

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Weibliche Forstökonomie**

**Gürnth, Christine Dorothea**

**Posen, 1808**

Vierter Brief

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

Mörser, nebst einigen gerösteten Semmelschnitten und kleinen Rosinen, stößt alles wohl durcheinander, rührt es mit Fleischbrühe klar, welche jedoch nicht allzu fett seyn darf; streicht es durch ein Haarsieb, würzt es mit Zimmt, Zucker und Nelken und läßt es in einem Kasserol aufsitzen: doch muß es fleißig mit einem Kochlöffel umgerührt werden, damit es nicht anbrennt.

Von den Rehohren kann man, so wie beim Hirsch geschehen, ein wohlgeschmeckendes Ragout machen.

Hier haben Sie nun, liebe Auguste, wieder ein ziemlich reichhaltiges Verzeichniß von Speisen, zu Benutzung der Rehe, ob man gleich freilich nicht einen so mannichfaltigen Gebrauch davon machen kann, als von dem Hirsch; indess werden sicher jene diesen am Wohlgeschmack nichts nachgeben. —

Ich wünsche Ihnen bald ein frisches Schmalzhier in Ihre Küche, versuchen Sie dann meine Kochrecepte und erinnern Sie sich dabei Ihrer Freundin.

### Vierter Brief.

Heute, meine Liebe, will ich Sie von dem letzten Thiere unterhalten, welches zur hohen Jagd gerechnet wird, und dieses ist das

Wilde Schwein; oder Schwarzwild.

Ein Produkt, welches nicht nur zum frischen Gebrauch in der Küche willkommen ist, sondern auch eine Menge angenehmer Speisen für den Winter liefert, da es unter allem Wildpret der längsten Dauer fähig ist, und sich durch Einpökeln und Einsäuren lange Zeit auf's beste aufbewahren läßt. Wenn man indess bloß sein Augenmerk auf diesen ökonomischen Nutzen richten wollte, so müßte man glauben, daß das größte Schwein das beste sey. —



Zieht man aber den Geschmack zu Rathe, so verdienen die jungen, mithin kleinern, durch die Delikatesse ihres Fleisches den Vorzug. Die Frischlinge, d. h. Schweine von einem oder anderthalb Jahren behaupten den ersten Rang: diesen folgen die etwas ältern bis zum dritten Jahre, welche man Keiler nennt. Bei den völlig ausgewachsenen wilden Schweinen nennt man das männliche: Hauer, das weibliche aber, welches schon Junge gehabt hat: Bache. Je älter diese Thiere sind, je weniger werden sie geachtet und sind sie dabei mager und abgezehrt, so verdienen sie in keiner Rücksicht einiger Aufmerksamkeit. Wenn das Schwarzwild auf den Kornfeldern fressen kann, oder die Wälder an Eicheln, Bucheckern, oder wildem Obste reich sind, so ist es am feistesten. Den ganzen November hindurch ist ihre Brunstzeit, da denn das Fleisch der Hauer, wegen seines übeln Geruchs und Geschmacks völlig ungenießbar ist. Haben wir nun das Fleisch von dem Jäger erhalten, so ist unsere erste Beschäftigung, die besten Stücke zu festlichen Mahlzeiten wegzulegen, diese sind: die Keule, der Ziemer und der Kopf, das übrige Fleisch eignet sich nur zur täglichen Hausmannskost und kann sowohl frisch, als zur Dauerspeiße zubereitet, gekocht und mit verschiedenen Saucen genossen werden.

Ich könnte Sie wohl auf meine beiden vorhergehenden Briefe zurückweisen, denn man kann eben so wohl:

Wildes Schweinefleisch mit Brotpfeffer

—	—	mit Kapern
—	—	mit Sardellen
—	—	mit Mandeln und Rosinen
—	—	mit Wachholderbeeren und Zwiebeln

als Hirsch- und Rehfleisch zureichten, indeß, da es immer noch viele andere Zubereitungsarten giebt, so erlauben Sie mir, die vorzüglichsten davon anzuführen.



### Wildes Schweinefleisch zu kochen.

Man wäscht es sauber und kocht es mit halb Wasser halb Wein, und gehörigem Salz gar; dann röstet man Mehl, oder geriebenes Roggenbrod in Butter braun, gießt von der Brühe des gekochten Schweinefleisches daran und läßt es klar kochen. Zuletzt thut man Nelken, Pfeffer und Wachholderbeeren hinzu, legt das Fleisch hinein und läßt es auffieden.

### Wildes Schweinefleisch mit Kirschsauce.

Das Fleisch wird mit Wasser und Salz gar gekocht. Unterdessen röstet man Mehl mit Zucker, daß es eine hochbraune Farbe bekommt; thut alsdann ein paar Hände voll getrocknete und gestoßene Kirschen, nebst Zimmt und Citronschale daran, gießt Wasser und Weinessig hinzu und läßt es sämig kochen. Hierauf streicht man es durch ein Haarsieb, legt das Fleisch hinein, versüßt es mit Zucker und läßt es aufkochen.

### Wildes Schweinefleisch mit Kirsch- oder Pflaumenmus

wird auf eben die Art, wie das Hirschfleisch, zubereitet.

### Wildes Schweinefleisch mit Kümmel und Zwiebeln.

Nachdem man das Fleisch wie gewöhnlich abgekocht hat, thut man ein paar Hände voll geriebenes Roggenbrod in ein Kasserol, gießt von der Fleischbrühe daran, würzt mit Ingwer, Pfeffer und Nelken, und läßt es sämig kochen. Während der Zeit röstet man klein geschnittene Zwiebeln in Butter braun, thut sie nebst etwas Kümmel in das Kasserol, legt das Fleisch hinzu, und läßt es auffieden.



### Wildes Schweinefleisch mit Sauerkraut.

Man nimmt hierzu eine kleine oder die Hälfte von einer Schweinkeule und kocht sie wie zuvor: zu gleicher Zeit kocht man Sauerkraut halb gar, seigt es dann ab und schneidet es mit einem Wiegemeßer klein; röstet dann Mehl in Butter braun, thut das Kraut hinein und rührt es durcheinander. Hierauf gießt man  $\frac{3}{4}$  Quart saure Sahne hinzu und läßt es dämpfen. Unterdessen macht man von gebranntem Teig einen Rand um eine Schüssel, schütet die Hälfte von dem Sauerkraut hinein, richtet das Fleisch darauf an und bedeckt es mit der andern Hälfte des Krautes, welches man sofort glatt streicht, mit fein geriebener Semmel bestreut und mit Schweinefett begießt.

### Wildes Schweinefleisch mit märkischen Rüben.

Während man das Fleisch mit Wasser und Salz abkocht, pußt man die kleinen Rüben, thut sie mit brauner Butter, Zucker und einem Löffel Mehl in ein Kasserol und läßt sie bräunlich dämpfen. Alsdann gießt man ein wenig Brühe daran, und läßt sie damit kurz einkochen.

Will man diese Rüben weiß zurichten, so läßt man sie in der Butter, ohne Mehl und Zucker, nur wenig schwizen; gießt dann Fleischbrühe daran, und damit diese sämig wird, so thut man zuletzt ein Stück Butter mit Mehl durchknetet hinzu und läßt sie damit kurz einkochen. Beim Anrichten legt man die Rüben um und neben das Fleisch, und bestreut sie mit geriebener Semmel.

### Panirtes wildes Schweinefleisch.

Man nimmt nach Belieben eine Keule, Ziemer oder Brust, und macht es à la Braise gar: d. h. man dampft es in einem bedeckten Kasserol mit Wasser, Zwiebeln, beliebigem ganzen Gewürz, Würzelwerk, einem Bund Kräuter



und Salz weich, und läßt es in dieser Brähe erkalten. Hernach nimmt man es heraus, trocknet es ab, bestreicht es mit Eierdottern und panirt es ein paar Messerrücken dick mit geriebenem und mit Zucker und Zimmt vermischtem groben Roggenbrod, begießt es gemach mit zerlassener Butter oder Schweinefett und läßt es rasch in einem Bratofen abbacken.

Hierzu kann man nun nach Gefallen eine Kirschhagebutten- oder andere dergleichen beliebige Sauce machen.

### Pastete von wildem Schweinefleisch.

Man häutet, wässert und übersiedet das Fleisch und läßt es wieder abtrocknen. Unterdessen verfertigt man einen mürben Teig, rollt den Boden aus, bestreut denselben mit fein geriebenem trockenem Brode, wie auch mit Muskatblüthen, Pfeffer und Nelken, legt das Wildpret ordentlich darauf, belegt es mit Citronscheiben und ziemlich viel Butterscheibchen und überstreut es mit dem vorigen Gewürz. Zuletzt macht man den Deckel auf die Pastete und bringt sie in den Backofen.

Während dem Backen thut man geriebenes und in Butter geröstetes Roggenbrod in ein Kasserol, gießt Fleischbrähe, Wein und Essig daran, würzt es mit den Gewürzen, welche in die Pastete gebraucht worden, und läßt es kochen. Hierauf treibt man sie durch ein Haarsieb, thut Butter, Salz und Zucker hinzu und giebt die Sauce beim Auftragen in die Pastete.

### Wilden Schweinebraten.

Man häutet den wilden Schweinebraten, wie anderes Wildpret, spickt ihn mit Zimmt und Nelken, oder bestreut ihn mit gestoßenen Wachholderbeeren, salzt ihn stark, steckt ihn an Spieß und läßt ihn braten. Wobei man ihn fleißig mit seinem eignen Fette aus der Bratpfanne begießt; sollte er aber zu mager seyn, so bestreicht man ihn oft mit Butter. Hat der Braten, besonders



eine Keule, von außen Farbe bekommen, so bindet man einige mit Butter bestrichene Bogen Papier darum, und läßt ihn vollends mürbe und saftig braten.

### Auf andere Art.

Man nimmt einen frischen, oder in Essig gebeizten wilden Schweinebraten, häutet ihn und spickt ihn wie zuvor mit Zimmt und Nelken, und bratet ihn am Spieß oder im Ofen. Wenn er halb gar ist, bestreut man ihn mit geriebener Semmel und betröpfelt ihn fleißig mit seinem eignen Fett.

Beim Anrichten pflegt man einen wilden Schweinesbraten mit Citronscheiben und Rosmarinzwiegen zu garniren.

### Frischling zu braten.

Wenn der Frischling noch nicht groß genug ist, um in Stücken zerlegt und gleich anderm wilden Fleisch behandelt zu werden, sondern etwa die Größe eines Spanferkels hat, so wird er ganz gebraten und folgendergestalt zubereitet: Man zieht ihm die Haut ab, biegt die Beine krumm, macht das Fleisch über Kohlen steif, spickt ihn, steckt ihn an den Spieß, umwickelt ihn mit Papier und läßt ihn braten. Wenn er halb gar ist, nimmt man das Papier ab, bestreut ihn mit geriebener Semmel und läßt ihn braun werden.

Man kann auch nach Belieben eine Farce von geriebener Semmel, Eiern, Butter, Muskatblumen, gestoßenen Mandeln oder Kastanien, oder eine andere von magerm Fleische, Speck, Champignons, Scharlotten, Salz, Pfeffer, feinen Kräutern und Eiern machen, und entweder diese oder jene in den Frischling füllen, den Bauch zunähen und damit braten lassen.



### Schweinebraten mit gerösteten Zwiebeln sauer zugerichtet.

Man schneidet den übriggebliebenen Wildpretbraten ein, röstet dann Mehl in Butter braun, thut klein gehackte Zwiebeln dazu, und gießt, wenn auch diese braun sind, Fleischbrühe und Weinessig daran, würzt es mit Pfeffer und englischem Gewürz, und läßt es klar kochen. Thut dann das Fleisch darein und läßt es zusammen aufsieden.

### Schweinebraten mit Kapern.

Man schneidet den Braten scheibenweise, thut ihn nebst geriebener Semmel, etwas Bratenjus, Fleischbrühe und Wein in ein Kasserol und läßt es kochen; wenn es sämig ist, thut man Kapern, Citronschale und Zucker daran, und läßt es aufsieden.

### Wilden Schweinebraten mit Sardellen.

Nachdem der übriggebliebene Braten scheibenweise geschnitten ist, thut man ein Stück Butter in ein Kasserol, röstet ein wenig geriebene Semmel darin, thut 4 bis 5 Stück gewässerte und klein gehackte Sardellen dazu und rührt es zu einem Brei, welchen man mit ein wenig Brühe und Wein verdünnt, durch ein Haarsieb in ein Kasserol treibt, mit Muskatblüthen und Citronschale würzt, und mit dem Braten aufkochen läßt, daß es eine dickliche Brühe giebt.

### Wilden Schweinebraten mit Citronen.

Man läßt ebenfalls geriebene Semmel mit Fleischbrühe und ein wenig Wein sämig kochen, legt den Braten nebst einer ganzen Zwiebel darein, würzt es mit Ingwer und Pfeffer, thut Citronscheiben und Schalen und nach Gefallen Zucker und Bratenjus hinzu, und läßt es auf Kohlen aufkochen.



Nach diesen Anweisungen, meine Liebe, werden Sie nun wohl das wilde Schweinefleisch, welches zum frischen Genuß und nicht zur Dauerspeise bestimmt war, verspeiset haben, und es ist uns nur noch ein schätzbares Stück, nemlich der Kopf übrig. Ich dürfte Ihnen zwar nicht erst erzählen, wie dieser von dem Körper getrennt wird: indeß da es doch wohl unter Ihrer Aufsicht geschehen könnte, so erlauben Sie mir, Ihnen zu sagen: daß man die zwei Vorderläufe zusammen nehmen und gegen die hintern ziehen muß; hernach schneidet man oben am Genicke, so weit als das Ohr langt ein, und auf beiden Seiten herunter, und hackt ihn dann vollends ab. Ist es nun auf diese Art guillotiniert, so steckt man durch den Kopf einen Spieß, nemlich zum Rüssel hinein und zum Genicke wieder heraus. Diesen fassen nun zwei Personen, halten ihn über Strohfeuer und sengen ihn unter stetem Umwenden ab. Unterdessen legt man ein Eisen in's Feuer, läßt es glühend werden und brennt mit diesem glühenden Eisen den abgesengten Kopf ganz glatt, bestreicht ihn oft mit Speck und brennt ihn wieder, bis er recht schwarzbraun wird. Zuletzt schneidet man das untere Maul los, daß es hängt, und dann das obere auch los, damit sich der Rüssel überbeuge; alsdann kann man ihn einwässern und folgendergestalt zurichten:

Man legt ihn mit ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Rosmarin und andern wohlriechenden Küchenkräutern, ganzen Nelken, Pfeffer, Citronschalen und Salz in einen Kessel, gießt  $\frac{1}{3}$  Wasser,  $\frac{1}{3}$  Weinessig und  $\frac{1}{3}$  Landwein darauf und läßt ihn etliche Stunden kochen. Wenn die Brühe zu sehr einkocht, muß man Wasser, Wein und Essig nachfüllen. Ist er nun weich gekocht, so läßt man ihn in seiner Brühe erkalten; jedoch darf dieses nicht in dem kupfernen Kessel geschehen, weil er darinnen einen bitteren Geschmack annimmt. Soll er nun angerichtet werden, so nimmt man ihn heraus, schneidet ihn unten gleich zu,



zieht die Haut ein paar Querefinger um den Kopf herum weg, daß das Weiße absticht, stellt ihn hernach auf eine Schüssel, bestreut ihn mit Blumen und grünen Zweigen, und giebt ihm eine Citrone oder Pommeranze in das Maul und läßt ihn zu Tische tragen.

Bei festlichen Mahlzeiten macht man weiße und rothe Gelees von Hirschhorn, schneidet sie in Streifen und legt sie zierlich um den Kopf.

### Wilden Schweinskopf mit rothem Wein gekocht.

Man kocht den Kopf mit Wasser, Essig und ganzem Gewürz, und wenn er eingefotten ist, gießt man rothen Wein daran und läßt ihn damit kochen, daß das Fleisch schön roth wird, dreht den Kopf oft mit einem Löffel herum, bis er ganz weich ist, dann seihet man die Brühe ab und stürzt ihn aus dem Gefäß in die Schüssel. Man muß sich aber wohl in Acht nehmen, daß man ihn ja nicht beim Rüssel in die Höhe hebt, weil sonst die beiden Riesen leicht ausreißen. Beim Auftragen verziert man ihn wie den vorigen; so wie man zu einem wilden Schweinskopf entweder Weinessig, Provencerdöhl und Pfeffer, oder eine Sauciere mit Senf, geriebener Citronschale, Citronsaft, Zucker und feinem Baumöhl, aufzusetzen pflegt.

### Wilden Schweinskopf noch auf andere Art.

Man salzt den Kopf hinlänglich und läßt ihn sechs Stunden in Wasser kochen. Dann nimmt man ihn heraus, bestreut ihn mit Ingwer, Pfeffer und Salz, legt ihn auf einen Rost, läßt ihn eine halbe Stunde darauf braten, und kehrt ihn dabei immer fleißig um. Alsdann reibt man Pfefferkuchen, gießt süßen Wein daran, läßt es kochen, und treibt die Sauce durch ein Haarsieb. Hierauf thut man Rosinen, geschnittene Mandeln, Zucker



und Gewürz daran und läßt es nochmals sieden. Dann setzt man den Kopf in eine Schüssel, giebt ihm eine Pommeranze in das Maul und giebt die Sauce dazu.

Will man einen abgekochten Kopf einige Tage aufbewahren, so muß man denselben, nachdem er abgekocht ist, in ein tiefes hölzernes Gefäß legen, die Brühe darauf gießen, daß dieselbe darüber steht, und mit einem Tuche bedecken, wobei man ihn alle Tage umwendet.

Hat man aber schon so viel davon verzehrt, daß er nicht mehr ganz auf den Tisch gebracht werden kann, so verfertigt man noch einen

### Preßkopf.

davon, denn wenn das Genick- und Halsfleisch gegessen ist, schneidet man noch das übrige, als Zunge, Ohren oder Backenfleisch in feine Streifen, vermischt dieselben mit gestoßenem Pfeffer, Nelken, geriebener Citronschale und feinem Kräuterpulver, befeuchtet sie mit scharfem Essig, bindet sie in eine Serviette und legt sie unter eine Presse. Will man nun Gebrauch davon machen, so nimmt man die Serviette heraus, bindet sie auf, deckt eine Schüssel darüber und stürzt den Preßkopf darauf, welchen man sofort mit Essig und Baumöhl verspeiset.

### Gefüllten wilden Schweinekopf.

Man löst die Knochen aus einem wohl abgeputzten Kopfe ohne ihn zu durchschneiden. Alsdann nimmt man gepökeltes Rindfleisch und frischen Speck, hackt beides sehr fein, mischt seine Kräuter, gehackte Charlotten, Salz, Gewürze und Champignons darunter, thut zuletzt eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel und 8 bis 10 ganze Eier daran, und stößt es im Mörser gut durcheinander. Hierauf nimmt man nun den Kopf vor sich, legt die Farce hinein, näht oder bindet das Maul mit Bindfaden zu, und legt hinten, wo der Kopf am Hals



abgeschnitten ist, eine große Scheibe Rindfleisch vor die Oefnung, damit die Fülle nicht heranstreten kann, benähet es ebenfalls mit Bindfaden und giebt dem Kopf seine vorige Gestalt, bindet ihn sofort in ein leinenes Tuch, und läßt ihn mit Wasser, Wein, Essig, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Wachholderbeeren, Salz und Kräutern, abkochen. Man kann hierzu eine süße Senffauce geben, oder eine Sauce von Citronen oder süßen Pommeranzen, welche man reibt und mit Wein, Zucker und Zimmt zurecht macht, dazu verfertigen. Sollten Sie nach allen diesen Zurichtungen dennoch einen Theil dieses Wildprets übrig behalten, so müssen wir eiten, es zur Dauerspeise für die Zukunft zuzubereiten und es entweder einsäuern oder einpökeln. Auf den ersten Fall kann man das

### Wilde Schweinesfleisch gut aufbewahren,

wenn man es in folgende Marinade einlegt. Man wäscht dasselbe, und nachdem es 3 oder 4 Stunden im Wasser gelegen hat, legt man es in einen Topf oder Kessel; nebst ein paar ganzen Zwiebeln mit Nelken besteeht, Pfeffer, Salz, Wachholderbeeren, Lorbeerblättern und Rosmarin, gießt Wein, Wasser und Essig darauf, und läßt es zusammen sieden. Hernach legt man es aus dieser Brühe auf ein reines Tuch, daß es abkühlt und abtrocknet, schichtet es dann in ein Einmachegeräß, und schüttet die erkaltete Brühe nebst dem Gewürz darüber, deckt eine Stürze darauf, bindet ein Tuch darüber, und setzt es in einen kühlen Keller. Sollte die Brühe nicht so viel Fett haben, daß der Topf oben damit bedeckt wäre, so kann man etwas frisches Schmalz darauf gießen, damit es ein dichter Boden wird, welcher den Einfluß der Luft verhindert. Auf diese Art hält es sich wohl ein halbes Jahr gut. Sollte es aber bei warmer Witterung einen üblen Geruch annehmen wollen, so darf man es nur une-



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