

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weibliche Forstökonomie

Gürnth, Christine Dorothea

Posen, 1808

Neunter Brief

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

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, wosfern 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 abgeschwitzt, 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, verdicke 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 Petersilienwurzeln.

Nachdem dieselben gepuzt sind, werden ihnen Kopf und Flügel abgeschnitten, in heißem Wasser blanchirt, und mit Fleischbrühe in einem Kasserol gekocht. Hernach thut man Petersilienwurzeln, 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 magerm 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 würflich

geschnittenen Citronat darein, thut nach Gefallen Zucker hinein, drückt den Saft von einer Citrone daran, gießt etwas Essig, der mit einem Obsis-saft 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 Austern hinein, 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 Petersilie. 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 weißt eingefotten 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 Muskatblumen 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 aufkochen.

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 abschwizen, 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 abschwizen, 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 schwizen, 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 gebeitzt. 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 Muskatblumen, 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, Basilicum 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; indes 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; gehet ihr Fleisch zu den Speisen, deren Genuß der Luxus empfiehlt.