fülle hinein zu bringen: Man hackt Speck, Basilikum und Peterstie, thut Salz und Pfeffer dazu, füllt die Wachteln damit, legt sie in ein Kasserol, gießt Fleischbrühe darauf, würzt sie nach Belieben, und läßt sie damit kochen. Wenn sie gar sind, nimmt man sie heraus, bestreicht sie mit geklopften Eierdottern, bestreut sie mit fein geriebener Semmel, und läßt sie in Schmalz backen, bis sie eine schöne Couleur angenommen haben.



### Wachteln in einer Braise.

Man schneidet die Wachteln auf dem Rücken ganz auf, und würzt sie mit Salz, Pfeffer und gehackten feinen Kräutern. Alsdann belegt man den Boden eines Kasserols mit dünnen Speckschnitten und Scheiben von Rindfleisch, bringt die Wachtel darauf, nebst einem Stück gehacktem rohen Schinken und etwas Kräuterpulver, deckt den Deckel fest darauf, giebt oben und unten Kohlenfeuer, und läßt sie dämpfen. Wenn die Wachteln gar sind, so richtet man sie an, und drückt Citronsaft darauf.

### Frikassée von Wachteln.

Wenn die Wachteln gehörig gepuht sind, so thut man sie in ein Kasserol, nebst ein wenig geschmolzenem Speck, Champignons, Morcheln und gehacktem Schinken; würzt sie mit Salz, Pfeffer, Nelken und einem Bündchen feine Kräuter, thut ein wenig Mehl daran, füllt endlich Fleischbrühe und ein Glas Wein dazu, und läßt sie über gelindem Kohlenfeuer kochen. Hierauf nimmt man das überflüssige Fett ab, quirlt die Brühe von den Wachteln mit zwei bis drei Eierdottern ab, welche in ein wenig Weinessig zerklöpft worden, und giebt Citronsaft daran.

### Wachteln in der Pfanne.

Wenn die Wachteln ausgenommen sind, füllt man sie mit einer Farce von gehacktem Speck, Schinken, einigen Lebern und einem rohen Eidotter, welches man alles in einem Mörsel stößt, und mit Salz, Pfeffer, Muskatennuß und feinen Kräutern würzt. Alsdann belegt man den Boden eines Kasserols mit Speckscheiben, legt die Wachteln mit der Brust unterwärts darauf, würzt sie von außen mit dem obigen Gewürz und Kräutern, bedeckt sie mit Speck- und Fleischscheiben, deckt dann das Kasserol mit einem Teller zu, so daß er das Fleisch berührt, um



den Teller aber wickelt man ein Tuch, und deckt noch einen Deckel darüber, setzt das Kasserol auf glühende Asche, und läßt sie gar schwizen. Kurz vor dem Anrichten nimmt man den Speck, Schinken und Fleisch heraus, und läßt die Wachteln vollends gar werden. Wenn sie sich nun gut gefärbt haben, und die Jus darauf an das Kasserol angehangen ist, so nimmt man die Wachteln heraus, macht das Fett ab, gießt ein wenig Brähe daran, damit das Angehangene abgeht, drückt Citronsaft daran, und giebt es durch ein Haarsieb über die Wachteln.

#### Pastete von Wachteln.

Nachdem die Wachteln ausgenommen worden, macht man vorerst einen Teig von Mehl, Wasser, Salz, Butter und Eierdottern; und dann eine Farce von Speck, Mindemarl, dertem Kalbfleisch, Salz, Pfeffer, Petersilie, Champignons und feinen Kräutern. Hiermit belegt man nun den ausgevolkten Boden der Pastete, setzt die Wachteln darauf, deckt sie mit gestoßenem Speck, frischer Butter, Käsemilch und Champignons, macht den Deckel vom Teige darauf, streicht sie mit Eiern an, und läßt sie anderthalbe Stunde lang backen. Wenn die Pastete aufgetragen werden soll, wird das Bündchen Kräuter herausgenommen, und Citronsaft hineingedrückt.

#### Wachteln zu braten.

Nachdem die Wachteln gerupft und ausgenommen sind, werden sie in Speckstreifen gewickelt, an ein spitzes Holz gesteckt, am Bratspieß damit befestiget und gebraten; wenn sie fast gar sind, bestreut man sie mit fein geriebener Semmel und richtet sie warm an.

#### Auf andere Art.

Wenn die Wachteln gepuht sind, werden sie mit Salz angerieben, an einen kleinen Spieß gesteckt, und wenn sie



anfangen zu braten, bestreut man sie mit Griesmehl, und läßt sie schön braun braten.

Ehe wir nun weiter zu andern Arten des kleinen wilden Geflügels übergehen, so erlauben Sie mir, Sie noch von einem Vogel zu unterhalten, welcher zwar freilich keine große Provision für die Küche giebt, aber so lange er jung und zart ist, dennoch eine gute Pastete füllt, oder einen guten Braten abgiebt. Dieses sind

### die wilden Tauben.

Die Ringeltaube ist die größte Art derselben, die Turttaube aber die kleinste, und nicht größer als die Droschel, zwischen welchen nun die Holztaube die Mitte hält. Lassen Sie uns also eine

### Potage von wilden Tauben

versuchen.

Wenn man die Beine der wilden Tauben gehörig eingebengt hat, so blanchirt man sie in heißem Wasser, und läßt sie mit guter Brühe kochen. Hierzu wirft man etwas Porree, Sellerie, Wurzelwerk, Zwiebeln, und feine Kräuter, und läßt es ein wenig einkochen. Man macht die Brühe mit ein wenig in Butter geröstetem Mehl dicklich, legt geröstete Semmelscheiben in die Schüssel, schwellt sie mit heißer Brühe auf, legt die Tauben darauf, und die Wurzeln um den Rand, und giebt die Potage darüber. Man kann auch nach Gefallen Champignons, Kohl und dergleichen abkochen und dazu legen.

### Pastete von wilden Tauben.

Wenn die wilden Tauben gepuht sind, werden sie gespickt, mit Würze angetrieben, und einige Tage in Essig gebeizt. Will man sie nun in die Pastete schlagen, so muß man sie zuvor auf einem Roste abtrocknen. Alsdann verfertigt man einen Pasteteenteig, setzt die Pastete auf,



macht eine Farce von Kalbfleisch, Speck, Gewürz, Moreheln und Kräuter nebst ein paar Eierdotter, streicht dieselbe auf den Boden der Pastete, legt die Tauben darauf, belegt sie mit Speck und Butter, bestreut sie mit Würze und macht einen Deckel von Teige zierlich darauf. Hernach setzt man sie in Ofen, und läßt sie backen.

### Pastete von wilden Tauben auf andere Art.

Man macht hierzu einen Blätterteig, treibt den Boden davon aus, bestreut denselben mit in Butter gerösteter geriebener Semmel und gehackten Lebern, welche ebenfalls zuvor in Butter passirt worden, salzt und würzt es mit Pfeffer und Nelken, legt die Tauben darauf, nebst Champignons, geschnittenen Kälbernieren, oder Milch, und was man von dergleichen sonst bei der Hand hat, legt hin und wieder Butter darauf, deckt die Pastete zu, und läßt sie eine Stunde backen.

### Wilde Tauben zu braten.

Man rupft und nimmt sie aus, dressirt sie, und läßt sie auf einem Roste anlaufen, dann legt man sie hin, daß sie trocken werden, spickt sie und bratet sie wie anderes Geflügel.

Oder man rupft sie und macht sie wie gewöhnlich zurecht, wäscht sie von innen und außen erst mit Wasser und dann mit Wein und Essig, würzt sie, und läßt sie einige Tage im Essig liegen. Dann werden sie gespickt, und wie ein Rebhuhn gebraten, nur etwas länger, weil sie zäher von Fleisch sind. Wenn sie nun fertig sind, werden sie mit Citrone und Blumen geziert, oder eine beliebige Bratensauce dazu gegeben.

Jetzt, meine Beste, kommt nun die Reihe an die

### Krammsvögel

unter dieser allgemeinen Benennung begreifen wir eigentlich



dreißig Vogelgeschlechter: die Schnarre oder den Wistler, die Drossel und den Ziemer.

Die Schnarre ist der größte von allen, er kommt im Februar zu uns, und zieht im November wieder fort; ob gleich sein Fleisch gut ist, so ist es doch am strengsten.

Die Drossel theilt sich wieder in zwei Familien, nämlich die Weis: oder Zippdrossel, und die Roth: oder Weindrossel. Die erste beginnt ihren Strich oder Abreise am frühesten, und wird also am ersten gefangen, endigt ihn aber auch eher, und zwar schon einige Wochen nach Michael.

Die Weindrossel, die zwar etwas kleiner ist, aber wegen ihres delikaten Geschmacks den Vorzug vor allen andern Krammetsvögeln behauptet, hat ihren Nahmen davon, daß sie sich gern in den Weinbergen zu Gaste bieset, und Weinbeeren nascht, daher sie auch die Weinlese bei uns abwartet, und zu der Zeit am häufigsten gefangen wird.

Der Ziemer ist der kleinste von allen, und wird auch am spätesten gefangen. Seine liebste Nahrung sind die Wachholderbeeren, von denen er einen angenehmen aromatischen Geschmack annimmt.

Die starke Vermehrung oder Menge der Krammetsvögel sowohl, als der Wohlgeschmack ihres Fleisches, hat sie unter die feinsten und delikatesten Speisen gestellt, ob sie gleich sonst wegen ihrem kleinen Körper wenig schätzbar seyn sollten, indem sie nicht unter die Sättigungsmittel gezählt werden können.

### Suppe von Krammetsvögeln.

Man bratet sechszehn Krammetsvögel am Spieße gar, nimmt die Magen heraus, und stößt sie im Mörser. Dann schneidet man ein Viertelfund Schinken, einige Zwiebeln und gelbe Rüben in Scheiben, thut sie nebst den gestoßenen Krammetsvögeln in ein Kasserol, streut ein wenig



Mehl darauf, und läßt es auf dem Feuer attachiren oder anhängen, thut von ein paar Semmeln die Rinde dazu, gießt Brühe darauf, und läßt es zusammen kochen.

Hierauf schält man einige Trüffel, und läßt sie in Bouillon kochen; wenn die Suppe eine halbe Stunde gekocht hat, nimmt man das Fett davon, und streicht sie durch ein Haarsieb, salzt sie gehörig, und hält sie warm. Wenn die Trüffel völlig eingekocht sind, thut man sie mit ihrem Saft zu der Suppe und richtet sie an. Man kann in diese Suppe nach Gefallen kleine Klöschen von einer Wildpret- oder Fleischfarce machen, in Butter braten, und in die Suppe legen.

#### Krammsvögel mit Wachholderbeeren.

Man zerstoßt ein gut Theil Wachholderbeeren, gießt braunen Bouillon, oder Hühnerbrühe, welche über einen Braten gegossen worden, und nicht allzugefalzen ist, darüber, würzt sie mit gestoßenem Pfeffer, und läßt sie aufkochen. Hierauf läßt man die Krammsvögel unausgenommen am Spieß gelblich braten, und gießt die Brühe darüber.

#### Krammsvögel mit Ragout.

Man richtet die Krammsvögel vorher sauber zu, pastet sie in einem Kasserol mit zerlassnem Speck, bestreut sie mit ein wenig Mehl, und läßt sie bräunen: sodann gießt man ein Glas Wein daran, thut Gewürz und Kräuter hinzu, läßt alles zusammen über Kohlen stehen, und drückt beim Anrichten den Saft von einer Citrone darüber.

#### Krammsvögel gebacken.

Man schwingt die Vögel mit Butter und einem Bündgen feine Kräuter in einem Kasserol ab; macht unterdessen einen Teig von Milch, Mehl und Eiern, taucht



die Vögel, nachdem man sie aus dem Kasserol genommen, und erkalten lassen, in diesen Teig, und bäckt sie in Butter aus.

### Krammtyvögel auf dem Rost oder in der Pfanne geröstet.

Sie werden gerupft, ausgenommen und gewaschen, dann auf den Rost gelegt, fleißig mit Butter begossen, und mit geriebener Semmel bestreut.

Oder man hackt den Magen, das Herz und die Leber von den Vögeln klein, rührt dies unter geriebene und in Butter geröstete Semmel, nebst ein wenig gestoßenen Wachholderbeeren. Diese Masse füllt man nun in die ausgenommenen Krammtyvögel, und läßt dieselben mit Butter in einer Pfanne braten, wobei man sie fleißig mit Semmelkrume bestreut.

### Krammtyvögel zu braten.

Man nimmt die Vögel, wenn sie sauber gerupft sind, nicht aus, sondern reibt sie nur mit Salz, und steckt sie an den Spieß. Wenn sie bald abgebraten sind, betropfelt man sie mit angezündetem Speck, wovon sie sogleich mürbe werden, oder begießt sie mit heißer Butter, bestreut sie mit geriebenem Brod, Ingwer und Salz, und bratet sie vollends saftig ab.

### Krammtyvögel auf andere Art zu braten.

Man rupft die Vögel, nimmt sie aus, und wäscht sie rein, dann bringt man sie an den Spieß, legt zwischen die Vögel immer ein Scheibchen Speck, bestreut sie mit geriebener Semmel und gestoßenen Wachholderbeeren, und betropfelt sie mit Butter, bis sie gar sind.

Man muß die also bestreuten Vögel, wenn man sie anrichtet, langsam vom Spieße ziehen, damit die Semmel



nicht abfällt. Uebrigens kann man sie mit Citronschelbchen garniren.

### Drosseln gespickt zu braten.

Man rupft die Drosseln, nimmt sie aus, spickt die Brüste mit klein geschnittenem Speck, wäscht die Vögel ein wenig mit Wein aus, steckt sie an einen dünnen Spieß, und läßt sie schön lichtgelb braten. Unterdessen hackt man die Eingeweide, ohne den Magen, mit einigen Taubenlebern klein, röstet sie mit ein wenig geriebenem Brode in Schmalz, doch so, daß es nicht zu fett wird, gießt ein wenig Wein oder Rosenessig daran, thut allerlei feines Gewürz oder Trisenett hinein, und läßt es in einem Pfännchen ein wenig auffieden, daß es dicklich wird. Hierauf schneidet man Eirrings oder Semmel in dünne Plätzchen, bäckt sie in Schmalz, und streicht das Gehäcke darauf. Diese Plätzchen werden nun beim Anrichten um die gebratenen Vögel gelegt, und mit feingehackten Citronschalen bestreut.

Endlich werden Ihnen vermuthlich Ihre Jäger jetzt eine Menge kleines Geflügel von mancherlei Sorten in die Küche liefern: — die lieblichen Säger des Feldes und Waldes, die unser horchendes Ohr auf so manchen Spaziergängen mit ihren lieblichen Kehlen entzückten, sind in ihren Netzen und durch Ihre Nardröhren, getödtet worden. — So wenig wir dieser Grausamkeit selbst fähig gewesen wären, eben so wenig würden uns auch die empfindelnden Klagen über ihren Tod helfen. — Nein, meine Liebe, Wir wollen ihnen lieber, wie jene Königin ihrem Gemahl, ein Grabmahl in unserm Wagen gönnen, aber sie nicht, wie jene, zuvor zu Asche verbrennen, sondern vielmehr die niedlichen Thierchen als

### Lerchen und andere kleine Vögel

auf das schmachhafteste zurichten lernen.



Die ersten, welche mir dabey einfallen, sind die Lerchen: wovon es zwei Arten giebt, nämlich die Felds oder Kornlerche, welche sich gewöhnlich auf Aeckern und Wiesen, doch auch zuweilen auf freien Plätzen in Waldern aufhält; und die Heidelerche, welche ihren Aufenthalt auf den Gipfeln der Tannen hat, und mehr von Insekten als Körnern lebt. Sie ziehen im Herbst in großen und zahlreichen Zügen weg, da sie denn besonders in nebligen Tagen häufig gefangen werden. Sie sind zu der Zeit am schmackhaftesten und fettesten, und bedürften wegen ihres eigentlichen Wohlgeschmacks unserer Kochkünste nicht, ungeachtet man sie auf vielerlei Art zurichten kann.

Der edelste, aber auch der seltenste von allen kleinen Vögeln ist der Ortolan, welcher sich vorzüglich auf den Hirsefeldern nach der Ernte sehr fett mästet. Dieses Fett ist so zart und weich, daß man Mühe hat, diese kleinen Vögel zu reinigen, und daß man sie nur an einem sehr hellen und starken Flammenfeuer braten kann, um zu verhüten, daß das Fett sich nicht gänzlich auflöse. In Italien und Frankreich, wo sie in Menge zu finden sind, werzen sie mit Essig marinirt, und als eine besondere Delikatess außer Landes geschickt. Das Fleisch der Finken schmeckt zwar anfangs etwas bitter, ist aber sehr gesund, und wird also andern Vögeln gleich geschätzt und zugerichtet.

Der Grünsching ist der einzige, welcher im Winter beim Schnee am besten ist, und gefangen wird.

### Lerchen zu Dämpfen.

Man belegt den Boden eines Kasserols mit dünner Speckscheibchen, legt sodann die Lerchen darein; schneides ferner die obere Brodrinde klein würflich, thut eine kleine Zwiebel dazu, legt Kapern und oben wieder Speckscheibchen, deckt es zu, und läßt die Lerchen darin dämpfen.



### Lerchen im Ragout.

Man nimmt die Lerchen aus, und passirt sie in einem Kasserol mit Speck und ein wenig Mehl braun; dann gießt man eine kräftige Brühe daran, würzt sie mit Salz, Pfeffer und einer Zwiebel mit Nelken besteckt, thut nach Belieben Champignons, Morcheln, Artischockenboden und dergleichen dazu, und läßt alles zusammen kochen. Wenn das Ragout halb gar ist, gießt man ein Glas Wein und den Saft von einer Citrone dazu, und richtet sie an.

### Ragout von Lerchen auf andere Art.

Die reingemachten Lerchen und einige Scheiben von Schinken werden in kochendem Wasser blanchirt. Dann läßt man Mehl in Butter braun rösten, thut die Lerchen und den Schinken dazu, und füllt ein wenig Bouillon darauf. Wenn es zusammen ein wenig geschmort hat, thut man ein Bündchen Kräuter, ein wenig Essig, Pfeffer, Salz und Muskatblumen dazu, und läßt es gar kochen.

### Lerchen mit Äpfeln.

Nachdem die Lerchen gepuht und ausgenommen sind, werden sie in brauner Butter überbraten: Alsdann röstet man geschälte und würflich geschnittene Äpfel in Butter, thut geriebene Semmel dazu, gießt Wein und ein wenig Fleischbrühe daran, wirft Zucker, kleine Rosinen und Zimmt darein, legt die Lerchen dazu, und läßt es über gelindem Kohlenfeuer langsam kochen.

### Lerchen mit Weinbeeren.

Die Lerchen werden in einer Pfanne mit Butter gebraten, und mit Semmelkrumen bestreut. Dann thut man Weinbeeren daran, läßt sie mit der Butter durchschmoren, und bestreut sie stark mit Zucker und Zimmt.



### Lerchen mit Zwiebeln.

Auch hierzu werden die Lerchen zuvor überbraten: die Zwiebeln aber klein geschnitten und ebenfalls in Butter braun geröstet, wozu man ein wenig geriebene Semmel mischt. Wenn nun die Lerchen dazu gelegt sind, gießt man ein wenig Brühe daran, thut Ingwer und Pfeffer dazu, und läßt sie gemächlich dampfen.

### Lerchen mit Sauerkraut.

Man reiniget die Lerchen, schneidet ihnen die Füße ab, nimmt den Magen behutsam heraus, wäscht sie in warmem Wasser, und bratet sie in brauner Butter. Unterdessen kocht man auch Sauerkraut, und thut kurz vor dem Anrichten die Lerchen dazu, fettet es ab, thut ein wenig Zucker und geriebene Semmel daran, und läßt es zusammen durchschmoren.

### Pastete von Lerchen.

Man macht einen mürben Buttersaig; hernach hackt man eine gebratene Kalbsniere mit ihrem Fett, oder auch eine Gänseleber, vermische sie mit geriebenem und geröstetem Brod, thut Butter in eine Pfanne, und läßt das Gehackte darinnen erwärmen, thut Rosinen und Mandelblüthen dazu, schlägt Eier daran, auch nach Belieben etwas Zucker dazu, und macht Klößchen davon, die man entweder so lassen oder in Butter backen kann. Alsdann nimmt man die Lerchen aus, füllt mit einem Theil der Klößchenmasse dieselben, und würzt sie mit Meizen und Mandelblüthen; setzt ferner die Pastete von Teige auf, schichtet die Lerchen mit den Klößchen ordentlich darein, legt oben Butter, Citronscheiben und klein geschnittenen Schalen, und formt und verfertiget die Pastete vollends, welche sofort in Ofen gebracht wird. Wenn sie halb abgebacken ist, macht man oben eine Oefnung, gießt ein wenig Wein



mit Essig und Zucker vermischt daren, und läßt sie vof-  
lends abbacken.

### Pastete von Lerchen auf andere Art:

Wenn die Lerchen ausgenommen sind, blanchirt man  
sie in siedendem Wasser, legt sie nebst einem Stück But-  
ter in ein Kasserol, würzt sie mit Muskatblumen, Inge-  
wer, Citrone und Lorberblättern, und passirt sie wohl, so  
werden sie etwas Jüs von sich geben, die man zuletzt in  
ein besonderes Geschirr abseihet.

Darnach macht man einen mürben oder Blätterteig,  
treibt das Unterblatt aus, formt einen Rand darum, be-  
legt den Boden mit Speck, streuet feines Gewürz darauf,  
legt die Lerchen daren, bis auf einige, welche man zum  
Coulis zurückbehält, thut gehackte Sardellen, Citronschel-  
ben und Schalen, Speck und Gewürz darauf, deckt sie  
mit einem Teigdeckel zierlich zu, und setzt sie in einen  
Backofen. Wenn diese Pastete braun geworden ist, so  
sticht man eine kleine Oefnung hinein.

Unterdessen stößt man die zurückgehaltenen Lerchen,  
nebst einigen Stückchen in Butter gerösteter Semmel im  
Mörser, gießt Wein und Bouillon darauf, und läßt es  
mit einander kochen, streicht es sodann durch ein Haarsieb,  
und giebt diesen durchgestrichene Coulis durch einen Trichter  
in die Pastete, und läßt sie noch eine Weile im Ofen  
dämpfen. Wenn man anrichten will, so schneidet man  
sie auf, und schüttet die Jüs, welche man zuerst von  
den Lerchen abgeseiht hatte, dazu, und schüttelt die Pastete  
ein wenig.

### Poupidon von Lerchen:

wird ganz so, wie Poupidon von Wachtem gemacht:

### Lerchen zu braten.

Man steckt die Lerchen an kleine Spießchen, und  
legt zwischen zwei Lerchen immer eine kleine Scheibe,



Speck, bestreut sie mit geriebenem Brod, Ingwer, Pfeffer und Salz, welches vorher untereinander gemischt worden, läßt sie braten, und betröpfelt sie mit Butter. Man kann nach Belieben noch mehr Brod in Butter rösten, und sie beim Anrichten damit bestreuen.

### Lerchen zu braten mit Speck.

Man püht die Lerchen, würzt sie mit Salz und Pfeffer, und steckt sie wie die vorigen an den Spieß; dann läßt man würflich geschnittenen Speck zergehen, betröpfelt die Lerchen damit, und läßt sie saftig abbraten.

### Lerchen zu braten mit Sauce.

Die Lerchen werden wie zuvor gebraten, aber nicht mit Brod bestreut: Alsdann nimmt man süßen rothen Wein, thut geschnittene Rosinen, Mandeln und Citronat hinein, drückt Citronsaft daran, läßt es zusammen aufsieden, und würzt es mit klein geschnittener Citronschale. Hierauf legt man die gebratenen Lerchen in eine Schüssel, giebt die Sauce darüber, deckt sie mit einer andern Schüssel zu, setzt sie auf Kohlen und läßt sie damit aufsieden. Beim Anrichten streut man Zimmt und gehackte Citronschale darüber.

### Lerchen gefüllt zu braten.

Man macht das Herz, den Magen und die Lebern rein, nimmt sodann ein Stückchen Speck, etwas grüne Petersilie, Majoran, Salz, Pfeffer, Ingwer, Thymian und klein geschnittene Citronschale, hackt alles zusammen klein, läßt es mit einer Hand voll geriebener Semmel in Butter rösten, rührt es mit einem Ei ab, füllt die Lerchen damit, und läßt sie saftig braten.



### Torte von Lerchen.

Man bereitet einen mürben Butterteig, rollt denselben auf, legt die gereinigten Lerchen darauf, streicht unter und über dieselben ein Gehäck von gestossenem Speck, Rindsmark, Champignons, Salz, Kräutern und Gewürz, und bedeckt sie mit einem Teigdeckel wie gewöhnlich. Diese Torte läßt man nun anderthalb Stunden backen, und giebt beim Austragen eine Sauce von geschmolzenem Speck, geröstetem Mehl, Kapern, Brühe und Citronsaft darein. Beinahe auf gleiche Art, wie die Lerchen, können auch die übrigen kleinen Vögel zugrichtet werden. Vorerst also eine

### Suppe mit Vögeln.

Hierzu werden die Vögel, wie gewöhnlich, fein saftig abgebraten, dann schneidet man Brodschnitten, legt sie in eine Terrine, und schwellt sie mit ein wenig heißer Brühe auf: rangirt die Vögel darauf, bestreut sie mit ein wenig Pfeffer, besprenget sie mit Essig, und giebt einen gut zugerichteten Bouillon darüber.

### Vögel gekocht.

Wenn die Vögel gerupft und gewaschen sind, so bestreut man sie mit Citronschale und Zimmt, thut sie in ein Kasserol, gießt Wein und Wasser darauf, thut Salz und Gewürz daran, und läßt es zusammen kochen. Kurz vor dem Anrichten legt man ein Stück Butter daran.

### Vögel zu kochen auf andere Art.

Wenn die Vögel gerupft, ausgenommen, gesalzen und gewürzt sind, werden sie erst mit Wasser übersotten, dann abgeseiht und Wein darauf gegossen, nachdem man sie vorher mit braungerösteter heißer Butter passirt hat; hierzu wirft man ein wenig Ingwer, Pfeffer und Nelken,



und läßt es zusammen so lange kochen, bis die Brühe bräunlich ist.

### Vögel zu kochen auf noch eine andere Art.

Man röstet sie, nachdem sie gebrüht und mit Salz und Melken eingerieben sind, in Schmalz, schneidet ein paar Zwiebeln klein würflich, röstet auch diese in Schmalz, gießt Wein und Essig an die Zwiebeln, würzt sie mit Pfeffer und Safran, legt die Vögel hinein, thut ein wenig Zucker daran, und läßt es mit einander sieden.

### Vögel mit Sauce.

Man putzt die Vögel sauber, setzt sie mit Wasser zum Feuer, und läßt sie kochen, salzt sie, röstet Mehl in Butter braun, thut Limonien-schalen daran, gießt Wein und Essig hinzu, würzt es mit Pfeffer, Melken, Muskatblumen und Zucker, legt die gekochten Vögel darein, und läßt sie aufkochen.

### Vögel mit Sauce douce.

Die reingemachten Vögel werden in Wasser überfoteten, dann röstet man Mehl in Butter braun, thut kleine Rosinen, Citronen, rothen Wein, und ein wenig Essig daran, thut Gewürz und Zucker dazu, und läßt die Lerchen darinnen kochen.

### Vögel mit Nespeln

Können ganz so, wie Lerchen mit Nespeln zugerichtet werden, doch können sie auch auf folgende Art zubereitet werden.

Man nimmt hierzu schöne große Nespel, schneidet einen Deckel ab, und holt sie aus. Unterdessen bratet man kleine Vögel in einer Pfanne mit Butter, legt sie dann in eine Schüssel, gießt ein wenig Wein darüber,



thut Zucker, Zimmt und kleine Rosinen dazu, und läßt sie eine Viertelstunde damit durchziehen. Dann füllt man in jeden Apfel einen Vogel mit den Rosinen, legt den Deckel wider darauf, wendet sie in einem Teig von Wein, Eiern, Zucker und Mehl um, und bäckt sie aus Schmalz.

### Vögel mit Weinbeeren

werden ebenfalls wie die Lerchen mit Weinbeeren zubereitet.

### Vögel gedämpft.

Man röstet die Vögel zuvor in Butter, alsdann legt man sie in ein tiefes Kasserel, thut Zucker, Trisnetz und gebähtes Brod, das zuvor besonders in Wein gekocht und durchgeschlagen worden, dazu, nebst Citronschreiben und Schalen, und läßt sie kochen. Man kann auch anstatt des Brodes, Pfefferkuchen nehmen.

Pastete von Vögeln,  
Poupidon von Vögeln,  
Torte von Vögeln und  
Vögel zu braten,

können ganz nach der Anweisung diese Speisen von Lerchen zu bereiten, verfertigt werden.

Da die Krammsvögel, die Lerchen und kleinen Vögel, Zugvögel sind, und nicht immer bei uns bleiben, auch die Zeit ihres Daseyns nicht immer in gleicher Güte sind, so können wir sie nicht zu jeder beliebigen Zeit haben, sondern haben im Herbst zwar beinahe Ueberfluß daran, in den andern Jahreszeiten aber Mangel: — als gute Hausmütter müssen wir nur diese Ungleichheit in's Gleichgewicht zu bringen suchen: wir müssen den Ueberfluß für die Zeiten des Mangels aufzubewahren suchen, und alle diese Arten von Vögel zu Dauerfleisch zu machen wissen. Hierzu aber, meine Liebe, sichten uns mehrere Wege offen.



Will man nur diesem

### Geflügel eine kurze Dauer geben,

so nimmt man ein lediges Weinfäß, läßt verschiedene Boden darein passen, schlägt in diese Nägel, und hängt die zuvor gerupften und ausgenommenen Vögel daran, und legt die Boden in das Faß, so daß der eine nicht die am andern hangenden Vögel berührt. Zuletzt spündet man das Faß zu, und setzt es in ein kühles Gewölbe.

### Auf andere Art.

Oder man nimmt weite Gläser, hängt die Vögel, welchen man zuvor Kopf und Füße abgeschnitten hat, hinein, und verbindet die Gläser oben sorgfältig mit Schweinsblase: doch läßt man eine kleine Oefnung, durch welche man vermittlest eines Tobacksröhrchens wohlriechenden Rauch von feinen Kräutern bringen kann. Endlich wird auch diese Oefnung mit einem andern Stück Blase zugemacht.

Die Vögel halten sich auf diese Art einige Zeit recht gut: der Grund ihrer Dauer liegt darin, daß sie der Einwirkung der Luft durch diese Methoden entzogen werden.

### Noch auf andere Art.

Man nimmt das Federvieh rein aus, füllt den Leib dagegen mit zerdrückten Wachholderbeeren, schneidet ihnen den Kopf ab, und vergräbt es so mit den Federn in einen Haufen Korn oder Weizen. Ist es aber schon gerupft, so wird jeder besonders in ein Papier oder Lappen eingeschlagen, und in den Getreide-Haufen vergraben.

Will man aber etwa die

### Vögel Meilen weit verschicken

so wählt man eine von diesen Methoden.

Man nimmt ein Kästchen, bestreut den Boden desselben über und über mit Wachholderbeeren: dann sicht



man den Vögeln die Augen aus, und nimmt das Gehirn hinweg, weil an diesen Orten die Fäulniß zuerst eintritt, und drückt in diese Oefnungen Wachholderbeeren: so wie man auch den Leib damit anfüllt. Hierauf wickelt man jeden Vogel nebst ein paar Beeren in Schreibpapier, packt sie in das Kästchen, so daß die Köpfe der Vögel unten zu kommen, füllt die Zwischenräume mit Wachholderbeeren, schlägt einen Deckel darauf, und bohrt einige Löcher darein.

#### Auf andere Art.

Da die Lerchen und kleinen Vögel unter den Federn zehren, so müssen sie nie ungerupft verschickt werden. Man legt auf den Boden des Kästchens, worin man sie verschicken will, trocknen Roggen, hierauf eine Lage Vögel, (die man wie zuvor zubereitet), doch so, daß sie sich nicht berühren; dann streut man dazwischen und darüber wieder Roggen, und rangirt wieder Vögel darauf, und so fährt man abwechselnd fort, bis das Kästchen voll ist; oben muß Roggen kommen, zuletzt schlägt man den Deckel darauf.

#### Vögel in Schmalz aufzubewahren.

Nachdem die Vögel gepuht und angenommen sind, wird der Kopf und Füße abgeschnitten, und der Leib mit Wachholderbeeren und gefalzenem Speck gefüllt. Hierauf werden sie gefalzen und auf einem Rost über Kohlen gebraten, doch nur so viel, daß sie durchaus recht heiß werden. Nun werden sie, nachdem sie wieder erkaltet sind, in ein Gefäß von Steingut, oder in ein eichnes Faßchen eingelegt, Salz und Wachholderbeeren darauf und dazwischen gestreut, und zuletzt Butter zerlassen, und wenn die erste Hitze vorüber ist, darauf gefüllt, daß sie ganz damit bedeckt sind.



Endlich wird ein Deckel darauf gelegt, und in einem kühlen Gewölbe aufbewahrt.

**Vögel zu mariniren, oder in Essig aufzubewahren.**

Man nimmt die Vögel aus, bratet sie halb ab, bestreut sie mit seinem Gewürz, und legt sie schichtweise in ein Gefäß. Alsdann gießt man halb Wasser und halb Wein untereinander, thut ganze Nelken, Pfeffer, Muskatblüthen, ein wenig Salz, Zwiebeln, Lorbeerblätter und Citronen in Scheiben geschnitten dazu, und läßt es aufkochen. Wenn es wieder kalt ist, gießt man es über die Vögel und füllt etwas Baumöhl darauf. Alsdann verspündet man das Fäßchen, und wendet es täglich um.

Während dem Braten kann man sie mit Butter bestreichen, auch anstatt Wasser und Wein Essig darauf füllen. Ich glaube nicht erst die Anmerkung beifügen zu dürfen, daß alle Vögel, welche auf diese oder jene Art zur Dauerspeise zubereitet werden sollen, nicht etwa schon überliehrend, sondern ganz frisch seyn müssen.

Das Vergnügen, mich mit Ihnen zu unterhalten, verkürzt mir die längsten Abende, denn wie ich sehe, habe ich mich schon so lange an meinem Schreibtisch verweilt, daß bald die Geisterstunde schlagen wird — ich lege also die Feder aus der Hand, und wünsche Ihnen eine gute Nacht.

## Fiffter Brief.

So vielerlei Vorschläge ich Ihnen auch gemacht habe, die Kramms- und andere Vögel auf die beste Art zur Dauerspeise zuzubereiten; so bleibt es doch gewiß, daß der Genuß der frischen Vögel allemal den Vorzug vor den aufbewahrten behauptet. Wie sehr wäre es daher zu wünschen,



daß wir sie durch das ganze Jahr haben, und nach Belieben, wie das zahme Geflügel einfangen und schlachten könnten! —

Den Einwohnerinnen der Städte ist es freilich unmöglich, diesen Wunsch zu realisiren; — aber die ländlichen Hausmütter, besonders die Bewohnerinnen waldiger Gegenden können dies leicht möglich machen. — Sie fragen mich ohne Zweifel: wie dies geschehen kann, da ich ja selbst gesagt habe, daß sie sammtlich Zugvögel sind, die den Winter nicht bei uns zubringen? — Je nun, da müssen wir freilich eine beträchtliche Anzahl von diesen Deserteurs bei ihrem Abzuge gefangen nehmen, um dann nach Gefallen über das Leben unserer Arrestanten schalten und walten zu können, oder mit andern Worten: wir wollen bei ihrem Herbstzuge eine beliebige Menge lebendig einfangen, einstellen und mästen. —

Will man nun mit den Krammetsvögeln einen Versuch machen, so muß man ihnen vorerst eine große lange Kammer einräumen, die für Motten und Mäusen, und andern grausamen Räubern wohl verwahrt ist. An den Wänden wird ringsumher vieles Reisholz befestiget, worauf sich die Vögel setzen können; auf den Fußboden streuet man groben Kiesand, doch muß der mittelfte Platz rein bleiben. Hier wird nun den Vögeln alle Morgen, Mittags und Abends, in etlichen hölzernen Trögen, das Fressen, welches geschrotener Weizen ist, vorgefetzt, und in flachen Geschirren frisches Wasser dazu gestellt. Wenn man sie nun mästen will, so sperrt man nach Belieben ein oder mehrere Dutzend in hölzerne Vogelbauer, welche einen Fuß in's Gevierte groß, und oben mit Leinwand benazgelt sind, damit sie sich den Kopf nicht zerstoßen. Hier giebt man diesen Vögeln täglich dreimal in süßer Milch gekochten Hirse, welcher mit ein wenig Zucker versüßt wird, und stellet ein Gefäß mit einem Löffel voll frischer Milch zum Sausen darneben. Am 11ten Tage schüttet



man ihnen dreimal getrocknete, und den Tag zuvor in warmem Wasser eingeweichte Eberesch- und Wachholderbeeren vor, worauf den Morgen darauf ihr Todesurtheil vollzogen und sie guillotiniert werden, oder vielmehr der Hals abgeschnitten wird. Es trägt sehr viel zu ihrer Gesundheit und Winterkeit bei, wenn man ihnen von Zeit zu Zeit geräumige von den Trinkgeschirren verschiedene Gefäße mit Wasser zum Baden hinzusetzt.

Ich weiß nicht, meine Liebe, ob Sie eine Schüssel gedämpfte oder gebratene Lerchen so hoch schätzen, als ich? wenn dieß aber der Fall seyn sollte, so würden Sie vielleicht, auch von diesen Thierchen einen Vorrath für den Winter aufbewahren wollen. — Nun dann! lassen Sie eine beliebige Menge fangen, und in eine wohlverwahrte Kammer einfallen: der Fußboden derselben muß ebenfalls mit vielem und etwas feinem Sande ausgestreut, und öfters mit neuem verwechselt werden, weil sich diese Vögel gern im Sande baden, welches zu ihrer Gesundheit und Wohlbehagen sehr vieles beiträgt. Hier füttert man sie ganz mäßig mit Hirse, und giebt ihnen frisches Wasser zum Saufen, bis man sie mästen will. Dann sperrt man sie ebenfalls in kleine hölzerne Bauer, die oben mit Leinwand beschlagen sind, und giebt ihnen Hirse und Milch zum Futter. Um den Geschmack ihres Fleisches aromatischer zu machen, kann man jedesmal ein wenig gehackte Petersilie unter die Milch zum Saufen mischen. In 12 Tagen sind sie fett, da man ihnen dann nicht, wie sonst gewöhnlich, den Kopf eindrückt, sondern den Hals abschneidet, und sie wohl ausbluten laßt, damit ihr Fleisch recht weiß wird.

Wollen Sie aber lieber andere kleine Vögel speisen, so behandelt Sie diese eben so wie die Lerchen: sie sperren dieselben ebenfalls erst in eine Kammer, und setzen ihnen Haber und Wasser vor. Zum Mästen aber setzen Sie dieselben in gewöhnliche hölzerne Vogelbauer, in



welche man sonst die Singvögel einzustellen pflegt, füttert sie mit rohem unausgemachten Hirse, und anstatt des Wassers zum Saufen giebt man ihnen gute frische Milch mit ein wenig Zucker vermischt. Binnen 8 Tagen sind sie völlig fett und können geschlachtet werden, wobei man ihnen die Adern mit einem scharfen Messer durchschneiden muß, damit sie wohl ausbluten und ihr Fleisch schön weiß wird.

Erlauben Sie, daß ich hier noch einige Bemerkungen beifüge: die Kammer, in welche Sie dieses kleine Mastgefügel einsperren, muß sonst zu nichts benutzt werden, damit sie von keinem andern Menschen als ihrem Pfleger besucht werden dürfen; diese kleinen Wildfänge scheuen die menschliche Gesellschaft, und dürfen ohne Nachtheil während ihrer Mastzeit nicht beunruhigt oder schüchtern gemacht werden.

Die Milch aber, welche Sie zum Saufen geben, und worinnen Sie den Hirse für die Krammsvögel kochen, muß durchaus fett und so seyn, wie sie von der Kuh kommt. Sie würden durch eine übel angebrachte Sparsamkeit nicht nur die Mastzeit verlängern, wenn sie ihnen etwa abgelassene, oder mit Wasser vermischte Milch reichen wollen, ja wohl gar ihren Zweck verfehlen. Noch weniger darf die Milch säuerlich seyn: auch müssen die Trinkgeschirre täglich gereinigt werden, damit sie nicht einsäuern.

Die wenigen Kosten und der geringe Zeitaufwand, welchen Sie darauf verwenden, wird ihnen durch die Delikatesse dieser Vögel reichlich vergütet werden. Haben Sie in Ihrer Gegend Ortolanen, und können dieselben einige Zeit auf diese Art unterhalten, so dürfen Sie dreist fürstliche Personen damit bewirthen: aber auch die andern Vögel, bis zum Sperlinge herab, können durch diese Fütterungsart ungemein veredelt werden, und ich bin gewiß, daß es Sie nie reuen würde, einen Versuch gemacht zu haben.



Um den Groß-Vögeln ihren eigenthümlichen Wildgeschmack beizubringen, kann man jedesmal unter den gekochten Hirse etwas gestößene Wachholderbeeren mischen.

Noch eins fällt mir ein! — Wenn die Vögel eine Zeit lang in Kammern eingesperrt werden, so muß man die Männchen mit den Weibchen nicht zusammen bringen, damit sie sich nicht begatten, wodurch ihre Mastung verhindert würde.

Vermuthlich werden Sie sich wundern, meine Veste, daß ich bei dem wilden Geflügel von aller Art, dennoch des Königs derselben, des

### Fasans

noch nicht gedacht habe. Dieser Vogel ist selten, und gehört nicht zu unsern gewöhnlichen Waldbewohnern, daher man mitten in einer Wildniß wohnen könnte, ohne je einen zu sehen. Und wenn er auch in den Thiergärten und Fasanerien großer Herren der Zucht und Pflege der Jagdbedienten übergeben ist, so bleibt er doch ein Ausländer, welchen man nicht zu dem einheimischen wilden Geflügel rechnen kann.

Wollen Sie sich aber eine eigne Fasanerie anlegen, oder wollen Sie wenigstens Ihre zahme Hähnerzucht damit veredeln, so will ich Ihnen meinen besten Rath dazu ertheilen. — Zwar ich gestehe es, daß ich Ihnen hierbei nicht meine eigne Weisheit vortragen werde: sondern daß ich dieselbe einer meiner Freundinnen zu danken habe. — Sie kennen ja die Forstrathin E . . . , diese denkende Landwirthin läßt keine Gelegenheit vorbeigehen, ihre Kenntnisse zu erweitern und ihre Oekonomie zu verbessern: sie verfaumt daher keine Gelegenheit, etwas neues zu lernen, und wenn es auch von dem Geringsten ihrer Untergebenen wäre. Diese Kunst, eine zahme Fasanerie anzulegen, hat



sie von einem benachbarten Fasanwärter gelernt: und da ich bei einem Besuche, den ich ihr abstattete neugierig war, die Handgriffe zu erfahren, mit welchen sie dies bewerkstelliget hat, um sie Ihnen, meine Beste, wieder mitzutheilen, so hatte die Forstrathin die Güte, mich solgendergestalt zu belehren: — ich will sie selbst redend einführen. —

„Der Fasanwärter brachte mir im Anfange zwei Duzend Fasan-Eier, und machte mir dazu in einer besondern Kammer ein Nest zurechte, indem er eine kleine Grube auf der Erde aushöhlte, und dieselbe mit Heu und Stroh dergestalt ausfüllte, daß sie dem Erdboden gleich war. Denn er versicherte, daß nur auf diese Art, wenn die Eier lustig lägen, dieselben auskommen könnten, sonst verstockten sie; zuletzt setzte er eine brütlustige Truthe auf, welche auch emsig brütete. Die ausgekommenen Jungen fütterte ich anfangs mit Ameisen-Eiern, nachher aber mit Roggenbrod in Milch geweicht, so lange, bis sie halb bewachsen waren, da sie denn Körner, und zwar Weizen bekamen. Da sie nun einige Tage alt waren, ließ ich sie, gleich den jungen Truthühnerchen, mit ihrer Pflegemutter in's Freie, fütterte sie jedoch ordentlich, so oft sie nach Hause kamen: und um sie ganz zahm zu machen, wurden sie über Nacht in die Gesindestube genommen. Damit ihnen aber nicht bei ihren Ausgängen am Tage die Lust ankommen möchte, ihre Mutter zu verlassen, und ihre Freiheit zu suchen, so ließ ich ihnen alle 14 Tage sorgfältig die Flügel verstuzen. Wie sie nun endlich die Mutter verließ, so erlaubte ich ihnen nicht mehr solche weite Spaziergänge, sondern räumte ihnen einen kleinen umzäunten Garten bei dem Hause ein, wo ihnen täglich außer der Nahrung, welche sie im Grase fanden, noch etwas Weizen gereicht wurde, des Nachts aber trieb man sie in einen besondern Stall. Doch mußte man fortfahren, ihnen von Zeit zu Zeit die Flügel Federn zu beschneiden.



Den stärksten Fasanhahn unter ihnen, nebst 5 Fasanhen-  
nen behielt ich in diesem Gärthen, die übrigen aber ge-  
wöhnte ich in meinem Hühnerhof unter die Haushühner,  
wo sie sich mit der Zeit mit diesen begatteten; und wenn  
sie dies nicht freiwillig thaten, so sperrte ich sie so lange  
ein, bis ich meinen Zweck erhalten hatte. Die schönsten  
Vasarten fielen von einem Haushahn und einer Fasanhenne,  
obgleich die Paarung mit einem Fasanhahn und einer Haus-  
henne gemeiner waren. Die Eier sammelte ich sorgfältig,  
und legte sie dann einer brütenden Haushenne unter, weil die  
Fasanhenne, wenn sie auch sonst noch so zahm ist, doch  
vermöge ihres Instinkts zur Brutzeit wild wird, gern  
die Freiheit sucht, und zum Nest die verborgensten Win-  
kel wählt, da sie leicht verloren gehen, und den Raub-  
thieren zu Theil werden kann. Mit einigen dieser Vasar-  
ten habe ich nun den Versuch gemacht, sie zu kastriren,  
welches sehr wohl gelungen ist, und mit der Zeit einen  
vortrefflichen Braten giebt. Bis jetzt aber habe ich noch  
keine Erfahrung, wie die künftigen Generationen von ihnen  
fallen werden, und wie lange sich diese Veredlung fort-  
pflanzen wird, so viel weiß ich jedoch, daß diese Vasarte  
schon zahmer, als ihre Eltern sind, und sich gern unter  
dem zahmen Geflügel aufhalten."

„Damit ich aber nun ferner reine Fasanzucht behalte,  
so gebe ich genau Achtung, wenn sich bei denen im Gar-  
ten eingeschlossenen und abgesonderten Thierchen der Begat-  
tungstrieb zeigt; dann sondere ich den Hahn mit einer  
Henne von den übrigen ab, und bringe sie in ein andres  
Gärtchen am Hause; hier lasse ich sie so lange beisammen,  
bis ich glaube, daß die Henne befruchtet ist, da ich sie  
dann zu den übrigen zurückbringe, und dem Hahn eine  
andere Gartin zuführe, bis alle 5 der Reihe nach durch  
sind. — Denn wollte ich sie ihrem eignen Triebe bei-  
sammen überlassen, so würde sich zwar der Hahn auch mit  
allen Hennen paaren, der dritte Theil der Eier würde aber



unbefruchtet seyn, auch würden die Hühner weniger Eier legen. Es ist Gesetz der Natur, welches der Fasan auch in der Freiheit beobachtet, daß er sich nur immer mit einer paart, bis diese befruchtet ist: in seiner Gefangenschaft aber, wo er sich nicht mit seiner Erwählten vom großen Haufen trennen kann, überschreitet er diese Gesetze, wenn man ihm nicht durch eine solche Absonderung zu Hülfe kommt.“

„Die Eier, welche ich nun von diesen Fasanhennen erhalte, lege ich zu seiner Zeit wieder einer Trauhenne unter, weil, wie ich Ihnen schon gesagt, die Fasanhenne bei dem Brüten, wieder in den Stand der Wildheit zurücktritt, und sich das Brüten in einem eingeschlossenen Orte in menschlicher Gegenwart nicht gefallen läßt. Da ich dies Jahr schon mehr junge Fasane, als voriges Jahr habe, (fuhr sie fort) so will ich doch einen Versuch machen, ob diese Thiere nicht das Kastiren aushalten, dadurch müssen sie doch zur höchsten Delikatesse erhoben werden. — Ich machte Elisen die Einwendung, daß ihre zahme Zucht vielleicht zulezt den feinen Wildgeschmack verlieren würde, wenigstens wäre dies von den Vasiarten zu befürchten. — Ich bin selbst schon auf diese Vermuthung gerathen, wa: ihre Antwort, und ich habe mir daher vorgenommen, den Fasanwärter zu fragen, ob ich diese Ansartung nicht etwa durch ein künstliches Futter verhindern könnte; indeß wenn auch dies nicht nicht möglich wäre, so habe ich doch meine Hühnerzucht veredelt, da die davon herstammenden Vasiarte ein zarteres Fleisch, als unsere gewöhnlichen Hofhühner haben. Und um die Zunge zu täuschen, maß man seine Zuflucht zu den Kochkünstlern nehmen, und durch eine gewürzhaste Beize oder Marinade den verlangten Geschmack zu erzwingen suchen.“

So weit meiner Freundin Unterricht!

Wenn Sie Gelegenheit haben, so machen Sie doch mit dieser zahmen Fasanerie einen Versuch! — Gelingt er Ihnen, so überschieße ich Ihnen noch die Vorschriften zu ihrer Benutzung und Zubereitung in der Küche. Jetzt wäre



Dies überflüssig, da er nicht zu dem gewöhnlichen Federwild gehört, mit welchem wir unsern Tisch besetzen können, sondern nur auf die Tafeln großer Herren kömmt, welche von Köchen besorgt werden.

Endlich, meine Liebe, so wie wir bei den vierfüßigen wilden Thieren, deren Fleisch wir nicht genießen konnten, dennoch den Balg benutzen, von dem Kürschner ansarbeiten ließen, und zuletzt zu unserer Winterkleidung anwenden; so giebt es auch Bdael, deren Fleisch ungenießbar ist, aber deren Gefieder wir dennoch so wie jene Bälge brauchen können. Ich habe Ihnen schon in den vorigen Briefen gesagt, daß die Federn der wilden Gänse und Enten zum Ausstopfen der Betten tauglich sind: die Federn der Rebhühner würden eben zu diesem Gebrauch angewendet werden können, wenn diese Thierchen nicht so klein wären, und also wenig Federn haben. Zwar ein kleines Brust- oder Magenbettchen von Rebhühnern könnten Sie wohl für Ihre arme Tante füllen, welche so oft am Magenkrampf leidet; denn man hat mich versichert, daß dieses sehr heilsam und schmerzlindernd seyn soll. Die beste Provision von Federn geben uns die Schwäne, schade daß sie in unsern Gegenden so selten sind, da sie an Weichheit, Zartheit und Weiße der Federn von nichts als den Eiderdunen übertroffen werden. Auch von diesen Federn rühmt man, daß sie Flüsse und rheumatische Zufälle lindern sollen.

Ich meine jedoch hier nicht den Gebrauch der Federn zu Betten, sondern zum Unterfutter der Kleidungsstücke, oder zu Palatins, Muffen und Bebrämungen. Und hierzu empfehlen sich vorzüglich die

#### Geier- und Schwanenhäute,

erstere durch die überaus warmen und weichen Flaumfedern, mit denen vorzüglich ihre Brust bewachsen ist: letztere aber



durch ihre weichen und blendend weißen Federn. Man muß aber hierzu diesen Vögeln die Haut mit den Federn abziehen und ansarbeiten. Die Haut der Geier oder Schwäne wird entweder, nachdem sie getödtet sind, behutsam mit den Händen samt den Federn abgezogen, oder vermittelst eines starken Blasebalgs abgeblasen: dann nagelt man das Fell auf ein Bret, so, daß die Haut oben und die Federn unten kommen. Hierauf streut man in der Luft zerfallenen Kalk fingerdick auf die Haut, und laßt sie so einen Monat liegen. Nachher klopft man den Kalk aus, und verarbeitet die nun gleichsam gar gemachte Haut. Lassen Sie Ihren Jäger ein paar Geierhäute auf diese Art ansarbeiten, und füttern Sie ein Bruststück für Ihren Gatten damit, so werden Sie ihm gewiß ein unschätzbares Geschenk damit machen.

Auf gleiche Art bearbeitet und benützet man auch das bunte Gefieder der zahmen Enten, besonders zu Palatinen und Aufschlägen.

---

Nun dann, meine Theuerste, so haben wir denn alle lebendige Geschöpfe, d. h. vierfüßige Thiere und Vögel so gut als möglich für unsere weibliche Oekonomie zu benutzen gesucht; und Sie werden hierbei schon bemerkt haben, wie viele Vortheile die Bewohnerinnen waldiger Gegenden in der Haushaltung vor uns voraus haben; zürnen Sie also nicht mehr, daß Sie Ihr Geschick in jene Widniß geschleudert hat, wie Sie sich in einem Briefe an mich ausdrückten. Künftig sollen Sie noch mehr Vorzügliches kennen lernen. — Diesmal aber muß ich auf einige Zeit von Ihnen Abschied nehmen, da ich auf einen Monat verreisen werde. Bis dahin leben Sie wohl! Sobald ich zurück komme, erhalten Sie wieder einen Brief von Ihrer Amalie.

---