

Wildpret in dieselbe, läßt es noch ein wenig damit anziehen, wobei man sich vor dem Anbrennen wohl zu hüten hat, und streue bei dem Anrichten noch klar gewiegte Zitronenschale darüber.

Wildpret zu räuchern. Es wird sorgfältig von den Knochen befreit, mit einem Tuche abgeputzt, sogleich in ein Gefäß mit Salz gelegt, mit gestoßenen Wachholderbeeren, Drajon (Estdrajon), Thymian, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und ganzen Nelken bestreut und acht Tage lang liegen gelassen, sodann aber gelinde geräuchert.

Wildprets-Ragout. Die Hinterkeule eines Rehens wird genommen und in Stücke geschnitten, jedes derselben mit Speck gespickt der in Salz und Wunderpfeffer umgekehrt ist, in gleichviel Essig und Wasser gelegt, fünf gehackte Charlotten, einige Lorbeerblätter, etwas Thymian und Salz dazu gethan, das Wildpret 2 bis 3 Tage im Essig und Wasser liegen gelassen, herausgenommen, mit etwas Essig, einem Stückchen Butter von der Größe eines Eies, und vier gehackten Charlotten angesetzt, aufgekocht, von vier Pfund Rindfleisch die braune Kraftbrühe und etwas von der Brühe, in welcher das Rindfleisch gelegen, dazu gegossen, die zu einem Ragout gehörigen Kleinigkeiten nach und nach hinzugefügt, als: 1) Rindsgaumen, Rindsuntermaul; 2) Schweinsohren, 1 Loth Morcheln, 1 Loth Pilze (welche eine Stunde kochen müssen); ein Loth Pingeln oder Pinienkerne, ein Loth Pistazien, 1 Pfund Kastanien, ein halbes Pfund Spargel, 8 Stück Midder, ein halbes Pfund braune Fleischklöße (welche eine halbe Stunde kochen müssen) und ein Pfund Saucischen (welche eine Viertelstunde kochen müssen). Das Fleisch des Rehens selbst muß $\frac{3}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Stunde lang gekocht werden. Zuletzt wird braun gebranntes Mehl, 4 Sardellen, Zitronenschel-