

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Weibliche Forstökonomie**

**Gürnth, Christine Dorothea**

**Posen, 1808**

Siebenter Brief

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

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 vermishtem 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 bestreut 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 häufig baden: da hingegen die zahmen in schmutzigen Ställen und Stiegen eingeschlossen sind, wodurch die Federn verdorben, 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.

### Potage von wilden Enten mit Champignons.

Nachdem die Enten gerupft, ausgenommen und ausgeäunt 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 Muskatensblumen.

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 Schüsselpastete.

### 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 Citronenschale, Petersilie und feines Gewürz dazu, und feuchtet es mit Sahne und etwas von der Entenmarinade oder Beizke an. Unterdessen verfertigt man einen mürben Teig, setzt die Pastete davon auf, legt die Enten hinein, gießt ein wenig von der Beizke 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 Muskatensblumen, 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.