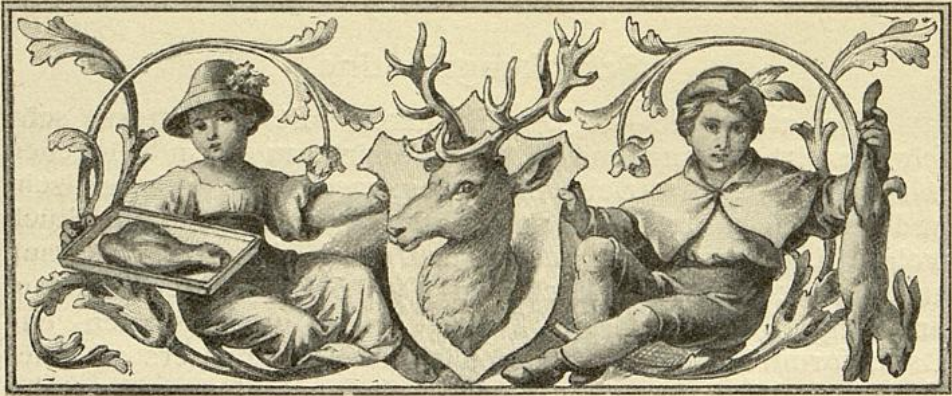




Wildpret.

Birkhahn.

Ein junges und mürbe abgelegenes Thier wird wie der Fasan bereitet oder gespickt und beim Braten mit Butter, Suppe, Citronensaft und gegen Ende auch mit sauerem Rahm begossen. Alte werden überdünstet.

Faschirter Hasenrücken.

Von einer Rehschulter oder junge Hasenm schabt man das Fleisch aus Haut und Sehnen, hackt es mit Speck recht fein, mischt eine zerdrückte Sardelle, Citronenschalen, Salz, 4 Löffel saueren Rahm und 2 Dotter dazu. Diese Farce gibt man in eine mit Fett ausgestrichene Form und stellt sie zum Braten in das Rohr. Auf die Schüssel gestürzt, gibt man Wildpretsauce mit Rahm darüber und streut fein geschnittene Citronenschalen darauf.

Farcirtes Wildpret als Wurst.

Von rohem Reh- oder Hasenfleisch macht man eine Farce. Dann schneidet man Speck, Zunge oder Schinken und Brustfleisch von Kapaun zu langen, fingerdicken Streifen und legt diese (mit den Farben wechselnd) in die Farce ein, dass diese sie bindet. Zu einer Wurst formirt, wickelt man es in Speckplatten, windet Spagat herum und bratet es. Erkalte aufgeschnitten, ziert man es mit Aspik.

Fasan.

Einen mehrere Tage abgelegenen Fasan richtet man her, salzt ihn aus- und inwendig gut ein, spickt Brust und Schenkel, und kann Anfangs Speckplatten darüber binden. Beim Braten begiesst man ihn fleissig mit Suppe und wenn kein Speck darüber gebunden ist, auch mit Fett. Man gibt Compot oder gemischten Salat dazu.

Galantine von Wildgeflügel.

Von Wildgeflügel nimmt man das Fleisch mit Ausnahme des Bruststückes heraus, schneidet und stösst es, nebst ein bischen Kalbfleisch, Speck, 1 Sardelle, Citronenschalen, ein paar Wacholderbeeren und Salz recht fein; diese Farce füllt man ein, näht die Haut zu, bindet diese Galantine in Speck und bratet sie. Ausgelöst zu Scheiben geschnitten und wieder zusammengeschoben, gibt man eine kurze Wildpret-sauce herum.

Gedämpftes Wildgeflügel.

Das eingesalzene, gespickte und auf Brust und Schenkeln mit Speckschnitten überbundene Thier (Fasan, Rebhuhn u. dgl.) dämpft man mit Oberhitze, mit Kalbfleischabfällen, Wacholderbeeren und etwas Suppe, und nimmt gegen Ende den Speck ab, um Farbe zu geben. Den kurzen Saft sieht man beim Anrichten darüber.

Gemsenbraten.

Beim Gemsenfleische ist zum Mürbewerden das Abliegen noch wichtiger als beim Reh, doch kann man bei Schlegeln oder Filets durch Klopfen nachhelfen. Man bereitet Schlegel und Rücken wie solche von Reh und Hirsch, nur braucht es länger zum Mürbewerden.

Haselhühner.

Abgelegt und hergerichtet wie Rebhühner, gespickt oder in Speck gebunden, bratet man sie nur mit Suppe und die gespickten auch mit Butter begossen.

Hasenbraten.

Der Hasenrücken oder der Lauf wird, nachdem man das Häutchen mit einem scharfen Messer glatt abgelöst hat, gesalzen und gespickt. Einen jungen, mürben Hasen bratet man mit Butter, Suppe und saurem Rahm begossen oder nur mit Citronensaft und Butter.

Hasen-Pudding.

Zu $\frac{1}{2}$ Kg. rohem Hasenfleisch gibt man $\frac{1}{8}$ Kg. Kernfett und Speck, hackt es fein, mischt 1 Ei, Salz, Citronenschalen und einige Wacholderbeeren dazu, stösst und passirt es und füllt es in eine mit Speck ausgelegte Puddingform. Man siedet es über eine Stunde in Dunst, stürzt es dann, nimmt den Speck ab und gibt eine Wildpretsauce in einer Schale dazu.

Haché von Wildgeflügel.

Reste von gebratenem Wildgeflügel schneidet man sehr fein und kocht das zerschlagene Gerippe und Champignonabfälle aus, vergiesst mit dieser geseihten Brühe das abgedünstete Fleisch und lässt es gut verkochen. Bevor man es anrichtet, legirt man es mit 2—3 Eidotter und garnirt es mit Wildpretschnitzchen.

Hirsch- und Gemsenfleisch.

Von älteren, weniger zarten Thieren wird auch der Rücken, sowie Schlegel und Schulterfleisch mit Suppe, Wacholderbeeren und Lorbeerblättern gedünstet und dann im ganzen Stücke oder geschnitten und wieder zusammengeschoben auf die Schüssel gegeben und eine Hagebutten- oder Preiselbeeren dazu servirt.

Junges Wild.

Das Junge von einem Hasen (das Vordertheil nebst Lunge und Herz) oder eine Schulter, oder Brust von Reh, Hirsch oder Gemse schneidet man zu Stücken, dünstet sie mit Speck, einigen Wacholderbeeren und Suppe. Wenn das

Fleisch gedünstet ist, nimmt man es heraus und stellt es warm; die weniger schönen Stücke und die Knochen stösst man im Mörser ziemlich fein und vergiesst dann das Gestossene mit der Brühe; nachdem man es aufkochen lässt, passirt man die Sauce durch ein Haarsieb, gibt etwas fein geschnittene Citronenschalen und einige Esslöffel saueren Rahm dazu und giesst die Sauce über das gedünstete Fleisch, zu dem man Nocken oder Knödel servirt.

Kaltes Wildgeflügel als gestürzte Sulz.

Man schneidet das Brustfleisch von Fasanen u. dergl. zu dünnen Stücken und belegt mit diesen, sowie Zunge und harten Eiern, dünn eingegossenes Aspik und gibt etwas Sulze darüber. Das übrige Fleisch von Haut und Beinen gelöst, wird fein geschnitten und gestossen, mit etwas von der Sulze gemischt, in eine kleine Form gegeben, gesulzt und gestürzt zu Stücken geschnitten, welche man dann einlegt, worauf man die Zwischenräume mit Sulze anfüllt.

Kaltes Wildgeflügel mit Saucen.

Gebratenes oder gedämpftes Geflügel wird kalt zerlegt auf eine Schüssel gegeben und mit kalter Eier-, Kräuter- oder Kapernsauce übergossen, den Rand garnirt man mit Aspik.

Rebhühner.

Junge Rebhühner werden gerupft, gesengt, ausgenommen und gesalzen. Dann bindet man Speckschnitten über Brust und Schenkel, steckt sie an ein kleines Spiesschen, welches man bei offenem Feuer an einen grösseren bindet und bratet sie bei jäher Hitze, wobei man sie fleissig mit Suppe und dem Abgetropften begiesst. Den Speck lässt man beim Anrichten darauf, nachdem man den Faden abgenommen hat.

Ausgewachsene Rebhühner werden auf Brust und Schenkeln gespickt und mit Butter und Suppe begossen oder auch mit Citronensaft betropft, oder gegen Ende mit sauerem Rahm. Alte Thiere überdünstet man vor dem Braten, damit sie mürbe werden.

Rebhühner mit Salmi.

Man schneidet die Schenkel und Bruststücke von gebratenen Rebhühnern ab, hält sie warm und bereitet vom übrigen nebst Kalbsmilz, Geflügelleber und Petersilie Salmi, gibt es um die schönen Stücke der Rebhühner und besteckt es mit gerösteten Grahambrod-Schnitten.

Rehbraten.

Von einem durch Abliegen mürbe gewordenen oder jungen Schlegel oder Rücken nimmt man mit einem scharfen Messer das Häutchen rein und glatt ab, salzt das Fleisch und spickt es wie Hasenrücken.

Rehbraten mit Citronensaft.

Man legt ein wie vorher beschriebenes, vorgerichtetes Stück in ein irdenes Geschirr und giesst einige Löffel voll feinstes Tafelöl mit dem Saft einer Citrone gemischt darüber und lässt es zugedeckt einige Stunden stehen. Dann dreht man es in 2 Bögen mit Butter bestrichenen Schreibpapier, steckt es an einen Spiess und bratet es im Rohre oder bei offenem Feuer, begiesst es fleissig mit Butter und giesst etwas Suppe dazu. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, gibt dem Speck jäh Farbe, worauf man das Fleisch vom Spiesse zieht, auf der Schüssel etwas salzt und mit Bratensaft übergiesst.

Rehbraten mit Rahm.

Man gibt einen gespickten Rehrücken oder Schlegel auf Speck in ein irdenes Bratgeschirr, stellt es in das Rohr und begiesst es beim Braten mit heisser Butter, Suppe, Citronensaft und sauerem Rahm.

Rehnuss und -Filet.

Man löst von einem Schlegel die Nuss oder von einem Rücken die Filets aus und das Häutchen davon ab, salzt und spickt das Fleisch und dünstet es mit Speck, fein geschnittener

Petersilie, Champignons, einigen Wacholderbeeren und etwas Suppe mit Oberhitze, begiesst es mit Citronensaft und sauerem Rahm, kocht es mit etwas Suppe auf, damit eine kurze Sauce wird und garnirt es mit Nudeln oder Nocken.

Rohrhühner.

Man zieht ihnen die Haut ab, lässt sie ein paar Stunden im Wasser, salzt sie dann ein und bratet sie mit Butter und Rahm begossen.

Schneehühner.

Sie werden ganz den Hasel- und Rebhühnern gleich bereitet, nachdem man sie durch einige Tage Abliegen mürbe werden liess.

Schnepfen.

Abgelegene Schnepfen werden gerupft, flammirt und ausgenommen. Man salzt sie, dreht die Flügel ein, steckt den langen Schnabel durch den rechten Flügel und überbindet die Brust mit Speck. Man begiesst sie beim Braten mit Butter und Suppe und gegen Ende auch mit sauerem Rahm. Bei gehöriger Hitze brauchen sie etwas über $\frac{1}{4}$ Stunde. Vom rohen Eingeweide, mit Ausnahme des Magens, bereitet man eine Art Salmi, streicht es auf Schnitten von in Schmalz gebackenem Grahambrod, hält sie bis zum Gebrauche warm und garnirt mit diesem sogenannten Schnepfenkothe die Schüssel.

Schnepfenbrüste mit gesulzter Farce.

Von gebratenen Schnepfen löst man die Bruststücke ab und macht vom übrigen Salmi, zu der man auch den Schnepfenkoth mischt. Man gibt so viel kaltes flüssiges Aspid dazu dass es sich sulzen kann und füllt es in eine Form, wobei man es mit Bruststücken unterlegt. Nun lässt man es fest werden, stürzt die Sulze und steckt in den hohlen Raum in der Mitte die Köpfe mit den Schnäbeln ein, dass letztere gleichmässig in die Höhe stehen.

Wildenten.

Zarte, junge, ein paar Tage abgelegene Enten bratet man, nur mit Butter begossen, schön braun und resch. Oder man reibt sie inwendig mit Butter aus, die man mit Salz, Citronensaft und Schalen gemischt hat, begiesst sie mit Butter und gibt Suppe oder Wasser in das Bratgeschirr. Den Bratensaft kann man so oder mit etwas sauerem Rahm und Citronensaft aufgekocht dazu geben.

Wildgänse.

Nur junge Wildgänse werden gebraten und dabei wie Wildenten mit Rahmsauce bereitet; alte müssen überdünstet werden.

Wildschweinbraten.

Man marinirt Rücken, Filet oder Schlegel eines Frischlings mit Citronensaft und Wacholderbeeren durch mehrere Tage, begiesst das Fleisch dann beim Braten mit Butter und Suppe, später mit dem Abgetropften und bratet es 2 bis 3 Stunden. Zugleich macht man Wildpretsauce mit Wacholderbeeren und gibt den Saft dazu.

Wildschweinfleisch.

Die schwarze Haut schabt man mit einem Messer rein und wischt sie mit einem nassen Tuche ab. Man überkocht Fleischstücke mit gesalzenem Wasser und schöpft dabei Schaum und Fett ab. Dann gibt man einige Lorbeerblätter, einen schwachen Löffel Wacholderbeeren, einige Schöpflöffel Rindsuppe und 2—3 Esslöffel Citronensaft dazu und dünstet das zugedeckte Fleisch weich, wozu es einige Stunden braucht. Die Brühe wird geseiht und entfettet; man gibt davon in einer Sauceschale zum angerichteten Fleische oder kocht damit Hagebuttensalse zu einer dicklichen Sauce, oder man gibt Preiselbeeren zum Fleische.

Wildschweinfleisch mit kalter Sauce.

Kalt aus dem Sude genommenes Wildschweinfleisch wird zu dünnen kleinen Stücken geschnitten und Wacholdersauce dazu gegeben. Man kann dazu auch die Brust mit dem Bauchfleische verwenden, indem man alle Beine auslöst, das Fleisch mit Salz bestreut, zusammenrollt, bindet und kocht.

Wildpretschnitzchen.

Nachdem man einen rohen Rücken vom Hasen oder Reh abgehäutet hat, schneidet man ihn zu Coteletten oder löst das Fleisch ab und schneidet es zu fingerdicken Scheiben, klopft und salzt sie; dann werden sie in Butter gelegt und erst beim Gebrauche wenige Minuten auf starker Hitze gebraten und auf Wildpret-Ragout oder Fleischpurée gegeben.

Wildpretschnitzchen mit Rahm.

Von gut abgelegenen Filet oder Schlegel von Hirsch oder anderem Wild macht man fingerdicke Schnitze, spickt sie, dünstet sie mit würfelig geschnittenem Speck und gibt, nachdem sie mürbe sind und Farbe haben, sauren Rahm dazu.

Wildpretschnitzchen mit Saft.

Abgelöstes Filet oder Lendenbraten von mürbem abgelegenen Reh oder Hirsch schneidet man zu Scheiben, salzt sie und bereitet sie ganz wie Beefsteaks. Dann kocht man die Abfälle und Hirschknochen mit etwas Suppe und Citronensaft, sieht diesen Saft über die Schnitzchen durch und gibt dann noch Spiegeleier darauf.

Wildpret-Ragout.

Gebratenes Hasen- oder Rehfleisch bindet man mit Wildpretsauce und gibt auch Fleisch von Wildgeflügel, Champignons, geräucherte Zunge, von jedem gleichviel würfelig geschnitten, dazu.

