

WILD EN GEVOGELTE

HAAS

Braadtijd 2 à 3 uur

Bij een jongen haas kan men de ooren inscheuren, is dit niet het geval, dan is hij oud en zal men goed doen er hazenpastei (zie conserveeren van vleesch) van te maken, of te trachten hem te verbeteren door hem twee dagen lang telkens met een weinig azijn te begieten. De jonge haas dan wordt gelardeerd, wat men zeer goed zelf kan doen. Daarvoor neemt men 150 gram versch spek en snijdt het in dunne reepjes.

De haas die van 't vel ontdaan en opgezet is, wordt nu over den rug en de pooten van reepjes spek voorzien, die men er met de lardeernaald doorhaalt of met een puntig mesje in het vleesch duwt. Intusschen heeft men in de hazepan met deksel of andere pan met deksel 150 gram boter bruin gebraden en legt den haas, met zout bestrooid daarin. In het eerste half uur voegt men er niets bij, na dien tijd telkens iets van het volgende mengsel; in het begin weinig, later meer: het bloed van den haas, $1\frac{1}{2}$ deciliter water, en 1 deciliter roode wijn. De haas moet naar grootte 2 à 3 uur braden, steeds met gesloten braadpan. Zorg vooral dat de lever er bij is, voor de mooie jus.

KONIJN

Braadtijd 2 à 3 uur

Wordt op dezelfde wijze gebraden soms met toevoeging

van room, of melk soms met wijn, naar verkiezing, bij room blijft het vleesch wit, bij wijn wordt het bruin.

EENDVOGEL, FAIZANT, PATRIJS, DUIVEN,
TALINGEN, KORHANEN, PLUVIEREN,
HOUTSNIPPEN, WATERSNIPPEN

Deze allen worden niet gelardeerd maar met dunne sneedjes spek voorzien, die men over den rug bindt en later bij het opdoen het touwtje er van wegneemt, of bedekt met een stuk varkensnet. Het spek is bij het opdoen dan gewoonlijk verbraden. Zij worden allen aanvankelijk in een dichte pan gebraden, met 100 gram of 50 gram boter en zout, naar gelang der grootte, met toevoeging van 1 à 2 deciliter water, ook naar grootte. In het laatste kwartier of half uur neemt men het deksel van de pan, die boven op de kachel of in den oven heeft gestaan, naar verkiezing, en laat het wild open in den oven braden, om het croquant te hebben, dikwijls bedruipende. De braadtijd wordt hieronder opgegeven: Faizant $1\frac{1}{2}$ uur, Korhaan $1\frac{1}{2}$ uur, Patrijs 1 uur, Eendvogel 1 uur of $1\frac{1}{2}$ naar grootte, Duif 1 uur, Snippen $\frac{1}{2}$ uur, Talingen en Pluvieren 1 uur.

KWARTELS VINKEN EN LIJSTERS

Braadtijd $\frac{1}{2}$ uur

Deze worden allen in $\frac{1}{2}$ uur gebraden, een kwartier in gesloten, een kwartier in open pan, met een stukje spek boven op, en bruin gebraden boter onder in de pan. Men bedruipt ze vaak, eenig water toevoegende, bij het opdoen legt men elk vogeltje op een gebakken sneedje brood (in den vetpot gebakken).

GANS

Braadtijd 3 uur

De gans wordt in de meeste gevallen met kastanjes gevuld, die te voren gekookt en gepeld zijn, de sterke smaak van dit dier wordt daardoor weggenomen. Is men niet overtuigd een jonge gans te hebben, zoo doet men goed hem voor het vullen en braden een kwartier te koken en daarna uit te laten lekken. Men neemt 80 gram boter, laat ze bruin braden en legt de gans er in, langzamerhand 2 deciliter koud water toevoegend. Twee uur in dichte pan, één uur in open pan braden.

KIPPEN EN KUIKENS

Braadtijd 1 à 1½ uur

Wat voor kip doorgaat is gewoonlijk een haan, maar als het jong gevogelte is, doet dit erniets toe, oudere kippen, zijn echter veel malscher dan hanen. Een oude haan, is alleen goed voor den soepketel. Wij nemen dan een jonge haan, of kip, van middelbaren leeftijd. Nog beter zijn kuikens, die altijd malsch en blank van vleesch zijn. Kippen of hanen en kuikens worden niet met open pan gebraden, omdat zij zeer sappig en zacht moeten zijn, boven op de kachel of in den oven, in gesloten pan. Men braadt per kip 50 gram natuurboter bruin, en voegt er later bij het braden 50 gram margarine bij, zout en 1 deciliter koud water. Zij worden vaak bedropen en naar verkiezing met een lepeltje Worcestershiresaus gebraden.

POULARDEN EN KALKOENEN

Braadtijd 1½ en 3 uren.

De poularden worden juist zoo als kippen gebraden,

de kalkoenen ook zoo, maar men vult ze eerst met 250 gram kalfsgehakt op de gewone wijze aangemaakt met 2 eieren en schiltruffels, vooruit in madera gelegd. Men neemt per kalkoen 100 gram boter of half boter, half margarine en braadt hem in gesloten pan drie uren.

HAZENPEPER

Het overschot van haas, ook wel met rundvleesch vermengd, wordt gestoofd met de overgeschoten jus, 1 deciliter bessensap, 1 deciliter rooden wijn, een scheut azijn, 6 kruidnagels, 10 peperkorrels, of peper en nagelgruis, zout en suiker naar smaak, met vier zure appels in stukjes. Deze moet men niet terug kunnen vinden, zij stoven geheel fijn. De saus wordt gebonden met sago of maizena.

REEBOUT

Braadtijd 20 minuten per 500 gram.

Men zet den reebout 24 uur in een marinade van 1 deciliter water, 1 deciliter roode wijn, $\frac{1}{2}$ deciliter azijn, een uitje, zout, kruidnagelen, een laurierblad en een weinig kokskruiden, daarna lardeert men hem en braadt 100 gram boter bruin, waarin men den bout legt en hem langzaam laat braden, vaak bedruipende en 2 deciliter van de doorgezeefde marinade toevoegende, men bindt de saus met bloem in boter fijn gewreven.

REERAGOUT

De resten van den reebout worden gestoofd in de jus en met hetgeen er van de marinade over is, en een paar uitjes, de saus gebonden met boter en bloem.