

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 Öhlunken.)



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

der Federn ist bräunlich gelblichroth, Kopf und Hals dunkelblau, in's Grüne spielend. Die Hühner sind kleiner, und gelbbraun und schwarz gesprenkt. Dieser Vogel, den man wegen seines schönen Gefieders, heroischer Größe, und seiner vornehmen Lebensweise mit Recht einen Königsvogel nennen könnte, ist seit langer Zeit bey uns naturalisirt. Sein überaus feiner Geschmack, sein sehr weißes zartes Fleisch, sein dem Ganzen einen Ton gebendes Fumé, endlich selbst die erfordernde Bereitungsweise zeigt von seiner hohen Abkunft. Die Alten haben die Fasanen, um den Moment des feinsten Fumé's nicht zu verfehlen, bey den Schweiffedern aufgehangen, in welchem Zustande sie bis zu ihrer Reise verblieben, welche dann eintreten sollte, bis die Fasanen herabfielen; allein diese Regel ist darum unzuverlässlich, weil es sich nicht selten ereignet, daß auf diese Art aufgehängte Fasanen, wenn sie auch schon halb verfault sind, doch noch immer hängen bleiben. Ein viel richtigerer Prüfstein ihrer Reise ist, wenn sie, an einem trockenen Orte und in freyer Luft aufbewahrt, an dem Bauche ein blaugrünliches Ansehen erhalten, woraus man auf ihr gebrürges Fumé mit Zuversicht schließen kann.

Der gewesene Mundkoch des Prinzen Condé, dann Controleur bey der Kaiserinn Josephine, Herr Richeau, erzählte oft, als ich unter seiner Leitung die Kochkunst studierte, er habe seinem Fürsten unter mehreren seltenen Gerichten, Fasanehirn als Hors d'oeuvre aufgetischt; seines großen Credits, den er unter uns hatte, ungeachtet, wollte keiner ihm Glauben beymessen. Allein bey den schönen Jagden Sr. Durchlaucht des Fürsten von Schwarzenberg hatte ich vor einigen Jahren in Postelberg die Ehre, ein Gericht von Hasen-Mierchen zu geben. Es konnte nur geschehen, weil ich in sechs Tagen hundert Hasen verbraucht habe. Ich sah dann erst eine Möglichkeit ein, Hors d'oeuvre von Fasanehirn aufzutischen zu können. Es kömmt wieder darauf an, daß man in sechs Wochen zwey hundert Fasanen verbraucht, und sich die kleine Mühe gibt, die Hirn auf einmahl heraus zu lösen, sie dann mit Limoniensaft, Salz, Consommé, Lorbeerblatt und etwas abgezupfter grüner Petersilie einen Tag lang säuert, und

in Vierteig (S. Abschn. v. Vierteig) bäckt. Auf diese Art geschah es auch, daß wir bey einem Feste, welches der Herr Graf Odonel gab, unter der Leitung des Herrn Negros eine Fleischsulz von Kapaunenhirn geben konnten.

Gebratene Fasanen. (Faisans rotis.)

Die sehr mürbe abgelegenen, und von dem feinsten Fumé durchdrungenen Fasanen werden abgefedert, über blauer Kohlenflamme abgestammt, und von allen Stiften sehr rein abgeklaubt, dann aufgemacht und dressirt (S. Abschn. v. d. Dressiren); es darf kein Fleisch in's Wasser kommen, am allerwenigsten ein abgelegener Fasan; eben darum muß man bey dem Aufbrechen gut darauf sehen, daß dieß ohne Verletzung der Gedärme geschehe, dann wird er mit einer Speckplatte beiegt überbunden, im Falle daß der Fasan unansehnlich wäre, so müßte man ihn spicken (S. Abschn. vom Spicken) mit feinem Salz und Concasse bestäubt, mit zwey mit Butter überstrichenen Bogen Papier überbunden, und endlich an mittelstarkem Feuer gebraten. Nach einer halben Stunde wird das Papier abgenommen, und das Feuer hell gemacht, um dem Braten eine schöne helle, überall gleiche Farbe zu geben (S. Abschn. von der Kunst zu braten); der Hals wird abgenommen, und der gefiederte Kopf, den man ebenfalls in Papier eingebunden hat, wird an die Brust gelegt, und dieser vornehme Braten sonach mit etwas kaltsbrauner Brühe aufgetischt. Zu empfehlen ist ein dünnes Bette von Brunnkresse, die mit Salz und starkem Essig bespritzt wird, über welches sie dann zu liegen kommen. (S. Abschn. v. d. Pflanzen, Brunnkresse.)

Gedämpfte Fasanen. (Faisant braisés, ou étuvé.)

Die gehörig abgelegenen Fasanen werden den vorbergehenden ähnlich flammirt, abgeklaubt, behuthsam aufgemacht, und endlich dressirt (S. Abschn. von dem Dressiren, Dampfdruck), dann in eine mit Speckplatten belegte Casserole gethan, mit Speckplatten bedeckt, und mit Schneidsinken, zwey Zwiebeln, zwey Vorbeerblättern belegt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie mit einer kochenden Presse (S. Abschn. von den Einsäuer-

rungen), welcher mit einer halben Maaß weißem Wein genäßt worden ist, begossen, und so mit oben und unten angebrachter Gluth langsam gedämpft. Bey dem Anrichten müssen sie nach einigem Abkühlen in der Presse behuthsam aus derselben gehoben, addressirt, und sehr rein, weiß, vom besten Ansehen, in eine bordirte Schüssel angerichtet (S. Abschn. von den Vorduren), und mit einer Essenz (S. Abschnitt von den Essenzen) aufgetischt werden.

Geschwungene Fasanen = Brüste. (Sauté de Filets de Faisans.)

Dies Gericht wird ganz so wie jenes von den Hühnerbrüsten (S. Abschn. von den Hühnern, Geschwungene Hühnerbrüste) behandelt, und eben so angerichtet. Von dem Skelet wird eine Essenz (S. Abschn. von den Essenzen) gezogen, und der Lünke bey dem Einkochen beygemischt. Diese Sauce muß sehr weiß, kräftig, rein, und durch eine verständige Mischung von Essenz, weißer Glace, Limoniensaft, Concassé und etwas feinem Salz bis zum Haut-Gout gesteigert werden. Es ist übrigens eine sehr vornehme Schüssel, die nicht sehr oft erscheinen kann. (S. Kupfertafel 4, Fig. 7.)

Geschwungene Fasanen = Brüste mit Trüffeln. (Filets de Faisans sautés aux Truffes.)

Dies Gericht wird eben so wie die geschwungenen Hühnerbrüste mit Trüffeln (S. Abschn. von den Hühnern) gegeben, die Trüffeln, schön und groß gewählt, werden dort wie bey dem Anrichten zwischen die Brüste gelegt, wo sie obenauf einen schönen Kranz bilden. Die vorhergehende bis zum Köstlichsten gehobene Sauce wird durch den Beytritt der Trüffeln unendlich fein nuanzirt; ich kenne keine Sauce, die den gebildetsten Gaumen angenehmer befriedigen, ja selbst in Extase bringen könnte, als diese. Freylich ist die Mischung unendlich schwierig, keine Substanz darf die andere in Schatten stellen, im Gegentheil eine die andere zu einem vollendeten Ganzen heben und binden. Die Menge der

Brüste und Trüffeln müssen auf die gehörige Schüssel berechnet, die Dressur einfach und schön, die Bordur dem Ganzen entsprechend seyn.

Fasanenbrüste in halber Trauer. (Filets de Faisans en Demi-Deuil.)

Die Fasanenbrüste werden wie jene der Hühner zum Schwingen zubereitet, die Hälfte dann mit feinem Speck gespickt (S. Abschn. von dem Spicken), die andere Hälfte mit fein geschnittenen Trüffeln, dem Spicken ähnlich, durchgezogen und geschwungen. Die Erstern werden aber glasirt (S. Abschn. von den Hühnern, glasirte Brüste), endlich rundlaufend im Kranze, immer eine glasirte und eine geschwungene mit Trüffeln, in eine schön bordirte Schüssel angerichtet. In ihre Mitte kömmt eine corfirte Trüffeltunke. (S. Abschn. von den Lunken.) Das Glasiren, so wie das Schwingen der Brüste darf nur in dem letzten Augenblick bey dem Anrichten geschehen: denn nichts bringt diesem Gerichte so viel Nachtheil, als wenn es warten, und folglich warm gestellt werden muß.

Gespickte Fasanenbrüste. (Filets de Faisans à la Royal.)

Die Fasanenbrüste werden den Hühnerbrüsten gleich (S. Abschn. von den Hühnern) abgelöst und fein gespickt; sie werden dann in eine mit Butter bestrichene Schwung-Casserole, alle nach einer Seite gebogen, eine an die andere gereihet, mit vier Eßlöffel Consommé und eben so viel Glace begossen, dann mit oben und unten angebrachter starker Gluth schnell gedünstet, in fünf Minuten muß das Consommé und der entquillende Saft auf Glace gefallen, und der Speck gelb geworden seyn, dann werden sie einige Male glasirt, und endlich rundlaufend, mit den Krebscheren in die Höhe, eine in die andere in eine bordirte Schüssel angerichtet, so zwar, daß die Scheren oben ein kleines Kränzchen bilden; in ihre Mitte kömmt eines der feinen Purée's. (S. Abschnitt von den durchgeschlagenen Hülsenfrüchten.)

Fasanenbrüste als Granaten mit einem Ragout-Godard.
(Grenade de filets de Faisans à la Godard.)

Die vorhergehenden fein gespickten Fasanenbrüste (S. Abschnitt von dem Huhn, das Gericht der gesp. Hühnerbr.) werden in ihrer runden Breite, über rundgeschnittene gelbe Rübenköpfe, die mit sehr feinen Speckplatten belegt sind, überbogen, und mit dünnen Silberspießchen fest gemacht, dann den vorhergehenden gleich gedämpft und glasirt; endlich von den gelben Rüben abgenommen, und über ein sehr feines Ragout-Godard (S. Abschn. von dem Ragout) eine neben der andern, die Spitze gegen der Mitte der Schüssel, über welche einige Hahnenkämme kommen, angerichtet, und sogleich von dem besten Ansehen sehr heiß aufgetischt.

Fasanenbrüste als Escalope. (Escalope de filets de Faisans à la Condé.)

Dieses Gericht, des feinsten Wohlgeschmackes, wird der Escalope von Hühnerbrüsten (S. Abschn. von dem Huhn) ganz ähnlich bereitet, die Sauce wird durch eine Essenz (S. Abschn. von den Essenzen) gehoben, das Ganze wird dann in eine Kruste angerichtet, deren Unterlage von ungefederten Fasanenköpfchen gemacht ist, die zugleich als Attribut der Escalope von Fasanen erscheinen. (S. Abschn. von den Krusten, Kupfertafel 9, Fig. 27 und 28.)

Turban von Fasanenbrüsten. (Turban de Filets de Faisans.)

Ganz so wie der Turban von Hühnerbrüsten. (S. Abschn. von den Hühnern, Turban von Unterbrüsten.)

Fasanenbrüste auf dem Roste. (Filets de Faisans à la Marechal.)

Auch dieses Gericht unterliegt derselben Bereitungsweise, die die Hühnerbrüste gleichen Namens (S. Abschn. von den Hüh-

nern) so vortheilhaft auszeichnet; in ihre Mitte kommt eine Fasanen-Essenz. (S. Abschn. von den Essenzen.)

Fasanen mit einem Ragout-Godard. (Faisans à la Godard.)

Werden eben so behandelt, wie die Hühner à la Godard. (S. Abschn. von den Hühnern.) Das Gericht bleibt immer vornehm, und die gelungene Vereitung immer schwierig. Beym Klären der Funke zum Ragout wird Fasanen-Essenz beygemischt, um derselben das Fumé mitzutheilen.

Fasanen mit Sauerkraut. (Faisans à la Surcroust.)

Es wird ganz so verfahren, wie mit den Repphühnern mit Kohl (S. Abschn. von den Repphühnern), nur muß das Kraut vorher weich gedämpft worden seyn. (S. Abschn. von den Pflanzen, Kraut.) Gewöhnlicher ist es aber, wenn das Kraut, leicht eingebrennt, ganz weich gekocht ist, und der Fasan dreyviertel Theil abgebraten hinein gethan, und darin gar gekocht wird, das Kraut wird hierdurch sehr verbessert, der Fasan hingegen sehr verunglimpft.

Fasanen mit einem Ragout-Montglas. (Faisans à la Montglas.)

Die zum Dämpfen dressirten Fasanen (S. die vorhergehenden) werden an ein dünnes Spießchen angesteckt, mit der trockenen Presse belegt (S. Abschn. von den Einsäuerungen), mit Speckplatten überlegt, mit Papier überwunden, endlich an einen großen Spieß gebunden, und an mittelstarkem Feuer gebraten, dann werden sie, ohne aufgebunden zu seyn, kalt gestellt: nach dem vollkommenen Auskühlen wird das Papier und der Speck abgenommen. Die Brüste bis in den Körper hinein so ausgeschnitten, daß nur ein halber Finger breiter Rand stehen bleibt, welcher mit den Speckplatten wieder bedeckt, und in einen warmen Kasten gestellt wird. Bey dem Anrichten wird das von den Brüsten gemachte heiße Montglas (S. Abschn. von den Ragout) in

die Fasanen gefüllt, das Ganze mit weißer Glace glasirt, und in einer bordirten Schüssel aufgetischt.

Zu diesem Gerichte dürfen die Fasanen weniger abgelegen seyn, als zu den vorhergehenden, weil sie in jenem Falle auf dem Bauche gerne auffpringen, und zu diesem Gebrauche doch ganz bleiben sollen.

Fasanen mit durchgeschlagenen Linsen. (Faisans à la Purée de Lentilles.)

Von den gedämpften Fasanen (S. die gedämpften Fas.) wird der Sud abgeseiht, abgefettet, auf einen halben Schöpflöffel über starkem Feuer eingekocht, und mit ungefähr drey Schöpflöffeln durchgeschlagenen Linsen vermengt (S. Abschn. von den Hülsenfr.), dann auf eine bordirte Schüssel gelegt, und die gedämpften Fasanen darüber gethan.

Fasanen mit Kohl. (Faisans au Choux.)

Die zum Dämpfen dressirten Fasanen (S. Abschn. von der Dressur) werden in eine mit Speckplatten und Schneidschinken gefütterte Casserole gethan, mit Kohl, der in Salzwasser nicht gar weich gekocht worden ist, angefüllt, mit Speckplatten belegt, mit zwey Schöpflöffel fetter Brühe genäßt, gut zugedeckt, und anderthalb Stunden mit oben und unten angebrachter Gluth gedämpft. Bey dem Anrichten wird der Kohl in einen mit Butter bestrichenen Model fingerhoch gelegt, der addressirte Fasan hinein gethan, der leere Model wird mit Kohl ausgefüllt, mit reinem Tuch niedergepreßt, und auf eine Schüssel gestürzt, endlich mit ein wenig braun geklärter Tunke (S. Abschn. von den Tunken) übergossen und so aufgetischt. Über eine runde Schüssel kann nur ein Fasan, über eine lange hingegen zwey genommen werden, im letzten Falle muß auch der Model oval lang seyn. Der Fasan auch zerschnitten in den Model gerichtet werden.

Fasanen mit brauner Tunke. (Faisans à l'Espagnole.)

Die abgelegenen, behuthsam aufgemachten, flammirten und wie zu Dämpfen dressirten Fasanen (S. die vorhergeh. zum Däm-

pfen dressirten Fasan) werden an ein dünnes Spießchen gesteckt, halbfingerhoch mit trockener Presse (S. Abschn. von den Einsäuerungen) belegt, mit Speckplatten und einigen Wogen Papier überbunden, und so an einen großen Spieß mit Spagat befestigt. Eine Stunde vor dem Anrichten werden sie an starker Gluth gebraten, dann aus dem Papier, Speck und der trockenen Presse herausgenommen, gereinigt, behuthsam aufdressirt, und in eine bordirte Schüssel (S. Abschn. von den Borduren) mit einer geklärten kräftigen braunen Junke, welche mit Fasanen-Essenz (S. Abschn. von den Essenzen) gehoben wird, aufgetischt. Durch die Dressur in eine schöne Form gezwungen, mit einer ungemeynen Weiße und zartem feinen Geschmacke müssen sie sich dem Kenner empfehlen.

Gepraecttes Fasanenfleisch mit Beschamelle. (Blanquette de Faisans à la Bechamelle.)

Die Brüste von drey gebratenen und kalt gewordenen Fasänen (man pflegt dieß Gericht von übrig gebliebenen Braten zu machen) werden von aller Haut und Masern ausgelöst, dünn blattweise geschnitten, jedes Blatt noch dünner mit dem flachen Messer geprackt, rein zugeschnitten, und in zwey Schöpfel voll Beschamelle (S. Abschn. von den Junken) gethan, dann im heißen Bade gewärmt, und in eine Butterpastete (S. Abschn. von dem Buttermteig, 2. Th.) oder eine Kruste (S. Abschn. von den Krusten) angerichtet.

Fasanenbügel mit durchgeschlagenen Linsen. (Cuisses de Faisans à la Purée de Lentilles.)

Die Bügel, recht breit und groß von den Fasänen geschnitten, nemlich wenn man früher geschwungene Fasänen-Brüste gegeben, wo dann ohnehin die Bügel übrig bleiben, werden ausgelöst (S. Abschn. von dem Huhn, Hühnerbügel), das Bein wird bey dem Knie abgebrochen, und unter dem Knie der Fuß abgehauen; das Fleisch wird dann rund herum zugeschnitten, und mit einer Nadel und Zwirn eingefaßt, sonach mit halbeygroßem

fein gestoßenem, mit Salz, Concassé gewürztem Speck gefüllt; der Faden wird angezogen, und so der Speck eingeschlossen, welches dem Bügel eine schöne, runde, hohe Form gibt. Sie werden sonach in eine mit Speckplatten gefüllte Casserole gethan, mit Speck und Schneidschinken belegt, mit der Presse (S. Abschn. von den Einsäuerungen) begossen, und so langsam weich gedämpft. Bey dem Anrichten wird der Bindfaden herausgezogen, die Fülle von Speck, welche nicht zergangen ist, ebenfalls herausgenommen, endlich diese Bügel mit weißer Glace leicht glasirt, und rein über durchgeschlagene Linsen (S. Abschn. von den Hülsenfrüchten) rundlaufend angerichtet.

Fasanenbrüste als Coteletten. (Côtelettes de Filets de Faisans.)

Die zum Schwingen abgelösten und zugeschnittenen Fasanenbrüste (S. d. vorherg. 3. Schwingen bereit. Brüste) werden leicht mit feinem Salz und Concassé bestäubt; in ihre flachen Spitzen werden aus den Rippen genommene und rein geschabte dünne Weinchen gesteckt, so daß sie nur einen Finger breit hervorstehen; sie werden dann in zerlassenes feines Kräutchen (S. Abschn. v. f. Kräutch.) getunkt, mit feinen weißen Semmelbröseln aufgelegt, und so schnell auf dem Roste über starker Gluth an beyden Seiten rothgelb gebraten, endlich rund laufend mit den Weinchen obenauf dressirt. In ihre Mitte kommt eine mit Glace, Concassé und Salz gewürzte Essenz (S. Abschnitt von den Essenzen.)

Fasanen = Nocken mit Essenz. (Quenelles de Faisans à l'Essence.)

Die Nocken werden den Kapauner = Nocken gleich (S. Abschnitt v. d. Faschen; Anm. v. Kapauner = Nocken) behandelt. Sie werden auch wie dort abgekocht und angerichtet. In ihre Mitte kommt eine mit weißer Glace gehobene Essenz (S. Abschn. v. d. Essenzen).

Wenn Kapauner = Nocken mit Consommé als ein ausgezeichnet-

netes Gericht betrachtet werden, so haben die Fasanen-Rocken den Vortritt der seltneren Erscheinung, und hauptsächlich aber das eigenthümliche feine Fumé des Wildes.

Fasanen-Sulz. (Gelée de Faisans.)

Von zwey gebratenen Fasänen, besonders von deren Brüsten, wird das Fleisch von der Haut und den Knochen abgelöst, fein geschnitten und sehr fein gestoßen, dann mit einem Maas Fleisch-Sulz, welche mit Fasanen-Essenz kräftig modificirt ist, abgerührt, und durch ein Haartuch gestrichen. Der hierzu bestimmte Model wird halben Fingerhoch mit Fleisch-Sulze begossen. Wenn dieser Aufguß gesulzt ist, so wird dessen Oberfläche mit Trüffeln und weißem Fleische des Fasans zierlich ausgelegt, dann mit Aspic erst bespritzt, damit die Verzierung nicht aufschwimmt, nach diesem Sulzen wieder messerrückenhoch begossen, und wenn dieses gut gesulzt ist, endlich mit der durchgeschlagenen Fasanen-Sulze angefüllt und ebenfalls sulzen gelassen, oder es wird immer ein Finger hoch Fleisch-Sulz und nach dessen Sulzen wieder ein Finger hoch durchgeschlagene Fasanen-Sulz aufgegossen. Bey dem Anrichten wird der Model einen Augenblick ins heiße Wasser gehalten, sogleich wieder heraus gehoben, abgetrocknet, auf die Schüssel gestürzt und behuthsam aufgehoben, die leicht abfließende Aspic wird ausgetunkt, und der Rand der Schüssel mit gefärbter Butter (S. Abschn. v. d. Vorduren), oder auch nur mit zierlichen Schnitten von Aspic decorirt. (S. Taf. 4. Fig. 8.)

Gehäcke von Fasanen. (Hachis de Faisans à la Reine.)

Von drey abgebratenen Fasänen werden die von aller Haut und Knochen ausgelösten Brüste fein geschnitten, und mit ungefähr zwey Schöpflöffeln voll Beschamelle (S. Abschn. v. d. Tunken), welche mit weißer Glace und Fasanen-Essenz, etwas Salz und Concassé gehoben worden ist, vermengt. Zehn bis zwölf Fasanen-Unterschnittchen (wenn man nicht so viel Fasanen-Unterschnittchen hätte, so können jene der Kapaunen genommen werden) werden fein gespickt (S. Abschn. v. d. Spicken), dann über eyerdicken Rollen von rund geschnittenen gelben Rüben, wel-

che mit dünnen Blättchen Speck belegt sind, eine an die andere übergebogen, und mit Papier, das mit Butter bestrichen ist, überbunden, endlich vor dem Anrichten eine Viertelstunde lang in den heißen Ofen gestellt. Sobald sie von der Hitze durchdrungen sind, werden sie wiederholt glasirt. Das oben erwähnte Gebäck wird dann über dem Feuer unter währendem Rühren heiß gemacht, und die Hälfte auf eine runde schön bordirte Schüssel gethan. Zehn bis zwölf kernweich gekochte und abgeschälte Eyer (S. Abschn. v. d. Eiern) werden an den inwendigen Rand der Schüssel gelegt, die zusammenstehenden Spitzen der Eyer werden dann mit einer glasirten, von der gelben Rübe abgenommenen Unterschnitte bedeckt, so daß das Ganze einen wunderschönen Kranz bilde. Das übrige Gebäck wird vollends in die Mitte angerichtet. Dieß Gericht gewährt einen ungemein schönen Anblick, und verdient, daß es mit aller Sorgfalt behandelt werde. (S. Kupfer-
tafel 5. Fig. 16.)

Das Gebäck, so wie das geprackte Fleisch und überhaupt ein jedes gewärmte Fleisch, nimmt bey dem Aufwärmen gerne einen unangenehmen Geschmack an, minder und mehr, je nachdem es lange aufbewahrt worden ist. Ich habe versucht, das Gebäck, statt im heißen Bade, einen Augenblick vor dem Anrichten mit Butter heiß zu rösten, und dann mit der Beschamelle zu vermengen, und der aufgewärmte Geschmack blieb gänzlich weg; ich habe dieses mit dem geprackten Fleische wiederholt und das nehmlische Resultat erhalten.

Durchgeschlagene Fasanenbrüste. (Purée de Faisans.)

Die vorhergehend gebratenen und vollkommen erkalteten, oder von erübrigtem Fasanenbraten ausgelösten und fein geschnittenen Brüste werden fein gestoßen, mit zwey Schöpflöffeln Beschamelle (S. Abschn. v. d. Funken), einem Löffel Consommé und eben so viel Essenz (S. Abschn. v. d. Essenz.) genäßt, abgerührt und durch ein Haartuch gestrichen, welches nur geschehen kann, so lange dieses Purée noch heiß ist. Dieses sehr feine Purée kann dem vorhergehenden gleich à la Reine, oder in einer

Reißcasserole, ebenfalls mit Eiern und den fein gespickten Unterbrüsten bekränzt (S. Abschn. v. d. Reißcasserolen), oder in einer Butterpastete (S. Abschn. v. Butterteig, 2 Th.), oder auch in Augengläserpasteten (S. eberndaf.), oder auch als kleiner Auflauf, in Papierkapsel, wie jenes der Hühner, mit gleichem Glücke aufgetischt werden. (S. Abschn. v. d. Huhn, kleiner Auflauf in Papierkapsel.) (S. Kupfertafel 5. Fig. 15.)

Fasanen mit Trüffeln. (Faisans aux Truffes, ou Faisans à la Perigord.)

Werden dem Indian mit Trüffeln gleich behandelt (S. Abschnitt v. d. Indian). Bey dem Anrichten kommt eine Essenz mit Glace vermengt darunter. Daß sie verhältnißmäßig weniger Trüffeln fassen, und zu ihrem Garbraten weniger Zeit brauchen, gibt der erste Überblick.

Galantine von Fasanen. (Galantine de Faisans.)

Dies Gericht wird der Galantine von Indian gleich gehalten (S. Abschn. v. d. Indian), mit dem Vorbehalte zwar, daß, da man eine hohe Personage unter den Händen hat, die Arbeit mit mehr Fleiß, Behuthsamkeit und einer gewissen Umsicht geschehen müsse. So werden z. B. statt Speck Gänseleberschnitten und eine größere Menge schöner Trüffeln genommen, wie auch die ganze Fische von Gänselebern gemacht. (S. Abschn. v. Fischen.) Das Dämpfen geschieht langsamer, und verhält sich gegen den Indian wie drey zu vier.

Der Fasan unterliegt überhaupt allen Zubereitungen, die die Poularde und das Huhn erleiden, sein feiner Geschmack erhöht ein jedes Gericht bis zu dem schmackhaftesten, das unsern Gaumen nur immer berühren kann. Daß weiße und sehr gute Glace nebst dem feinsten Fumé (S. Abschn. v. d. Essenz) nicht fehlen dürfen, wird ein jeder leicht begreifen, der die Bereitung auch nur eines einzigen Gerichtes unternimmt.