

Aus der Frauenwelt.

Aus dem Reich der Mode und Gesellschaft.

New York, 20. September.

Obgleich alle Anstrengungen gemacht werden, uns den pflüchten Mod wieder zu bringen, gibt es doch der neuen Modelle von Paris und London genug, die den Mod ohne Plisse aufweisen. Argend eine Drapierung, Blende oder andere Ausschmückung ist jedoch fast immer vorhanden, um den absolut glatten Effekt, der manchmal wie eine Hebertreibung aussieht, abzuschwächen. Und hier mag gleich gesagt werden, daß die höchsten Triumphe und die hoffnungsvollsten Misserfolge in den neuen Modellen — wenn man den frühen Erzeugnissen trauen kann — von den mehr oder weniger geschickten Drapierungen abhängig sind.

Es ist immer eine Probe, diese Drapierung, ein Plüsch, durch den der Künstler unfehlbar von dem Plüsch zu unterscheiden ist, und wenn immer, wie jetzt, Drapierung an Bedeutung zunimmt und zu einem wichtigen Faktor des Neuen in der Mode wird, gibt es Verdacht für die, welche Kleider machen, wie für diejenigen, die sie tragen.

Eine Probe, die sich vom Sommer in den Herbst hinüber getrieben hat, ist die Art, ein dunkles Gelb-grau. Dasselbe hat ihr Erscheinen in einigen der neuen Tuch- und Atlasstoffe gemacht, und in Verbindung mit dunkleren Material oder Verts in gleichen Farbentönen, ist es überaus wirkungsvoll.

Ein niedliches Kleid für Nachmit-



Schwarz und Weiß noch immer modern.



Theater-Robe in fittfarbigem Atlas-Tuch.

logswede von fittfarbigem, changierenden Atlas zeigt unsere erste Abbildung. Der Mod ist an der Seite gefaltet, wo er einen Einsatz von Stickerei und Vorte sichtbar werden läßt. Oben ist er garniert mit einem zwei Zoll breiten Ruffstreifen vom eigenen Material.

Ruffstreifen garnieren auch den Mann der hier ausgeschmittenen Blouse. Diesen Ausschnitt füllt ein Hofe von der Vortentfächer, die unten an der Seite den Hof garniert. Das Material bildet auch die Garnitur der Kermel. Von dunkelfarbigen Atlas ist der Gürtel.

Von weichen Corburoy-Sammet ist der zu dem Kleid getragene Hut, garniert mit einer großen Hofe und eingelebt mit fittfarbigem Atlas.

Helle Farben, garniert mit breiten Streifen von dunkler Seide, Atlas und Sammet gehören noch immer zu den wirkungsvollsten Moden. In vielen Fällen nimmt Sammet die Stelle von Seide oder Atlas schwereren Gewebes ein. Die feinen Seiden-Serges, in jarten Farbentönen, garniert mit dunklem Sammet sind jedoch außergewöhnlich elegant und repräsentieren eine Mode, die allehien ist von der fashonablen Engländerin während der Saison der Rennen. Gemuldetes Material ist keineswegs auf Seide beschränkt, sondern man begegnet einigen überaus ele-

gantem Effekten in punktierten Gamme, Kasse, Sponge etc. Andere Muster bestehen aus Gruppen von drei oder vier Punkten, die in einem Kreis eingeschlossen sind. Dann gibt es einzelne Punkte, die mit einer helleren Farbe umrandet sind, kleine Halbmonde oder ähnliche Figuren in Menge.

Tuchstoffe so verschiedener Art haben ihr Erscheinen gemacht. — Atlas-Tuch, Seiden-Tuch, Pongee-Tuch etc. — daß niemand übersehen ist von dem Erscheinen von Velone de laine, oder Sammet-Tuch. Etwas ähnliches dieser Art kam letzten Winter schon heraus, aber der Versuch der Herbst-Saison ist viel weicher und reicher, und wird, in den neuen Farben der Erfolg der Saison sein, so weit wie Material in Betracht kommt.

Allelei Berichte über kommende Moden durchschwären die Luft, doch kann man nichts davon glauben. Die äußerste Diskretion wird in den großen Säulenhäusern beobachtet, selbst die Verkäufer und Verkäuferinnen sind aus den Arbeitsräumen verbannt. Und in den Lektoren weiß die eine Partie der Näher und Zuschauer nicht, was im nächsten Zimmer vor sich geht.

Die Säupter aller großen, Säuler entschieden schon vor einiger Zeit, was die neuen Moden sein würden, gerade wie jedes Jahr. Die Haupt-Idee bleibt dieselbe, doch werden kaum zwei Details die gleichen sein. Hier ist es, wo man seiner Originalität den Weg freigegeben kann, im Ausarbeiten der Details.

Im Allgemeinen sind die Kleider länger. Das Promenadenkostüm ist entschieden höher, ohne jedoch übertrieben kurz zu sein. Alle andern



Eine Robe auf dem Gebiete separater Kleider.

Kleider berühren den Boden, wenn gleich die enge Hochweite, beim Gehen der Trägerin, ein Aufrollen verursacht, so daß sie hauptsächlich nicht lang ausfallen. Man trifft auch eine Menge Schleppe in der Regel separat von den engen Röden und am häufigsten vierreihig, wenn auch abgerundete, zugespitzte und Fischschwanz-Schleppen anzutreffen sind, und noch irgend einem Winkel abzuweisen, statt solide im Rücken niederzufallen.

Unregale Rodlänge sieht im Zeichen der neuen Moden und ist der Gegenstand beträchtlicher Experimente während des Sommers gewesen. Viele der höchsten Triumphe und Misserfolge dieser Art sind in unserer zweiten Abbildung dargestellt. Es läßt sich nicht sagen, ob diese Rodlänge, als dieses kleine Zerstückeln in Weiß mit einer breiten Blende von schwarzem Sammet unten herum. Sammet wird viel an Stelle von Seide und Atlas für Garnitur verwendet. Die Front des Rodes ist mit einer, unterhalb der Ärmellinie nach beiden Seiten abweichenden Seidenblende garniert, deren oberer Theil mit winzigen Knöpfen verziert ist.

Die Blouse hat einen vierreihigen Sammetstreifen und den spitzen Ausschnitt umrandet die mit Knöpfen besetzte Blende. Die Bluse ist von schwerer Stickerei-Apparatur, Schmale, mit Knöpfen verzierte Blenden bilden den Abschluß der Kermel.

Man trifft auch einige wunderbare Effekte in Schwarz und Weiß in Perlenarbeit und Stickerei für Gesäße. Schwarzer Tüll mit einem Gefüge von weichen Tüll, geteilt in feinen spiralförmigen Stücken, bleibt auf das all-over Winter in weichen Tüll beschränkt, das ohne Frage mit dem Schwarz durchwoben ist, aber wie ein Einlage ausbleibt. Dieser Typ von Material ist als Drapierung verwendet an einem von Drecoll's neuen Modellen und wird von verschiedenen Importeuren benutzt.

Keine Spitzen, besonders in den gelblichen, eera und Ocker-Tönen werden in großen Quantitäten verwendet und Tüll, glatter, punktirter oder gestreifter ist überaus populär. Da sind auch schöne, und wirkungsvolle, schwere Spitzen, alle die alten Liebhaber, und einige jüngere neu hinzugekommene, wie z. B. die Gema, die ihre Verwendung finden.

Mit den Sammet, Plüsch- und gerippten Seidenstoffen etc., sollte man glauben, daß die schärferen Spitzen eine mehr prominente Rolle spielen würden, als sie es in Wirklichkeit thun, aber die Vorliebe für Halbseiden, und Plüsch sichert auch fern die Bevorzugung von Netz-Spitzen.

Was Plüsch anbelangt, so werden vereinte Anstrengungen gemacht, diesen Material sowohl auf dem Gebiete der Puffmaderkunst, wie auf dem

der Kleidermaderen einen festen Platz zu geben und dürften diese Bemühungen auf dem ersten Gebiete mehr Erfolg aufweisen, als auf dem letzteren, wenigstens einige der kräftigsten der eleganten, neuen Mädel in schwerem Seidenplüsch ausgeführt sind.

Unter den neuen, separaten Plüsch sind viele die mit tiefen Hofes und Stragen von glatter Seide ausgestattet sind, während die Blouse selbst von gewirftem Stoff oder Seide gearbeitet ist. Ein weiteres Detail, das durchaus neu, ist ein vier bis fünf Zoll breiter Streifen von gestickter Gaze oder Giffon, der zwischen Büsten und Taillelinie ringsum die Blouse läuft und in gleicher Höhe auch die Kermel umgibt. Unsere dritte Abbildung zeigt ein solches Modell.

Als Material dient gewirftester Giffon, in den Farben dunkelroth und dunkelfärbig, während das Hofe von glatt-weißer Seide ist, von weichem Gewebe, bestreift mit Netz, und umrandet mit einer Ruffe von weicher Spitze.

Neu und originell wirkt der breite Streifen in Vorderen-Effekt, der sich unterhalb der Büstenlinie um die Blouse wie auch, in gleicher Höhe, um die Kermel hinzieht. Ein einfaches, aber wirkungsvolles Aussehen bildet auch die Reihe Knöpfe auf dem Hofe. Die gestreiften Ebenen von Baumwoll- und Seiden-Mischung machen sehr praktische Kleider für Schulmädchen. Das gestreifte Material erfordert sehr wenig Garnitur, etwa nur ein wenig einfarbige Seide für Blenden oder Halspolitur in der Farbe der Streifen. Von diesem Material kann auch der lose getastete Gürtel sein, und etwa eine an der Blouse angebrachte Schleife.

Wichtig ist für die richtige Verwendung des Wildes in der Küche die Kenntnis seines Alters, denn nur junges Wild eignet sich zum Braten, Fleisch älterer Thiere dagegen soll man dampfen, während altes Wild und Wildgeflügel ganz ausgezeichnete Prüfungen liefern. Für die Jugend des Wildes gibt es nur ganz allgemeine Merkmale, Rothwild soll man nur im Herbst und Winter kaufen, wo es frisch und zart ist, als im Frühling und Sommer, bis zum dritten Lebensjahre das aller Wild dieses, klar und glänzend aussehendes helles Fett; zarter als Rothwild ist Damwild, am zartesten das Rehwild. Vom Schwarzwild soll man nur das Fleisch junger Frischlinge nehmen, das zart und feinschmeckend ist, ältere Thiere bedürfen längere Reifung, um zart zu werden, durch die der Eigengeschmack des Fleisches sehr beeinträchtigt wird. Zu dem beliebtesten Wild gehört Meißner Lamm, trotzdem er doch eigentlich ein seltsames Thier ist, denn er hat statt der Ohren „Löffel“, statt der Augen „Wägel“, statt des Schwanzes eine „Blume“, statt der Vorderbeine „Käse“ und statt der Haare „Bolle“. Die Hälften sind im Wohl bei weitem einträglicher, der Käse bereut dabei die Hagen nach ihrem Aufenthalt, wo er sie erlegt, und untersteht daher Berg-, Wald- und Feldhagen. Die Jugend des Hosen läßt sich an verschiedenen Merkmalen feststellen. Bei jungen Hosen sind die Gelenke an den Vorderfüßen getrennt, ihre Kinnlebe läßt sich unter den Kinnbäden beim Zusammenbringen einbiegen, die Löffel lassen sich der Länge nach leicht einziehen, und endlich zeigt ein weißliches Fleckchen an der Stirn aufsicher die Jugend, da der Hase dieses nur bis zum ersten vollendeten Lebensjahre hat. Am besten für die Küche ist ein sogenannter Dreiviertelhase, der zwischen dem jungen Höschen und einem alten Meißner Lamm die Mitte hält.

Von der Verwendung des Wildfleisches auf rechte Weise fäubern, niemals soll das Wild in reichlicher Weise mit Wasser in Verbindung gebracht werden. Das einzig richtige Verfahren, Wild zu fäubern und die blutigen zerflossenen Stellen zu reinigen, besteht in der folgenden Behandlung, die in Frankreich schon längst üblich ist. Man legt das Wildfleisch auf ein großes Porzellanblech, niemals auf ein Holzblech, welches abgewaschenes feuchtes Fleisch bei längerem Liegen auslaugt. Dann taucht man ein großes Leinentuch in lauwarmes Salzwasser und wäscht das Fleisch damit überall gut ab, wobei man das Tuch wiederholt gut auspresst und das Wasser öfter erneuert. Die

Blut- und Schußstellen müssen besonders gereinigt werden, und zwar mit kaltem, nicht übermangensaurem Kaliverfegtes Wasser mittelst eines großen Schwammes, mit dem man diese Stellen für sich allein auswäscht. Erst nach diesem Reinigen trocknet man das Fleisch ab, spült es mit kaltem Speckstreifen und bereitet es für die verschiedenen Gerichte vor. Alles Wild beansprucht, da es sehr fettarm ist, einen reichlichen Fettsatz, und zwar kann man Wild nur in Butter und reichlich Speck braten, dieses Fett soll sogar so reichlich genommen werden, daß kein Kochgeschien von Wasser oder anderer Flüssigkeit bis etwa eine Viertelstunde vor vollendeter Bratzeit nötig ist, da ein solches Kochgeschien den Bratprozess sofort lört und ihn in Schmoren verwandelt, das ein ganz anderes Ergebnis erzielt, als es die fäulnisge Einwirkung des Bratprozesses hervorbringt. Da alles Wild nur kurzer Bratzeit bedarf und eine Viertelstunde vor der Vollendung des Bratens das überflüssige Fett abgegosser wird, so ist der Fettverbrauch nur anscheinend groß, das abgefließte Fett zu allen Gemüsen oder Fleischdampfergerichten weiter verwendet werden kann. In der letzten Viertelstunde vor der Vollendung des Bratens man die für fast alle Wildarten unentbehrliche saure Sahne über den Braten, die sich mit dem Braten abzukommen bräunen muß und mit der das Fleisch wiederholt begossen wird, zuletzt löst man in der Sauce noch einen Bouillonnierel und verkostet sie mit etwa glattgerührtem Maismehl, damit sie leicht gebunden ist. Kochen soll man alles Wild nur im Nothfalle, da seine köstlichen Extraktstoffe dabei nicht völlig zur Entfaltung kommen. Eine besondere Vorsicht verlangt die Verwendung eines ganzen Rehkes im Hauskalt, die aus Sparlichkeitsgründen da bringend angebraten werden kann, wo die Hausfrau das Austrennen der einzelnen Fleischstücke verliert, wo ein kühler, luftiger Raum zum Aufhängen des Rehkes vorhanden, wo der Hauskalt genügend groß oder eine Zehelung mit Verwandten oder Freunden möglich und eine vielseitige Ausnützungskennntnis vorhanden ist, zu der ich einige Fingerzeige gebe.

Das immer angewendet gelieferte Reh soll man mit dem Kopf nach oben aufhängen und zuerst eine der Aulen auslösen, wobei man die beiden letzten Glieder des Rehnes mit der Hand festhält, das Fell auch an der Trennstelle wieder sorgfältig zusammenhängt, so daß die richtigen Theile nicht beständige Luftbewegung ausgefetzt sind. Die Kehle wird gebrochen und am folgenden Tage aus ihrem Fleische mit dem abgelösten Fleisch eines ausgeputzten Rehblattes ein Wildpudding bereitet, zu dem die aus dem Rehblattnoden gelöschte Brühe mit braunem Buttermehl, Speisemürze und Pilze die Sauce gibt. Der Rest wird abends kalt mit Weinaldenfauce und Praffartoffeln gegeben. Die zweite ausgelöste Kehle kann man mit feiner Kräuter- oder Pfeffermarinade überziehen, drei Tage darin liegen lassen, dann braten und mit Knoblauch und etwas Johannisbeergeleesatz schmieren. Die Leberreste dieser Kehle geben mit dem gelochten Hals- und Kopffleisch des Rehkes ein gutes Ragout, zu dem Verlywiebeln, Kavern, kleine Gurkenscheiben und Zitronensaft die pikante Würzung geben. Die dünnen Rippenstücke des Rehkes liefern wohl-schmeckende Rollbraten zum Abendessen. Man löst das Fleisch von den Knochen, zerhackt diese, kocht sie mit Burgweineff und leicht fe durch. Die losgelassenen Fleischtheile befreit man mit einer Fleischfarce, rollt sie auf, bindet sie, brät sie an und schmort sie in der Knochenbrühe gar. Bis zum Erkalten werden die Rollbraten be-schwert und gepreßt, dann in Scheiben geschnitten und mit der entkofferten, mit Zitronensaft gesüßten und mit aufgelöster Gelatine gezeichneten Brühe verziert. Von Wäden verwendet man die größere Hälfte zu einem hochfeinen Braten, den kleineren Theil zu köstlichen Rehfoteletten, die eine ausgezeichnete Beilage zu feinen Gemüsen geben. Das letzte Rehblatt findet zu Fleischdampfergerichten Verwendung, man paniert, brät und zu Sauerkraut und Kartoffelbrei reicht. Alle Präparaten werden nacheinander zerfchlagen und gut ausgekocht, aus ihnen bereitet man die verschiedensten Suppen wie: Wild-, Linsen-, Windjar-Gravuruppe und dergleichen, so daß in einer guten Wode alles bis auf die Weine und das Fett auf vorzügliche Weise verwendet ist. Die Kehle können noch zu Gallettbereitung ausgetastet werden, das Fett kann man zu einem hübschen kleinen Borleger gerben lassen, doch eignet sich für diesen Zweck nur ein einfarbiges Wildfleisch. Ein man das Tuch wiederholt gut auspresst und das Wasser öfter erneuert. Die

Wanda.

Sausfrauenplauderei.

Allerci vom Wildret.

Von Luise Holle.

Wichtig ist für die richtige Verwendung des Wildes in der Küche die Kenntnis seines Alters, denn nur junges Wild eignet sich zum Braten, Fleisch älterer Thiere dagegen soll man dampfen, während altes Wild und Wildgeflügel ganz ausgezeichnete Prüfungen liefern. Für die Jugend des Wildes gibt es nur ganz allgemeine Merkmale, Rothwild soll man nur im Herbst und Winter kaufen, wo es frisch und zart ist, als im Frühling und Sommer, bis zum dritten Lebensjahre das aller Wild dieses, klar und glänzend aussehendes helles Fett; zarter als Rothwild ist Damwild, am zartesten das Rehwild. Vom Schwarzwild soll man nur das Fleisch junger Frischlinge nehmen, das zart und feinschmeckend ist, ältere Thiere bedürfen längere Reifung, um zart zu werden, durch die der Eigengeschmack des Fleisches sehr beeinträchtigt wird. Zu dem beliebtesten Wild gehört Meißner Lamm, trotzdem er doch eigentlich ein seltsames Thier ist, denn er hat statt der Ohren „Löffel“, statt der Augen „Wägel“, statt des Schwanzes eine „Blume“, statt der Vorderbeine „Käse“ und statt der Haare „Bolle“. Die Hälften sind im Wohl bei weitem einträglicher, der Käse bereut dabei die Hagen nach ihrem Aufenthalt, wo er sie erlegt, und untersteht daher Berg-, Wald- und Feldhagen. Die Jugend des Hosen läßt sich an verschiedenen Merkmalen feststellen. Bei jungen Hosen sind die Gelenke an den Vorderfüßen getrennt, ihre Kinnlebe läßt sich unter den Kinnbäden beim Zusammenbringen einbiegen, die Löffel lassen sich der Länge nach leicht einziehen, und endlich zeigt ein weißliches Fleckchen an der Stirn aufsicher die Jugend, da der Hase dieses nur bis zum ersten vollendeten Lebensjahre hat. Am besten für die Küche ist ein sogenannter Dreiviertelhase, der zwischen dem jungen Höschen und einem alten Meißner Lamm die Mitte hält.

Von der Verwendung des Wildfleisches auf rechte Weise fäubern, niemals soll das Wild in reichlicher Weise mit Wasser in Verbindung gebracht werden. Das einzig richtige Verfahren, Wild zu fäubern und die blutigen zerflossenen Stellen zu reinigen, besteht in der folgenden Behandlung, die in Frankreich schon längst üblich ist. Man legt das Wildfleisch auf ein großes Porzellanblech, niemals auf ein Holzblech, welches abgewaschenes feuchtes Fleisch bei längerem Liegen auslaugt. Dann taucht man ein großes Leinentuch in lauwarmes Salzwasser und wäscht das Fleisch damit überall gut ab, wobei man das Tuch wiederholt gut auspresst und das Wasser öfter erneuert. Die

Blut- und Schußstellen müssen besonders gereinigt werden, und zwar mit kaltem, nicht übermangensaurem Kaliverfegtes Wasser mittelst eines großen Schwammes, mit dem man diese Stellen für sich allein auswäscht. Erst nach diesem Reinigen trocknet man das Fleisch ab, spült es mit kaltem Speckstreifen und bereitet es für die verschiedenen Gerichte vor. Alles Wild beansprucht, da es sehr fettarm ist, einen reichlichen Fettsatz, und zwar kann man Wild nur in Butter und reichlich Speck braten, dieses Fett soll sogar so reichlich genommen werden, daß kein Kochgeschien von Wasser oder anderer Flüssigkeit bis etwa eine Viertelstunde vor vollendeter Bratzeit nötig ist, da ein solches Kochgeschien den Bratprozess sofort lört und ihn in Schmoren verwandelt, das ein ganz anderes Ergebnis erzielt, als es die fäulnisge Einwirkung des Bratprozesses hervorbringt. Da alles Wild nur kurzer Bratzeit bedarf und eine Viertelstunde vor der Vollendung des Bratens das überflüssige Fett abgegosser wird, so ist der Fettverbrauch nur anscheinend groß, das abgefließte Fett zu allen Gemüsen oder Fleischdampfergerichten weiter verwendet werden kann. In der letzten Viertelstunde vor der Vollendung des Bratens man die für fast alle Wildarten unentbehrliche saure Sahne über den Braten, die sich mit dem Braten abzukommen bräunen muß und mit der das Fleisch wiederholt begossen wird, zuletzt löst man in der Sauce noch einen Bouillonnierel und verkostet sie mit etwa glattgerührtem Maismehl, damit sie leicht gebunden ist. Kochen soll man alles Wild nur im Nothfalle, da seine köstlichen Extraktstoffe dabei nicht völlig zur Entfaltung kommen. Eine besondere Vorsicht verlangt die Verwendung eines ganzen Rehkes im Hauskalt, die aus Sparlichkeitsgründen da bringend angebraten werden kann, wo die Hausfrau das Austrennen der einzelnen Fleischstücke verliert, wo ein kühler, luftiger Raum zum Aufhängen des Rehkes vorhanden, wo der Hauskalt genügend groß oder eine Zehelung mit Verwandten oder Freunden möglich und eine vielseitige Ausnützungskennntnis vorhanden ist, zu der ich einige Fingerzeige gebe.

Das immer angewendet gelieferte Reh soll man mit dem Kopf nach oben aufhängen und zuerst eine der Aulen auslösen, wobei man die beiden letzten Glieder des Rehnes mit der Hand festhält, das Fell auch an der Trennstelle wieder sorgfältig zusammenhängt, so daß die richtigen Theile nicht beständige Luftbewegung ausgefetzt sind. Die Kehle wird gebrochen und am folgenden Tage aus ihrem Fleische mit dem abgelösten Fleisch eines ausgeputzten Rehblattes ein Wildpudding bereitet, zu dem die aus dem Rehblattnoden gelöschte Brühe mit braunem Buttermehl, Speisemürze und Pilze die Sauce gibt. Der Rest wird abends kalt mit Weinaldenfauce und Praffartoffeln gegeben. Die zweite ausgelöste Kehle kann man mit feiner Kräuter- oder Pfeffermarinade überziehen, drei Tage darin liegen lassen, dann braten und mit Knoblauch und etwas Johannisbeergeleesatz schmieren. Die Leberreste dieser Kehle geben mit dem gelochten Hals- und Kopffleisch des Rehkes ein gutes Ragout, zu dem Verlywiebeln, Kavern, kleine Gurkenscheiben und Zitronensaft die pikante Würzung geben. Die dünnen Rippenstücke des Rehkes liefern wohl-schmeckende Rollbraten zum Abendessen. Man löst das Fleisch von den Knochen, zerhackt diese, kocht sie mit Burgweineff und leicht fe durch. Die losgelassenen Fleischtheile befreit man mit einer Fleischfarce, rollt sie auf, bindet sie, brät sie an und schmort sie in der Knochenbrühe gar. Bis zum Erkalten werden die Rollbraten be-schwert und gepreßt, dann in Scheiben geschnitten und mit der entkofferten, mit Zitronensaft gesüßten und mit aufgelöster Gelatine gezeichneten Brühe verziert. Von Wäden verwendet man die größere Hälfte zu einem hochfeinen Braten, den kleineren Theil zu köstlichen Rehfoteletten, die eine ausgezeichnete Beilage zu feinen Gemüsen geben. Das letzte Rehblatt findet zu Fleischdampfergerichten Verwendung, man paniert, brät und zu Sauerkraut und Kartoffelbrei reicht. Alle Präparaten werden nacheinander zerfchlagen und gut ausgekocht, aus ihnen bereitet man die verschiedensten Suppen wie: Wild-, Linsen-, Windjar-Gravuruppe und dergleichen, so daß in einer guten Wode alles bis auf die Weine und das Fett auf vorzügliche Weise verwendet ist. Die Kehle können noch zu Gallettbereitung ausgetastet werden, das Fett kann man zu einem hübschen kleinen Borleger gerben lassen, doch eignet sich für diesen Zweck nur ein einfarbiges Wildfleisch. Ein man das Tuch wiederholt gut auspresst und das Wasser öfter erneuert. Die

Blut- und Schußstellen müssen besonders gereinigt werden, und zwar mit kaltem, nicht übermangensaurem Kaliverfegtes Wasser mittelst eines großen Schwammes, mit dem man diese Stellen für sich allein auswäscht. Erst nach diesem Reinigen trocknet man das Fleisch ab, spült es mit kaltem Speckstreifen und bereitet es für die verschiedenen Gerichte vor. Alles Wild beansprucht, da es sehr fettarm ist, einen reichlichen Fettsatz, und zwar kann man Wild nur in Butter und reichlich Speck braten, dieses Fett soll sogar so reichlich genommen werden, daß kein Kochgeschien von Wasser oder anderer Flüssigkeit bis etwa eine Viertelstunde vor vollendeter Bratzeit nötig ist, da ein solches Kochgeschien den Bratprozess sofort lört und ihn in Schmoren verwandelt, das ein ganz anderes Ergebnis erzielt, als es die fäulnisge Einwirkung des Bratprozesses hervorbringt. Da alles Wild nur kurzer Bratzeit bedarf und eine Viertelstunde vor der Vollendung des Bratens das überflüssige Fett abgegosser wird, so ist der Fettverbrauch nur anscheinend groß, das abgefließte Fett zu allen Gemüsen oder Fleischdampfergerichten weiter verwendet werden kann. In der letzten Viertelstunde vor der Vollendung des Bratens man die für fast alle Wildarten unentbehrliche saure Sahne über den Braten, die sich mit dem Braten abzukommen bräunen muß und mit der das Fleisch wiederholt begossen wird, zuletzt löst man in der Sauce noch einen Bouillonnierel und verkostet sie mit etwa glattgerührtem Maismehl, damit sie leicht gebunden ist. Kochen soll man alles Wild nur im Nothfalle, da seine köstlichen Extraktstoffe dabei nicht völlig zur Entfaltung kommen. Eine besondere Vorsicht verlangt die Verwendung eines ganzen Rehkes im Hauskalt, die aus Sparlichkeitsgründen da bringend angebraten werden kann, wo die Hausfrau das Austrennen der einzelnen Fleischstücke verliert, wo ein kühler, luftiger Raum zum Aufhängen des Rehkes vorhanden, wo der Hauskalt genügend groß oder eine Zehelung mit Verwandten oder Freunden möglich und eine vielseitige Ausnützungskennntnis vorhanden ist, zu der ich einige Fingerzeige gebe.

Das immer angewendet gelieferte Reh soll man mit dem Kopf nach oben aufhängen und zuerst eine der Aulen auslösen, wobei man die beiden letzten Glieder des Rehnes mit der Hand festhält, das Fell auch an der Trennstelle wieder sorgfältig zusammenhängt, so daß die richtigen Theile nicht beständige Luftbewegung ausgefetzt sind. Die Kehle wird gebrochen und am folgenden Tage aus ihrem Fleische mit dem abgelösten Fleisch eines ausgeputzten Rehblattes ein Wildpudding bereitet, zu dem die aus dem Rehblattnoden gelöschte Brühe mit braunem Buttermehl, Speisemürze und Pilze die Sauce gibt. Der Rest wird abends kalt mit Weinaldenfauce und Praffartoffeln gegeben. Die zweite ausgelöste Kehle kann man mit feiner Kräuter- oder Pfeffermarinade überziehen, drei Tage darin liegen lassen, dann braten und mit Knoblauch und etwas Johannisbeergeleesatz schmieren. Die Leberreste dieser Kehle geben mit dem gelochten Hals- und Kopffleisch des Rehkes ein gutes Ragout, zu dem Verlywiebeln, Kavern, kleine Gurkenscheiben und Zitronensaft die pikante Würzung geben. Die dünnen Rippenstücke des Rehkes liefern wohl-schmeckende Rollbraten zum Abendessen. Man löst das Fleisch von den Knochen, zerhackt diese, kocht sie mit Burgweineff und leicht fe durch. Die losgelassenen Fleischtheile befreit man mit einer Fleischfarce, rollt sie auf, bindet sie, brät sie an und schmort sie in der Knochenbrühe gar. Bis zum Erkalten werden die Rollbraten be-schwert und gepreßt, dann in Scheiben geschnitten und mit der entkofferten, mit Zitronensaft gesüßten und mit aufgelöster Gelatine gezeichneten Brühe verziert. Von Wäden verwendet man die größere Hälfte zu einem hochfeinen Braten, den kleineren Theil zu köstlichen Rehfoteletten, die eine ausgezeichnete Beilage zu feinen Gemüsen geben. Das letzte Rehblatt findet zu Fleischdampfergerichten Verwendung, man paniert, brät und zu Sauerkraut und Kartoffelbrei reicht. Alle Präparaten werden nacheinander zerfchlagen und gut ausgekocht, aus ihnen bereitet man die verschiedensten Suppen wie: Wild-, Linsen-, Windjar-Gravuruppe und dergleichen, so daß in einer guten Wode alles bis auf die Weine und das Fett auf vorzügliche Weise verwendet ist. Die Kehle können noch zu Gallettbereitung ausgetastet werden, das Fett kann man zu einem hübschen kleinen Borleger gerben lassen, doch eignet sich für diesen Zweck nur ein einfarbiges Wildfleisch. Ein man das Tuch wiederholt gut auspresst und das Wasser öfter erneuert. Die

Blut- und Schußstellen müssen besonders gereinigt werden, und zwar mit kaltem, nicht übermangensaurem Kaliverfegtes Wasser mittelst eines großen Schwammes, mit dem man diese Stellen für sich allein auswäscht. Erst nach diesem Reinigen trocknet man das Fleisch ab, spült es mit kaltem Speckstreifen und bereitet es für die verschiedenen Gerichte vor. Alles Wild beansprucht, da es sehr fettarm ist, einen reichlichen Fettsatz, und zwar kann man Wild nur in Butter und reichlich Speck braten, dieses Fett soll sogar so reichlich genommen werden, daß kein Kochgeschien von Wasser oder anderer Flüssigkeit bis etwa eine Viertelstunde vor vollendeter Bratzeit nötig ist, da ein solches Kochgeschien den Bratprozess sofort lört und ihn in Schmoren verwandelt, das ein ganz anderes Ergebnis erzielt, als es die fäulnisge Einwirkung des Bratprozesses hervorbringt. Da alles Wild nur kurzer Bratzeit bedarf und eine Viertelstunde vor der Vollendung des Bratens das überflüssige Fett abgegosser wird, so ist der Fettverbrauch nur anscheinend groß, das abgefließte Fett zu allen Gemüsen oder Fleischdampfergerichten weiter verwendet werden kann. In der letzten Viertelstunde vor der Vollendung des Bratens man die für fast alle Wildarten unentbehrliche saure Sahne über den Braten, die sich mit dem Braten abzukommen bräunen muß und mit der das Fleisch wiederholt begossen wird, zuletzt löst man in der Sauce noch einen Bouillonnierel und verkostet sie mit etwa glattgerührtem Maismehl, damit sie leicht gebunden ist. Kochen soll man alles Wild nur im Nothfalle, da seine köstlichen Extraktstoffe dabei nicht völlig zur Entfaltung kommen. Eine besondere Vorsicht verlangt die Verwendung eines ganzen Rehkes im Hauskalt, die aus Sparlichkeitsgründen da bringend angebraten werden kann, wo die Hausfrau das Austrennen der einzelnen Fleischstücke verliert, wo ein kühler, luftiger Raum zum Aufhängen des Rehkes vorhanden, wo der Hauskalt genügend groß oder eine Zehelung mit Verwandten oder Freunden möglich und eine vielseitige Ausnützungskennntnis vorhanden ist, zu der ich einige Fingerzeige gebe.

Das immer angewendet gelieferte Reh soll man mit dem Kopf nach oben aufhängen und zuerst eine der Aulen auslösen, wobei man die beiden letzten Glieder des Rehnes mit der Hand festhält, das Fell auch an der Trennstelle wieder sorgfältig zusammenhängt, so daß die richtigen Theile nicht beständige Luftbewegung ausgefetzt sind. Die Kehle wird gebrochen und am folgenden Tage aus ihrem Fleische mit dem abgelösten Fleisch eines ausgeputzten Rehblattes ein Wildpudding bereitet, zu dem die aus dem Rehblattnoden gelöschte Brühe mit braunem Buttermehl, Speisemürze und Pilze die Sauce gibt. Der Rest wird abends kalt mit Weinaldenfauce und Praffartoffeln gegeben. Die zweite ausgelöste Kehle kann man mit feiner Kräuter- oder Pfeffermarinade überziehen, drei Tage darin liegen lassen, dann braten und mit Knoblauch und etwas Johannisbeergeleesatz schmieren. Die Leberreste dieser Kehle geben mit dem gelochten Hals- und Kopffleisch des Rehkes ein gutes Ragout, zu dem Verlywiebeln, Kavern, kleine Gurkenscheiben und Zitronensaft die pikante Würzung geben. Die dünnen Rippenstücke des Rehkes liefern wohl-schmeckende Rollbraten zum Abendessen. Man löst das Fleisch von den Knochen, zerhackt diese, kocht sie mit Burgweineff und leicht fe durch. Die losgelassenen Fleischtheile befreit man mit einer Fleischfarce, rollt sie auf, bindet sie, brät sie an und schmort sie in der Knochenbrühe gar. Bis zum Erkalten werden die Rollbraten be-schwert und gepreßt, dann in Scheiben geschnitten und mit der entkofferten, mit Zitronensaft gesüßten und mit aufgelöster Gelatine gezeichneten Brühe verziert. Von Wäden verwendet man die größere Hälfte zu einem hochfeinen Braten, den kleineren Theil zu köstlichen Rehfoteletten, die eine ausgezeichnete Beilage zu feinen Gemüsen geben. Das letzte Rehblatt findet zu Fleischdampfergerichten Verwendung, man paniert, brät und zu Sauerkraut und Kartoffelbrei reicht. Alle Präparaten werden nacheinander zerfchlagen und gut ausgekocht, aus ihnen bereitet man die verschiedensten Suppen wie: Wild-, Linsen-, Windjar-Gravuruppe und dergleichen, so daß in einer guten Wode alles bis auf die Weine und das Fett auf vorzügliche Weise verwendet ist. Die Kehle können noch zu Gallettbereitung ausgetastet werden, das Fett kann man zu einem hübschen kleinen Borleger gerben lassen, doch eignet sich für diesen Zweck nur ein einfarbiges Wildfleisch. Ein man das Tuch wiederholt gut auspresst und das Wasser öfter erneuert. Die

Blut- und Schußstellen müssen besonders gereinigt werden, und zwar mit kaltem, nicht übermangensaurem Kaliverfegtes Wasser mittelst eines großen Schwammes, mit dem man diese Stellen für sich allein auswäscht. Erst nach diesem Reinigen trocknet man das Fleisch ab, spült es mit kaltem Speckstreifen und bereitet es für die verschiedenen Gerichte vor. Alles Wild beansprucht, da es sehr fettarm ist, einen reichlichen Fettsatz, und zwar kann man Wild nur in Butter und reichlich Speck braten, dieses Fett soll sogar so reichlich genommen werden, daß kein Kochgeschien von Wasser oder anderer Flüssigkeit bis etwa eine Viertelstunde vor vollendeter Bratzeit nötig ist, da ein solches Kochgeschien den Bratprozess sofort lört und ihn in Schmoren verwandelt, das ein ganz anderes Ergebnis erzielt, als es die fäulnisge Einwirkung des Bratprozesses hervorbringt. Da alles Wild nur kurzer Bratzeit bedarf und eine Viertelstunde vor der Vollendung des Bratens das überflüssige Fett abgegosser wird, so ist der Fettverbrauch nur anscheinend groß, das abgefließte Fett zu allen Gemüsen oder Fleischdampfergerichten weiter verwendet werden kann. In der letzten Viertelstunde vor der Vollendung des Bratens man die für fast alle Wildarten unentbehrliche saure Sahne über den Braten, die sich mit dem Braten abzukommen bräunen muß und mit der das Fleisch wiederholt begossen wird, zuletzt löst man in der Sauce noch einen Bouillonnierel und verkostet sie mit etwa glattgerührtem Maismehl, damit sie leicht gebunden ist. Kochen soll man alles Wild nur im Nothfalle, da seine köstlichen Extraktstoffe dabei nicht völlig zur Entfaltung kommen. Eine besondere Vorsicht verlangt die Verwendung eines ganzen Rehkes im Hauskalt, die aus Sparlichkeitsgründen da bringend angebraten werden kann, wo die Hausfrau das Austrennen der einzelnen Fleischstücke verliert, wo ein kühler, luftiger Raum zum Aufhängen des Rehkes vorhanden, wo der Hauskalt genügend groß oder eine Zehelung mit Verwandten oder Freunden möglich und eine vielseitige Ausnützungskennntnis vorhanden ist, zu der ich einige Fingerzeige gebe.

Blut- und Schußstellen müssen besonders gereinigt werden, und zwar mit kaltem, nicht übermangensaurem Kaliverfegtes Wasser mittelst eines großen Schwammes, mit dem man diese Stellen für sich allein auswäscht. Erst nach diesem Reinigen trocknet man das Fleisch ab, spült es mit kaltem Speckstreifen und bereitet es für die verschiedenen Gerichte vor. Alles Wild beansprucht, da es sehr fettarm ist, einen reichlichen Fettsatz, und zwar kann man Wild nur in Butter und reichlich Speck braten, dieses Fett soll sogar so reichlich genommen werden, daß kein Kochgeschien von Wasser oder anderer Flüssigkeit bis etwa eine Viertelstunde vor vollendeter Bratzeit nötig ist, da ein solches Kochgeschien den Bratprozess sofort lört und ihn in Schmoren verwandelt, das ein ganz anderes Ergebnis erzielt, als es die fäulnisge Einwirkung des Bratprozesses hervorbringt. Da alles Wild nur kurzer Bratzeit bedarf und eine Viertelstunde vor der Vollendung des Bratens das überflüssige Fett abgegosser wird, so ist der Fettverbrauch nur anscheinend groß, das abgefließte Fett zu allen Gemüsen oder Fleischdampfergerichten weiter verwendet werden kann. In der letzten Viertelstunde vor der Vollendung des Bratens man die für fast alle Wildarten unentbehrliche saure Sahne über den Braten, die sich mit dem Braten abzukommen bräunen muß und mit der das Fleisch wiederholt begossen wird, zuletzt löst man in der Sauce noch einen Bouillonnierel und verkostet sie mit etwa glattgerührtem Maismehl, damit sie leicht gebunden ist. Kochen soll man alles Wild nur im Nothfalle, da seine köstlichen Extraktstoffe dabei nicht völlig zur Entfaltung kommen. Eine besondere Vorsicht verlangt die Verwendung eines ganzen Rehkes im Hauskalt, die aus Sparlichkeitsgründen da bringend angebraten werden kann, wo die Hausfrau das Austrennen der einzelnen Fleischstücke verliert, wo ein kühler, luftiger Raum zum Aufhängen des Rehkes vorhanden, wo der Hauskalt genügend groß oder eine Zehelung mit Verwandten oder Freunden möglich und eine vielseitige Ausnützungskennntnis vorhanden ist, zu der ich einige Fingerzeige gebe.

Das immer angewendet gelieferte Reh soll man mit dem Kopf nach oben aufhängen und zuerst eine der Aulen auslösen, wobei man die beiden letzten Glieder des Rehnes mit der Hand festhält, das Fell auch an der Trennstelle wieder sorgfältig zusammenhängt, so daß die richtigen Theile nicht beständige Luftbewegung ausgefetzt sind. Die Kehle wird gebrochen und am folgenden Tage aus ihrem Fleische mit dem abgelösten Fleisch eines ausgeputzten Rehblattes ein Wildpudding bereitet, zu dem die aus dem Rehblattnoden gelöschte Brühe mit braunem Buttermehl, Speisemürze und Pilze die Sauce gibt. Der Rest wird abends kalt mit Weinaldenfauce und Praffartoffeln gegeben. Die zweite ausgelöste Kehle kann man mit feiner Kräuter- oder Pfeffermarinade überziehen, drei Tage darin liegen lassen, dann braten und mit Knoblauch und etwas Johannisbeergeleesatz schmieren. Die Leberreste dieser Kehle geben mit dem gelochten Hals- und Kopffleisch des Rehkes ein gutes Ragout, zu dem Verlywiebeln, Kavern, kleine Gurkenscheiben und Zitronensaft die pikante Würzung geben. Die dünnen Rippenstücke des Rehkes liefern wohl-schmeckende Rollbraten zum Abendessen. Man löst das Fleisch von den Knochen, zerhackt diese, kocht sie mit Burgweineff und leicht fe durch. Die losgelassenen Fleischtheile befreit man mit einer Fleischfarce, rollt sie auf, bindet sie, brät sie an und schmort sie in der Knochenbrühe gar. Bis zum Erkalten werden die Rollbraten be-schwert und gepreßt, dann in Scheiben geschnitten und mit der entkofferten, mit Zitronensaft gesüßten und mit aufgelöster Gelatine gezeichneten Brühe verziert. Von Wäden verwendet man die größere Hälfte zu einem hochfeinen Braten, den kleineren Theil zu köstlichen Rehfoteletten, die eine ausgezeichnete Beilage zu feinen Gemüsen geben. Das letzte Rehblatt findet zu Fleischdampfergerichten Verwendung, man paniert, brät und zu Sauerkraut und Kartoffelbrei reicht. Alle Präparaten werden nacheinander zerfchlagen und gut ausgekocht, aus ihnen bereitet man die verschiedensten Suppen wie: Wild-, Linsen-, Windjar-Gravuruppe und dergleichen, so daß in einer guten Wode alles bis auf die Weine und das Fett auf vorzügliche Weise verwendet ist. Die Kehle können noch zu Gallettbereitung ausgetastet werden, das Fett kann man zu einem hübschen kleinen Borleger gerben lassen, doch eignet sich für diesen Zweck nur ein einfarbiges Wildfleisch. Ein man das Tuch wiederholt gut auspresst und das Wasser öfter erneuert. Die

Blut- und Schußstellen müssen besonders gereinigt werden, und zwar mit kaltem, nicht übermangensaurem Kaliverfegtes Wasser mittelst eines großen Schwammes, mit dem man diese Stellen für sich allein auswäscht. Erst nach diesem Reinigen trocknet man das Fleisch ab, spült es mit kaltem Speckstreifen und bereitet es für die verschiedenen Gerichte vor. Alles Wild beansprucht, da es sehr fettarm ist, einen reichlichen Fettsatz, und zwar kann man Wild nur in Butter und reichlich Speck braten, dieses Fett soll sogar so reichlich genommen werden, daß kein Kochgeschien von Wasser oder anderer Flüssigkeit bis etwa eine Viertelstunde vor vollendeter Bratzeit nötig ist, da ein solches Kochgeschien den Bratprozess sofort lört und ihn in Schmoren verwandelt, das ein ganz anderes Ergebnis erzielt, als es die fäulnisge Einwirkung des Bratprozesses hervorbringt. Da alles Wild nur kurzer Bratzeit bedarf und eine Viertelstunde vor der Vollendung des Bratens das überflüssige Fett abgegosser wird, so ist der Fettverbrauch nur anscheinend groß, das abgefließte Fett zu allen Gemüsen oder Fleischdampfergerichten weiter verwendet werden kann. In der letzten Viertelstunde vor der Vollendung des Bratens man die für fast alle Wildarten unentbehrliche saure Sahne über den Braten, die sich mit dem Braten abzukommen bräunen muß und mit der das Fleisch wiederholt begossen wird, zuletzt löst man in der Sauce noch einen Bouillonnierel und verkostet sie mit etwa glattgerührtem Maismehl, damit sie leicht gebunden ist. Kochen soll man alles Wild nur im Nothfalle, da seine köstlichen Extraktstoffe dabei nicht völlig zur Entfaltung kommen. Eine besondere Vorsicht verlangt die Verwendung eines ganzen Rehkes im Hauskalt, die aus Sparlichkeitsgründen da bringend angebraten werden kann, wo die Hausfrau das Austrennen der einzelnen Fleischstücke verliert, wo ein kühler, luftiger Raum zum Aufhängen des Rehkes vorhanden, wo der Hauskalt genügend groß oder eine Zehelung mit Verwandten oder Freunden möglich und eine vielseitige Ausnützungskennntnis vorhanden ist, zu der ich einige Fingerzeige gebe.

Das immer angewendet gelieferte Reh soll man mit dem Kopf nach oben aufhängen und zuerst eine der Aulen auslösen, wobei man die beiden letzten Glieder des Rehnes mit der Hand festhält, das Fell auch an der Trennstelle wieder sorgfältig zusammenhängt, so daß die richtigen Theile nicht beständige Luftbewegung ausgefetzt sind. Die Kehle wird gebrochen und am folgenden Tage aus ihrem Fleische mit dem abgelösten Fleisch eines ausgeputzten Rehblattes ein Wildpudding bereitet, zu dem die aus dem Rehblattnoden gelöschte Brühe mit braunem Buttermehl, Speisemürze und Pilze die Sauce gibt. Der Rest wird abends kalt mit Weinaldenfauce und Praffartoffeln gegeben. Die zweite ausgelöste Kehle kann man mit feiner Kräuter- oder Pfeffermarinade überziehen, drei Tage darin liegen lassen, dann braten und mit Knoblauch und etwas Johannisbeergeleesatz schmieren. Die Leberreste dieser Kehle geben mit dem gelochten Hals- und Kopffleisch des Rehkes ein gutes Ragout, zu dem Verlywiebeln, Kavern, kleine Gurkenscheiben und Zitronensaft die pikante Würzung geben. Die dünnen Rippenstücke des Rehkes liefern wohl-schmeckende Rollbraten zum Abendessen. Man lö