



## IX. KAPITEL

# Relevés und Entrées von Wild.

ERSTE SERIE.

**Gibier à Poil.**

**Haarwild.**

Der Hirsch (Cerf), der Damhirsch (Daim) und die Gemse (Isard und Chamois), die zusammen mit dem Reh die Klasse des in Frankreich verwendeten Hoch- oder Rotwildes (Gibier de venaison) bilden, werden auf die gleiche Weise wie das Reh zubereitet; es ist also unnötig, für jede einzelne Wildart spezielle Zubereitungsarten anzugeben.

Das Reh wird nach Belieben mariniert (gebeizt), jedoch ist es bei jungen und frischen Tieren besser, davon abzusehen. — Da die Marinaden bereits im Kapitel der Saucen (S. 54) beschrieben wurden, brauchen wir hier nicht noch einmal darauf zurückzukommen; wir erinnern nur wiederum daran, daß in Bezug auf die Schärfe der Marinade mit der Zeit, während welcher das Wild eingelegt werden soll, gerechnet werden muß, und daß man auch auf die Natur des Fleisches Rücksicht zu nehmen hat, ganz besonders wenn es sich um Reh handelt.

Chevreuil. — Reh.

**Civet de Chevreuil.**

**Rehpfeffer.**

Hierzu nimmt man die Schultern, Hals, Hochrippen und Brüste. Die Stücke sollen wenigstens 6 Stunden vorher mit dem für den Pfeffer bestimmten Wein und den gewöhnlichen Aromaten mariniert werden. Vor dem Aufstellen läßt man die Stücke gut abtropfen, trocknet sie und macht sie auf starkem Feuer marschieren. Die Zubereitung ist die gleiche wie diejenige des Hasenpfeffers, ohne auch die Bindung mit dem Blut zu unterlassen, ohne welche der Pfeffer