

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Weibliche Forstökonomie**

**Gürnth, Christine Dorothea**

**Posen, 1808**

Zweiter Brief

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

Sie selbst verlangen, über diese Gegenstände unterhalte; wir wollen dann in Gedanken manchen Spaziergang in den kühlen Wald machen, und wir werden nie ohne einige Beute für unsere Oekonomie zurückkehren.

## Zweiter Brief.

Das erste, was Ihnen Ihr Gatte in die Küche liefert, ist ohne Zweifel ein Hirsch, das edelste Thier unter den Waldthieren. Ich darf Ihnen nicht erst sagen, wie schätzbar diese Fleischart für die Küche ist, Sie kennen ohne Zweifel dessen Werth: aber vielleicht haben Sie noch nicht Gelegenheit gehabt, die Abstufungen seiner Güte nach seinem Geschlecht und Alter kennen zu lernen. Ich muß Sie aber dabei mit der Waid- oder Jägersprache bekannt machen, weil die Nahmen, welche ihm die Jäger geben, schon stillschweigend seinen Werth bezeichnen.

Hirschkalb oder Wildkalb nennen sie ein junges Thier, das noch kein Jahr alt ist, jenes vom männlichen, dieses vom weiblichen Geschlecht; das Fleisch ist ohne Zweifel das zarteste und delikateste. Haben sie dieses Alter erreicht, und ihr Hanthaar die weisgelblichten Flecke verloren, so heißt man das männliche Spießier, und das weibliche Schmalthier und behält seinen Werth noch in gleichem Grade. Der Spießier setzt nun den ersten Ausschuß zum Geweih an. Gellthier nennt man das weibliche oder Schmalthier, wenn es sich das erste Jahr nicht begattet, und dies giebt sehr zartes und mürbes Fleisch: hat es aber ein Junges geworfen, so heißt es Hirschkuh oder Althier, und ist dem Hirsch, welcher erst ein Geweih mit mehreren Enden hat, gleich zu schätzen: so wie wir auch überhaupt der Regel nach das Weibchen bei diesem Wildpret



höher als das Männchen schätzen, weil es mürberes Fleisch hat.

In den Sommermonaten, besonders von Jakobi bis Ende August, da der Hirsch auf dem Felde den besten Fraß hat, und sich von den Körnern des Getreides nährt, haben die alten Hirsche den besten Geschmack, daher es auch die Hirschseiste genennt wird. Mit Anfang September aber geht ihre Brunstzeit an, welche 4 bis 5 Wochen dauert, und in dieser Zeit ist ihr Fleisch beinahe ungenießbar.

Aber Sie wollen vielleicht gern wissen, von welchem Alter der Hirsch ist, welcher Ihnen so eben gebracht worden ist? — Gut, wir wollen ihn nach den Kennzeichen untersuchen, welche mir davon bekannt sind. In dem ersten und zweiten Jahre wachsen dem Hirsch erst zwei kleine Spitzen aus, im dritten aber kommen die Augensprossen und dann die Stangen zum Vorschein. Wenn sich diese verstärkt haben, kommen in den folgenden Jahren die Enden, so daß er gemeinhin im sechsten Jahre schon ein Geweih von 14 bis 16 Enden hat. Ob sie nun gleich diese jährlich abwerfen, so wachsen doch wieder neue, wobei jedes Jahr ein neues Ende ansetzt, so daß man schon welche mit 66 Enden angetroffen hat. Wir müssen daher untersuchen: ob der Rosenstock, d. i. der krause Ring an dem untern Theil des Geweihes, kurz und breit ist: ob die Rosen dicht auf dem Kopfe, die Stangen stark und kraus, die Perlen daran stark und durchsichtig, und die Rinne breit und ausgehöhlt sind: ferner ob die Schalen an dem Laufe oder der Klaue stumpf und breit, und die Zähne gelb und wackelnd sind. Finden wir diese Kennzeichen, so ist das Thier gewiß alt. Wäre der Hirsch aber schon zerlegt, und wir könnten ihn nicht mehr nach seinem Geweih, seinen Läufen und Zähnen untersuchen, sondern wir müßten blos nach dem Fleisch urtheilen; so darf man nur dahin sehen, ob das Fell dick, klar und glänzend ist, besonders



an der Keule: fehlen ihm diese Eigenschaften, so ist er alt gewesen. Um nun aber das Fleisch davon dennoch genießbar und mürbe zu machen, so ist es nothwendig, daß wir es vor der Zurichtung mit einem Küchenhammer klopfen, und einige Tage mit Essig beizen. Zwar befördert schon das hinlängliche Mortificiren seine Mürbigkeit; doch dürfen wir es nicht so weit treiben, daß das Fleisch einen durchdringend ranzigen Geruch, oder gar ein grünliches oder schwärzliches Ansehen hat: denn ob es gleich auch in diesem Zustand noch seine Liebhaber finden würde, so ist es doch der Gesundheit höchst nachtheilig, indem es scharfe Cäfte verursacht; welche schlimme Wirkung noch durch den Speck, womit es gespickt und gebraten ist, vermehrt wird.

Endlich wird noch der Werth oder die Güte des Fleisches nach den Theilen des Thieres bestimmt: der Riemer oder das dicke Rückenstück, welches an der Keule abgelöst ist, giebt den herrlichsten Braten: diesem folgt nun die Keule selbst: und endlich das Schulterblatt. Das übrige Fleisch kommt nicht als Braten auf die Tafel, sondern wird mit mancherlei pikanten Saucen zugerichtet. Bei der Mannichfaltigkeit dieser Zurichtungsarten kann man jedoch noch den besten Gebrauch für den täglichen Tischbedarf davon machen.

Ehe Sie indeß von dem Fleische dieses Hirsches irgend eine Speise zubereiten können, ist es nothwendig, zuvor das Blut oder den Schweiß, wie es die Jäger nennen, wohl auszuwässern; bei denjenigen Stücken, welche der Schuß getroffen hat, pflegt man auch wohl das erste Wasser wieder abzugießen und frisches darauf zu füllen. Hierauf muß nun ferner die zähe Oberhaut sorgfältig bis auf das Fleisch abgezogen oder abgehäutet werden; zulezt wird bei den meisten Zubereitungsarten noch das Fleisch mit Speck durchzogen oder gespickt.



Nach diesen Vorbereitungen nun können wir zu der Zurichtung der Speisen selbst übergehen, wovon ich Ihnen hier ein ziemlich reichhaltiges Verzeichniß beilege. Sie werden nach diesem nicht nur das Fleisch, sondern auch alle andere sonst wenig geachteten Theile des Thieres benutzen, und sehr schmackhaft zubereiten können.

### Hirschfleisch mit Brodpfeffer.

Man hackt das Wildpret in kleine Kochstücke, setzt es mit Wasser und Salz zum Feuer, und läßt es weich kochen. Unterdessen röstet man Brodschnitten, gießt Fleischbrühe daran, und läßt sie zerkochen; ist dies geschehen, so treibt man sie durch ein Haarsieb in ein Kasserol, legt das Wildpret hinein, gießt Wein nebst etwas Essig daran, würzt es mit Ingwer, Pfeffer, Nelken, Citronschale und Zucker ab, und läßt es zusammen aufkochen. Zuletzt legt man ein Stück Butter darzu, und belegt es nach Belieben beim Anrichten mit Citronscheiben.

### Hirschfleisch mit Kirsch- und Pflaumenmuß.

Das Fleisch wird wie zuvor abgekocht, alsdann thut man das Kirsch- oder Pflaumenmuß in einen Topf, verdünnt es mit der Brühe von dem abgekochten Wildpret, wozu man noch ein wenig Wein gießt, und läßt es kochen. Nachher streicht man dasselbe durch ein Sieb, legt das Fleisch darein, würzt es mit Nelken, Citronschale und Zucker, und macht es mit in Butter geröstetem Mehl sämig. Beim Anrichten streut man Zucker und kleingeschnittene Citronschale darauf, und garnirt es mit Citronscheiben.



### Hirschfleisch mit Wachholderbeeren und Zwiebeln.

Man kocht das Wildpret, in Stücken geschnitten, mit Wasser und Salz gar; kühl es dann aus und legt es in ein Kasserol, gießt ein wenig von der Brühe, worin es gekocht worden, darauf, thut gestoßene Wachholderbeeren und ein wenig Ingwer und Pfeffer dazu, und läßt es wohl zugedeckt zusammen durchkochen. Dann röstet man kleingeschnittene Zwiebeln und einen Löffel Mehl in Butter braun, und verdickt die Brühe auf dem Fleische damit. Wenn man die Wachholderbeeren oder die Zwiebeln nicht liebt; so kann man nach Gefallen das Eine oder das Andere weglassen.

### Hirschfleisch mit Mandeln und Rosinen.

Nachdem man das Fleisch, wie zuvor, mit Wasser und Salz abgekocht hat, legt man es in ein Kasserol, thut abgezogene und in Streifen geschnittene Mandeln, und sauber abgewaschene Rosinen darzu, gießt Brühe und Wein daran, würzt es mit Melken, Citronschale und Scheiben, macht es mit ein wenig Weinessig und Zucker pikant und läßt es aufsieden. Zuletzt thut man ein wenig in Butter geröstetes Mehl, auch wohl etwas geriebenen Pfeffertuchen daran.

### Auf andere Art gelb gemacht.

Man behandelt das Fleisch wie zuvor: thut es dann in ein Kasserol, streut geriebene Semmel darauf, gießt Brühe, Wein und Weinessig dazu, thut Ingwer, Pfeffer, Saffran, geschnittene Mandeln, Rosinen, Citronschale, Zucker und Butter daran, und läßt es sämig kochen.

### Hirschfleisch mit Kapern.

Man kann dazu abgekochtes Hirschfleisch oder übriggebliebenen Braten nehmen, und nebst Butter, geriebener



Semmel, oder geröstetem Mehl in ein Kasserol thun, ein wenig Fleischbrühe und Wein darauf gießen, mit Pfeffer, Ingwer und ganzen Nelken abwürzen, und zuletzt einige Löffel voll Kapern hinzuthun; worauf man es über gelindem Kohlenfeuer allmählig durchkochen läßt.

### Hirschfleisch mit Citronen.

Hierzu kann man ebenfalls frisch abgekochtes Fleisch oder Bratenreste nehmen, es in Scheiben schneiden, in ein Kasserol legen, und ein gut Theil Citronscheiben und Schalen daran thun; wobei man jedoch Achtung geben muß, daß weder die Kerne noch die weiße Schale darein kommt, wovon es einen bitteren Geschmack annehmen würde. Ferner thut man Butter, Gewürz, geriebene Semmel und ein Stück Zucker daran, gießt Fleischbrühe und Wein darauf, und läßt es sämig kochen.

### Hirschfleisch gedämpft.

Man nimmt hierzu eine ganze oder halbe Hirschkeule und häutet sie sauber ab: hernach schneidet man Speck eines kleinen Fingers dick, bestreut denselben mit gestoßenem Gewürz und Salz, und durchzieht das Wildpret damit. Hierauf setzt man in einem Kasserol Butter und Speck über Kohlen und läßt es braun werden; bestreut das Fleisch mit Mehl, und läßt es in dem Kasserol mit Butter auf beiden Seiten braun rösten, gießt dann Fleischbrühe daran, und läßt es weich dämpfen. Sodann thut man Lorbeerblätter, eine ganze Zwiebel mit Nelken besteckt, nebst Pfeffer und Citronschalen darzu, und gießt Wein daran. Hiermit läßt man es nun vollends gar werden, und macht zuletzt die Brühe darauf, mit in Butter braun geröstetem Mehl sämig.



### Hirschfleisch gedämpft mit Sardellen.

Man schneidet derbes Hirschfleisch von der Keule in dicke Scheiben, und spickt es mit grobem Speck. Hierauf bestreut man es wie zuvor mit Mehl, und röstet es auf beiden Seiten in brauner Butter; gießt dann Brähe daran, und thut Lorbeerblätter und ein paar ganze Zwiebeln dazu. Wenn es nun hiermit eine gute Weile gedämpft ist, gießt man noch ein Glas Wein darzu und würzt es mit Ingwer, Pfeffer und ganzen Nelken. Unterdessen hat man 6 Sardellen ausgewässert, welche man sofort abwäscht, ausgrädet, und mit ein wenig Wein angefeuchtet klein hacket, sie zu dem Fleisch in das Kasserol thut, und eine Weile zusammen durchdämpfen läßt.

### Hirschfleisch mit Sauerkraut im Backofen.

Hierzu sind die Lendenbraten am besten: diese spickt man sauber, und bratet sie halb ab; hernach kocht man Sauerkraut, schneidet dieses mit einem Wiegemesser klein, setzt Butter in einem Kasserol über's Feuer, röstet ein wenig Mehl darin, schüttet das gehackte Kraut hinein, gießt ein Quartierchen saure Sahne darauf, und läßt es mit einander durchdämpfen. Hierauf macht man einen Kranz von Teig um eine Schüssel, auf welcher angerichtet werden soll, bestreicht sie mit Butter, und thut etwas von dem Kraute hinein; legt die abgebratenen Lendenbraten darauf, und deckt sie mit dem übrigen Kraute zu, welches man oben platt zustreicht, mit geriebener Semmel bestreut und in einem Backofen abbacken läßt.

### Haschis von Hirschbraten.

Man löset das übrig gebliebene Fleisch von den Knochen, und hacket es mit Speck und Zwiebeln vermittelst



eines Miegemeßers fein; dann röstet man Mehl in Butter gelblich, thut die Bratenbrühe, nebst ein wenig Bouillon, Wein, Eitz, Citronsaft und Schale, Pfeffer, Nelken, gehackte Sardellen, Kapern, Lorbeerblätter, Rosmarin und Dragon oder Basilikum dazu, und läßt das hachirte Fleisch darin einlocken, daß keine lange Sauce ist.

### Frikandellen von Hirschfleisch.

Man häutet eine Hirscheule ab, schneidet ein Stück derbes Fleisch davon, und schabt es von den Sehnen; dann schneidet man ein halbes Pfund Speck in Würfel, und hackt ihn nebst einigen Zwiebeln fein, rührt 2 ganze Eier und 4 Dotter, etwas Salz, Pfeffer und Muskatennüßchen dazu, rührt es wohl untereinander, und formt kleine Ballons, einer Citrone groß, daraus. Dann macht man ein halb Pfund Butter in einem Kasserol heiß, legt die Frikandellen darein, und läßt sie über gelindem Kohlenfeuer in einer Viertelstunde gar dämpfen. Hierauf schwitzet man einige Löffel voll Mehl und gehackte Scharlotten in einem andern Kasserol mit Butter braun, rührt es mit Jus oder Brühe klar, drückt Citronsaft daran, thut einige Löffel voll Senf darzu, und läßt es unter stetem Rühren klar kochen. Zuletzt giebt man diese Sauce über die gebratenen und angerichteten Frikandellen.

### Würste von Hirschfleisch.

Man hackt die Würbbraten klein, schneidet ein gutes Theil Rindsfett in kleine Würfel, thut es in ein Kasserol, legt Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatennuß, in Butter geröstete Scharlotten, feine Kräuter und ein wenig feingehackten Schinken darunter, feuchtet es mit Sahne an und knetet es mit Hirschblut durch. Doch muß nicht zu viel Blut darzu gemischt werden, damit die Fülle nicht zu



dünne wird. Hernach wäscht und reiniget man den dicken Darm vom Hirsch, und stopft die Fülle hinein, bindet die Enden zu, und läßt sie einigemal in Wasser aufkochen, bratet sie hernach auf dem Rost, und richtet sie dann auf grünen Blättern warm an.

### Escalops von Hirschfleisch.

Man schneidet von einer Hirschkeule kleine Scheiben oder Stückerchen, ungefähr einer Cotelette groß, schlägt sie mit dem Küchenhammer breit; dann hackt man Scharlotten, Schnittlauch und grüne Petersilie, rührt sie unter ein Viertelpfund Butter in ein Kasserol über Kohlenfeuer, und legt die Escalops darein.

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten setzt man sie auf ein starkes Feuer, läßt sie einige Minuten braten, wendet sie dann auf die andere Seite, und läßt sie ebenfalls braun werden. Hernach richtet man sie auf einer Schüssel an, schöpft das überflüssige Fett oben ab, thut zu den Kräutern einen Löffel voll geröstetes Mehl, füllt nach Bedarf ein wenig Brühe hinzu, drückt Citronsaft daran, und giebt diese Sauce, nachdem sie aufgeköcht hat, über die Escalops.

### Hirschziemer paniert.

Man macht einen Hirschziemer zurecht, durchzieht ihn mit grobem Speck, wie man à la Daube spiekt, steckt etliche hölzerne Speilchen hindurch, oder umbindet ihn mit Bindfaden, und legt ihn in ein Kasserol. Dann salzt man ihn gehörig, gießt Wasser, Wein und Essig daran, thut ein paar ganze Zwiebeln, etwas Rosmarin, Thimian, Lorbeerblätter, Basilikum und Dragun daran, deckt ihn fest zu, und läßt ihn weich dämpfen. Hernach nimmt man ihn heraus, und legt ihn in eine Bratpfanne; unterdessen reibt man Hausbackenbrod und vermischt es mit



Zucker, Zimmt, klein geschnittenen Citronschalen, ein paar Eierdottern, zerlassener Butter, und einem Löffel voll Wein; bestreicht den Hirschziemer mit Eierdotter, und überzieht ihn auf der Oberseite eines Fingers dick mit dieser Farce, streicht sie mit einem warmen Messer fein glatt, begießt oder bestreicht sie vermittelst einem Pinsel mit zerlassener Butter, bestreut sie mit geriebener Semmel sehr egal und fein, und läßt es in einem Backofen abbacken.

Beim Anrichten streut man noch Zucker und Zimmt darauf, und giebt folgende Sauce dazu. Man röstet geriebene Semmel in Butter braun, gießt hernach Brühe und Wein daran, würzt es mit Zucker, Citronschale und Scheiben, und läßt es sämig kochen. Diese pikante Sauce wird beim Austragen nicht über, sondern unter den Ziemer gegossen.

### Panirter Hirschziemer auf andere Art.

Der Ziemer wird wie zuvor gedämpft: die Farce aber macht man auf folgende Art: Man nimmt ein halb Pfund Mandeln, zieht ihnen die Schale ab, und stößt sie klein; zu gleicher Zeit weicht man Semmel ein, drückt sie wieder rein aus, und schüttet sie nebst ein paar Hände voll trockner geriebener Semmel zu den Mandeln, schlägt 6 Eier dazu, würzt es mit Zucker, Zimmt, Muskatblüthe und geriebener Citronschale, und feuchtet es mit süßer Sahne an. Hierauf bestreicht man nun den Ziemer mit Eierdotter, belegt ihn mit der Farce, macht sie mit dem Messer glatt, bestreicht sie wieder mit Eiern und zerlassener Butter, streut geriebene Semmel darauf, und läßt es abbacken; es darf aber nicht so scharf gebacken werden als die vorige. Man kann hierzu die vorige oder auch eine andere pikante Brühe, als Sardellen-; Kapern-; Sauce u. s. w. geben.



### Pastete von Hirschfleisch.

Man häutet eine Hirschkeule ab, schneidet alle Nerven und Adern aus, spickt sie wohl, und läßt sie in zerlassener Butter ein wenig abbraten; dann thut man Thymian, Basilikum und Dragun dazu, und drückt Citronsaft daran, hiermit läßt man es nun über Nacht stehen.

Man kann aber auch das Hirschfleisch auf folgende Art mariniren und zubereiten: Wenn die Häute abgezogen sind, wird es in dünne Scheiben zerschitten, mit einem Küchenhammer geklopft und mit Speck durchzogen, welcher mit gestoßenem Pfeffer, Nelken und Salz bestreuet ist, hernach in ein Kasserol gelegt, Basilikum und andere Kräuter nebst ganzen Zwiebeln und Lorbeerblättern dazu gethan, dann gießt man halb Wein halb Essig daran, und läßt es zugedeckt ein bis zweimal vier und zwanzig Stunden darinnen stehen.

Wenn man nun die Pastete machen will, so verfertigt man zuerst eine Farce von dem von den Sehnen abgeschabten Hirschfleisch, etwas Speck, Schinken, Scharlotten, ausgegräteten Sardellen, Kapern, einigen Eierdottern, stößt dieses alles im Mörser, und vermischt es mit geriebenem Roggenbrot, welches man zuletzt mit ein wenig von der Fleischmarinade anfeuchtet.

Nun setzt man eine Pastete von gebranntem Teige auf, streicht die Hälfte der Farce auf den Boden derselben, die andere Hälfte streicht man auf die Fleischschnitte und rollt diese nicht nur zusammen, sondern schichtet sie auch ordentlich in die Pastete ein, legt Citronscheiben dazwischen und Speckscheiben darauf, und macht sofort den Deckel von Teig darauf.

Ist aber die Keule ganz geblieben, so streicht man die andere Hälfte der Farce oben darauf und bedeckt sie ebenfalls mit Citronscheiben und Speckstreifen.



Diese Pastete muß 3 bis 4 Stunden in einem Ofen backen. Zur Brähe röhret man Mehl in Butter, gießt ein wenig von der Fleischmarinade nebst etwas Brähe daran, thut abgeschälte Oliven, Kapern, Citronen, gehackte Sardellen, Kräuterpulver und dergleichen hinzu, und läßt es aufkochen. Wenn die Pastete gar ist, macht man den eingeschnittenen Deckel auf, gießt die Brähe durch ein Sieb hinein, und deckt sie wieder zu.

### Kalte Pastete von Hirschfleisch.

Man häutet, spickt und beizt oder marinirt das Fleisch wie zuvor, setzt die Pastete von grobem oder gebranntem Teige auf, bestreicht den Boden mit Eierdottern, belegt ihn mit Speckstreifen, welche mit gestoßenem Gewürze, gehackten Kräutern und Lorbeerblättern bestreut werden, legt das Fleisch darauf, welches erst wieder mit gewürzten Speckscheiben und dann mit dem gewöhnlichen Teigdeckel bedeckt wird. Wenn es beinahe abgebacken ist, macht man einige Oefnungen in den Deckel, damit die Pastete nicht zerspringt. Nachdem sie aus dem Ofen genommen worden, werden die Oefnungen zugestopft und zum Abkühlen auf ein anderes Geschirr gesetzt.

### Hirschziemer oder Schlegel zu braten.

Man kann hierzu verschiedene Stücke vom Hirsche wählen, als den Ziemer, das Nierensstück, die Schulter u. s. w. Diese spickt man nun mit Speck, welchen man zuvor mit Salz und gestoßenem Pfeffer, Nelken und Muskatennuß gewürzt hat, und marinirt sie in weißem Wein, welcher mit unreifen Weintraubensaft vermischt ist, oder in Ermangelung dessen, in Weinessig, wozu man noch ein Bündchen feine Kräuter, ein Stück Citronschale und einige Lorbeerblätter legt. Wenn es genug darinnen gebeizt hat, so steckt man es an den Spieß, und läßt es



langsam braten, wobei man es fleißig mit der Marinade, zuletzt aber mit siedender Butter begießt. Ist der Braten aber frisch und nicht zuvor mariniert, so kann man ihn anstatt der Marinade anfangs mit Sahne begießen. Sollte der Braten zu früh braun werden wollen, so umüllt man ihn mit einem Bogen Papier, den man aber zuletzt wieder abnimmt, um den Braten mit Butter begießen zu können.

Ist das Bratenstück sehr dick, so nimmt man beim Spicken eine sehr lange und große Nadel, und sucht vermittelst derselben in die Mitte des Fleisches etwas Speck hineinzuziehen.

Beim Anrichten belegt man ihn mit Citronscheiben, steckt Lorbeersträuschen darauf und garnirt den Schüsselrand mit Lorbeer- und Pommeranzenblättern. Die Bratenfauce kann man mit ein wenig braun geröstetem Mehl verdicken, Weinessig, Kapern, Citronsaft und weißen Pfeffer darein thun und zum Braten aufsetzen.

### Hirschschlegel zu braten, daß er lange dauert.

Man präparirt den Schlegel wie zuvor, spickt ihn und bestreut ihn mit Ingwer, Zimmt und langem Pfeffer, schlägt ihn dann in ein Blatt von aufgerolltem Brodteig ganz ein, legt ihn in die Bratpfanne, und läßt ihn im Ofen backen. Auf diese Art hält er sich an einem kühlen Orte bei der größten Hitze viele Tage gut: man kann ihn nun nach Gefallen trocken essen, oder mit einer Brühe zurichten.

### Kollade von Hirschwamme.

Man häutet die Hirschwamme, breitet sie aus, streut einen guten Theil Nelken, Pfeffer und gehackte Scharlotten oder Zwiebeln darauf, legt Scheiben von geräucherem Schinken darüber, und rollt die Wamme oder



Wurft zusammen, wickelt sie in eine Serviette, umbindet sie mit Bindfaden und kocht sie in Wasser mit Salz, Zwiebeln und Wurzelwerk weich. Wenn sie wieder erkaltet ist, nimmt man sie wieder aus der Serviette, schneidet Scheiben davon, und verspeiset sie mit Essig und Baumöhl.

### Ragout von Hirschohren, Zunge und Maul.

Nachdem der Kopf, die Ohren, Zunge und Maul abgebrüht, gepuzt und abgelöst sind, wird es in einem Kessel abgekocht, nochmals gepuzt und in kaltes Wasser gelegt, alsdenn schneidet man die Ohren in dünne Streifen, die Zunge in der Mitte durch, oder in dicke Scheiben und so auch das Maul. Wenn dieses nicht zu einer Mahlzeit hinlänglich ist, kann man auch das Veste vom Kopfe dazu schneiden. Hierauf röstet man Mehl in Butter braun, rührt es mit Wasser, Wein und Weinessig klar, thut das Fleisch nebst Citrone, Rosinen, Mandeln, Lorbeerblättern, Nelken, Salz und Zucker dazu, und läßt es zusammen kochen.

### Auf andere Art.

Man schneidet die Ohren, Zunge und Maul wie zuvor; zu gleicher Zeit thut man geriebene Semmel in ein Kasserol, gießt Fleischbrühe darauf, legt das Geschnittene mit einem Stück Butter dazu, läßt es zusammen durchkochen, würzt es mit Citrone, Salz und Mustatenblüthen, zieht die Brühe mit Eierdottern ab und thut zuletzt einen Löffel Senf hinein.

### Hirschohren mit Petersilie.

Man schneidet sie, thut sie mit geriebener Semmel, Butter, Mustatenblüthen und Ingwer in ein Kasserol, gießt Fleischbrühe darauf, und läßt es samig kochen. Zuletzt



thut man noch klein gehackte grüne Petersilie dazu, und läßt es zusammen aufwallen.

### Hirschohren mit Trüffeln.

Man schneidet die Ohren plätzchenweise und thut sie in ein Kasserol: zuvor aber weicht man Trüffeln in Fleischbrühe ein. Sind sie nun weich, so thut man sie zu den Hirschohren, nebst geriebener Semmel, würzt es mit Citronschalen und Muskatblüthen; gießt Fleischbrühe darauf, legt ein Stück Butter daran, und läßt es gemächlich kochen.

### Hirschohren mit Muscheln.

Man schneidet die Ohren so klein, wie Nudeln, thut sie in ein Kasserol, legt nach Gefallen Muscheln daran, gießt Fleischbrühe darauf, würzt es mit Muskatblüthen und Citronschale, thut ein Stück Butter und geriebene Semmel darzu, setzt es auf Kohlen und läßt es gemächlich aufkochen. Beim Anrichten drückt man Citronsaft daran.

### Hirschläufte mit Butter und Citronen.

Nachdem man sie abgehauen hat, schneidet man sie mitten entzwei, setzt sie zum Feuer und läßt sie kochen, bis sie gar sind. Alsdenn pußt man sie sauber ab, und legt sie in kaltes Wasser, daß sie weiß werden. Hierauf legt man sie in ein Kasserol, thut ein Stück Butter daran und passirt sie damit über Kohlen, dann streuet man geriebene Semmel, Muskatblüthen und klein gehackte Citronschale daran, gießt Fleischbrühe darauf, thut Citronscheiben dazu und läßt es sämig kochen.

Man kann sie übrigens noch mit veränderten Saucen wie Rinds- oder Kälberfüße zurichten.



### Hirschläufte einzulegen.

Nachdem man dieselben gepulvt und gar gekocht hat, nimmt man ein Fäßchen, worein sie gelegt werden sollen, thut unten auf den Boden Lorbeerblätter, ein wenig Rosmarin, Citronschalen und allerhand ganzes Gewürze, legt dann eine Lage von den Hirschläuften, und so fährt man wechselsweise fort, bis das Fäßchen voll ist. Alsdann spündet man es zu, bohrt oben ein Loch in den Deckel, läßt durch einen Trichter guten Weinessig hineinlaufen, setzt es an einen kühlen Ort, und verstopft das Loch mit einem Gork oder Pfropf und wendet es oft um. Sie halten sich lange Zeit wohl, und werden kalt verspeißt.

Wenn man nicht Läufe genug hat, um ein ganzes Fäßchen zu füllen, so kann man sie in ein großes Einmacheglas, oder in ein feingutnes Gefäß einlegen, und zuletzt Baumöhl darauf füllen.

### Hirschleber zuzurichten.

Man wäscht und häutet die Leber, schneidet sie in längliche Stückchen, salzt, pfeffert und wendet sie in Mehl um, legt sie dann in heißgemachte Butter und läßt sie darin backen, legt sie in eine Schüssel und seihet die Butter von dem Träben in der Pfanne ab. Ist aber nicht viel Butter darauf, so kann man sie darauf lassen. Hernach gießt man ein Glas Wein, etwas Fleischbrühe und Essig daran, würzt es mit Pfeffer, Nelken und Citronschale und läßt es zusammen aufkochen, bis es dicklich ist. Hierauf gießt man diese Brühe über die Leber in die Schüssel, setzt sie auf Kohlenfeuer und läßt sie aufwallen. Zuletzt drückt man Citronsaft daran.

### Hirschkolben zuzubereiten.

Diese gute aber seltene Speise bekommt man erst im Juli. Wenn man etwa zu dieser Zeit einen Hirsch erlegt hat, welcher noch weiches Geweih oder Gehörne hat, so



schneidet man oben an allen Enden die Kolben ab, und legt sie über Nacht in kaltes Wasser, daß sich der rothe Schweis oder das Blut herauszieht und sie schön weiß werden. Hernach setzt man sie mit Wasser zum Feuer und läßt sie kochen, bis sie weich werden, alsdann zieht man ihnen die Haut ab, beschneidet sie mit einem scharfen Messer und legt sie wieder in kaltes Wasser. Sind sie auf diese Art zubereitet, so kann man sie nach Belieben auf folgende Arten zurichten.

### Hirschkolben mit Butter und Muskatblüthen.

Man schneidet die Kolben scheibenweise, thut sie nebst Butter, Muskatblüthen und Citronschale in ein Kasserol und passirt sie über dem Feuer damit durch. Dann streuet man geriebene Semmel daran, gießt Fleischbrühe darzu, und läßt es sämig kochen.

### Hirschkolben frikassirt.

Wenn sie scheibenweise geschnitten sind, so thut man sie in ein Kasseroll, legt ein Stück Butter daran und schwitzt sie damit ab. Hernach thut man Citronschalen, Muskatblüthen und eine ganze Zwiebel daran, gießt Brühe und Wein hinzu und läßt es kochen. Wenn die Sauce nicht mehr zu lang ist, klopft man 3 bis 4 Eiertotter in Weinessig klar, zieht die Sauce damit ab, und macht sie mit ein wenig Zucker pikant. Beim Zurichten sprengt man zerlassene Butter darüber, und drückt Citronsaft hinein.

### Hirschkolben mit saurer Limonenbrühe.

Man thut die geschnittenen Hirschkolben mit Butter und Muskatblüthen in ein Kasserol und passirt sie damit. Unterdessen wässert man eine eingesalzene Limonie aus, schneidet sie in Scheiben, thut sie nebst etwas geriebener



Semmel in das Kasserol, gießt Wein und Fleischbrühe daran, und läßt es allmählig über Kohlen zusammen sämig kochen. Zulezt drückt man ebenfalls Citronsaft daran.

### Hirschkolben mit Trüffeln.

Man thut eingeweichte und in Scheiben geschnittene Trüffeln und die Kolben in Pläschen geschnitten, zusammen in ein Kasserol, legt Butter, Muskatblüthen und Citronschale daran und setzt es über Kohlen, daß die Butter zerschmilzt. Dann streuet man ein wenig Mehl dazu und röstet es, so hell oder dunkelbraun als es beliebt; thut ferner Fleischbrühe und eine ganze Zwiebel daran, und läßt es zu einer dicklichen Sauce kochen.

### Hirschkolben mit jungen Erbsen oder Schoten.

Die Schoten werden mit Butter und Muskatblüthen abgeschwitzt, dann Bouillon darauf gefüllt, ein Bund Petersilie und Pfefferkraut, nebst Salz und Zucker daran gethan und abgekocht. Zulezt verdickt man die Brühe darauf mit einem Stück Butter, welches mit Mehl durchknetet ist.

Unterdessen passirt man die Kolbenscheiben in Butter und läßt sie entweder in den Schoten aufkochen, oder man tunkt sie in eine Klare von Eiern, geriebener Semmel und Muskatblüthen, bäckt sie in Butter oder Schmalz aus und garnirt die Schoten damit.

Nicht wahr, liebe Auguste, Sie wußten wohl, daß man das Hirschfleisch sehr schmackhaft zureichten könne, aber daß es auf so mannichfaltige Art geschehen und fast alle Theile zu Speisen auf den Herrentisch zubereitet werden können, glaubten sie vielleicht nicht. Und ich habe bei weitem noch nicht alle Zureichungsarten erschöpft, indem man das Hirschfleisch in den meisten Fällen wie Rindfleisch



behandeln, à la Braise und à la Daube dämpfen, teutsch und englisch braten kann.

Aber wenn nun mit allen diesen vorstehenden Speisearten das Thier noch nicht verzehrt ist: oder wenn wir mit Fleiß dieses oder jenes schöne Stück Fleisch auf irgend einen festlichen Tag aufheben wollen, so ist unsere größte Sorge, wie wir es auf das beste aufbewahren. Erlauben Sie daher, daß ich Sie noch kürzlich davon unterhalten darf.

Alles Wildpret welches aufbewahrt, und also einer längern Dauer fähig bleiben soll, muß durchaus noch frisch und nicht mortificirt, so wie auch nicht vertrocknet seyn, wir laufen sonst Gefahr, daß schon der Keim zur Fäulniß darinnen liegt, oder die Insekten ihre Eier schon darinnen gelegt haben. Ferner müssen wir so viel wie möglich fleischige Stücke dazu bestimmen, oder wenigstens die Knochen auf das sorgfältigste auszuschneiden suchen, weil sich an diesen die Fäulniß zuerst äußert, und mit ihrem Verderben das Fleisch anstecken; besonders müssen wir diejenigen Stücke vermeiden, in welche der Schuß gefallen, überhaupt aber alles Blutige davon absondern und abspülen, damit es davon völlig gereinigt wird.

Ist das Fleisch nur zu einer Dauer von wenigen Tagen bestimmt, so wird es vielleicht hinlänglich seyn, wenn Sie ein leinenes Tuch mit Essig anfeuchten und um das Fleisch schlagen. Es muß aber täglich abgenommen, und ein frisches darum gelegt, oder das alte ausgewaschen, auf's neue mit Essig getränkt und darum gehüllt werden. Auch pflegen einige noch unter dem Tuche frische Brennesseln um das Fleisch zu schlagen. Hätten wir überall auf dem Lande Gelegenheit Eisgruben anzulegen, so würde es uns nicht schwer seyn, das Fleisch ohne andere Hülfsmittel eine lange Zeit gut zu erhalten. In Ermangelung dieser aber können wir noch einen andern Zufluchtsort suchen, wenn wir nämlich in der Nähe einen tiefen



Brunnen haben. Das Fleisch wird fest in ein Fäßchen eingepackt, dasselbe nicht nur verspündet, sondern selbst von außen jede Fuche dergestalt verpicht, daß durchaus das Wasser nicht durchdringen kann; dieses Fäßchen wird an einem Seil oder sehr starken Drath in den Brunnen hinabgelassen, wo es sich lange Zeit in höchster Güte erhalt; wobei die Tiefe des Brunnens die Länge der Dauer bestimmt. Fehlt uns aber auch dieser Aufbewahrungsort, so bleibt uns nichts übrig, als das Fleisch entweder einzusalzen, oder einzusäuern.

Auf den ersten Fall muß das Salz und der Salpeter getrocknet und zerstoßen werden; sodann reibt man das Fleisch Stück für Stück damit ein, legt eine Schicht von dem Fleisch in ein Fäßchen, bestreut sie mit Wachholderbeeren, Lorbeerblättern und ganzem Gewürz, bringt wieder eine Lage Fleisch darauf und überstreut sie auf's neue, und so fährt man fort, bis das Fäßchen voll ist, welches man sofort zuspündet und an einen kühlen luftigen Ort setzt, woselbst man es oft umwenden und rollen muß. Sollte man durch das Zapfenloch gewahr werden, daß sich die Salzlacke auf dem Fleische entläßt, oder ganz fehlt, so muß man die wenige Lacke, welche noch da ist, absetzen und frisch gemachte Salzlacke darauf füllen.

Will man aber das Wildpret einsäuern, und auf diese Art zur Dauerspeise zubereiten: so kommt es darauf an, wie lange wir dessen Dauer durch die Säure bezwecken. Ist uns bloß daran gelegen, es einige Wochen aufzubewahren, so ist es am besten, wir überkochen die Fleischstücke in scharfem Bieressig, lassen sie darin erkalten und legen sie in ein Gefäß von Steingut, gießen den Essig darauf, daß er darüber stehet und halten das Gefäß bedeckt.

Bezwecken wir aber eine längere Dauer, so müssen wir etwas pünktlicher zu Werke gehen: wir schaffen uns hierzu ein Fäßchen von eichenem Holze herbei; in dieses



legen wir nun das einzubetzende Fleisch, streuen Wachholderbeeren, ganzen Pfeffer und englisch Gewürz dazwischen, und spünden es, wenn es fest damit angefüllt ist, zu. Durch das Zapfenloch aber füllt man Weinessig darauf. Will man es nicht zuspünden, so muß man wenigstens einen Deckel darauf legen und denselben mit einem Stein beschweren. Soll es nun auf lange Zeit aufbewahrt werden, so muß man zuweilen nachsehen, ob der Essig etwa seine Schärfe verloren hat, da man ihn sofort abseihen und mit frischem ersetzen muß.

Nun meine Liebe, so haben Sie denn alles Fleisch von dem Hirsche entweder frisch auf mancherlei Art zugerichtet, oder Sie haben es für künftig zur Dauerspeise eingelegt: aber noch finden sich hier einige Reste davon, die wir als gute Wirthinnen noch benutzen müssen. Zwar scheint es, als wenn nichts genießbar dabei wäre, aber dennoch wollen wir noch etwas davon bereiten, womit wir noch Gäste bewirthen können. Sehen Sie hier, diese großen Geweihe sollen uns noch eine herrliche Schüssel geben und nebenbei noch zu anderm ökonomischen Gebrauch dienen. So gebrauchen wir z. B. das geraspelte Hirschhorn zum Klären des Kaffees, und das gebrannte und pulverisirte zum Hellmachen des Bieres, welches es auch vor der Säure schützt. Am häufigsten aber verfertigt man davon:

### Sulzen oder Geleen.

Man thut 6 Loth geraspelttes Hirschhorn in einen reinen Topf, gießt ein halbes Quart Wasser und ein wenig Wein darauf, läßt es mit etwas Hausenblase, ungefähr eines Daumens breit einsieden, seihet es, wenn es genug gesotten hat, durch ein Haarsieb in eine messingene Pfanne, schlägt ein ganzes Ei daran, und läßt es ferner so lange sieden, bis das Ei zusammenläuft. Dann drückt man den Saft von einer Citrone daran und legt etwas Muskatens-



Hürchen, ein Stück Zimmt und Zucker nach Belieben daran, läßt es noch einen Wall thun, und dann wieder durch ein Tuch laufen. Hernach gießt man es in eine Schale, auf deren Boden man vorher klein geschnittene Citronschale gestreut hat, garnirt es mit eingemachten Verberitzen und bestreuet es mit Mandeln und Citronat.

#### Auf andre Art.

Man läßt 6 Loth geraspeltes Hirschhorn mit einem halben Quart Wein und eben so viel Wasser etliche Stunden wohl zugedeckt sieden, thut 4 Loth Zucker, 2 Loth Citronsaft und eben so viel Zimmt daran, gießt ein wenig Rosenwasser dazu und seihet es, wenn es gesotten hat, durch ein Haartuch. Dann gießt man 4 Loth blauen Weis-chen-, Kirsch- oder Himbeersaft dazu und füllt es in eine Schale.

Nun, meine Liebe, da dieser Hirsch vermutlich sehr feiste war, so werden Sie wohl eine Quantität Hirschtalg gewonnen haben; dieses können wir nun auch benutzen. Ich will hier nichts von seinem Gebrauch in der Apotheke sagen: dieses gehört eigentlich nicht für uns, ob wir gleich freilich auch manches heilsame Hausmittel und Salbe davon bereiten können. Eine wichtigere Benutzung aber ist es, wenn wir es zum Lichziehen und Gießen anwenden, wir können es wie das Insekt von zahmen Thieren behandeln, nur muß es frisch, hart, weiß und sauber seyn. Auch dienet es zum Seifensieden.

Endlich bleibt nichts als die Haut übrig, und auch diese kann man zu unserm ökonomischen Vortheil bearbeiten. Zwar ist dies kein Geschäft, welches wir selbst besorgen können, indessen müssen wir doch die Arbeit des Gerbers zu schätzen wissen, damit wir nicht durch schlechte Arbeit betrogen werden. Eine schöne, auf samische Art ausgearbeitete Hirschhaut fñhrt sich sehr weich und geschmeidig an und ist überaus dauerhaft. Die Häute von alten



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,