

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weibliche Forstökonomie

Gürnth, Christine Dorothea

Posen, 1808

Dritter Brief

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

Hirschen sind zu stark und schwammig, daher man die jungen Hirschhäute vorzieht. Die besten Häute sollen eigentlich ganz rein seyn und keine Narben haben; insoß wenn die Engerlingslöcher nur nicht mehr offen, sondern schon verwachsen sind, so hat es eben so viel nicht zu bedeuten. Diese Engerlinge pflegen ihre Eier dem lebendigen Hirsche in die Haut zu legen, da sich denn die herauskriechenden Maden in das Fleisch einfressen und die Haut durchlöchern.

Bei dem Gerben der Haut müssen nun die Haare abgemacht werden, welche man zum Polstern der Stühle und dergl. unter Küh- und Kälberhaare mischen kann.

In der That, liebe Auguste, ich habe durch meinen ersten Brief Ihre Geduld ziemlich auf die Probe gesetzt; insoß Sie werden mir verzeihen, wenn Sie bei der Länge meines Briefs das Verlangen in Rechnung bringen, welches mich beseelt, Ihnen nützlich zu werden, und Sie von meiner Liebe zu überzeugen, mit welcher ich stets bin &c.

Dritter Brief.

Ihre Aufforderung an mich, meine Liebe, in meinem Unterricht über die Waldprodukte fortzufahren, ist mir sehr schmeichelhaft; ob ich mich gleich überzeugt halte, daß ich Ihnen Beifall darüber mehr Ihrer Liebe und Güte, als meinem Verdienst in Rechnung zu schreiben habe. — Insoß es sey wie es sey! — Ich ergreife die Feder und erzähle Ihnen heute alles, was ich weiß, von dem

Rehe.

Dieses Wild gehört nächst dem Hirsch zur hohen Jagd, und wird mit dem gemeinschaftlichen Namen, Rothwild belegt. Ob es gleich dem Hirsch an Größe nachsteht,

so verdient doch sein Fleisch den Vorzug vor diesem, indem es allezeit mürber und zarter ist. Auch kann man es beinahe durch das ganze Jahr genießen, weil sie selbst im Winter mehr bei Leibe bleiben, als die Hirsche, besonders in niedrigen Gegenden und Brüchen; doch werden sie auch in hohen Wäldern in der Eichelmast feist. Ueberdies ist auch ihr Fleisch gesünder und kann in den meisten Fällen den Kranken und Genesenden erlaubt werden. Sie genießen nicht nur die besten Kräuter, sondern machen sich auch durch Laufen und Springen viel Bewegung, wodurch die überflüssigen Feuchtigkeiten verzehrt und das Fleisch milde und wohlschmeckend wird, besonders ist die Zunge delikate. Das Fleisch wird ebenfalls nach dem Geschlecht und Alter des Thieres geschätzt. Im ersten Jahre ihres Lebens nennt man sie Rehkälber, im folgenden, wenn das Männchen sein Geweih hervorzutreiben anfängt, und das Weibchen noch nicht trüchtig ist, heißen Sie Schmalsthier, und endlich wenn die Gabeln von jenem vollendet sind und alle Enden haben, und dieses Junge hat, nennt man sie eine Niece, und das Männchen einen Rehbock. Auch hierbei gebührt der Jugend der Vorzug, denn ein Ziemer von einem Schmalthier ist das Beste und Delikatste in seiner Art: obgleich sonst Alter und Geschlecht bei diesem Thiere keinen so erheblichen Unterschied macht, als bei dem Hirsche. Ihre Brunstzeit fällt auf den November und December.

So wie die Rehe im Aeußern einige Aehnlichkeit mit den Hirschen haben, so kommt auch ihre Benützungsart mit denselben größtentheils überein; schon die Eintheilung des Koch- und Bratenfleisches ist mit jenem ganz gleich, so wie ich auch bei den verschiedenen Zurichtungen desselben oft Gelegenheit haben werde, Sie auf den vorigen Brief zurückzuweisen.

Nun denn, meine Liebe, wir wollen jetzt zur Sache schreiten und zuerst:

Nehfleisch kochen.

Man kocht das Fleisch mit Wasser und Salz ab, dann röstet man Mehl in Butter braun, rührt es mit fetter Fleischbrühe, Wein und einem Glas Weinessig klar, und thut klein gehackte Äpfel und Zwiebeln darzu. Wenn nun dieses zerkoht ist, treibt man es durch einen dünnen Durchschlag in ein Kasserol, thut kleine und große Rosinen, Zucker, Zimmt, Muskatblüthen, Ingwer, Pfeffer und Saffran daran, legt das Wildpret dazu und läßt es aufkochen.

Nehfleisch sauer zu kochen.

Man kocht es wie zuvor; dann nimmt man es aus seiner Brühe, legt es in ein Kasserol, gießt etwas Essig darauf und läßt es damit aufkochen, thut alsdann Nelken, Pfeffer, klein gehackten und gebratenen Speck und zuletzt ein wenig Johannisbeersaft dazu, und läßt es kurz einkochen.

Auf andere Art.

Man nimmt Wildpret, wo keine Knochen darinnen sind, schneidet kleine Stücke daraus, zwei Finger breit und einen lang, legt sie in ein Kasserol, nebst etwas gehacktem Speck, geriebenem Roggenbrod, Nelken und Pfeffer, rührt alles wohl untereinander, und gießt einige Böffel Essig hinzu, deckt das Geschirre zu und läßt es weich dämpfen.

Nehfleisch braun zu kochen.

Das Nehfleisch wird in Stücken gehauen, in heißem Wasser blanchirt, und in halb Wasser halb Essig meistens gar gekocht; alsdann wird die Brühe mit braun geröstetem Mehl verdickt, Zwiebeln, Pfeffer, Nelken und Salz dazu gethan und zusammen aufgekocht.

Auf andere Art.

Nachdem man das Fleisch mit Wasser und Salz abgekocht hat, verdünnt man eine Kelle Ruscimus mit Wein, schlägt es durch einen Durchschlag, würzt es mit Zimmt, Zucker und Nelken, gießt nach Bedarf noch mehr Wein daran, legt das Fleisch hinein und läßt es zusammen kochen. Beim Anrichten streuet man abgezogene und längslicht geschnittene Mandeln darüber.

Kehfleisch mit schwarzer Sauce.

Man nimmt Blut vom Reh oder einem andern Thiere, treibt es mit Essig oder Wein durch einen Durchschlag, röstet klein gehackte Zwiebeln in Butter, und thut sie nebst geriebenem Brode dazu, würzt es mit Nelken, Zimmt und Zucker, legt das unter der Zeit abgekochte Wildpret hinein und läßt es mit einander sieden. Man muß aber Achtung geben, daß es nicht anbrennt oder zu dicker wird.

Kehziemer in Pfeffer.

Man schneidet einen Kehziemer in große Stücke, spickt sie mit gröblichem und mit Salz und Pfeffer gewürztem Speck, thut es in ein Kasserol mit zerlassnem Speck, gießt gute Brühe und rothen Wein daran, thut Lorbeerblätter, grüne Citronen und das gewöhnliche Gewürz dazu, und läßt es zusammen kochen. Wenn es gar ist, verdickt man es mit braun geröstetem Mehl, gießt einen Löffel Weinessig hinzu, und thut nach Belieben Zucker daran.

Kehkeule gedämpft.

Nachdem dieselbe abgehäutet, gespickt, und einige Tage marinirt und gebeizt worden ist, salzt und würzt man dieselbe mit Pfeffer und Nelken, legt sie in ein Kasserol, gießt Wasser, Wein und Essig darauf, und

läßt es zugedeckt auf Kohlen dämpfen, bis es weich ist. Unterdessen nimmt man geschälte und klein geschnittene Nessel, röstet sie in Schmalz, thut gehackte Weinbeeren, oder unreifen Weinbeerenfaß und geriebenen Pfeffertuchen und Zucker oder süßen Wein daran und würzt es nach Belieben. Hierauf seihet man die Brühe von der Keule, und füllt dagegen diese Brühe darüber, mit welcher man sie sofort kochen läßt. Beim Anrichten streut man Zimmt und klein geschnittene Citruschale darüber,

Uebrigens kann man auch, gleich dem Hirschfleisch,

Nehfleisch mit Kapern

— mit Citronen

— mit Sardellen

— mit Mandeln und Rosinen

nach eben den Vorschriften zurichten.

Nehfleisch im Ragout.

Man spickt Nehfleisch mit grobem Speck und passirt es in einem Kasserol mit zerlassener Butter, gießt sodann Brühe und weißen Wein daran, würzt es nach Belieben und läßt es zusammen kochen. Beim Aufragen drückt man Citronsaft daran.

Frikandeaux von Nehfleisch.

Man löset von einer Nheule die Haut ab, schnetzet das Fleisch in großen Stücken von den Knochen und zwar so, daß man 3 bis 4 Stücke bekommt. Von diesen sondert man nun alle Haut und Sehnen ab, die sich inwendig daran befinden, klopft sie mit einem Küchenhammer etwas platt, schneider die unebnen Kanten ab und spickt sie auf einer Seite. Dann legt man sie in ein Kasserol mit Butter, Lorbeerblättern, und einer mit Nekteln besetzten Zwiebel, so, daß die gespickte Seite unten kommt, deckt das Geschirr zu und läßt sie auf einem niedrigen Dreifuß über Kohlen in seiner eignen Brühe

schmoren, bis sie zuletzt ganz eingeschwitzt sind, und das Fleisch auf der gespickten Seite anfängt braun zu werden; dann kehrt man sie um und läßt sie noch ein wenig braten. Hierauf gießt man etwas Fleischbrühe daran, legt ein Stück Butter, welches man in Mehl umgewendet hat, hinzu, und läßt sie noch braten.

Pastete von einem Rheschlegel, auf Wiener Art.

Man häutet und spickt den Schlegel, würzt ihn und begießt ihn mit Essig; wenn er einige Zeit so gelegen hat, wendet man ihn um, daß er mürbe wird und recht durchzieht.

Hierauf macht man nun nach Belieben einen mürben, oder einen gebrannten Teig zu der Pastete. Auf den letzten Fall nimmt man 4 Pfund Mehl auf den Backtisch, thut anderthalb Pfund Butter in Scheibchen geschnitten darein, wirft Salz dazu und macht mit siedendem Wasser einen Teig an. Hiervon formt man nun die Pastete wie bekannt, belegt den Boden derselben mit Speck: oder Butterscheibchen, Kapern, Citronschalen, Rosmarin, Lorbeerblättern und feinem Gewürz, und legt den Schlegel darauf. Alsdann thut man die andere Hälfte dieser eben genannten Ingredienzien oben auf den Schlegel und deckt die Pastete zu, welche man nach der Gestalt des Schlegels zu formen pflegt; setzt sie in einen geheizten Backofen und läßt sie drei bis vier Stunden backen. Unterdessen macht man nach Gefallen eine Kapern: Citron-Pommeranzen: Sardellen:, oder andere schickliche Sauce fertig, die man, wenn die Pastete angerichtet wird, durch einen Trichter hinein giebt.

Anstatt der Speckstreifen, des Gewürzes und der Kräuter, welche man unter und über den Schlegel legt, kann man auch eine Farce machen und die eine Hälfte auf den Pastetenboden, die andere aber über den Schlegel

streichen. Man rührt ein halbes Pfund Butter ab, vermischt damit 8 Stük gehackte Sardellen, die klein geschnittene Schale von einer Limonie, nebst dem Saft derselben, ferner ein halbes Pfund fein gehacktes Kalbfleisch, seines Gewürz, geriebene Semmel und einige Löffel voll Sahne; dieses alles rührt man zu einer Farce ab.

Pastete von Rehziemer.

Man schneidet die Knochen aus einem Rehziemer; doch so, daß das Fleisch zusammen bleibt. Dieses klopft man mit einem Küchenhammer, durchzieht es mit fingers dickem Speck und marinirt es mit Salz, Thimian, Lorbeerblättern, Pfeffer und Wachholderbeeren. Dann setzt man eine Pastete von grobem gebranntem Teige auf, belegt den Boden mit Speckscheiben, gehackten Nelken, Muskatblumen, Citronschalen, Lorbeerblättern, Rosmarin und Basilikum, bringt das Fleisch darauf und bedeckt es erst mit Speckstreifen, und dann mit dem Teigdeckel, worauf man die Pastete 3 bis 4 Stunden lang in einer heißen Backofen setzt. Unterdessen werden die Knochen vom Ziemer klein gehauen, mit Essig und Bouillon gekocht und Salz und Gewürz hinzu gethan. Diese kräftige Brühe streicht man nun durch ein Haarsieb und giebt sie, nachdem man den obern Speck von dem Fleisch abgenommen, beim Anrichten in die Pastete.

Kalte Pastete von Rehziemer.

Man schneidet das Fleisch von den Knochen in Stücken; blanchirt es in heißem Wasser, spickt es mit grobem Speck und legt es nebst Nelken, Pfeffer, Muskatblumen, Lorbeerblättern und Salz über Nacht in Essig: hernach schlägt man es in einen Pastete Teig, macht dieselbe mit dem Deckel zu, und läßt sie in dem Backofen, wenn man zuvor oben ein Loch hinein gemacht hat, damit sie nicht bersten kann, gar backen. Unter der Zeit macht man

von Roggenbrod, Weinessig, guter Fleischbrühe, Citrone, Zwiebeln, Salz und von der Brühe, welche schon in der Pastete ist, eine Sauce, die man durch ein Haarsieb treibt, und durch das Loch in die Pastete fällt, welches sodann zugemacht wird; und so läßt man sie noch ein Weilchen im Ofen stehen. Wenn die Pastete fertig ist, wird sie an einen kühlen Ort gesetzt und alle zwei Tage umgewendet, so daß das Unterste zu oberst kommt, und so fährt man von zwei zu zwei Tagen fort. Diese Pastete kann sich auf diese Art zwei Monate halten.

Angeschlagene Rehkeule.

Man zieht die Haut ab, schneidet das Fleisch von den Knochen, hackt es mit einem Theil Speck klein, thut Salz, Muskatblüthen, Pfeffer und Nelken dazu, und rührt es mit Eyerdotter und zerlassener Butter zu einer Farce ab, die man sofort, in der vorigen Gestalt der Keule, an den Knochen schlägt, und mit länglicht geschnittenen Mandeln bespickt. Hierauf wird Butter in eine Pfanne gethan, die angeschlagene Keule sauber und behende hinein gelegt, und in einem Backofen gelblich gebacken. Damit die Mandeln nicht verbrennen, werden sie im Ofen mit einem Papier bedeckt. Beim Anrichten legt man sie in eine Schüssel, garnirt sie mit Citronscheiben und gießt gäshigte Butter darüber.

Rehkeule oder Ziemer zu braten.

Man häutet den Braten sauber ab, schneidet Speck klein, spickt ihn zierlich damit und salzt ihn ein wenig. Wenn er etwa zu schweißig, d. h. zu blutig wäre, so wäscht man ihn aus, oder blanchirt ihn mit heißem Wasser, steckt ihn dann an den Bratspieß und läßt ihn langsam braten. Wenn er bald trocken ist, so begießt man ihn mit Butter, welche aber nicht braun gemacht werden darf, und läßt ihn ferner braten. Hierauf legt man ein

paar ganze Zwiebeln in die Bratpfanne, daß die Jüs darauf läuft und begießt ihn fleißig damit. Ist er nun bald abgebraten, so begießt man ihn mit Butter, welche Gäscht hat und rührt ihn an, wobei man die Jüs unten in die Schüssel gießt, den Braten darauf legt und den Schüsselrand mit geriebener Semmel bestreut, den Braten aber mit Citronscheiben belegt.

Während dem Braten muß man oft mit einem Messer oder Gabel hineinstechen und fleißig mit Butter begießen, damit das Fleisch mürbe und gut werde.

Beim Anrichten kann man auch geriebenes Zuckerbrod, gestoßene Nelken und klein geschnittene Citronschalen darüber streuen und braune Butter dazu geben.

Zu einer gebratenen Mehleule oder Ziemer kann man der Abwesung wegen mancherlei Saucen geben, z. B.

1) Man schneidet Aepfel klein und röstet sie nebst einem Theil kleiner Rosinen in Schmalz braun, gießt dann ein Glas Wein hinzu, würzt es mit Zucker und Zimmt, macht es mit braun geröstetem Mehl sämig, und läßt es aufkochen.

2) Oder man schneidet eine Handvoll abgezogener Mandeln länglicht, gießt Wein und Fleischbrühe daran, thut kleine Rosinen, geriebenen Pfefferkuchen, Zimmt und Zucker hinzu, und läßt es klar kochen.

3) Man thut eine Handvoll klein gehackte Kastanien, etwas Zimmt, Zucker, Nelken und fein geschnittene Citronschale in Butter, gießt rothen Wein daran, thut, wenn es nicht sämig genug seyn sollte, etwas geriebene Semmel dazu und läßt es gut kochen.

4) Man schneidet die Oliven von den Kernen, hackt sie klein und kocht sie mit geröstetem Brod in Wein; dann treibt man es durch ein Haarsieb, thut Zimmt, Muskatblüthen und Zucker hinein, hackt noch mehr frische Oliven und thut sie dazu, gießt Citron- oder Pommeranzensafft daran, mischt Citronmark und Bratenjüs dazu,

und läßt sie aufkochen. Hierbei garnirt man den Rehbraten mit halb von einander geschnittenen Oliven.

Marinirten Rehbraten zu braten.

Man wäscht ihn erst mit Weinessig ab, damit sich das Blut gut herauszieht, dann beizt man ihn einige Tage in gewürztem Essig. Hierauf legt man ihn in die Bratpfanne, gießt nur so viel Essig daran, daß er nicht verbrennt, läßt ihn bei dem Feuer ein wenig überlaufen und dann wieder kalt werden. Alsdann spickt man ihn wie gewöhnlich, bestreut ihn mit Pfeffer und Nelken, legt ihn wieder in die vorige Essigmarinade, läßt ihn noch ein paar Tage darinnen liegen und bratet ihn alsdann, wie sonst.

Rehkeule zu braten, daß man sie einige Tage aufbewahren kann.

Man spickt die Keule mit Speck, langem Pfeffer und Zimmtsüßchen, schlägt sie dann in gemeinen, etwas trocknen Brodtteig ein und läßt sie im Backofen braten, bis der Teig harth ist. Auf diese Art kann man sie einige Tage gut erhalten, und bequem auf Reisen mitnehmen.

Rehbraten grillirt.

Man schneidet übrig gebliebenen Braten in Stücke, setzt hernach in einem Kasserol Butter auf's Feuer, wenn sie braun ist, thut man geschnittene Zwiebeln nebst dem Braten dazu, und läßt ihn rösten, doch so, daß er nicht zu hart wird oder verbrennt: alsdann richtet man ihn an, und gießt die braune Butter sammt den Zwiebeln darüber.

Rehbraten mit Kapern.

Man hackt den übrig gebliebenen Braten zu kleinen zierlichen Stücken, thut sie in ein Kasserol, legt ein Stück Butter nebst geriebener Semmel, Mustatenblüthen,

Ingwer und Citronschale daran, gießt ein wenig Wein und Bouillon dazu und läßt es auf Kohlen kochen, bis es ein wenig dick wird.

Kehbraten mit Citronen.

Man häcket den übriggebliebenen Braten wie zuvor, röstet dann Mehl in Butter braun, gießt Bouillon und Wein daran, würzt es nach Belieben, schneidet Citronschalen und Scheiben daran, und läßt es zusammen aufkochen.

Kehbraten mit Sardellen.

Wird ganz nach vorstehender Anweisung gemacht, nur, daß man noch einige Stück Sardellen auswässert, ausgrätet, klein häcket und darunter mischt.

Kehbraten mit Kümmel und Zwiebeln.

Man röstet ebenfalls Mehl in Butter braun, schneidet Zwiebeln dazu und läßt sie damit rösten. Darnach gießt man Brühe und Essig dazu, würzt es mit Ingwer, Pfeffer und gestoßenem Kümmel, legt den in Stücken gehackten Braten hinzu, und läßt es zusammen kochen.

Kehleber gedämpft.

Man häutet die Leber, spickt dieselbe, bestreut sie mit ein wenig Mehl, und läßt sie mit Butter braten. Dann gießt man Bouillon und ein Glas Wein dazu, legt eine mit Nelken besteckte Zwiebel und Citronschale daran, und läßt die Leber darin aufkochen, doch nicht zu lange, damit sie nicht hart werde. Beim Anrichten nimmt man die Zwiebel weg.

Kehlebermus.

Man schneidet die Leber in vier Stücke, legt sie auf einen Rost und röstet sie. Dann thut man sie in einen

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. —