

Geblättertes Hirschkalbfleisch. (Emincée de Faon.)

Das geblätterte Kalbfleisch gibt ebenfalls ein vortreffliches Gericht, das übrigens ganz ähnlich dem kälbernen Gerichte dieses Rahmens gleich bereitet wird. (S. Abschn. v. d. Kalbe.)

Hals, Schultern, Brust werden gewöhnlich nur braun eingemacht (S. Abschn. v. d. Hirschen).

Drey und zwanzigster Abschnitt.

Von dem Reh.

Dieses Thier gehört zum Geschlechte des Hirsches. Es ist aber kleiner, zierlicher und munterer; sein Fleisch ist weit vorzüglicher, als von den Hirschen. Am besten schmeckt es, wenn es ungefähr anderthalb Jahr alt ist.

Obwohl man das Reh das ganze Jahr hindurch gebraucht, so ist's dennoch nur im Herbst am besten. Ein junges Reh braucht nicht gesäuert zu werden, es wäre selbst Schade, diese Operation vorzunehmen, ein Paar Tage abliegen ist hinreichend, es mürbe zu machen, es behält mehr Saft, und den ihm eigenen delicatesen Geschmack, übrigens bekommt man es so selten, daß wir nur von dem alten Rehe abhandeln können.

Man pflegt das Wild zu säuern, um es mürbe zu bekommen, wie auch, um es längere Zeit aufzubewahren; hierdurch bekommt es eine Säure, die, mit dem Wildgeschmack genau verbunden, einen recht angenehmen Geschmack gibt, und bald allgemein dem natürlich wilden Geschmack vorgezogen wird. Alles Rothwild kann in der Säure ((S. Abschn. v. d. Eins.) gesäuert werden. Die Größe und das Alter bestimmen die Länge der Zeit, welche oft bis sechs Wochen dauern kann.

Gebratener Rehschlegel. (Cuisseau ou quartier de Chevreuil à la Broche.)

Der Schlegel wird gewöhnlich sammt der Lende abgehauen, über blaue Kohlenflamme gehalten, bis das feine Häutchen zu-

sammen gezogen und mürbe geworden ist, oder es wird mit dem Speckmesser abgelöst, welches so geschehen muß, daß das Fleisch keine Wunde erhalte, und sonach wird derselbe fein gespickt (S. Abschn. v. d. Spicken), endlich mit Salz und Concassé bestäubt, an einen Spieß gesteckt, wenn es ein junges Reh ist; wenn es ein altes ist, so wird es in die Sauerbrühe gelegt und aufbewahrt. Bey dem Braten wird der Schlegel mit zwey, die Lende aber mit vier mit Butter bestrichenen Bogen Papier überbunden, und eine Stunde bey mittelstarkem Feuer gebraten; eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Papier abgenommen, das Feuer hell gemacht, um dem Braten die gehörige Farbe zu geben, unter dieser Zeit mit der Hälfte saurerer Brühe und eben so viel Butter begossen. Bey dem Anrichten wird das vorstehende Rohrbein mit reinem Papier überbunden; unter den Schlegel kommt dann etwas Glace mit pikanter Lünke (S. Abschn. v. d. Lünken.)

Rehschlegel mit sauerm Rahm. (Cuisseau de Chevreuil à la Crème aigre.)

Der gespickte und gesäuerte Rehschlegel (S. d. vorhergehenden) wird ohne Papier an mittelstarkem Feuer gebraten, und unter währenden Braten mit zwey Schöpflöffeln voll saurer Brühe und eben so viel Rahm vermengt, begossen; diese Lünke vermindert sich allmählich bis auf einen Schöpflöffel, sie wird durch ein Haartuch geseihet, mit etwas Glace und Limoniensaft gehoben und dem Schlegel beygesetzt (S. Abschn. d. Kunst zu braten).

Die von dem übrig gebliebenen Rehschlegel gemachten Emincée und Gehäcke, werden jenen von Schöpfen gleich bereitet und sind sehr zu empfehlen. (S. Abschn. v. Schöpfen, vorbenannte Gerichte betreffend.)

Rehrücken mit Paradiesäpfeln. (Quarrée de Chevreuil, sauce tomate.)

Die Rücken zweyer Rehböcke werden von einander gehauen, so daß es vier halbe Rücken gibt; sie werden dann fein gespickt (S. Abschn. v. d. Spicken) und gesäuert (S. Abschn. v. d. Eins.),

endlich an dünne Spießchen gesteckt, am großen Spieß gegen einander gebunden und schnell gebraten. Sie werden ungefähr auf sechs Zoll Länge gestugt und mit einer Paradiesäpfel-Lunke (S. Abschn. v. d. Lunken) aufgetischt; die Rippen werden nur zwey Finger breit gelassen. Das Ganze muß von sehr guter Miene seyn und ein lieblich kräftiges Gericht geben.

Geschwungene Reh-Coteletten. (Côtelettes de Chevreuil sautées), und

Reh-Coteletten auf dem Roste. (Côtelettes de Chevreuil grillées.)

Werden ganz so wie die Kälbern, nur im verjüngten Maßstabe behandelt. (S. Abschn. v. d. Kalb, Coteletten betreffend.) In die Mitte jener geschwungenen kommen weiße durchgeschlagene Zwiebeln (S. Abschn. v. d. durchgeschl. Hülsenfr.), oder braun eingemachte Gurken. (S. Abschn. v. d. Pflanzen.) In die auf dem Roste kommt ein Coteletten-Saft oder eine saure Lunke. (S. Abschn. v. d. Lunken.) Diese Coteletten sind von unendlich feinem Geschmacke, allein sie dürfen nicht dem übrigen Fleische gleich gesäuert, sondern nur hinlänglich abgelegt seyn.

Der Hals, die Schulter und Brust werden braun eingemacht. (S. Abschn. v. d. Hirschfleisch). Es ließen sich noch eine große Menge Gerichte aufzeichnen, allein es sind bloß Wiederholungen des Gesagten bey den Schöpfen und bey den kommenden Hasen, allwo man füglich nachschlagen und darnach selbst combiniren kann.

Vier und zwanzigster Abschnitt.

Vom Hasen.

Man findet den Hasen überall auf dem Erdboden verbreitet, nur in einem gar zu heißen Klima lebt er nicht. Nach der Beschaffenheit seines gewöhnlichen Aufenthaltes bekommt er verschiedene Nahmen; so kennt man z. B. Berghasen, Sumpfs-