

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Weibliche Forstökonomie**

**Gürnth, Christine Dorothea**

**Posen, 1808**

Achter Brief

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

## 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 gemeinlich 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. Alsdann 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 bährt 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 Schweis 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 Schnepfenschweis 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 Brodschnitten 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 Mörser 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 Mörser. 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 sieden, 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 Citronschiben.

### 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 Muskatblumen, 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 einkochen. Zuletzt macht man die Brühe mit braun geröstetem Mehl dicklich, und läßt es wieder gemach durchkochen. Beim Anrichten giebt man noch ein wenig braun geröstetes 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 Mustatenblüthen, 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.