

Sieben und zwanzigster Abschnitt.

Vom Repphuhn.

An Gestalt kommt das Repphuhn der Wachtel am nächsten, ist aber mehr als noch einmahl so groß. Die Federn sind aschgrau, braun und roth gesprenkt, und vorne an der Brust sieht man einen kastanienbraunen, hufeisenförmigen Fleck. In gemäßigten Ländern, z. B. in Deutschland, wird es sehr häufig gefunden, und es hält sich sowohl in Gebüsch, als im freyen Felde auf, daher man es auch Feldhuhn nennt. Eine Gattung hiervon sind die rothen Repphühner. Sie unterscheiden sich durch röthlichbraune Federn, rothen Schnabel, rothe Füße und eine bedeutendere Größe. Diese kommen nur im wärmeren Klima fort, wie in Frankreich, Italien und einigen Gegenden Ungarns. Das Fleisch beyder Gattungen, besonders jenes der rothen, ist bekanntlich von vortreflichem Geschmack, saftig, ohne sehr fett zu seyn; die jungen sind besonders delicat, und gedeihen selbst dem schwächsten Magen eines Reconvalescenten. Die voll gewachsenen lassen sich im Winter sehr lange halten und bekommen ein feines Jumé, das sehr hoch geschätzt wird. (S. Abschn. v. d. Fasan.)

Gebratene junge Repphühner. (Perdreux à la Broche.)

Die jungen Repphühner, zu zart, um den Puz des Feinspickens zu benöthigen, werden, wenn sie abgefedert, klammirt, aufgemacht und dressirt sind (S. Abschn. v. d. Dressiren, die Bratdressur), mit feinem Salz und Concassé leicht bestäubt, mit Weinlaub, und über dieses mit Speckplatten belegt, mit Spagat überbunden, dann an ein dünnes Spießchen gesteckt, an den großen Spieß befestigt und schnell gebraten. Zehn Minuten starkes Feuer sind hinreichend hiezu. Sie werden mit beygesetzten Limonien sammt ihrem Überwurf von Wein-Laub und Speck aufgetischt. (S. Abschn. d. Kunst zu braten.)

Gedämpfte Repphühner. (Perdrix braisé, ou à la Doube, ou à l'Essence.)

Die alten Repphühner *), die gehörig mürbe gelegen sind, werden abgefedert, abgeflammt, aufgemacht und dressirt (S. Abschnitt v. d. Dressur, Dampfdress.), mit acht bis zwölf halbfingerdicken Speckschnitten, die mit Salz und Pfeffer bestäubt sind, durch die Brüste, vermöge des Durchziehens mit einer eigens hierzu gemachten Spicknadel gespickt, mit Speckplatten belegt und überbunden, dann in eine Casserole mit einigen Schnitten Kalbfleisch, Schneidschinken, zwey Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilie belegt, mit Lorbeerblatt, Thymian, Salz und Pfeffer gewürzt, mit fetter Brühe und der Hälfte so viel weißem Wein genäßt und langsam mit oben und unten angebrachter Gluth bis zum Weichwerden gedämpft. Bey dem Einrichten werden sie über ein reines Tuch gelegt, addressirt, und mit einer durch Glace gehobenen Essenz (S. Abschn. v. d. Essenzen) aufgetischt.

Geschwungene Repphühnerbrüste. (Sauté de Perdreaux.)

Zu diesem Gerichte werden die vollgewachsenen, aber ja nicht über ein Jahr alten Repphühner verwendet. Nach dem reinen Abfedern und Flammiren werden sie rückwärts dem Halse aufgeschnitten, der Kropf herausgenommen, die Haut dann über die Brust abgezogen, und diese ohne Wunden möglichst groß und glatt von dem Gerippe abgelöst, übrigens ganz so verfahren wie bey den Hühnerbrüsten (S. Abschn. v. d. Hühnern, geschw. Hühnerbrüste). Drey Schöpflöffel brauner Funke (S. Abschn. v. d. Funken) werden mit einem Schöpflöffel Consommé, und der aus den Bügeln und Gerippe gezogenen Essenz (S. Abschn. v. d. Essenzen) eine Stunde langsam gekocht, abgefettet, dann bis auf anderthalb Löffel über einem starken Windofen eingekocht, durch ein feines Haartuch in eine Sauce-Casserole gepreßt, und

*) Unter alten Repphühnern versteht man die jährigen, denn jene, die über ein Jahr zählen, und schon Junge gemacht haben, sind nicht mehr zu gebrauchen, wenigstens in den bessern Küchen nicht, da ihr Fleisch schwarz, hart, saftlos und trocken ist.

mit Glace bestrichen, um zu verhüten, daß an der Oberfläche keine Haut entstehe, welches ohne diese Vorsicht leicht geschieht; endlich wird die Casserole mit einem rundgeschnittenen Papier, auf welchem der Name der Lunke geschrieben ist, bedeckt, genau und fest rund herum eingebogen, und so in die Reihe anderer Casserole gestellt. Dreyviertel Stunden vor dem Anrichten wird die Lunke im heißen Bade gewärmt. Bey dem Anrichten werden die Brüstchen zwey Minuten lang über einem mittelstarken Windofen geschwungen, die kleinern Unterschnittchen (Filets, Mignons) abgenommen, neben den großen in die Butter gelegt, und sodann noch eine Minute geschwungen, ein jedes Stückchen sonach umgewendet, und wieder so lange geschwungen, endlich die Butter abgeseiht, und statt dieser ein eygroßes Stück frische Butter darauf gethan, mit der Lunke, Limoniensaft, Concassé und Glace genau durch einander geschwungen. Die Brüste werden dann zierlich in eine bordirte Schüssel (S. Abschn. v. d. Borduren) mit eben so großen in Butter gebackenen Semmelschnitten angerichtet, nehmlich, immer ein Brüstchen und dann eine Semmelschnitte gelegt, so, daß es einen gleichförmigen möglichst hohen Kranz bilde. In die Mitte kommen die kleinen Unterschnitten als Stern aufgethürmt, die Lunke wird dann noch einmahl durch ein Haartuch gepreßt, über dem Feuer einen Augenblick gezogen und dann behuthsam über das Ganze gegossen. (S. Abschn. von dem Huhn. Kupfer-tafel 4, Figur 7.)

Geschwungene Repphühnerbrüste mit Trüffeln.

(Sautée de Perdreaux aux Truffes.)

(Sautée de Perdreaux à la Perigord.)

Der Beytritt von Trüffeln erhöht das Liebliche dieses ohnehin schon kräftigen Gerichtes bis zum höchsten Wohlgeschmack (Haut-Gout), daher die Vorliebe zur Vereitung solcher Gerichte, die nothwendiger Weise einen Reflex ihrer Vortrefflichkeit auf den Künstler zurück werfen. Diese hier werden den vorhergehenden Brüstchen gleich bereitet und geschwungen. Die Trüf-

feln von Eyergröße werden abgeschält, auf zwey Messerrücken dünne Scheibchen geschnitten und über die in der Schwungcasserole liegenden Repphühnerbrüstchen gestreut, mit feinem Salz leicht bestäubt und das Ganze mit zerlassener Butter begossen, endlich bei dem Anrichten geschwungen. Die Drüffeln werden bey dem Dressiren statt der Semmelschnitten zwischen die Brüste gelegt und in der zierlichsten Form aufdressirt (S. Abschn. v. d. Hühnern, geschw. Hühnerbrüste. Kupfertaf. 4. Fig. 7.) Die Drüffeln müssen bey solchen Gerichten im Uebersuß erscheinen.

Repphühnerbrüste als Escalope mit Gurken. (Escalope de Perdreaux aux Concombres.)

Die geschwungenen Brüste (S. die vorherg.) werden der Länge nach von einander, über den Faden eines jeden Stückchens auf drey gleiche dünne Blättchen schief geschnitten, und ohne ihre Butter in die zubereiteten Gurken (S. Abschn. v. d. Pflanzen) gethan, endlich leicht durch einander geschwungen, in eine Silbercasserole, oder eine Reißcasserole oder auch eine Brot-Kruste (S. Abschn. v. Casser. u. Krusten, Kupfertaf. 9, Fig. 25, 26, 27, 28.) angerichtet. Gerichte, deren Bestandtheile man nicht auf den ersten Augenblick erkennen kann, sollen nothwendiger Weise etwas haben, daß diese Erkenntniß erleichtert, und so dürfte z. B. dieses Gericht über dem Rande der Kruste ein schmales Kränzchen von Repphühnerunterschnittchen und eben solcher Schnittchen Gurken führen, welches zugleich als Zierde dienen würde.

Repphühner in Papier. (Filets de Perdreaux en Papillotes.)

Die zum Schwingen bereiteten Repphühner-Brüstchen werden den Kalbsrippen ähnlich (S. Abschn. v. d. Kalb, Kalbs-Coteletten) in Papier mit feinem Kräutchen eingemacht und gebraten. Es versteht sich von selbst, daß die Menge des Kräutchens und die Stärke der Gluth im Verhältnisse gegen die Brüstchen stehen müssen.

Repphühner in trockener Presse. (Perdreaux en Entrée de Broche.)

Vier junge Repphühner mit einer Dampfdressur (S. Abschnitt von den Dressuren) werden an ein dünnes Spießchen gesteckt, dann über trockene Presse (S. Abschn. von Einsäuerungen), die auf Speckplatten einen halben Finger hoch gestreut ist, gethan, eingewunden, und mit drey Bögen mit Butter bestrichenem Papier überbogen, mit Spagat gut überbunden und endlich bey starkem Feuer ungefähr eine Stunde gebraten. Vom Feuer kommend werden sie sehr rein aus der Presse gehoben und mit einer Essenz aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Essenzen.)

Repphühnerbrüste mit Orangen. (Filets de Perdreaux à l'Orange.)

Diese Repphühnerbrüste werden ganz den Wildentenbrüsten gleich (S. Abschn. von den Wildenten) bereitet und aufgetischt.

Repphühner mit Ragout-Godard. (Perdrix à la Godard.)

Die zum Dämpfen dressirten Repphühner (S. Abschnitt von der Dampfdressur) werden über die Brüste fein gespickt (S. Abschnitt von dem Spicken,) in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gelegt, mit einer Presse (S. Abschnitt von den Einsäuerungen) bis an die gespickten Brüste genäht, endlich mit unten und oben angebrachter Gluth gedämpft, der Speck muß indessen von der Hitze gelb gefärbt seyn, dann werden sie ein Paar Mal gläseret, und so aufdressirt und abgefettet, über ein Ragout-Godard (S. Abschnitt von dem Ragout) in eine schön bordirte Schüssel angerichtet. (S. Abschnitt von den Bord. Kupfertaf. 10.)

Repphühner mit Ragout = Montglas. (Perdrix à la Montglas.)

Die gedämpften Repphühner (S. d. vorherg.) werden in ihrem Sude kalt gestellt, dann aus der Presse genommen, aufdressirt und abgetrocknet. Der größere Theil der Brüstchen wird sammt den Brustbeinen herausgeschnitten, so daß nur ein halbfingerbreites Rändchen rund herum stehen bleibt, das mit

Speckplatten dann wieder belegt und am kalten Orte aufbewahrt wird. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden nun diese so ausgeschnittenen Repphühner in einen Wärm-Kasten gestellt. Aus den herausgenommenen Brüstchen wird eine Mirlouze bereitet (S. Abschn. von dem Ragout-Mirlouze), welche recht kräftig und siedend heiß in die endlich recht warmen und von allem Speck entblößten Repphühner gefüllt, und schön glasirt in eine bordirte Schüssel angerichtet werden. (S. Abschn. v. d. Vorduren).

Repphühner mit durchgeschlagenen Linsen. (Perdrix à la Provencale.)

Die gedämpften Repphühner werden mit einem Linsen-Purée überschüttet und aufgetischt. (S. Abschn. von durchgeschl. Hülsenfrüchten.) Man kann die Linsen auch statt der Butter mit Provencer-Ohl abrühren und mit Knoblauch würzen, welches dann die Franzosen à la Provencale nennen.

Repphühner mit Kohl. (Perdrix aux Choux.)

Die zum Dämpfen bereiteten Repphühner werden in eine mit Speckplatten gefütterte Casserole gelegt, mit im Wasser abgekochten Kohl (S. Abschn. von Pflanzen) die Casserole ausgefüllt, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit Speckplatten überlegt, fetter Brühe genäßt, und so mit oben und unten angebrachter Gluth bis zum beyderseitigen Weichwerden gekocht. Es wird dann ein mit Butter bestrichener Model, mit daumgroß abgedrehten und abgebratenen Bratwürsten, und eben so viel weichgekochten und geschnittenem Kaiserfleisch zierlich belegt, mit dem über einem Tuche etwas abgetrockneten Kohl fingerhoch bedeckt; über dieses Bett kommen endlich die adressirten Repphühner, und nun wird der Model vollends mit Kohl angefüllt, mit einem reinen Tuche zusammengepreßt und warm gestellt. Bey dem Anrichten wird der Model über die gehörige Schüssel gestürzt, behuthsam aufgehoben, die Bratwürste und das Fleisch glasirt, und das Ganze nun so aufgetischt. Eine braune Tünke (S. Abschnitt von den Tünken) wird besonders beygesetzt.

Nepphühner auf dem Roste mit Senftunke. (Perdreaux à la Tartare.)

Die gehörig abgelegenen, jungen, abgefederten, flammirten und aufgemachten Nepphühner bekommen die Taubendressur (S. Abschn. von der Dressur), dann werden sie der Länge nach in der Mitte von einander geschnitten, mit einer breiten Haue geklopft, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, über einer Porzellanschüssel mit einigen Lorbeerblättern, Zwiebelringchen, grün abgezupfter Petersilie bestreut, und mit dem Saft zweyer Limonien einige Stunden unter mehrmähligem Umwenden gesäuert. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie in zerlassene Butter getunkt, mit feinen Semmelbröseln aufgelegt, und am Roste schnell gebraten. Eine grüne und kalte Senftunke wird besonders beygesetzt. (S. Abschn. von den Tunken.)

Eingeschnittenes von Nepphühnern oder Nepphühner-Salmy. (Salmy de Perdreaux.)

Ist ein dem übrig gebliebenen Nepphühnerbraten ihr Daseyn verdankendes Gericht, welches stets sehr schmackhaft befunden worden ist, so daß ihm sogar die Ehre des ersten Ranges zuerkannt wird; seit dieser Zeit wird es nicht als ein erübrigtes ökonomisches Gericht, sondern als eine luxuriöse unter die schmackhaftesten Entrées du Jour gerechnete Schüssel stets mit Vergnügen gesehen.

Sechs junge gebratene Nepphühner (S. Abschn. die Kunst zu braten) werden sehr rein und nach allen Regeln der Kunst zerschnitten, eine jede Schnitte von der Haut entblößt; die vorstehenden Beinchen der Brüstchen und Biegel werden über die Hälfte gestuht, und der übrige Theil vom Fleische rein geschabt, so daß man sie zwischen den Fingern fest halten kann, ohne das Fleisch zu berühren, dann wird das Ganze in eine Casserole zusammengelegt und bey Seite gestellt. Die Abschnitzeln werden sonach mit einer Viertel = Bouteille Madera = Sec = Wein genäßt, mit zwey Lorbeerblättern, acht Schalotten, gehörigem Salz und Concassé gewürzt, aufgekocht, mit drey Schöpflöffeln voll brauner Tunke

(S. Abschn. von den Funken) und einen Löffel voll Consommé verdünnt, und so langsam unter Abnehmen des aufsteigenden Fettes eine halbe Stunde gekocht, endlich durch ein Haartuch in eine andere Casserole geseiht, sehr schnell bis auf anderthalb Schöpflöffel eingekocht, mit Glace und ein wenig Limoniensaft gehoben, und so klar vom Löffel spinnend durchsichtig, von dem kräftigsten Geschmacke, noch einmahl durch ein Haartuch einen Theil über die Repphühner, das Übrige in eine Sauce-Casserole gepreßt, mit Glace leicht überstrichen, um zu verhüten, daß die Luft über der Funke keine Haut mache, dann mit einem runden Papier, auf welchem der Name der Funke geschrieben steht, überdeckt und fest eingedreht, und in die Reihe anderer Funken gestellt. Vor dem Anrichten werden beyde drey Viertelstunden lang im heißen Bade gewärmt. Die Hühner, zierlich über die bordirte Schüssel angerichtet, werden reinlich mit der siedend heißen Funke übergossen, und mit herzförmig geschnittenen in Butter gebackenen Semmelschnitten (S. Abschn. von den Borden) belegt,

Repphühner = Tafel = Salmey. (Salmey de Table à l'Esprit de Vin.)

Die vorhergehenden zerschnittenen Repphühner werden in eine Silber-Casserole mit einem Eßlöffel fein geschnittener, und in kaltem Wasser durch ein Tuch ausgespülter Schalotten, zweymahl so viel Semmelbröseln, Salz, Concassé und zwey Lorbeerblättern gewürzt, mit einer Viertel-Bouteille Madera-See-Wein genäßt, und auf einem Dreyfuß mit Weingeist fünf Minuten lang gekocht, und endlich bis zu einem kräftigen Geschmack mit Glace gehoben, welche Operation gewöhnlich bey der Tafel selbst geschieht.

Repphühner = Salmey auf deutsche Art. (Mancelle de Perdreaux.)

Die zu den vorhergehenden Salmey's zugeschnittenen Repphühner werden in eine angemessene Casserole gelegt; die Abschnitzeln fein gestoßen, mit zwey Schöpflöffeln brauner Funke,

von einem Schöpflöffel Consommé und eben so viel weißem Wein verdünnet, bis auf zwey Löffel eingekocht und durch ein Haartuch gestrichen, dann in einer Sauce-Casserole aufbewahrt; die Repphühner und die Dunke werden vor dem Anrichten im heißen Bade gewärmt, die erstern in gehäufter Ordnung über eine bordirte Schüssel angerichtet, und mit dieser ihrer Sauce, die mit Glace, Concassé und etwas feinem Salz gehoben ist, begossen.

Durchgeschlagenes Repphühner = Fleisch. (Purée de Perdrix.)

Das von vier bis fünf gebratenen Repphühnern abgelöste, von aller Haut und Masern entblöste Fleisch wird erst fein geschnitten, dann gestoßen, endlich mit zwey Schöpflöffeln brauner Dunke, welche mit einem Löffel Consommé, eben so viel weißem Wein, verdünnt und wieder bis auf zwey Löffel eingekocht worden ist, vermengt, und noch heißer durch ein Haartuch gestrichen, und mit etwas Concassé und Glace gehoben. Es wird gewöhnlich in eine Brotkruste, Reißcasserole (S. Abschn. von den Krusten u. Reißcasserolen), oder auch in kleine Augengläserpastetchen angerichtet (S. Abschn. von Buttermteig, 2. Tbl.) Dieses Purée, etwas stärker und dicker in der Dunke gehalten, stark mit Salz und Concassé gehoben und mit von sechs Eyerklar geschlagenem Schnee vermengt, gibt einen köstlichen Auslauf. (S. Abschn. v. d. Hühnern, kleiner Auslauf.)

Repphühner = Sulz. (Pain de Perdrix à la Gelée.)

Das vorhergehende fein gestoßene Repphühnerfleisch wird mit einer Maas kräftiger Fleischsulz (S. Abschn. von den Brühen), welche durch eine Beymischung von Repphühner-Essenz bis zum Haut-Gout gesteigert worden ist, abgerührt, und durch ein Haartuch gestrichen. Der hiezu bestimmte Model wird einen halben Finger hoch mit klarer Aspic begossen, an einem kalten Ort gestellt, nach dem Sulzen dieses Aufgusses dann mit Trüffeln und Repphühnerfleisch ausgelegt, mit Aspic bespritzt, damit die Verzierung nicht aufschwimmen kann, nach dessen Sulzen wieder messerrückenhoch übergossen, und nach diesem drittem Sulzen end-

Ich mit dem durchgestrichenen Fleisch angefüllt und kalt gestellt, und gänzlich sulzen gelassen. Bey dem Unrichten wird der Model in heißes Wasser getaucht, sogleich abgetrocknet und auf die gehörige Schüssel gestürzt, welches einen schönen ansprechenden elastisch beweglichen Kuchen gibt; der Rand der Schüssel wird mit Aspic oder gefärbter Butter zierlich belegt und so das Ganze von schönem Ansehen aufgetischt. (S. gestürzte Fasanen = Sulz, Kupf. 4, Fig. 8.)

Gesulzte Repphühner als Galantine. (Perdrix en Galantine.)

Es werden fünf Repphühner, die genugsam abgelegen sind, abgefедert und rein flammirt, dann behutksam ausgelöst (S. Abschn. von der Indian = Galantine); aus zwey dieser ausgelösten Repphühner wird eine Fiasche gemacht, die der kalten Pasteten = Fiasche gleich kömmt, und aus einem Theile Fleisch, einem Theile gekochten Semmelteig und zwey Theilen Speck besteht. Die Würze bleibt jener bey der kalten Pasteten = Fiasche (S. Abschn. von den Fiaschen) gleich. Mit dieser Fiasche werden nun die drey übrigen Repphühner, die über die Tafel ausgebreitet und geglättet worden sind (unter dem Glätten versteht man: das höher liegende Fleisch glatt herab nehmen, und in die Vertiefungen legen, so daß das Repphuhn durchaus gleich dick im Fleische da liegt), einen halben Finger hoch bestrichen, mit abgeschälten und auf einen Finger dicke Stückchen gespaltenen Drüffeln, nebst eben so viel Speckschnitten belegt, mit der Fiasche leicht bestrichen, und wieder mit den Drüffeln und Speckschnitten belegt, endlich der übrigen Fiasche darüber gethan, das Ganze dann leicht zusammen gebogen und zusammen genäht, endlich mit Speckplatten überlegt, in ein feines reines Tuch eingehüllt, mit Spagat überbunden, und nun langsam drey Stunden lang gedämpft (S. die gedämpften Repphühner.) Nach dem vollkommenen Erkalten und Sulzen in diesem ihrem Ende werden die Repphühner heraus genommen, aufgebunden, die Speckplatten abgelöst, genau und rein abgetrocknet, dann mit lauer Glace

mehrere Male glacirt; endlich mit Fleischsulz schön verziert (S. Abschn. v. d. Brühen) und über fein gehackte Sulze auf die gehörige Schüssel gelegt; der Rand der Schüssel wird mit schönen Schnitten besetzt.

Kaltes Repphühner = Salmy. (Salmy de Perdreaux à la Gelée, ou Chaud-froid de Perdreaux.)

Vier junge gehörig gebratene Repphühner werden jenen zum vorhergehenden Salmy bestimmten gleich geschnitten (S. d. vorhergehenden Salmy) und über eine Porzellanschüssel gereiht; die Abfälle werden wie dort mit einem Glas weißem österreichischen und einem Glas Madera-Sec, oder in Ermanglung dessen in Portwein abgekocht, dann mit acht abgeschälten Schalotten, vier Lorbeerblättern, einigen Sträußchen Thymian, Salz und weißem Pfeffer gewürzt, mit einem Schöpflöffel voll Consommé und zwey Löffeln brauner Lunte (S. Abschn. von den Luntten) genächt, und nun an einer Ecke des Windofens eine halbe Stunde langsam gekocht, bis nehmlich das Fett aufgestiegen ist und abgenommen werden kann; die Lunte wird endlich durch ein feines Haartuch in eine andere Casserole geseiht, und unter immerwährendem Rühren über starkem Windofen, bis auf anderthalb Schöpflöffel eingekocht. Während des Kochens aber mit sechs Eßlöffeln klarer Fleischsulz (S. Abschn. v. d. Brühen) in drey Absätzen abgeschreckt; nach dem endlichen Einkochen und Durchseihen in die Sauce-Casserole werden noch vier Eßlöffel voll Sulz nachgegossen, mit Glace, Limoniensaft und weißem Pfeffer gehoben, und nun kalt gestellt. Sie muß nun von einer Minute zur andern mit einem Ragoutlöffel gerührt und gezogen werden, bis sie endlich sulzend verdickt; durch das immerwährende Ziehen bekommt sie den so schönen Glanz und das so ansprechende Ansehen; es wird nun die Hälfte ungefähr über die zerschnittenen Repphühner gegossen und diese dann auf das Eis kalt gestellt; nachdem die Lunte über diesen Schnitten vollkommen gesulzt ist, so werden erst die Biegeln in gedrängtem Kranze über die gehörige Schüssel angerichtet, dann kommen die Brüstchen, über diese

endlich die Mittelstücke der Brüste. Das Ganze wird nun wieder mit der übrigen Lunte so begossen, daß ein jedes Stück ganz überspült wird, welches dem Ganzen ein sehr reinliches und ansprechendes Ansehen gibt. Die Schüssel kann nun ohne weiterem Zuthun bloß mit aufgestellten Schnitten Fleischsuz eingefast erscheinen, und ist, wie mich dünkt, mehr ansprechend, als wenn sie mit Zierlichkeiten überhäuft wäre; allein viele setzen ihren Ruhm in die Fähigkeiten, einige Sachen verzieren zu können, und daher geschieht es oft, daß man das Gericht unangetastet zurück sendet, weil es gar zu schön verzieren war.

Kaltes Nepphühner = Salmy mit Trüffeln. (Chaud-froid de Perdrix aux Truffes.)

Dem vorhergehenden Salmy gleich bereitet, unterscheidet es sich von dem vorhergehenden nur durch den Beytritt der Trüffeln, die dessen Werth ungemein erhöhen. Die Trüffeln werden groß gewählt, nach dem Abschälen mit der Lunte gekocht, dann auf schöne Scheiben geschnitten und bey dem Aufdressiren des Gerichts mit Vortheil angebracht.

Nepphühner mit Trüffeln gefüllt. (Perdreaux aux Truffes, ou Truffes.)

Sie werden ganz nach dem Indian behandelt (S. Abschn. von dem Indian, Indian mit Trüffeln), nur müssen die Trüffeln kleiner als jene geschnitten werden. Das Braten muß bey einer stärkeren Gluth vor sich gehen, wie überhaupt das Ganze im verjüngten Maasstabe behandelt werden; darunter kömmt eine Essenz (S. Abschn. v. Essenzen) oder eine Trüffeltunte. (S. Abschn. von den Luntzen).

Acht und zwanzigster Abschnitt.

Von der Wachtel.

Dieser bekannte Vogel ist überall auf der Erde verbreitet. Er kommt im May aus Afrika und andern wärmern Ländern zu