

Theil so viel Trüffeln werden kleinwürfelig geschnitten, mit Salz, Concassé, Lorbeerblättern und Thymian stark gewürzt und unter das Übrige gut vermengt. Diese Tasche wird sonach in einen Model, welcher mit Speckplatten gefüttert ist, fest gepreßt, mit Speckplatten belegt, gut zugedeckt, ins kochende Wasser gestellt, und genau bedeckt über glühender Asche und mit glühender Asche über dem Deckel, oder auch im abgekühlten Ofen zwey bis drey Stunden dämpfen gelassen; das verdampfende Wasser wird siedend heiß von Zeit zu Zeit nachgefüllt, so daß der Model beynabe ganz im Wasser steht. Der so gedämpfte Kuchen wird dann nach einigem Abkühlen herausgestürzt, und so sammt der Speckplatte kalt gestellt. Dieser nehmliche Model wird hernach zwey Messerrücken dick mit Fleischsulz begossen und kalt gestellt; nach dem Sulzen mit Trüffeln und dem weißen Fleische einer gebratenen Kapaunerbrust verziert, dann wieder mit Sulz messerrückendick behuthsam begossen. (S. Abschn. v. Fasanen, gestürzte Sulz.) Wenn nun der Kuchen daraus recht kalt ist, so wird derselbe rein zugeschnitten, und mit Vorsicht auf die Verzierung in den Model gethan; die entstandene Höhlung zwischen Model und Kuchen wird mit Sulz ausgefüllt, und nun zum vollkommenen Sulzen kalt gestellt. Bey dem Anrichten wird der Model einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, sogleich abgetrocknet, und auf eine Silberplatte umgestürzt, über einen Sockel gesetzt (S. Abschn. v. Aufsätzen von Fett), oder auch über eine Schüssel gestellt und besonders verziert, worunter insbesondere eine Einfassung von Crotons aus Fleisch-Sulz, verstanden wird.

## Fünf und zwanzigster Abschnitt.

### Von den Kaninchen.

Das Kaninchen unterscheidet sich als Gattung von dem Hasen durch die fast kahlen und kürzeren Ohren, und durch die verhältnißmäßig kürzern Hinterbeine; die wilden sind gewöhnlich



grau von Farbe, die zahmen aber weiß, schwarz und bunt. Sie leben nur in gemäßigten und heißen Erdstrichen, und kommen in den kalten gar nicht fort. Diese Thierchen werden in Frankreich mit Vorzug der andern Hasen gebraucht; man läßt sie bedeutende Rollen auf den schönsten Tafeln spielen. Ihr Fleisch ist sehr weiß, feines Fadens und angenehmen Geschmacks, es dürfen aber nur die wilden gebraucht werden, so wie bey dem Abstechen darauf gesehen werden muß, das alles Blut ablaufe; alle Bereitungen hat das Kaninchen mit dem Hasen gemein, übrigens unterliegt es noch folgenden.

#### Weißeingemachte Kaninchen. (Lapin à la Poulete.)

Das abgezogene, aufgebrochene und sehr rein gepuhte Kaninchen wird auf zwey Finger breite Stückchen geschnitten, in einem Viertelsfund Butter mit Salz, Concassé und zwey Lorbeerblättern eine halbe Stunde auf mittelstarkem Feuer abgedünstet, dann Stück für Stück noch einmahl rein zugeschnitten, und in eine andere Casserole gethan, mit weißer Lunke (S. Abschn. v. d. Lunken) fingerhoch überspielend begossen, und so auf mittelstarkem Feuer weich gekocht. Die Lunke wird von Zeit zu Zeit abgefettet, dann abgeseiht zur gehörigen Dicke eingekocht und mit einer Liaison von vier Eyerdottern gebunden (S. Abschn. v. d. Lunken, legirte Lunke); endlich noch einmahl durch ein Haartuch in eine Sauce=Casserole gewreßt, mit einem halben Löffel sehr fein geschnittener, einen Augenblick abgekochter grüner Petersilie, Salz, Concassé und etwas Glace gehoben. Das Kaninchen wird dann zierlich angerichtet, und die über dem Feuer gezogene Lunke darüber gegossen. Man bekränzt den inwendigen Rand der Schüssel mit halbrunden Schnittchen von Buttermig. (S. Abschn. v. d. Buttermig. 2. Thl.)

#### Braun eingemachte Kaninchen. (Giblots de Lapin.)

Die vorhergehenden eingerichteten, und in Butter abgedünsteten Kaninchen werden mit brauner Lunke (S. Abschn. v. d. Lunken), und einem Schöpflöffel voll weißen Wein fingerhoch überspielend begossen, mit zwey Lorbeerblättern und einem Sträuß-



hen Thymian belegt, und so unter wiederholtem Abfetten weich gekocht. Die Tunke muß sich bindfadendick vom Löffel spinnen, und schön brauner Farbe seyn, widrigen Falls müßte man sie abseihen und besonders einkochen. Sie wird dann durch ein feines Haartuch in eine Saucecasserole auf zwey Schöpflöffel voll passirte Champignons (S. Abschn. von den Ingredienzien), und eben so in Butter lichtgelb gerösteter, in gleicher Größe abgeschälter Zwiebelchen (S. Abschn. v. d. Knollen), die mit Consommé langsam ganz weichgekocht worden sind, gepreßt; alles leicht durch einander geschwungen, und über die zierlich angerichteten Kaninchen gegossen.

Gespickte Kaninchen = Schnitten mit durchgeschlagenen Champignons. (Filets de Lapins glacés garni d'une Purée de Champignons.)

Wenn das Rückenfleisch recht behuthsam ohne Beschädigung ausgelöst, und das feine Häutchen abgenommen worden ist, (S. Abschn. v. d. Hasen, Escalope), so werden wenigstens zwölf derselben Schnitten leicht geprackt, reinlich zugeschnitten und fein gespickt (S. Abschnitt vom Spicken); alle diese Schnitten werden gleich groß gehalten; in ihre Spitze wird eine Krebschere oder eine zierlich zugeschnittene Trüffel gesteckt, dann werden sie in eine leicht mit Butter bestrichene Schwungcasserole etwas einwärts gebogen, alle von derselben Seite gelegt, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, und mit rund geschnittenem mit Butter bestrichenen Papier bedeckt. Bey dem Anrichten werden sie dann mit vier Eßlöffel voll Consommé, und vier Löffel Glace genäßet, und mit oben und unten angebrachter Bluth stark getrieben, damit sie in einer Viertelstunde von der Hitze durchdrungen, und das Consommé sammt dem entquillenden Saft auf Glace gefallen ist, endlich mehrere Mahl glasirt (S. Abschnitt von den Hühnern, glasirten Brüstchen) und mit der Krebschere in die Höhe rundlaufend eine über die andere angerichtet. In ihre Mitte kommen durchgeschlagene Champignons; mit Geschicklichkeit und



gehöriger Aufmerksamkeit bereitet, geben diese Schnitten ein eben so schönes als köstliches Gericht.

### Kaninchen = Bügel als Salat. (Mayonnaise de Cuisses de Lapins.)

Von den vorhergehenden ausgelösten Hasen werden die Hinterläufe oder Bügel bey dem Kreuzbeine abgelöst, in einer Presse (S. Abschn. v. d. Einsäuerungen) langsam weich gekocht und kalt gestellt; dann abgetrocknet, rein zugeschnitten, bis sie auf dem untern dicken Theil frey und gerade stehen bleiben, so zwar, daß dadurch die Rohrbeinchen eine Quertlage bekommen, die bey dem Aufstellen über der gehörigen Schüssel in der Mitte zusammen spielen, und das Ganze eine schöne Form erhalten. Vorerst werden sie aber in Essig und Öhl mit Salz und Concassé und fein geschnittenem Vertram einige Stunden gesäuert, nach dieser Säuerung dann, wie oben gesagt ist, aufgestellt. Der Rand der Schüssel wird mit sehr rein zugeschnittenen und gewürzten Spalten Hauptsalat und hart gekochten Eyern zierlich belegt (S. Abschn. v. d. Vorduren von Salat), in ihre Mitte über die Beinchen kömmt eine grüne Öhlunte. (S. Abschn. v. d. Butter- und Öhluntken.)



### Sechs und zwanzigster Abschnitt.

#### Vom Fasan.

In Hinsicht auf Schönheit nimmt der Fasan seinen Platz mit Recht neben dem Pfaue ein. Er hat seinen Nahmen von dem Flusse Phasis in Migrelieu (in Asien, welches sein eigentliches Vaterland ist, daher man ihn auch Phasan schreibt.) Der gemeine Fasan ist beynah so groß wie ein Haushuhn, gehört auch zum Geschlechte dieses Geflügels, unterscheidet sich aber von demselben durch eine kahle, blutrothe Warzenhaut an den Backen, und einen langen keilförmigen Schwanz. Die Hauptfarbe