

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weibliche Forstökonomie

Gürnth, Christine Dorothea

Posen, 1808

Fuenfter Brief

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

berzöglich aus der Marinade nehmen, in frischem Wasser sauber auswaschen und wieder in ein anderes Geschir einlegen. Unterdessen kocht man eine Marinade von Kalbersfüßen, mit den obigen Zuthaten, gießt sie erkaltet über das Schweinefleisch, und giebt einen Boden von frischem Schmalz darauf.

Beim Einpökeln des Schweinefleisches verfähret man eben so als bei dem zahmen, indem man es hinlänglich mit Salz und Salpeter einreibt, die Knochen so viel möglich löst und mit Wachholderbeeren, Lorbeerblättern, Rosmarin und ganzem Gewürz fest in ein Fäßchen packt, dasselbe verspündet oder zuschraubt, und in ein kühles Gewölbe oder Keller setzt.

Von den übrigen Theilen des wilden Schweines, als Zähne, Borsten, Häute &c. kann ich Ihnen wenig oder nichts sagen, da wir diese erst verschiedenen Professionisten zur Bearbeitung überlassen müssen, ehe wir einigen Gebrauch davon in unserer Oekonomie machen können.

Schon seit einigen Wochen habe ich nicht das Vergnügen gehabt, etwas von Ihnen zu lesen; vermuthlich sind Sie noch mit Errichtung neuer Bekanntschaften oder Einrichtungen beschäftigt, welche Sie verhindern, an Ihre alte verlassene Freundin — zu denken? — nein, zu schreiben. Denn ich bin überzeugt, daß Sie mich so wenig vergessen können, als ich aufhören kann, ewig Ihre wärmste Freundin zu seyn.

Fünfter Brief.

Wenn ich nicht die Idee, alle Waldprodukte und deren beste und mannichfaltigste Benutzung mit Ihnen durchzugehen, schon zu fest fixirt hätte, so würde ich wirklich Bedenken tragen, den gegenwärtigen Brief zu schreiben, weil er von einem Thiere handelt, welches allen, selbst

den städtischen Hausmüttern, nur allzu bekannt ist, und welches die meisten, besonders Sie, meine Liebe, sehr vortreflich zuzubereiten wissen. Jedoch, um in unserer Forst-Ökonomie keine Lücke zu lassen, und vielleicht diese oder jene Zubereitungsart, welche bis jetzt etwa Ihrer Aufmerksamkeit entgangen ist, in Ihr Gedächtniß zurück zu rufen, will ich Ihnen die Benutzung des

Hasens

für unsern Tisch, von der Suppe bis zur Lorte, erzählen. Dieses Wild gehört schon zur niedern Jagd, und findet sich in manchen Gegenden sehr häufig, doch nicht überall von gleicher Güte und Werth. Nach ihrem Aufenthalte nun heißen sie entweder Berghasen, diese sind wegen der guten Kräuter, welche sie in gebürgigen Gegenden finden, vom besten Geschmack: oder Waldhasen, diese kommen den vorigen am nächsten. Die Feldhasen sind gemeinhin am größten und feistesten, da sie ihre Nahrung von Körnern haben können. Am schlechtesten sind die Sumpfhasen, welche sich in niedrigen und feuchten Gegenden aufhalten. Die Berghasen unterscheiden sich schon durch ihr Aussehen, indem sie viel größer und dicker am Körper und brauner von Farbe sind, auch haben sie mehr weiß unter der Kehle, als die Feldhasen.

Uebrigens unterscheidet man auch die Hasen nach ihrem Geschlecht: das Männchen wird Ramler, das Weibchen aber Häsln, oder Saz, oder Mutterhasen genannt und ist in der Regel zarter als jenes. Der Ramler ist kürzer, röthlicher und stärker von Lenden, er hat einen kürzern, dickern und rundern Kopf, einen längern Bart, kurze, breite und weißliche Löffel (Ohren) und breite, kurze und abgenutzte Hacken (Nägel). Die Häsln hingegen ist größer und länger, ihre Wolle auf dem Rücken ist grau und fällt in's schwärzliche. Ihre Hinterviertel sind nicht so weiß und breit, als bei dem Ramler; ihr Kopf ist mehr

lang und schmal; sie hat viel mehr Wolle an den Läuften, und ihre Nägel sind länger und scharfer.

Nach bei diesen Thieren behält die Jugend und das Mittelalter den Vorzug vor dem Alter, weil dieses zwar einen großen aber oft auch zähen oder harten Braten giebt. Damit wir uns daher mit der Zurichtung hiernach richten können, ist es nothwendig, die jungen von den alten zu unterscheiden; und da die Größe nicht allemal der sicherste Maßstab ist, so müssen wir noch andere Kennzeichen zu Hilfe nehmen. Wir wollen also den Hrn. Langohr bei seinen Löffeln fassen und sie von einander ziehen: giebt das Fell nach, sind überdieß die Pfoten weich und die Hacken scharf, auch der Nis in der Lippe nicht weit geöffnet, so ist er jung. Ist aber das Fell zwischen den Ohren fest und unnachgiebig, die Pfoten stumpf und uneben, die Glieder an den Vorderläufen ziemlich groß, die Ohren oder Löffel trocken und hart, und der Steiß weich und groß, so ist er alt und muß gut mortificirt, gebeizt oder doch gedämpft und gekocht werden. Das sicherste Kennzeichen eines jungen Hasens ist, daß er noch am Fuße auf seinen Vorderbeinen einen Knorren hat, welcher sich bei dem alten nicht mehr findet.

Da uns aber oft noch daran gelegen seyn muß, zu wissen, ob der Hase frisch geschossen sey oder nicht, welches der Geruch zu mancher Jahreszeit nicht anzeigt, so müssen wir genau nachsehen, ob der Leib steif und das Fleisch blaß ist. Ist aber der Leib biegsam, und das Fleisch schwärzlich, so ist er nicht mehr frisch. Noch können wir es ihm auch an den Augen ansehen: sind diese nicht mehr frisch, sondern trocken und eingefallen, so ist es Zeit, daß ihn die Köchin entkleidet und zum Genuß zubereitet, ehe er riechend wird; weil er alsdann für manchen Gaumen zwar noch eine reizende, nicht aber für jeden Magen eine gesunde Kost abgiebt.

Es bleibt uns aber noch eine Besichtigung übrig, die vielleicht nicht allgemein bekannt ist, die ich aber nicht mit Stillschweigen übergehen darf. Dieses Wild hat zuweilen Pocken, welche sich vorzüglich am sichersten an der Leber und Lunge entdecken lassen, deshalb hinterlistige Verkäufer diese Theile, wenn sie nicht rein sind, herausnehmen. Fehlen also dieselben, so kann man Betrug vermuthen, und darf den Hasen nicht bezahlen, bis er abgestreift ist, und man untersucht hat, ob auch das Fleisch wirklich rein sey. Findet man aber die geringste Spur dieser eckelhaften Krankheit, oder zeigen sich auch nur noch Höhlungen in dem Fleische, woselbst diese Pocken gestanden haben, so wird man gewiß keinen Appetit dazu haben: zumal da mit dem Daseyn der Blattern gewöhnlich ein widerlicher und thranigter Geruch verbunden zu seyn pflegt.

Hat nun aber der Hase alle Prüfungen glücklich und ohne Nachtheil ausgehalten und ist er gut gefunden worden, so können wir ihm nun ohne Bedenken das Fell über die Ohren ziehen; alsdann schneidet man den Vordertheil und die kleinen Rippen ab, welches man das Hasenklein heißt, und schneidet ihm hinten das Schloß entzwei, damit das Weideloch rein gemacht werden kann.

Zuletzt wird er gehäutet, wobei man sich aber in Acht nehmen muß, daß man nichts vom Fleische zugleich hinwegreißt. Hierauf wird er nun nach Belieben gespickt oder nicht, und ganz oder in Stücken zerlegt, wie es die Zurichtung erfordert, zubereitet.

Der Vorhase oder das Hasenklein
wird auf folgende Art gekocht.

Nachdem der Hase abgestreift ist, setzt man ein Gefäß mit Essig unter den Hasen und läßt das Blut aus demselben hineinfließen. Hierauf nimmt man das Vordertheil vom Hasen, schneidet die Büge herunter und hackt es zu Kochstücken, nimmt die Galle von der Leber, spaltet

den Kopf entzwei, setzt ihn mit Wasser, Essig und Bier zum Feuer und läßt ihn kochen. Hernach reibt man Pfefferkuchen, röstet ihn in Butter, gießt von der Brühe daran, würzt es nach Gefallen und läßt es kochen. Kurz vor dem Anrichten quirlt man den aufgefundenen Schweiß (Blut) mit Zucker ab, läßt ihn durch einen Durchschlag in die kochende Sauce laufen, und rührt es klar. Zuletzt kann man Citronschale darüber streuen.

Auf andere Art.

Man schneidet den Vorhasen zurecht, legt ihn 2 bis 3 Stunden in Essig, daß das Blut herausgezogen wird, läßt alsdann den Essig durch ein Haarsieb laufen, thut das Fleisch in ein Kasserol, gießt den Essig darauf, würzt es mit Zucker, gestoßenen Nelken, gehackter Citronschale und Salz, und läßt es kochen. Wenn es weich ist, macht man die Sauce mit in Butter braun geröstetem Mehl sämig, und läßt es aufkochen.

Anstatt des gerösteten Mehls kann man auch geriebenes und geröstetes Brod nehmen, die Hasenbrühe darauf gießen, eine mit Nelken besetzte Zwiebel dazu legen und mit dem Fleisch zu einer sämigen Sauce kochen lassen.

Hasen-Pfeffer.

Man zerlegt den Hasen in Stücke, läßt ihn mit halb Wasser halb Wein kochen, und würzt ihn mit Pfeffer, Nelken und Muskatennuß. Wenn er bald weich ist, röstet man geriebenes Brod mit gehackten Zwiebeln und Speck in Butter, verdickt die Brühe auf dem Hasen damit, legt Citronschale hinzu und läßt es sämig kochen.

Auf andere Art.

Nachdem der Hase zerlegt ist, durchzieht man die Stücke mit Speck, und passirt sie in geschmolzenem Specke in einem Kasserol, gießt dann Brühe und Wein daran,

legt ein Bündchen Kräuter, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, Muskatennuß und grüne Citrone hinzu, und läßt es kochen. Unterdessen schwitzet man die Leber in Butter ab, stößt sie im Mörsel, und treibt sie mit ein wenig Brühe durch ein Haarsieb zu dem Hasen. In Ermangelung der Leber und der daraus bereiteten Coulis kann man zur Verdickung der Sauce bloß geröstetes Mehl nehmen.

Hasen gedämpft.

Man schneidet den Vorhasen ab, häutet den Hasen und beizt ihn etliche Tage mit Wein und Weinessig: hierauf spickt man ihn, salzt und würzt ihn mit Pfeffer und Nelken, und zerlegt ihn in Stücke. Unterdessen siedet man den Vorhasen in halb Wasser halb Weinessig weich, löset das Fleisch von den Beinen, hackt es klein und thut es mit geriebenem Roggenbrod, Pfeffer und Nelken in ein Kasserol, gießt Weinessig und Wein daran, legt den Hasen hinein, und läßt ihn dämpfen. Vor dem Anrichten thut man noch ein Stück Butter, Zucker und klein geschnittene Citronschale hinzu und drückt Citronsaft daran.

Hasen in böhmischer Brühe.

Man salzt, würzt und spickt den Hasen, und bratet ihn zur Hälfte; hernach nimmt man ihn wieder vom Spieße, schneidet ihn in Stücke, thut ihn in ein Kasserol, gießt Weinessig, Wasser und wenn man es haben kann, den Hasenschweiß dazu, thut geriebenen Pfefferkuchen daran, würzt es mit Pfeffer und Nelken, und läßt es unter stetem Rühren sämig und weich kochen. Zuletzt röstet man gehackte Zwiebeln in Speck braun, thut sie dazu und läßt es dämpfen.

Hasen auf schweizer Art.

Man zerlegt den Hasen in Viertheile, spickt sie mit Speck und läßt sie mit Brühe kochen; würzt sie mit Salz,

Pfeffer und Nelken, und gießt ein wenig Wein daran. Wenn sie gar sind, thut man die Leber und das Blut von dem Hasen mit ein wenig Mehl in ein Kasserol, vermischt alles mit ein wenig Weinessig, Kapern und Oliven, woraus die Kerne genommen worden, und rüchet es an.

Hasen à la Matelotte.

Man läßt den Hasen in kochendem Wasser einmal aufwallen, schwigt ein Stück Butter mit in Viertel geschnittenen Zwiebeln braun, thut den Hasen darein, und läßt ihn darin passiren. Hierauf füllt man noch einige Glaser Wein und gute Brühe dazu, wirft Limoniencheiben und Pommeranzenschalen daran, und läßt es sachte kochen. Zuletzt wirft man $\frac{1}{4}$ gehackte Sardellen und ein Stück Zucker daran, würzt es mit Pfeffer und Nelken, gießt ein wenig Dragun: Essig daran, und läßt es aufkochen.

Auf andere Art.

Wenn der Hase abgebraten ist, so läßt man ihn kalt werden, und zerlegt ihn in 2 Finger breite Stücke. Dann schwigt man ein gut Theil Zwiebeln in einem halben Pfunde Butter braun, thut etnen Löffel voll Mehl, eine Scheibe magern Schinken, ein Quartierchen weißen Wein und noch einmal so viel gute Brühe, und einige Lorbeerblätter dazu. Ist nun diese Sauce klar gekocht, so thut man Citronscheiben, gestoßene Nelken und endlich den gebratenen und zerstückten Hasen hinein, und läßt es langsam kochen. Vor dem Anrichten legirt man es mit einer Tasse in Essig zerquirtes Gänseblut und thut gehackte Sardellen hinzu.

Portage vom Hasen.

Man zerlegt einen fein gespickten Hasen in 3 bis 4 Stücke, dann auch ein Huhn oder Kapaun, und einige Stücke blanchirtes und gespicktes Kalbfleisch; dieses alles

passirt man in einem Kasserol mit brauner Butter, gießt dann gute Fleischbrühe darauf, thut Petersilie und Selleriewurzeln hinzu und läßt es kochen. Unterdessen puzt man Savojerkohl ab, kerbt die Köpfe unten über das Kreuz ein, schneidet den Strunk sauber aus, bindet sie mit Bindfaden zusammen, blanchirt sie mit heißem Wasser, bestreuet sie mit Mehl und röstet sie in Butter. Hierauf legt man sie zu dem Fleisch und Hasen in das Kasserol und läßt sie mit abkochen. Wobei man zugleich Achtung geben muß, ob die eine Fleischart eher als die andere weich wird, um sie eher herauszunehmen. Sollte die Brühe von dem mit Mehl geröstetem Kohl nicht sämig genug seyn, so muß man noch mit ein wenig geröstetem Mehl nachhelfen; auch kann man etwas Morcheln hinzu thun. Beim Anrichten wird das Fleisch auf gebähete Semmelschnitten rangirt, der Savojerkohl, von welchem man den Bindfaden behende abnimmt, darum gelegt und mit in Scheiben geschnittener Bratwurst garnirt.

Suppe mit farcirtem Hasen.

Man häutet einen jungen Hasen, löst das Fleisch vom Rücken und von den Keulen, schabt alle Sehnen und alles Fleisch von dem Gerippe rein ab, und reiniget es überhaupt gut, seht die abgelösten Fleischstücke sauber aus, hackt sie mit etwas Salz, einer Zwiebel, Petersilie, Dragun und Schnittlauch recht fein, thut auch ein wenig ausgeschabten Speck, nebst einem Nührei von einem Viertelpfund Butter und 4 Eiern dazu, und schlägt noch 2 rohe Eierdotter daran. Nachdem dieses alles gut durcheinander gerührt worden, so besetzt man eine Tortenpfanne mit Speckstreifen, trocknet das gereinigte Hasengerippe mit einem Tuche ab, hackt es so kurz ab, daß man es in eine Terrine legen kann, legt dann die obige Farce daran, drückt sie fest an und dressirt es so, daß es das Ansehen und die Form eines ganzen Hasens erhält, setzt ihn dann vor:

sichtig auf die Speckstreifen in der Tortenpfanne, deckt ihn oben mit Speckstreifen zu, schneidet einige Wurzeln und Zwiebeln in dünne Scheiben daran, thut eine Kelle voll Bouillon dazu und bäckt ihn im Ofen in einer halben Stunde gar. Dann nimmt man die Speckstreifen oben wieder ab, hebt ihn behutsam in die Terrine, legt einige geröstete Semmelscheiben darum und giebt eine kräftig zubereitete Fleischbrühe darüber.

Ragout von Hasen.

Man zerschneidet den Hasen, hackt die Knochen in Stücken, thut alles in ein Kasserol, gießt Bratenbrühe dazu, thut ein wenig Pfeffer, Citronscheiben, einige Lorbeerblätter, gehackte Scharlotten, Sardellen und Kapern daran, füllt noch Fleischbrühe dazu, und läßt es zusammen kochen. Zuletzt thut man noch geriebene Semmel daran, damit die Brühe sämig wird. Hat man etwa keine Bratenbrühe, so röstet man Scharlotten in Butter braun und reibt ein wenig Muskatennuß daran.

Filets au four von Hasen.

Man löst von ein paar Hasen die Rückenstücke ab, häutet und spickt sie schön, legt Speckstreifen in ein Kasserol nebst Gewürz, und die Rückenstücke von dem Hasen darauf, deckt alles fest zu, und läßt sie so in ihrer eignen Brühe gar werden. Nachdem sie wieder erkaltet sind, rührt man ein Viertelpfund Butter mit einem Eßlöfel voll Mehl und 3 Eierdottern recht klar, thut etwas fein gehackte Scharlotten und 6 gehackte Sardellen dazu, giebt einen Anrichtelöffel voll gute Bouillon darauf und rührt es über Kohlen ab, daß es eine steife Creme wird; hernach läßt man es kalt werden und rührt zuletzt von 2 Eweis den Schnee darunter. Endlich legt man die Filets oder Rückenstücke auf eine Schüssel, überzieht sie mit dieser dicken Creme, thut einen Löffel voll von der Brühe, in

welcher sie zuerst gedämpft worden, darunter, und läßt sie in einem Ofen Couleur gewinnen. Hierzu kann man nun eine Kapernsauce geben.

Hasen = Eskalops.

Der Hase wird sauber gehäutet, alles Fleisch von den Knochen gelöst, mit einem halben Pfund Rindsmark ganz fein gehackt und etwas Salz dazu gethan. Dann streicht man ein großes Kasserol mit Butter aus, macht von dem gehackten Fleische kleine runde, nicht allzudicke Eskalops, legt sie in das Kasserol eines neben das andere, thut eine Handvoll klein gehackte Scharlotten, und ein Bierzelpfund gehackte Sardellen hinzu, und läßt jede Seite der Eskalops nur eine Minute geschwind braten. Alsdann füllt man Wein darauf, thut in Butter geröstetes Mehl, welches mit ein paar Löffel Bouillon abgelscht ist, hinzu, und läßt es noch einmal aufkochen, daß die Sauce samig wird.

Poupiettes von Hasen.

Nachdem man das Rückenfleisch von dem Hasen abgelscht und breite Scheiben davon geschnitten hat, macht man eine Farce von Kalbfleisch auf gewöhnliche Art, bestreicht die Scheiben Hasenfleisch damit, wickelt jede besonders zusammen, steckt sie an Lerchenspießchen, umwindet sie mit Speckstreifen und läßt sie am Spieß braten. Man kann hierzu eine beliebige z. B. Gurken = Sauce geben.

Kuchen von Hasen.

Man häutet den Hasen, schabt die Sehnen aus dem von den Knochen abgelschtem Fleische, und hackt es nebst Schinken, Zwiebeln, Gewürz, Citronschalen und Salz klein. Hierzu mischt man geriebenes Brod oder Semmel, Eier und Speck, macht aus dieser Masse, wenn sie gut untereinander gerührt ist, runde Plätzchen, die auf dünn

geschnittene, mit gehackten Zwiebeln, Petersilie und gerte-
bener Semmel bestreute Speckstreifen gelegt, und in einer
Pfanne gebacken werden.

Pastete von Hasen.

Die Hasen werden zuvor gebeizt und gespickt, und
der Rückgrad an zwei oder drei Orten ein wenig abgedöst,
die Läufe abgeschlagen, die Füße bis an das Gelenk
davon abgeschnitten und alsdann, wenn sie gewürzt wor-
den sind, in den Pasteteiteig eingeschlagen.

Zuvor siedet man den Vorhasen in Wasser weich, löset
das Fleisch von den Beinen, hackt es mit Speck klein,
thut es in ein Geschirr, nebst einer Handvoll geriebenes
Hoggenbrod und Zucker, gießt nach Belieben ein wenig
Essig daran, schlägt ein paar Eier dazu, rührt es wohl
untereinander, und würzt es mit Salz, Pfeffer, Nelken
Muskatenblüthen und Citronschalen. Hierauf macht man
nun einen beliebigen Pasteteiteig, rollt einen Boden davon
aus, streicht das Gehäck auf denselben, und legt den
Hasen darauf, welchen man sofort mit Citronscheiben und
Butterplättchen belegt, und mit Gewürz bestreuet, zu-
letzt die Pastete formt und den Deckel darauf befestiget.
Wenn sie eine halbe Stunde im Ofen gestanden hat, so
gießt man oben durch eine Oefnung eine Brühe von halb
Essig halb Wein darcin, und läßt sie vollends abbacken.

Hasenpastete auf andere Art.

Man macht den Hasen wie den vorigen zurecht, spickt
ihn, und beizt ihn in gewürztem Essig einige Tage ein.
Alsdann macht man einen gebrannten Pasteteiteig, rollt
den Boden aus, macht von Teigstreifen einen Krost oder
Gitter, belegt ihn mit Vorbeerblättern, Rosmarin, Speck
und Butter, Pfeffer, Nelken und Citronschalen, bringt
den Hasen darauf, formt den Rand darum, und legt den
Deckel darauf, da man dzun nach Gefallen noch ein

Pastetenband darum legen kann, die Pastete aber so kraus als möglich verzie und mit Eierdottern übersreichet. Als dann setzt man sie in den Ofen: wenn sie anfängt bräunlich zu werden, so sticht man mit einem spitzen Holze am Deckel ein Loch, daß die Luft heraus kann. Hierauf macht man folgende Brähe dazu: man röstet Mehl in Butter, gießt Brähe, Essig und Wein darzu, und läßt es kochen. Diese Brähe gießt man nun oben durch eine Oefnung vermittelst eines Trichters in die Pastete, und läßt sie im Ofen vollends abbacken. Soll die Pastete angebräutet werden, so rüttelt man sie fein durcheinander.

Hasenpastete à la Habillot.

Wenn der Hase gehäutet ist, so löst man das Fleisch rein von den Knochen ab, schneidet es würflich, schwingt zwei Pfund mageres Schöpfensfleisch, ein Pfund mageren Schinken, ein Pfund Speck, und ein halbes Pfund Rindsfett eine Viertelstunde ganz langsam auf Kohlen, nimmt es dann heraus, und hackt es ebenfalls klein.

In das zurückgebliebene Fett thut man eine Handvoll Scharlotten, Zwiebeln und feine Kräuter, gießt ein halbes Quart weißen Wein daran, thut die Schale von zwei Limonien, ein Pfund geriebene Semmel, ein halbes Pfund gehackte Sardellen, ein halbes Pfund Champignons und Kapern, ebenfalls klein gehackt, noch etwas feines Gewürz und 8 Eier dazu, und rührt alles untereinander, daß es ein dicker Koch wird. Dann mischt man das fein gehackte Fleisch mit etwas Salz darunter, und gießt eine Tasse Dragun- oder Himbeeressig dazu, und stößt die ganze Masse in einem Mörser. Dann wird von festem Teige ein Boden auf Papier ausgerollt, die Farce etwas dick darauf gelegt, mit Speckstreifen zugedeckt, und die Pastete vollends fertig gemacht.

Endlich läßt man sie zwei Stunden im Ofen backen, fällt dann ein halbes Quart Wein nach und bäckt sie

noch eine Stunde, läßt sie kalt werden, und füllt noch ein halbes Quart Jäs in die hierzu bereitete Defnung.

Timbale von Hasen.

Man macht von mürbem Teige dünne Rollen oder Walzen, so dick wie ein Pfeifenstiel; von diesen Walzen legt man das eine Ende in die Mitte eines Kasserols, und windet sie dann schneckenförmig immer in die Munde herum, bis der Boden und die Seiten des Kasserols ganz damit bedeckt sind: sodann belegt man das Gewinde mit einer dünnen Platte von Teig.

Ist nun die Form auf diese Art eingerichtet, so wird der Hase gehäutet, das Fleisch von den Knochen gelöst, mit einem Messer fein geschabt und dann im Mörser gestoßen. Dann läßt man ein halbes Pfund Butter zergehen, reibt die gelbe Schale von einer Pommeranze auf Zucker ab, schabt diese auf die Butter, rührt es durcheinander und läßt es kalt werden. Von dem gestoßenen Fleische macht man nun Brissols, oder kleine Küchelchen, in der Größe eines Thalers, und läßt sie in der Butter auf beiden Seiten steif werden; legt hernach einen Theeslöffel voll Farce darauf und drückt immer zwei Brissols zusammen. Darnach legt man in die ausgelegte Form oder Kasserol einige Citronscheiben und schichtet die Brissols wechselsweise mit Champignons hinein, welche in Krebsbutter abgeschwitz sind, und legt noch eine mit Nelken besteckte Zwiebel und eine Schinkenscheibe hinzu. Dann deckt man ein ausgerolltes Blatt vom Teige darauf, bestreicht es mit Eierdottern, und bringt sie in Ofen.

Während nun das Timbale anderthalb Stunden im Ofen steht, macht man folgende Sauce. Man hackt 3 Sardellen fein, kocht sie in einem Kasserol mit guter Brühe, und streicht sie durch ein Harsieb. Dann kocht man auch eine Handvoll Petersilie in Wasser, kühlt sie in frischem Wasser wieder ab, hackt sie klein, rührt sie

mit Eierdottern klar, streicht sie ebenfalls durch ein Har sieb, und thut sie nebst etwas Zucker zu den durchgestrichenen Sardellen, und drückt den Saft von einer Citrone oder Pommeranze daran. Von Farce macht man kleine Küsschen, läßt sie kochen und thut sie, wenn das Timbale auf eine Schüssel umgestürzt, angerichtet und oben gedehret ist, mit der Sauce darein, wogegen man die ganze Zwiebel und Schinkenscheibe heraus nimmt.

Hasen zu braten.

Der Hase wird abgezogen, ausgeweidet, wobei jedoch die Nieren- und Würbebraten daran bleiben, dann gehäutet, sauber gespickt und so am Spies gebraten. Zuerst wird er nun bloß mit Salzwasser begossen, dann seihet man dasselbe ab, und läßt ihn mit Butter langsam abbraten. Anstatt des Salzwassers kann man ihn auch anfangs mit Essig begießen, wodurch er sehr mürbe wird.

Auf andere Art.

Nachdem der Hase gehäutet und sauber gespickt ist, so heizt man ihn eine Nacht mit Pfeffer, Wachholderbeeren, Nelken und Essig, läßt ihn am folgenden Tage am Spieß beim Feuer ein wenig erstarren, betröpfelt ihn fleißig mit saurer Sahne und läßt ihn saftig abbraten. Zuletzt macht man Butter in einer Pfanne siedend, und begießt ihn fleißig damit, daß er schäumend auf den Tisch kömmt.

Beim Anrichten belegt man ihn mit Citronscheiben, oder man giebt folgende Sauce daran:

Man röstet geriebenes Roggenbrod in Butter, thut Wein und Weinessig, Zucker, kleine Rosinen, Kaern, Nelken und Citronscheiben daran, und läßt es zusammen kochen.

Junge Hasen gefüllt zu braten.

Man zieht den jungen Hasen eben so wie die Alten ab, schneidet den Bauch etwas auf, nimmt das Eingeweide heraus, wäscht ihn aus, und bereibt ihn mit seiner eignen Leber. Dann röstet man geriebenes Brod, wozu man noch große Rosinen, aus denen die Kerne geschnitten werden, nebst eben so viel fein geschnittenen Mandeln nimmt, in Butter oder Schmalz, würzt es mit Pfeffer, Muskatennuß und Nelken oder Zimmt, schlägt einige Eier daran, füllt mit dieser Farce den jungen Hasen, hestet ihn zu, und bratet ihn, wie gewöhnlich.

Farcirten Hasen zu braten.

Man löst von einem frischen Hasen, welcher nicht gebeizt ist, das Fleisch ganz ab, daß nur die Beine an einander bleiben. Das Fleisch hackt man, thut den vierten Theil gehackten Speck daran, würzt es mit Pfeffer, Muskatensblumen und Nelken, schlägt einige Eier darzu, und legt diese Farce wieder so an die Knochen, daß der Hase seine vorige Gestalt wieder bekommt: umwickelt ihn dann mit Bindfaden, daß er nicht auseinander fällt, thut dann Butter in eine Pfanne, legt ein paar Spänchen darein, hebt den Hasen behutsam darauf, und läßt ihn in einem Bratofen braten, wobei man ihn fleißig mit Butter begießt.

Hase im Schneehause.

Nachdem der Hase abgehäutet und gespiet ist, wird er in einem zugedeckten Kasserol mit Wasser, Salz, ganzem Gewürz und Lorbeerblättern in kurzer Brühweiche gekocht, oder vielmehr à la Braise gedämpft. Dann legt man ihn in eine Pfanne, macht von 16 bis 18 Eiern einen steifen Schnee, überzieht den Hasen damit, und macht es mit dem Messer recht rund und etwas erhaben,

und läßt es dann im Ofen weiß gar backen. Wenn man es anrichten will, so macht man oben eine Oefnung hinein, giebt eine gute Kirchsäße hinein und richtet es warm an, wobei man nach Gefallen den Schüsselrand mit Torteleuten umlegen kann.

Hasen mit Ragout gebraten.

Man brätet den Hasen wie gewöhnlich, röstet dann Mehl und geschüttene Zwiebeln oder Scharlotten in Butter gelbbraun, schneidet frische oder eingesäuerte Gurken und eingeweichte Morcheln oder Trüffeln in Scheiben, thut sie zu dem Mehl, rührt es mit Bratenbrühe klar, und läßt es zusammen durchkochen. Zuletzt gießt man ein wenig Weinessig daran, wirft ein Stückchen Zucker dazu und giebt es beim Anrichten unter den gebratenen Hasen.

Hasen mit Sauerkraut.

Der Hase wird gehäutet, gespickt, wie zur Pastete dressirt, und am Spieße halb abgebraten, daß er saftig bleibt. Unterdessen kocht man Sauerkraut ebenfalls nicht ganz weich, seihet dann die Brühe herunter und schneidet das Kraut mit dem Wiegemeßer klein. Hierauf setzt man ein ziemlich Stück Butter auf's Feuer, röstet Mehl darin braun, thut das Kraut dazu, gießt saure Sahne daran, und läßt es eine gute Weile dämpfen. Hernach setzt man einen Rand von Teig zwei Quersfinger hoch um eine längliche Bratenschüssel, streicht die Schüssel selbst mit Butter aus, schüttet die Hälfte von dem Kraut hinein, legt den gebratenen Hasen darauf, bedeckt ihn völlig mit der andern Hälfte des Krautes und streicht es mit einem Messer glatt: läßt dann Butter zerhen, schlägt ein Ei daran, bestreicht das Kraut damit, bestreut es mit fein geriebenem Semmel und läßt es im Bratrofen backen.

Hasen mit Sauerkraut auf andere Art.

Man schneidet das Weißkraut eben so, als wollte man Sauerkraut machen und läßt dasselbe mit Butter und Essig weich schwizen; unterdessen röstet man ein gut Theil in Scheiben geschnittene Zwiebeln mit einem Löffel Mehl in einem halben Pfunde Butter braun, füllt guten Bouillon darauf, thut etwas Muskatennuß und ein Stück Zucker daran, und macht es mit Wein oder Weinessig pikant. Wenn nun diese Sauce sämig gekocht ist, giebt man sie auf das Kraut und läßt es gemach auf Kohlen damit durchdämpfen, wozu man noch kurz vor dem Anrichten einige gehackte Cardellen hinzu thut. Der Hase wird entweder frisch dazu gebraten, oder ist er etwa schon vorräthig, so zerlegt man ihn in Stücken und läßt selbige in der Butter ausbraten. Beim Anrichten legt man sie auf das Kraut und garnirt den Rand der Schüssel mit Scheiben von Cervelat- oder anderer guten Wurst.

Gebratenen Hasen mit Kapern.

Man röstet Mehl in Butter braun, gießt hernach Fleischbrühe, Wein, Essig und Bratenfett daran, und läßt es zusammen kochen; hernach schneidet man den übrig gebliebenen gebratenen Hasen in Stücke, thut ihn nebst Gewürz, einer mit Nelken besteckten Zwiebel, und einigen Löffeln voll Kapern dazu, und läßt es aufkochen.

Gebratenen Hasen mit Kümmel.

Die Sauce wird ganz wie die vorhergehende gemacht, nur daß man anstatt der Kapern, einen Löffel voll Kümmel daran wirft, welcher zuvor im Mörser fein zerstoßen wird.

Gebratenen Hasen mit gerösteten Zwiebeln.

Wenn der Hase zerstückt ist, so legt man ihn in ein Kasserol, streut eine Handvoll geriebenes Brod daran,

thut Zwiebeln, welche vorher in Butter geröstet worden, dazu, würzt es mit Pfeffer und Nelken, gießt Fleischbrühe, Weinessig und Bratenbrühe daran, und läßt es aufkochen.

Gebratenen Hasen mit Citrone.

Man thut den in Stücken geschnittenen Hasen in ein Kasserol, streuet geriebene Semmel daran, schneidet Citronschalen und Scheiben, ingleichen Ingwer, Muskatblüthen und ein Stück Butter daran, gießt Fleischbrühe und Wein hinzu, und läßt es so lange kochen, bis es samig ist.

Hasentorte.

Nachdem der Hase gehäutet ist, schneidet man das Fleisch in Scheiben und durchzieht sie zierlich mit gewürztem Speck. Unterdessen macht man einen mürben Teig, rollt ein Unterblatt davon aus, macht einen Rand darum, und streicht in die Mitte eine Farce von geschabtem Speck, Salz, Pfeffer, feinem Gewürz und wohlriechenden Küchenkräutern. Legt die Hasenscheiben ordentlich darauf, bestreicht sie wieder mit Farce und bedeckt sie mit Speckstreifen und frischer Butter. Hierauf macht man von Teige einen Deckel darauf, bestreicht die Torte mit zerfloßnen Eiern, und läßt sie im Ofen backen. Wenn sie gar ist, wird sie herausgenommen, geöfnet, die Speckstreifen herausgenommen, und dagegen etwas Schinken-Essenz hinein geschüttet. Zulezt deckt man sie wieder zu, und giebt sie warm zu Tische.

Rollade von Hasen.

Man hackt das Fleisch von einem oder mehreren Hasen gröblich, salzt es, mischt ein wenig Salpeter darunter, und läßt es über Nacht stehen. Des andern Tages vermischt man es mit Pfeffer und Speck, welcher vorher in

große Würfel zerschnitten worden; nimmt alsdann ein großes Stück Schweinehaut oder Schwarte, schneidet den Speck davon, doch so, daß auf der Haut eines Fingers dick von dem Speck noch daran bleibt. Diese Haut breitet man auf dem Tische aus und verbreitet die obige Fülle von dem gehackten Hasen darauf, rollt es zusammen, nähert es von beiden Seiten zu, und wickelt es in ein leinenes Tuch; macht es mit breiten Spänen eckig, umbindet es dann mit Bindfaden, und kocht es mit Wasser, Essig, allerlei feinen Kräutern, Salz, ganzem Pfeffer, Lorbeerblättern und Zwiebeln gar. Dann legt man es unter eine Presse, oder zwischen zwei Bretter, und beschwert es mit Steinen. Wenn man anrichten will, so schneidet man es in dünne Scheiben und legt es ordentlich auf eine Serviette, doch schneidet man die Schwarte von einer jeden Scheibe vorher ab, giebt eine Sauce von Essig, Petersilie, Pfeffer und Salz dazu, nebst gehackten Zwiebeln.

Hasen einige Zeit aufzubewahren.

Die Hasen sind zwar durch Einpökeln und Mariniren keiner so langen Dauer fähig, als die wilden Thiere der hohen Jagd, von welchen ich Sie in meinen vorhergehenden Briefen unterhalten habe, und können auf keine Weise zur Dauerspeise zubereitet werden. Indessen da Ihnen doch einmal daran gelegen seyn könnte, einen oder mehrere Hasen auf kurze Zeit, etwa zu einem festlichen Mahl und dergl. bei möglichster Güte zu erhalten, so will ich Ihnen eine Methode bekannt machen, welche Sie im Nothfall versuchen können. Der Hase wird nicht nur völlig ausgeweidet, sondern auch die Augen und das Gehirn weggenommen, an dessen Stelle man die Hohlungen mit getrockneten und gröblich zerstoßenen Wachholderbeeren anfüllt. Uebrigens wird ihm das Fell nicht abgezogen, sondern inwendig mit Tüchern ausgetrocknet und der Bauch

mit Korn angefüllt, zugenähet und in einen Kornhaufen eingegraben. Auf diese Art läßt er sich einige Wochen aufbewahren. Bezwecken wir aber seine Erhaltung nur auf wenige Tage, so können wir ihn gleich anderm Fleischwerk, nachdem er ausgeweidet und der Balg abgezogen ist, in gewürzten Essig einlegen und mariniren. Auch läßt er sich in sau er Milch oder Molken einige Tage erhalten.

Indessen auch bei der größten Menge von Hasen, welche Ihnen je in die Küche geliefert werden können, dürfen Sie bei der Mannichfaltigkeit der Zurichtungen, die ich Ihnen hier vorgeschrieben habe, doch nicht befürchten, daß Ihre Tischgäste sich dieselben leicht überdrüssig essen würden, indem wir sie durch unsere Kochkünste so vielfältig verwandeln, daß jeder Gaumen dadurch geküßelt und die widersprechendsten Forderungen der Zunge befriediget werden können.

Wären wir nun in Sibirien, meine Liebe, so könnten wir zuletzt noch von den schönen weißen Hasenfellen den besten Gebrauch machen, und sie durch den Kürschner für unsere Wintergarderobe ausarbeiten lassen. Unsere schlechten grauen Hasenbalge aber verdienen diese Bearbeitung nicht, und werden bios von den Hutmachern benützt, und auch diese können nur die Winterfelle brauchen, und die Sommerfelle werden gar nicht geachtet. Jedoch als emsige und betriebsame Hausmütter wollen wir doch versuchen, einigen Nutzen von ihnen zu ziehen.

Sie wissen ohne Zweifel, daß die Hasenfelle zweierlei Haare haben: weiche, wolligte, welche man Grundhaare nennt, und starke längere, oder Spizhaare: die ersteren sind es, welche wir gebrauchen können, indem wir dieselben kartätschen, mit Baumwolle vermischen, am Baumwollrade spinnen und zu gestrickten Sachen verarbeiten. Verlangen wir nun einen kleinen Vorrath von solchen Haaren, so können wir den todten abgezogenen Balg mit einem Frisierkamm vor- und rückwärts kämmen, die

daraus gewonnenen Haare zum dritten Theil mit Baumwolle, ja selbst mit feiner spanischer Wolle vermischen, und dann kartätschen, verspinnen und stricken. Die feinsten Haare finden wir am Bauche, besonders so weit die Sauggefäße bei dem Weibchen gehen: da diese Thiere sich vor dem Sugen ihrer Jungen an diesen Stellen die Haare ausraufen, und diesen ein weiches Lager davon zubereiten, so ist dies vermuthlich die Ursache, daß diese Haare, welche immer jung sind, wolliger und feiner, als an andern Theilen ihres Körpers sind. Die übrigen auf dem Fell zurückbleibenden Epighaare sind zu hart, und taugen zu unserm Gebrauch nicht; wir können daher das Fell noch dem Hutnacher übergeben, welcher diese Haare mit der Scheere abspißt und mit Scheidewasser beizt; ob sie gleich auch freilich für diesen nicht mehr den Werth haben, als wenn die Grundhaare noch darauf sind.

Mehr Haare gewinnen wir jedoch durch folgendes Verfahren, wobei aber das übrige Fell ganz unbrauchbar gemacht wird. Man nimmt einen guten Winterbalm, bestreut ihn inwendig auf der Fleischseite mit Asche und läßt ihn 6 bis 8 Tage liegen, nämlich so lange, bis man die Haare herausziehen kann. Dann rupft man die obern langen Haare, welche zu nichts taugen, heraus; die kleinen Haare, welche darunter stecken, thut man besonders und giebt wohl Acht, daß kein langes dazu kommt. Die kurzen wollenen zupft man sauber auseinander, und kartätscht und spinnst sie wie zuvor.

Vergleichen Handschuhe und Strümpfe von Hasenhaaren sind nicht nur sehr weich und warm, sondern man hat auch die Erfahrung gemacht, daß sie den Podagriften und allen, die mit Blüthen und Reissen an Füßen behaftet sind, gute Dienste leisten und ihre Schmerzen lindern. Bürsten und kämmen Sie also das erste halbe Duzend Hasen, welche Ihnen Ihr Jäger bringen wird, und besorgen Sie ein paar schöne Strümpfe für

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.