



Notr'Canard

Bulletin d'information de la Confrérie St Hubert du Grand-Val

Nr 166, novembre 2021

Chers amis de la Confrérie St Hubert du Grand-Val,

La saison de chasse bat son plein. On entend encore les chiens chanter dans la forêt. Mais nous arrivons au bout de la chasse aux chevreuils avec les attributions du plan de chasse généralement réalisées.

Les émotions étaient intenses. Les souvenirs restent à jamais gravés dans nos esprits. Les images d'actions de chasse défilent encore dans nos têtes avec la satisfaction d'un travail bien fait.

Mais cette quête de gibier n'est pas tout à fait terminée: certains nemrods se déplaceront vers les points d'eau pour se concentrer encore pendant quelques semaines à la sauvagine. Et pour d'autres, ils iront encore taquiner le sanglier.

Le fruit de cette quête a été choyé, préparé et transformé avec respect et dignité pour une conservation adéquate. Des repas de fête nous attendent pour les semaines et les mois qui suivent. Mais souvent on se retrouve à court d'idée pour apprêter des plats d'exception. Notre bibliothèque avec les livres de "menus de gibier" est bien étoffée et les images font souvent saliver. Mais les recettes sont parfois (souvent) compliquées avec des produits rares que nous ne trouvons pas toujours dans nos commerces.

Cette édition de Notr'Canard propose quelques idées simples pour sortir des éternels civets et autres saucisses. Bien entendu, ce ne sont pas des recettes pour une cuisine cinq étoiles... mais des idées pour vous animer à réaliser et tenter de nouvelles choses. Et n'oubliez pas qu'on retrouve sur notre site internet déjà plus d'une septantaine d'idées pour des plats "chasse" avec des produits "bien d'chez nous". Et cette liste s'allonge de mois en mois.

Alors, à vos fourneaux... et bon appétit !

Votre Président, René Kaenzig

C'est du vécu

La réussite dans la mauvaise option

par René Kaenzig

Le samedi 2 octobre était le jour d'ouverture de la chasse aux chevreuils. J'étais prêt: mentalement, physiquement et matériellement. Ne me suffisait plus que de "mettre le feu au vert".

J'avais défini deux options pour cette journée d'ouverture. C'était le brouillard qui allait décider sur l'une ou l'autre. Réveillé bien avant l'heure officielle d'ouverture de la chasse, j'observe la météo depuis ma fenêtre. Beau temps, pas de brouillard, la visibilité sera bonne... et c'est donc la première option que je viens de choisir. Je partirai à pied depuis mon domicile pour arpenter les pâturages sous le *Mont Raimoux*. La deuxième option était de partir en voiture sur les hauteurs de notre montagne et de billebauder à travers les bosquets.



Je me suis équipé de mon sac à dos remplis de tout le "barda" nécessaire pour une belle journée dans notre campagne. L'ouverture officielle de la chasse est à 06:31 heures (une heure avant le levé officiel du soleil à 07:31 heures). J'étais là... sous le *Mont Raimoux*, pile à l'heure au rendez-vous avec la nature. Mais voilà que le brouillard se forme. Je n'avais vraiment pas prévu ce change-

Confrérie St Hubert du Grand-Val

st-hubert-du-grand-val@bluewin.ch
http://www.st-hubert-du-grand-val.org
CH-2746 Crémines, Suisse





ment de décors. Le brouillard me recouvre et m'enveloppe tel ma couette laissée à la maison. Je n'y vois plus grand-chose. Le pâturage s'obscurci et je n'ai que le loisir d'attendre à ce que la visibilité revienne.



Le brouillard joue avec les buissons. Il part et revient. Il métamorphose les arbres. Parfois ils sont là, parfois il n'en reste qu'un squelette... et parfois je suis bien seul. Je vois des formes qui semblent bouger. Tout redevient en déclinaisons de gris. Je suis un peu étourdi par cet entourage digne d'un film d'épouvante. Ne manque que des cris pour me faire frissonner et me donner la chair de poule.



Avec l'heure qui avance, la visibilité redevient à la normale. J'identifie à nouveau mon entourage, avec ses buissons bien réels et les arbres qui ne bougent plus. J'ai les pieds à nouveau bien sur terre et je peux avancer en silence dans ma quête.

Le silence est brisé à l'instant. Un chevreuil donne l'alerte et aboie. De sa voix rauque et puissante, il me met dans tous mes états. Je pense savoir où il se trouve. Il n'est pas loin et il a compris que quelque chose d'anormal se trouvait par-là... dans son pâturage. Ses aboiements continuent et je crois déceler qu'il tourne en rond. Le chevreuil est nerveux. Je ne le vois pas. Je tente une approche en direction de la source sonore.

Le brouillard joue avec mes nerfs et même si j'apercevais l'animal, son identification serait difficile. Un tir dans de telles conditions n'est pas sérieux et peut être dangereux. Alors j'attends que toute la scène se calme, que le rideau de brume se lève et que je puisse admirer sereinement le spectacle. Pour l'instant j'écoute l'orchestre...

La patience est une des vertus du chasseur. Voilà que lentement le brouillard fait à nouveau place aux couleurs et il me dévoile le panorama du *Grand-Val*. C'est là que je découvre, à une centaine de mètres, trois chevreuils qui gagnent aux abords d'un génévrier. Je me débarrasse de mon sac à dos et je tente une approche en rampant pour mieux voir. L'image est paisible. J'observe maintenant au travers de la lunette de tir. Le silence de la vallée est brisé... l'élu tombe et le silence reprend ses droits...

En ce premier jour de chasse, je viens de prélever le chevillard qui m'était attribué par le plan de chasse. Moment de recueil. Honneur à l'animal et à *Saint Hubert* pour m'avoir accompagné et montré le chemin sur cette quête. Merci *Dame Nature*...



Prochain Stamm
Mardi, 30 novembre 2021



La Chasse dans les médias

Quotidien valaisan "Le Nouvelliste"

3 novembre 2021, par Carmen Lonfat

Que des vérités... tout est dit !

Chapeau bas !

LE MERCREDI DES JEUNES

Chasser responsable

CARMEN LONFAT
ÉTUDIANTE



L'automne bien installé, les jours raccourcissent et les activités extérieures se font plus rares. Néanmoins, quelques-uns défiaient encore le froid et la nuit jusqu'à la semaine passée. Ce sont les chasseurs de nos vallées. Passionnés par la nature, ils l'arpentent et l'approprient souvent depuis bien des années. Les anciens transmettent leur savoir aux plus jeunes, qui prennent la relève et perpétuent la tradition.

De l'extérieur, on pourrait se dire que la chasse est une activité sanguinolente et irrespectueuse envers le règne animal. Mais en y réfléchissant davantage, l'entraide et la convivialité sont valorisées par

ces amoureux de la nature. Ils admirent en toute humilité les levers de soleil et les mers de nuage sur la plaine et ils chassent avec égard pour les animaux. Abattre un chamois sur les flancs de nos montagnes suisses semble être plus respectueux que cautionner l'élevage intensif de poulet au Brésil. Le bilan carbone d'un repas de chasse est quasiment nul; le transport se résume à quelques kilomètres de voiture et surtout des heures de

marche. L'animal n'est ni gavé ni cloîtré avec un million de ses semblables dans un espace restreint, en vue de réduire au maximum les frais de production.

Aussi, l'aspect éthique, s'il est abordé rapidement peut se résumer à la mort d'un animal par une pratique primitive et barbare. Pourtant, si on approfondit dans cette direction, bon nombre d'entre nous ne seraient pas capables d'abattre l'animal dont provient la viande de son assiette. Ainsi, un chasseur savourant celle de l'animal qu'il a lui-même tué et préparé est plus cohérent que la majorité de nos repas. Manger sans réfléchir au parcours de sa nourriture est commun, car il est plus facile de ne pas songer à la mort, qui est pourtant omniprésente derrière toute consommation de viande. Dans le cas de la chasse, le circuit de vie et de mort de l'animal est maîtrisé par le chasseur du début à la fin. Il est conscient de toutes les étapes séparant l'animal gambadant de la bonne entrecôte et agit respectueusement en conséquence. Aucun industriel ne vient cacher au consommateur le meurtre dans des emballages.

Au final, la chasse révèle certaines failles de notre système quant à la consommation. Elle permet de réfléchir à la traçabilité et aux conditions de production. Ainsi, même si a priori la chasse semble simplement barbare, elle montre tout de même qu'une telle manière de consommer est plus cohérente, respectueuse et écoresponsable.

Manger sans réfléchir au parcours de sa nourriture est commun, car il est plus facile de ne pas songer à la mort, qui est pourtant omniprésente derrière toute consommation de viande.

La viande de gibier

par René Kaenzig

Le gibier désigne l'ensemble des animaux sauvages terrestres chassés pour en consommer leur viande.



La viande de gibier possède des qualités nutritionnelles ou diététiques supérieures à celles issues d'animaux d'élevage. Saviez-vous que la viande de gibier est pauvre en calories et en matière grasse? D'une façon générale, elle est pauvre en lipides et riches en protéines et en acides aminés essentiels. La viande de gibier est une véritable alliée pour notre ligne.

Les recettes de gibier sont infinies. Les grands Chefs ne s'en privent pas. Nous ne voulons pas (pouvons pas) les concurrencer. Mais les pages qui suivent ne sont que quelques pistes pour apprêter des menus de fêtes avec le résultat de nos propres quêtes. Les recettes ci-après complètent la longue liste de propositions déjà publiées sur notre site internet. Il n'y a pas de droit d'auteur... elles sont à vous... alors... *Bon appétit !*





Bon appétit !

"Rack d'Éterle du Mont Raimeux grillé sur Feu de Bois"

par René Kaenzig



J'en conviens, de disposer d'un rack de côtelettes de gibier n'est pas une mince affaire. La décision d'avoir un tel morceau de choix doit déjà être prise avant de prendre en main le couteau pour dépecer la venaison. Perso, j'ai mis en place mon propre standard de morceaux que j'ai besoin pour satisfaire mes envies de cuisine tout au long de l'année. C'est l'avantage de préparer soi-même ses viandes et les petits paquets sous vide qui attendront dans le congélateur jusqu'au moment où on va les sublimer.

Un rack d'éterle... ce n'est pas grand. Ce n'est pas un plat pour beaucoup d'invités. Cela reste souvent un petit menu en famille. Mais c'est tellement bon. Mariné avec un peu d'huile avec les épices de son choix et ce sera exquis.



Ne pas oublier: la viande n'a pas de graisse et la cuisson doit être très courte (rosé à l'intérieur). Sur la braise (et même en casserole), cela ne prend que quelques petites minutes.



Servi avec pommes de terre rissolées (ou frites) et macédoine de fruits... ce n'est que du bonheur... *Bon appétit !*

Bon appétit !

"Coquillettes à la Bolognaise de Chevreuil du Mont Raimeux"

par René Kaenzig



La viande de gibier ne se limite pas qu'aux filets, selles et autres morceaux de luxe. Un gibier offre également de bonnes parties de viande que l'on peut transformer en plat de qualité. Et la viande ne doit pas toujours passer dans le hachoir pour finir en saucisses.

J'ai transformé les "bas morceaux" en viande hachée. Je suis partisan à utiliser un couteau pour transformer la viande de gibier en viande hachée. Le hachoir mécanique ne me convient pas du fait qu'il écrase trop cette magnifique viande. Cela ne prend pas plus de temps. Nettoyer un couteau sera plus rapide que de nettoyer le hachoir. Il faut juste un peu "d'huile de coude". De plus, le travail au couteau permettra d'éliminer quelques petits détails indésirables dans le produit.



Une fois la viande coupée et préparée, celle-ci sera épicée selon ses propres envies. Je grille le tout dans une casserole avec un bord assez haut pour accueillir par la suite de la sauce tomate. Je ne vais pas ici mentionner les ingrédients nécessaires à la confection d'une sauce bolognaise. Les propositions sont multiples. C'est vous qui décidez. Utilisez les pâtes à votre convenance. Ma proposition ici est de servir avec des coquillettes.

Je mélange le tout dans un plat à gratin et parsème le plat de fromage râpé juste avant de le passer au four pour gratiner et bien dorer le tout... *Bon appétit !*



Bon appétit !

"La Surprise du Chasseur"

par René Kaenzig



Le plat avec les "Coquillettes à la Bolognaise" est trop banal? Alors augmentons la difficulté... non ce n'est pas plus difficile, mais on va soigner la présentation et changer le plat en surprise cachée sous un couvercle...



Reprenons la recette de la viande hachée et des pâtes, la base de ce plat est identique. Mais il nous faudra des bols qui résistent aux hautes températures du four (min 220°C). On va donc remplir les bols avec notre fameuse préparation de viande hachée (selon son choix), sauce tomate, pâtes et fromage râpé. On découpe dans de la pâte feuilletée des couvercles circulaires dépassant d'un centimètre sur tout le pourtour du bol. On va coller le couvercle avec du blanc d'œuf sur le pourtour (on va également pouvoir coller quelques ornements). Avec le reste de l'œuf, on va le battre et badigeonner le dessus du couvercle. Je profite que le couvercle est encore humide pour y parsemer quelques grains de cumin sauvage bien de chez nous. Les bols passeront ainsi au four jusqu'à ce qu'ils soient dorés... *Bon appétit !*



Bon appétit !

"Foie de Chevreuil au Sirop d'Érable"

par René Kaenzig



Le foie de chevreuil est normalement un morceau réservé au chasseur qui l'a prélevé. De plus, il est normalement consommé le jour même ou quelques jours après l'acte de chasse. Beaucoup ne savent pas qu'il est possible de congeler le foie de gibier. Il n'est donc pas trop tard de proposer une de mes nouvelles manières d'apprêter ce morceau.

Il y a vraisemblablement autant de recettes qu'il y a de chasseurs sur cette planète. Celles-ci n'est sûrement pas nouvelle. Je ne me venterai pas de l'avoir inventé... et je suis persuadé qu'elle trouve son origine au Québec. Ma façon de faire avec du sirop d'érable n'est donc pas nouvelle, mais je l'ai adoptée.



Ci-dessus: foie de chevreuil au sirop d'érable servi avec chanterelles sur un lit de rösti

On va commencer par "peler" le foie de chevreuil (ou de chamois) pour enlever la fine pellicule de peau qui le recouvre. Par la même occasion on va pouvoir enlever les petites parties souillées. N'oublions pas que l'extraction du foie s'est faite dans le terrain. Le foie sera coupé en petits cubes (maximum 1 x 1 cm). Je vais ensuite hacher finement un oignon et pourquoi pas encore une échalote.

On est maintenant devant son piano: on va faire revenir l'oignon et l'échalote dans une noix de beurre et bien dorer le tout. J'ai une version où j'ajoute ici quelques chanterelles bien nettoyées et coupées pour celles qui



sont trop grandes. Ensuite j'incorpore les petits cubes de foie. Ne pas oublier d'y ajouter un peu de sel et poivre. Griller le tout... mais pas trop! Le bon choix est le bon moment! Je mouille avec une belle rasade de *Porto blanc* ou de *Whisky*. Il est possible de flamber le tout... mais attention à l'incendie... ne le faite pas sous une hotte d'aspiration... retirer la casserole du feu pour se lancer dans de telles aventures... ☺ J'ajoute ensuite encore un peu de vin rouge et laisse cuire quelques minutes. Et c'est après ces quelques minutes qu'intervient le sirop d'érable. Là aussi, quelques bonnes rasades de sirop sur le tout et on remue bien. Laisser le temps à la sauce de s'épaissir, servir et déguster... *Bon appétit !*



Ci-dessus: foie de chevreuil au sirop d'érable décoré avec quelques lardons de porc grillés, servi sur une purée de pomme de terre avec salade verte et bolets grillés



Ci-dessus: foie de chevreuil au sirop d'érable décoré avec quelques lardons de porc grillés, servi dans une courge et accompagné de soupe à la courge

Bon appétit !

"Cevapcici de Chamois"

par René Kaenzig



J'avais déjà averti plusieurs fois que j'ai été un "grand voyageur". Ceci étant, cela a laissé des traces et j'ai toujours une multitude de souvenirs et d'idées qui accompagnent mon voyage culinaire.

Et pourquoi ne pas copier nos voisins des *Balkans* avec leurs fameuses brochettes ou rouleaux de viande hachée et grillés sur le feu de bois. D'origine, c'est un mélange de viande d'agneau, de mouton et de bœuf. Ben moi j'ai tenté la même chose, mais avec de la viande de chamois. Et je vous assure que c'était jouissif.



Viande hachée de chamois, mélangée avec des épices de sa préférence (sel, poivre, diverses herbes aromatiques, etc...), un œuf, un peu d'huile d'olive et pourquoi pas encore un oignon haché. On mélange le tout et on laisse reposer quelques heures au frigo. Par la suite on confectionne des rouleaux en forme de saucisse et pour faciliter la tenue, on y pique une brochette en bois. Servi avec sauce aux airelles et patates frites multicolores... ce sera un magnifique voyage... *Bon appétit !*





Bon appétit !

"Côtelettes de Chamois du Mont Raimeux et Mille-Feuilles de Polenta à la Confiture aux Airelles"

par René Kaenzig



En fait, ce n'est pas les petites minuscules côtelettes de chamois qui auront nécessité du travail dans la cuisine. Ce n'était que lors du dépeçage de la venaison qu'ils avaient besoin d'une attention toute particulière. Ici c'est la polenta qui a demandé plus d'affinités aux fourneaux.



La recette pour faire de la polenta? Vous la trouverez sur tous les emballages, je ne vais pas m'aventurer dans les explications. J'ai trop d'amis au Tessin qui se sentiraient offusqués si je transmettais une variante qui n'est pas en phase avec leurs us et coutumes. Je vous laisse donc le soin de faire votre polenta comme bon vous semble. Mais laissez refroidir votre polenta dans un plat pour y façonner un beau bloc rectangulaire. Pour "monter" le mille-feuilles il faudra couper des tranches de polenta identiques et les griller sur les deux faces. On badigeonnera les tranches avec de la confiture aux airelles tout en les empilant. C'est un long travail... mais le mille-feuilles va être servi froid... alors... *Bon appétit !*



Bon appétit !

"Brochettes de Filets Mignons de Chevreuil et de Chamois du Mont Raimeux"

par René Kaenzig



Aaah! Encore une de ces idées où il fallait y penser avant. Avoir dans son congélateur des petits filets mignons de chamois ou de chevreuil n'est pas une mince affaire. Mais bon... ce sera pour une prochaine fois/année...

Je ne vais pas m'étaler avec un long exposé: saler/poivrer les filets; couper en rondelles de 2 cm; enrouler les rondelles dans du lard à cuire; piquer sur des brochettes en bois; griller; servir... *Bon appétit !*





Bon appétit !

"Paupiettes de Filet Mignon de Chamois du Mont Raimeux"

par René Kaenzig



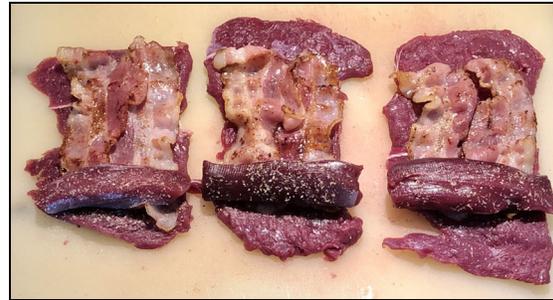
Quoi? Encore des filets mignons de gibier? Mais ce n'est pas possible... Mais cette expérience en vaut vraiment la chandelle. Faire des paupiettes avec de la viande de chamois nécessite néanmoins une certaine dextérité à manier le couteau. Le tour d'une paupiette se fait généralement avec une belle tranche régulière de viande de bœuf. J'ai donc opté pour de la viande de chamois... et ceci n'est pas évident à obtenir. J'ai donc pris un morceau de viande (noisette) et j'ai "déroulé" celle-ci en coupant avec un bon couteau pour obtenir des tranches plus ou moins régulières.



Avec le plat de la lame et de la force dans le poignet, j'ai écrasé la viande pour agrandir les tranches. Un peu de sel et du poivre sur les deux côtés.



Griller quelques tranches de lard à cuire et les déposer sur les tranches. Assaisonner également de sel et de poivre les petits filets mignons. Couper ces derniers de la largeur des tranches et les déposer sur le tout afin de pouvoir rouler les futures paupiettes.



Une fois le tout bien disposé, on va pouvoir rouler ceci en paupiettes. J'attache les roulades avec de la ficelle de cuisine. Il serait vraisemblablement possible d'utiliser des cure-dents, mais ceci n'est pas trop stable.



Il s'agit de passer à la cuisson. Cet exercice semble difficile, mais ne l'est absolument pas. Nous savons que la viande de gibier, et notamment les beaux morceaux comme les filets, peut être servie rosée (et même crue pour les tartares). Alors nous ne devons pas nous soucier de la cuisson à l'intérieur de la paupiette. Toute la concentration sera dirigée sur le pourtour des paupiettes (inclus les deux extrémités). On va donc tourner (rouler) gentiment les paupiettes sur tout le pourtour ainsi que sur les deux extrémités pour obtenir une belle couleur de viande sur toutes ses faces... ne reste plus qu'à servir. N'oubliez pas les fruits qui accompagnent fabuleusement le gibier... *Bon appétit !*





Bon appétit !

"Filet de Chamois du Mont Raimeux au Coulis de Fraises des Bois"

par René Kaenzig



Marier des fruits avec le gibier, c'est toujours une réussite. Les deux vont toujours bien s'entendre et se sublimer. Mais voilà, avoir dans sa besace une belle portion de fraises des bois n'est pas toujours évident. Mais encore, il fallait y penser cet été.



Un conseil pour la consommation de ce beau petit fruit bien d'chez nous: laver, congeler et cuire pour éviter quelques maladies.

Pour faire mon coulis, je vais écraser les fraises des bois dans un bol et y ajouter du sucre et un peu de jus de citron. Je vais cuire quelques temps et si le liquide est trop clair, on peut toujours y ajouter un peu de féculent (Maïzena). Utiliser cette belle sauce colorée à souhait pour napper des morceaux de gibier de choix... *Bon appétit !*



Bon appétit !

"Roast-Beef"

par René Kaenzig



Je devais la placer celle-là: le roast-beef est un plat toujours apprécié et simple à préparer. De plus, il a l'avantage d'être préparé à l'avance et il se déguste froid à l'apéro ou comme petit en-cas... et s'il est proposé avec de la viande de gibier... alors là vous avez vos hôtes dans la poche.



Il faudra se munir d'un beau morceau de viande de chevreuil ou de chamois, si possible sans nerfs ou autres détails indésirables (cela ne doit pas être nécessairement du filet). Assaisonner et griller rapidement dans une casserole à très haute température. Laisser refroidir sur du papier ménager et presser la viande pour en absorber le jus (et éventuellement du sang). Une fois refroidi, on pourra laisser ce magnifique morceau de viande au frigo. Coupé en tranches fines, il sera servi avec diverses sauces de votre choix (sauce tartare, confiture aux airelles, ketchup, etc...).

Bon appétit !



La Confrérie dans les médias

Revue *Schweizer Jäger*, octobre 2021

WILDWOCHE BERNER JURA

Bereits 15 Jahre...

Die Mitglieder der Confrérie St Hubert du Grand-Val (Crémines, Berner Jura) stellten sich den Kindern des Berner Juras zur Verfügung, um sie in die Geheimnisse der einheimischen Tierwelt einzuführen. Seit 15 Jahren in Folge ist die letzte Woche der Schulferien für diese Aktion reserviert. Das bedeutet, dass das Konzept gut etabliert ist. Präsident René Kaenzig zeigte sich zuversichtlich:

«Mit der Rückkehr der guten Wetterbedingungen und den allseits bekannten COVID-19-Sanitätsvorschriften war der Erfolg dieser Tage garantiert». Die Kinder hatten die Möglichkeit, alles zu riechen, zu hören, zu sehen und sogar anzufassen, was mit unserer schönen Umwelt zu tun hat. Die Tierwelt war da. Ein unvergessliches Abenteuer für alle Teilnehmer, Kinder und Leiter. ■ RENÉ KAENZIG



Die 15. Wildwoche im Berner Jura – ein unvergessliches Abenteuer für Gross und Klein.



La Confrérie dans les médias

Revue *Jagd & Natur*, novembre 2021

Confrérie St Hubert du Grand-Val: beste Öffentlichkeitsarbeit

Die Mitglieder der Confrérie St Hubert du Grand-Val (Crémines, Berner Jura) stellten sich einmal mehr den Kindern des Berner Juras zur Verfügung, um sie in die Geheimnisse der einheimischen Tierwelt einzuführen.

Seit 15 Jahren in Folge war die letzte Woche der Schulferien für diese Aktion reserviert. Das bedeutet, dass sich das Konzept gut bewährt hat. Präsident René Kaenzig zeigte sich erfreut: «Mit der Rückkehr der guten Wetterbedingungen und den allseits bekannten COVID-19-Sanitätsvorschriften war der Erfolg dieser Tage garantiert.» Die Kinder hatten die Möglichkeit, alles zu riechen, zu hören, zu sehen und sogar anzufassen, was mit unserer schönen Umwelt zu tun hat. Die Tierwelt war da. Ein unvergessliches Abenteuer für alle Teilnehmer, Kinder und Leiter.

Bildbericht: zVg

Die Kinder hatten die Möglichkeit, die Natur zu spüren, zu erfahren, zu riechen und anzufassen.

