

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Weibliche Forstökonomie**

**Gürnth, Christine Dorothea**

**Posen, 1808**

Eilfter Brief

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

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.

## Eilfter 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 mittelste 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 Saufen darneben. Am IIten 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 einspallen: 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 Mastgefäß 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 Faſanwarter 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 Forſtathin die Güte, mich ſolgendergeſtalt zu belehren: — ich will ſie ſelbſt redend einführen. —

„Der Faſanwarter brachte mir im Anfange zwei Duſend 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 dergeltalt 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 Trutheſſe darauf, 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 Weißen 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 verſtuken. 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 Weißen gereicht wurde, des Nachts aber trieb man ſie in einen beſondern Stall. Doch mußte man fortfahren, ihnen von Zeit zu Zeit die Flügelſedern 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  
vortreflichen 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 abgeforderten 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.

---