

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weibliche Forstökonomie

Gürnth, Christine Dorothea

Posen, 1808

Sechster Brief

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

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

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

Sechster Brief.

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

Der größte und ansehnlichste von allen Waldvögeln ist der

wilde Auerhahn.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Wilden Auerhahn gebraten.

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

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

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

Auf andere Art.

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

Noch auf andere Art.

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

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

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

der Trappe

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

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

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

Pastete von Trappen.

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

Trappen zu braten

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

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

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

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

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

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

der Krannich,

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

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

Die vierte und letzte Gattung von großem wildem Geflügel sind endlich

Die Birkhühner.

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

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

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

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

Pastete vom Vorkhahn

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

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

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

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

Birchhahn zu braten.

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

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

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

Siebenter Brief.

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

wilde Gänse

in die Küche liefern wird. — Nun wohl, so lange sie noch ganz jung sind, gehört ihr Fleisch zu den feinem: und so lange sie sich noch nicht begattet haben, zu den beliebtesten 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