

Die Knochen des Indians werden zerschlagen, mit weißer Suppe gut ausgekocht, rein abgeseihen und davon eine weiße Fricassée-Sauce bereitet. Wenn der Boudain schön gelblich gebacken ist, nimmt man das Papier weg und gibt ihn mit der in einer Saucière angerichteten Sauce schnell zur Tafel.

### Froschschenkel, gebackene.

Wenn die Froschschenkel gewaschen und abgetrocknet sind, werden sie mit Pfeffer und Salz bestreut, zuerst in Mehl, dann in verklüppertem Ei, dann wieder in Mehl umgekehrt und in schwimmendem Schmalz gebacken und mit Citronenscheiben und einigen Blättern Petersilie belegt.

---

## Wildpret.

### Kehziemer.

Der Kehziemer wird gehäutelt, gespickt und gebeizt, dann wird er mit Pfeffer und Salz eingerieben. In eine Bratpfanne thut man ein großes Stück Butter, Zwiebel, gelbe Rüben, einige Citronenscheiben, einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe und etwas von der Beize. Kommt der Braten in den Backofen, so muß er mit einem mit Butter bestrichenen Papier belegt werden und so wird er unter öfterem Uebergießen mit der eigenen Sauce 2 Stunden gebraten. Die Sauce wird vor dem Anrichten mit saurem Rahm abgezogen.

### Eskalops vom Reh mit Trüffeln im Faschreif.

Man häutet einen Rehrücken gut ab, löset die Filets der Länge nach von den Beinen weg, schneidet aus dem ganzen Fleisch schräge, halbfingerdicke Stücke, klopft sie mit einem Coteletmesser breit und panirt sie eskalopsförmig rund, salzt sie, tunkt jedes in frische Butter und legt sie dicht nebeneinander auf eine flache Sautés-Casserolle. Man schält dazu romanische Trüffeln, schneidet sie feinblättrig, legt sie auf die

Eskalops und bedeckt sie bis zum Gebrauche mit einem fetten Papier. Die Fleischabschnitzel und der unter dem Rücken befindliche Zungenbraten werden fein gehackt, darauf mit einem Stück roher Gansleber in einem Mörser gestossen, durch ein Haarsieb in einen Weibling gedrückt, mit 4 Löffeln zerlassener Butter, 4 Eidottern, einem Löffel guter brauner Sauce und 2 Löffel voll Madeira abgetrieben, und Pfeffer, Salz und etwas kleinwürflig geschnittene Trüffel daruntergemengt. Man schlägt nun von 4 Eiweiß einen recht festen Schnee, mengt ihn auch leicht darunter, füllt die Fajsch in eine schöne, gut mit Butter geschmierte Keifform und läßt sie in einer Dunstcasserolle, in welcher sich dreifingerhoch Wasser befindet, bis zum Gebrauche ausdünsten. Von den Rückenbeinen macht man auf die von uns schon früher angegebene Art mit Madeira eine gute braune Sauce. Vor dem Anrichten sautirt man die Reh-Eskalops mit den darauf befindlichen Trüffeln auf beiden Seiten schön im Saft, stürzt den Fajschreiß auf eine runde Schüssel, richtet die Eskalops darein und die Trüffeln in Gupf darauf an, maskirt sie mit der braunen Sauce und gibt sie heiß zur Tafel.

#### Gespickter Nehrücken mit Wildpretsauce.

Ein schöner, großer Nehrücken wird gut abgehäutet, reich gespickt und eingesalzen. Dazu kocht man Essig, Wasser, Zwiebel und blättrig geschnittenes Wurzelwerk, eine Citronenschale, 1 Porbeerblatt und 1 Stück Kuttelkraut gut aus, seigt diese Beize über den Nehrücken, der auf einer langen Bratpfanne gebraten wird, begießt denselben während des Bratens fleißig mit der Beize, bis er eine schöne Farbe angenommen hat. Dann sprudelt man Rahm mit einem Kochlöffel voll Mehl gut ab, mengt ihn unter die Beize, gibt auch einige Tropfen gebräunten Zucker dazu und läßt die Beize gut verkochen. Den Nehrücken, in schöne Portionen geschnitten, begießt man mit etwas Saft und servirt ihn auf einer langen Schüssel. Die Sauce wird nochmals geseigt und in einer Saucière zum Braten servirt.

#### Reh-Schlögel auf spanische Art.

Ein schöner, großer Rehschlögel wird rein abgehäutet, gespickt, gesalzen und in ein langes Wandel gelegt. Einen halben Liter Tisgweln macht man siedend, gibt 8 Oka Glace darein

und übergießt damit recht heiß einigemale den Schlögel, den man in dem Sude läßt, bis er ganz mürbe ist, worauf man den Speck in der Röhre glasirt. Gleichzeitig muß man darauf sehen, daß der Saft sich nicht verbrate, den man in einer Saucière zum Rehschlögel servirt. Der Schlögel wird in Portionen geschnitten, auf einer länglichen Schüssel angerichtet, mit dem Saft übergossen, oder in einer Saucière und mit abgeschmalzenen Macaroni garnirt, heiß servirt. Das Schlögelbein verziert man mit einer Papierrose (Papillote).

### Rehschlögel auf Jägerart.

Man gebe den Schlögel zwölf Stunden lang, mit  $\frac{1}{4}$  Kilo feinem Del, einem Kräutersträußchen und Wachholderbeeren, in eine fest zugedeckte Casserolle und wende ihn mehrmals um; spide ihn dann reichlich und lege ihn in die Bratcasserolle, bestreue ihn mit einem Eßlöffel Salz, übergieße ihn mit  $\frac{1}{4}$  Kilo heißer Butter und brate ihn unter fleißigem Begießen recht saftig. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gibt man auch noch dicken, sauren Rahm darüber, gießt die wohlabgefettete Sauce durch ein Sieb und servirt sie, nebst Salat und Kompot, zu dem Braten.

### Hirschziemer.

Das Bein des Hirschziemers wird ausgelöst und das Wildpret in rothem Weine zur Hälfte mit Wasser verdünnt und mit Wurzelwerk gesotten; dann röstet man in Butter Semmelbrösel, gibt zwei Eidotter und etwas Zucker dazu und vermengt Alles gut untereinander. Ist der Hirschziemer weich gesotten, so nimmt man ihn aus dem Weine, tranchirt ihn nach Portionen und bestreicht ihn oben mit den gerösteten Semmelbröseln. Der Hirschziemer wird heiß und gewöhnlich eine Ribiselsalse dazu servirt.

### Hirschbraten.

Hat man Gelegenheit, Hirschfleisch billig zu kaufen, so ist es, gut zubereitet, eine sehr empfehlenswerthe Fleischspeise. Man läßt das Fleisch einige Tage in guter Beize liegen, spickt es dann, bratet es, wobei man es mit Fett, Beize und etwas Rahm begießt. Indessen dünstet man das Wurzelwerk braun, läßt Mehl darin anlaufen, begießt es mit Beize, etwas

Suppe oder Wasser, gibt, wenn man hat, etwas rothen Wein dazu, ein ganz wenig Zucker und passirt zuletzt diesen Saft über das gebratene oder gedünstete Fleisch und läßt dieses noch mit dem Saft einmal aufkochen.

### Hirsch-Gateau mit Aspik. (Hirschbrot mit Aspik.)

Ein schönes Stück Hirschwildpret vom Schlögel oder Rücken (ein Kilo) wird gut abgehäutet, würfelig geschnitten und in einem Mörser fein gestossen. Dazu röstet man eine Gansleber, schneidet das Mittelstück derselben (woran die Galle liegt) aus, gibt dieses zu dem Hirschfleisch in den Mörser und stoßt es nochmals recht gut. Dann passirt man die gestoffene Fleischmasse durch ein Sieb, gibt sie in einen Weidling und treibt sie mit 4 Eidottern und 4 Eßlöffel voll zerlassener Butter flaumig ab. Dazu gibt man dann die übriggebliebene geröstete Gansleber, würfelig geschnitten, und ebensoviel würfelig geschnittenen Speck, dann Trüffel, eine Messerspitze voll Pfeffer, etwas Salz und 2 Eßlöffel voll gute, braune Sauce oder Glace. Von den übriggebliebenen 4 Eiweiß schlägt man einen festen Schnee und mengt ihn leicht unter die ganze Masse, welche hierauf in eine runde, gut mit Butter geschmierte Form gefüllt und darin zugedeckt, beiläufig 2 Stunden lang im Dunst gesotten wird, bis das Gateau völlig ausgekocht ist; sodann stürzt man es aus der Form, gibt es auf das Eis zum vollständigen Auskühlen und schneidet es in schöne längliche Theile.

### Wildschweinsbraten.

Der Schlögel eines jungen ein- bis zweijährigen Thieres wird abgehäutet, eingesalzen und mit reichlich Butter, Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, Nelken, Citronenscheiben und Wachholderbeeren zugesetzt und dann mit Essig und Wasser abgelöscht. Später streut man etwas Semmelmehl in die Sauce, damit sie dicker wird, oder gibt beim Zufügen gleich eine Brodrinde hinzu; man kann auch sauren Rahm zu dem Braten geben, versäume aber nicht, das Fleisch gut zuzudecken, die Sauce durchzutreiben und nochmals mit Rahm durchzurühren, ehe sie angerichtet wird. Ist das Schwein älter als  $1\frac{1}{2}$  Jahre, so muß das Fleisch eingebeizt werden.

### Ein Frischling oder wildes Ferkel

wird wie ein gewöhnliches Ferkel gebraten, nur daß es vorher eingebeizt werden kann. Statt der Bratwurstfülle haßt man zu Leber und Herz Reste von Wildbraten, Speck und ein paar Kapern.

### Wild-Schweinskopf.

Man wässert einen Wildschweinskopf eine Nacht und kocht selben im Wasser, welches stark gesalzen wird, thut Wachholder, Zwiebeln, Wurzeln und Kräuter daran und gibt, wenn es im kochen ist, genügend Essig dazu. Nun muß man ihn gut kochen und in seiner Brühe kalt werden lassen, damit der Geschmack von den Kräutern sich in das Fleisch zieht. Dann pußt man den Kopf rein ab und gibt folgende kalte Sauce dazu, nämlich: Man rührt 3 hartgekochte Eidotter mit einem Löffel voll feinen Del, etwas Pfeffer, auf Zucker abgeriebene Citrone, einen Löffel Senf und so viel Essig, daß sie die gehörige Dicke hat.

### Gebratene Wildente.

Man läßt Speck, Zwiebel, Wurzelwerk, Beizkräuteln und ganzes Gewürz in einer Casserolle braun eingehen, nachdem die Ente gepuht und ausgenommen ist, wird sie gespißt und in die Casserolle gegeben. Dann gießt man Essig und rothen Wein darauf und läßt sie weich dünsten. Wenn sie weich ist, legt man sie in eine flache Pfanne, übergießt sie mit Rahm und läßt sie braten, bis sie eine schöne Farbe hat. Währendem rührt man mit etwas Mehl und dem abgeseihten Saft eine Sauce ab, welche fortwährend gerührt werden muß, bis sie gut aufgeköcht hat; dann gibt man braunen Zucker, auch Citronenschalen und Rahm dazu; zuvor muß man aber das Fett rein abnehmen. Nachdem die Sauce nochmals aufgeköcht ist, wird sie separat angerichtet, die Ente wird tranchirt und mit Butterteig garnirt.

### Wildente auf ungarische Art.

Nachdem die Enten (zwei Stück) gereinigt sind, wird die Brust gespißt, der Speck würflich geschnitten und mit einem Häuptel Zwiebel in einer Casserolle schön gelb geröstet; dann wird guter Weinessig aufgegossen, die Wildenten werden darein

gelegt und darin mit einem Kaffeelöffel voll Paprika und Salz kurz gedünstet. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten gießt man  $\frac{1}{4}$  Liter guten Rahm darauf, den man bis zum Gebrauche aufkochen läßt. Man garnirt die Wildenten mit Butterteig oder anderem mürben Teige, häufig auch mit Nockerln oder Reis.

### Wilde Gans.

Von wilden Gänsen sind nur die jungen genießbar; sie werden einige Tage in Essig gelegt, in welchem allerhand feine Kräuter, Petersilie, Gelbrüben, ganzes Gewürz, Citronenscheiben, Lorbeerblätter, Zwiebel und Wachholderbeeren abgesotten wurden. Der Essig wird aber kalt an die Gänse geschüttet. Sie werden dann vor dem Zusetzen gespielt und nach Belieben auch mit Kartoffeln oder Semmelsülte, wie die zahme Gans, gefüllt. Zum Fertigmachen ist hier ein Dampfstopf mit Glasur sehr gut. Die Gans wird mit etwas Fleischbrühe, Wein und viel Butter, mit Zwiebeln, Wachholderbeeren und Lorbeerblatt, Citronenscheiben, ganzen Pfeffer und Nelken, gut zugedeckt, weich gedämpft und dann erst gelb gebraten. Ohne Dampfstopf dauert das Weichdämpfen 3 bis 4 Stunden, im Dampfstopfe dagegen ist eine wilde Gans schon in der halben Zeit fertig. Beim Anrichten muß die Sauce mit etwas Fleischbrühe und viel saurem Rahm verrührt und durchgeseiht werden.

### Gebratene Fasanen oder Reophühner.

Die Fasanen werden gereinigt, der Kopf abgeschnitten, aber nicht gernpft, die Füße aber daran gelassen; dann werden sie gut gespielt oder am Spieße gebraten, und wenn sie gut sind, angerichtet. Da wird dann der Kopf mit den Federn als Zierde wieder darangesteckt.

### Kalte Reophühner mit Aspik.

Man reinigt die Reophühner, flammirt und dressirt sie, gibt sie in eine mit Wurzeln eingerichtete Casserolle, salzt sie etwas, gießt gute, braune Suppe und ein Glas Bordeaux darauf, deckt sie mit fettem Papier und einem passenden Deckel zu und läßt sie in dem guten Saft weich dünsten. Man nimmt sodann die Reophühner aus dem Saft heraus und läßt sie gut auskühlen. Der Saft wird mit 2 Löffeln brauner

Sauce gemischt, hierauf durch ein Tuch rein geseihen und nun bis auf ein  $\frac{3}{10}$  Liter eingesotten, so zwar, daß sie eine schöne braune Farbe, Geschmack und einen Glanz bekommt; dazu kann man auch ein wenig zerlassenes Aspik geben. Die Sauce wird jetzt abermals durch ein Haarsieb in eine tiefe Schale gedrückt und unter öfterem Aufrühren ganz überkühlen gelassen. Die Kaphühner werden schön tranchirt und parirt, die Haut abgezogen, jedes Stück mit einer Gabel in die Sauce getunkt und wieder auskühlen gelassen, sodann auf einer Schüssel schön gupfförmig angerichtet, mit gehacktem Aspik verziert und an dem Rande der Schüssel mit großen Aspikeroutons bekränzt. Man kann zu diesem auch an der Seite Essig und Del serviren. Auf diese Art bereitet, kann man auch Feldhühner, Wachteln, Fasanen, Hasen zc. als Assiette zur Tafel geben.

### Hasenpfeffer.

Das Abgeschnittene vom Hasen: der Hals, die Brust und die Vorderläufe werden in kaltes Wasser gelegt und rein gewaschen. Dann werden einige Löffel voll Mehl in einem Stück Butter schön braun geröstet, fein geschnittene Zwiebeln darin gedämpft, mit Fleischbrühe abgelöscht, ein wenig Essig oder Wein, Nelken, Pfeffer, Salz, ein Lorbeerblatt und auch eine Citronenscheibe dazu gethan, der Hasenpfeffer hineingelegt und darin kochen gelassen, bis er weich ist.

### Kaninchen auf Wildpretart.

Man kocht eine Beize aus  $\frac{1}{4}$  Liter rothen Wein und ebensoviel Essig, Zwiebel, Beizkräuter, Lorbeerblätter, gestoßenem Pfeffer und einem schwachen Kaffeelöffel grob gestossener Wachholderbeeren. Der Hasenrücken sammt dem Lauf wird in ein irdenes Gefäß gelegt, nachdem er gesalzen, wird die Beize darüber gegossen und 2 bis 3 Tage in der Beize liegen gelassen, einigemal umgewendet und öfter begossen. Dann spickt man ihn und wird gebraten und mit Rahm begossen. Zwetschen in Essig sind sehr gut dazu.

### Gebratene Waldschneppen.

Man reinigt und flammirt Schneppen, belegt die Brust mit Speckschnitten, überbindet sie mit Spagat, salzt sie und richtet sie in einer Bratpfanne ein. Die Gedärme und der Koth

werden, nachdem man den Magen entfernt hat, mit einer zuvor blätterig geschnittenen spanischen Zwiebel und grüner Petersilie auf einem harten Brette mit dem Wiegmesser sehr fein geschnitten, gesalzen, mit etwas gestoffenem Pfeffer gestaubt und sodann mit Butter auf einem langsamen Feuer bis zum guten Geschmack geröstet, worauf man es mit einer handvoll Semmelbröseln und 2 Löffeln brauner Sauce mengt, mit 2 Eidottern legirt, auf schön formirte Semmelscheiben aufstreicht und in einer flachen Casserolle mit Butter backt, wobei man sie oben mit Glace befeuchtet. Die Schnepfen werden entweder in der Röhre oder am Spieße unter fleißigem Begießen mit Butter schön gebraten, sodann der Spagat entfernt, jede in 2 Theile geschnitten, und nun auf einer langen Schüssel, mit den Croutons an der Seite, angerichtet, die Köpfe als Zierde darauf gesteckt und mit Kompot von Dunsfrüchten zur Tafel servirt.

#### Wildpret-Hachée.

Uebrig gebliebenes Wildpret wird fein zu einen Hachée geschnitten, dann gibt man Kapern, Salz, klein geschnittene Limonenschalen, Gewürz, etwas Wildpretsauce und Milchrahm dazu und läßt es aufkochen. Nachdem es angerichtet ist, garnirt man es mit Butterteig.

#### Rollets vom Wild.

Man schneidet dünne Scheiben von der Wildpretkeule und klopft sie, und füllt sie auch mit folgendem Fajch: Das Fleisch vom Wild wird fein gehackt, von den Kräutern gibt man Beizkräutel, Basilicum, Estragon, grüne Petersilie und auch Zwiebel, alles fein gehackt, dazu, salzt es, gibt etwas Rahm und Citronensaft darein. Sollte der Fajch zu dünn sein, so gibt man etwas Semmelbröseln dazu, streicht den Fajch auf die gesalzenen und geklopften Fleischscheiben und rollt sie zusammen. In einer Casserolle wird Speck, einige zerhackte Knochen, Gewürz und Zwiebel zergehen gelassen, dann gibt man die Rollets hinein, gießt etwas Wein und Essig dazu und läßt sie weich dünsten. Wenn sie weich sind, nimmt man dieselben heraus, seigt den Saft durch und gibt Rahm hinein, legt die Rollets darein, läßt sie darin aufkochen und richtet sie damit an.



### Sammelfleisch mit Wildpret.

Der Schlägel oder nur eine Schale wird abgefettet, gespickt und eingefalzen. Dann wird Essig, sollte er zu scharf sein, mit Wasser vermischt, auf's Feuer gesetzt, ganzes Gewürz, Citronenschelben, Lorbeer und seine Kräuter darin gesotten und alles kochend über das Fleisch gegossen. Der Essig muß das Fleisch ganz bedecken. Stellt man den Braten an einen kühlen Ort, so kann er in dieser Weise 8 bis 10 Tage aufbewahrt werden. Er wird mit Speck belegt und in viel Butter oder Rindschmalz recht saftig gebraten. Nach einer Stunde wird der Speck entfernt, damit der Braten Farbe bekommt. Sollte das Fett zu sehr einschmoren, so wird das Fleisch mit etwas kochendem Wasser von Zeit zu Zeit abgelöscht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird ein Kochlöffel voll Mehl mit einigen Eßlöffeln voll Wein und Wasser angerührt und an den Braten gegossen. Beim Anrichten selbst wird die Sauce mit saurem Rahm durchgerührt, gefelht und in eine erwärmte Saucière gegossen.

### Krametsvögel gebraten.

Nachdem man sie gerupft, ausgenommen, gewaschen und gefalzen hat, biegt man ihnen die Flügel und Füße zurück, steckt ihnen einen dünnen Spieß quer durch die Rippen, dann eine Speck- oder eine Semmelscheibe, dann wieder einen Vogel u. s. w. Sie werden unter fleißigem Begießen mit Butter bei hellem Feuer gebraten.

### Wachteln mit Reis.

Man reinigt die nöthige Anzahl Wachteln, salzt sie, überbindet die Brüste mit Speckschnitten und läßt sie auf einer flachen Sauté-Casserolle unter fleißigem Begießen mit Butter gut in Saft braten; sollte dieser zu wenig sein, so gießt man einige Löffeln voll Suppe dazu.

Der Reis wird gereinigt, in einer Casserolle mit Suppe und Butter, zu welchen man noch eine ganze spanische Zwiebel gibt, halb gedünstet, worauf man ihn aufdeckt, die Zwiebel herausnimmt, den Reis mit der Gabel reblich macht und von dem Saft der gebratenen Wachteln etwas dazu gießt. Man dressirt nun die Wachteln auf und schneidet jede der Länge nach in zwei Theile, worauf man den Reis auf einer

tiefen Schüssel in Gupfform anrichtet, die Wachteln wieder zusammenlegt, so daß sie wie ganz aussehen, mit dem Rücken in den Reiskupf drückt, deren Brüste mit den Speckschnitten belegt, gut glacirt und heiß zur Tafel gibt.

### Wachteln auf Jägerart.

Die Wachteln werden rein gepuzt, flammirt und gewaschen, sodann mit einem Tuche abgetrocknet, gesalzen und die Brüste mit dünnen Speckschnitten eingebunden, worauf man in eine Casserolle eine fingerhohe Lage von Speck und Wurzeln gibt, die Wachteln dicht nebeneinander darauf legt und eine Stunde in ihrem eigenen Saft dünstet läßt. Die Wachteln werden hierauf herausgehoben und auf einer Brotpfanne in einer mäßig warmen Röhre schön überbraten. Die Wurzeln mit dem Wachtelsaft läßt man mit einem Kaffeelöffel voll Zucker und einem fingerlangen Stück Citronenschale kurz angehen, staubt es mit etwas Mehl und röstet es noch einige Minuten, worauf man es mit Suppe und gutem sauren Rahm auffüllt, gibt dazu noch 2 Löffel Weinessig und läßt die Jägersauce noch gut verlocken (wobei man aber darauf sieht, daß sie in recht flüssigem Stande bleibt), worauf man sie dann durch ein Sieb drückt. Die schön gebratenen Wachteln werden nun aufgebunden, der Speck aber an den Brüsten gelassen, auf einer langen Schüssel angerichtet, die heiße Sauce daruntergegossen und zur Tafel getragen. An der Seite des Bratens kann man auch kleine Semmelknödeln, Nockerln oder gedünsteten Reis serviren.

### Adrosß von Wildpret oder wildem Geflügel.

Man schneidet kleine Streifen von allem nur denkbaren Fleisch und klopft es, macht eine Marinade von feinem Del, Pfeffer, Salz und Citronensaft und Kräuter alles ganz fein, legt die feinen Rollets hinein und macht von dem anderen Fleisch ein Fäsch wie folgt: Das Fleisch wird fein gehackt, auch Speck schneidet man dazu, eine in Milch geweichte Semmel wird gut ausgedrückt, in eine Casserolle gegeben, auch ein Stück Butter und fein gehackte Kräuter, wie Thymian, Estragon, Petersilie und Zwiebel, und rührt es auf dem Feuer. Wenn es ausgekühlt ist, gibt man das gehackte Fleisch und die abgerührte Semmel in einen Mörser und stößt es fein. Hierauf

gibt man Muskatnuß, von 2 Eiern das Gelbe und das Weiße davon zu Schnee geschlagen dazu, dann streicht man in jede Fleisch-Scheibe etwas Fatsch, rollt es auf und sticht einen langen hölzernen Speil darein, nachher zieht man die Rollets durch folgende Claire: Man rührt  $\frac{1}{4}$  Kilo Mehl, 2 Eigelb und ein ganzes Ei, ein wenig Zucker,  $1\frac{1}{2}$  Deka Germ in einen Weidling ein, gießt soviel Bier dazu, daß es ein Teig wird wie zu Eierkuchen, und läßt ihn aufgehen an einem warmen Orte. Nachdem die Rollets durch die Claire gezogen sind, bäckt man sie langsam aus heißem Schmalz, zieht die Speiler heraus und richtet sie an.

### Ragout von gebratenem wilden Geflügel.

Allerhand gebratenes, wildes Geflügel kann auf folgende Art verwendet werden: Man schneidet das Fleisch in dünne Stückchen, stößt die Beine mit Butter und etwas gerösteter Semmel klein, und läßt dies mit Bratenbrühe, Wein, Nelken und etwas Zwiebeln, auch Citronenschale, so lange kochen, bis die Sauce etwas dick ist, feiht sie durch ein Sieb und läßt sie mit einigen Citronenscheiben und dem Fleisch wieder heiß werden. Beim Anrichten wird die Platte mit in Butter gerösteten Milchbrodschnitten garnirt.

### Wildpret-Sauce.

Ist man mit dem Braten eines Wildprets bald zu Ende, so rührt man einen kleinen Kochlöffel voll Mehl mit einem Viertelliter sauren Obers ab, überstreicht oder begießt den Braten einigemale damit, das Uebrige gibt man zur Braten-Sauce, und läßt es mit einigen Citronenscheiben und gestoffenen Gewürznelken noch ein wenig kochen. Sollte die Sauce zu dünn sein, so hilft man dadurch ab, daß man einen Löffel voll Mehl darin röstet.

### Schwarzwild-Sauce.

Man reibt ein schönes Stück schwarzes Brod, schneidet eine halbe handvoll Schalotten und Petersilie recht fein, zerstößt zehn Wachholderbeeren, und macht alles dieses mit zwei Löffel voll Senf, etwas klein geschnittener Citronenschale und Essig und Del nach Belieben, wie eine Sauce an.