

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 Repphühner = 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.

Repphühner 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

uns, und kehrt im August und September wieder dahin zurück. Nicht sowohl die Kälte — denn man trifft ihn sogar in Lapp-land an — als vielmehr Mangel an Nahrung zwingt ihn zu dieser Reise.

Sie werden sehr fett. Auf den Genuß derselben erfolgen zuweilen Übelkeiten, Erbrechen und andere schlimme Zufälle, welches daher rührt, weil diese Vögel oft den Samen verdächtiger Gewächse, z. B. von der Trespse und Niesewurz, fressen.

Der Wachtelkönig (Wiesenscherer) hat rothbraune Flügel und einen gelblichgrauen Leib. In der Gestalt ähnelt er einer Wachtel sehr; aber nicht dieser Umstand, sondern die ungegründete Sage, daß er der Anführer der Wachtel bey ihren Zügen sey, hat die deutsche Benennung veranlaßt. Er ist über ganz Europa verbreitet, und als Zugvogel vom Frühling bis zum Herbst auch in Deutschland zu finden. Seine Stimme, die er des Abends bis tief in die Nacht hinein hören läßt, klingt bey nahe so, als wenn man auf einem mit Papier bedeckten Kamme bläset. Sein Fleisch gehört zu dem vorzüglich delicatesen.

Die Wachtel ist, wie oben schon gesagt worden, ein Zugvogel, dessen Gegenwart uns immer erfreut. Eine ganze Überschwemmung dieser Vögel würde sie noch immer in hohem Preise erhalten, ein Umstand, der sehr zu ihrem Vortheile spricht. Ein Braten von Wachteln in Weinlaub und Speck eingehüllt, der all sein Bestes uns darbietet, verdient eine Auszeichnung, die wenigstens darin bestehen sollte, daß man nur seine Freunde zu Tische bitten und diese Gottesgabe mit heiterm Gemüthe verzehren dürfte.

Gebratene Wachteln. (Cailles à la Broche.)

Nach dem reinen Abfedern, Flammiren und Aufbrechen bekommen die Wachteln die Bratendressur (S. Abschn. v. d. Dressur). Mit feinem Salz und Concassé bestäubt, mit Weinlaub und Speck umwunden, mit Spagat überbunden, und durch die Lenden an ein dünnes Spießchen angesteckt, werden sie bey dem Anrichten an einen großen Spieß angebunden, und wenn die

Suppe aufgetischt ist, dann erst am hellen starken Feuer schnell gebraten, welches in zehn Minuten geschehen seyn muß, dann werden sie mit ihrem Überwurf von schöner gelbbrauner Farbe in anständiger Lage angerichtet, und so recht heiß aufgetischt. (S. Abschn. die Kunst zu braten.)

Wachteln mit Essenz. (Cailles à l'Essence de Gibier.)

Nach dem Abfedern werden die Wachteln leicht flammirt, behuthsam bey dem Halse aufgemacht, wobey das Herausnehmen des Brustbeines sehr behuthsam geschehen muß, damit das Fleisch nicht bis unter die Haut zerrissen werde (S. Abschn. v. d. Hühnern, die bey dem Halse aufgemacht werden), endlich mit ausgelösten und mit feinem Salz und Concassé bestäubten Brüstchen von andern Wachteln, die zu diesem Endzwecke ausgelöst worden sind (S. geschwungene Repphühner), gefüllet und zum Dämpfen dressirt (S. Abschn. von der Dressur). Sie werden sodann in eine mit Speckplatten geütterte Casserole gereiht, mit Speckplatten bedeckt, mit einer Presse (S. Abschn. v. d. Eins.) begossen, und eine Viertelstunde vor dem Anrichten über starkem Windofen aufgekocht und mit oben und unten angebrachter Gluth langsam gedämpft; sonach über ein reines Tuch aus der Presse gelegt, aufdressirt und in eine bordirte Schüssel zierlich angerichtet (S. Abschn. von den Vorduren). Darunter kommt von den übrig gebliebenen Rippen gezogene Essenz (S. Abschn. von den Essenzen), welche mit einem halben Löffel Glace vermehrt, und mit ein wenig Salz und Concassé gehoben worden ist.

Wachteln mit Trüffeln. (Cailles aux Truffes.)

Die vorbergehenden abgefederten, aufgemachten und flammirten Wachteln (S. die vorbergehenden) werden mit haselnußgroß geschnittenen Trüffeln, welche wie zum Indian behandelt worden sind (S. Abschn. von Indian mit Trüffeln), gefüllt, und zum Dämpfen dressirt (S. Abschn. von den Dressuren), die Haut vom Halse wird nach dem Füllen unter der Dressur am Rücken befestigt, sie werden endlich an ein dünnes Spießchen gesteckt, mit einer trockenen Presse (S. Abschn. von den Einsäu-

rungen) einen halben Finger hoch belegt, mit Speckplatten und mit zwey mit Butter bestrichenen Bögen Papier umwunden, an einen großen Spieß gebunden, und so eine halbe Stunde lang bey starker Gluth gebraten, sonach das Papier und Speck aufgebunden, und die Wachteln aus der Presse rein heraus genommen und auf eine bordirte Schüssel abgerichtet (S. Abschn. von den Borduren). Darunter kommt eine Trüffelzunge (S. Abschn. von den Zungen), wozu die Trüffeln ebenfalls haselnußgroß zugeschnitten worden sind.

Wachteln nach Jägerart. (Cailles aux Chasseurs.)

Zwölf Wachteln, welche die Tauben-Dressur (S. Abschn. von der Dressur) erhalten haben, werden in einem Viertelpfund Butter, mit Salz, Concassé und Lorbeerblatt gewürzt, acht Minuten lang geschwungen, dann mit einem Eßlöffel voll fein geschnittenen Schalotten, eben so viel Champignons und einem halben Löffel grüner Petersilie belegt, nach zwey andern Minuten mit einem Eßlöffel Mehl bestäubt, wieder zwey Minuten geschwungen, und nun mit anderthalb Gläsern weißem Wein genäßt und über dem Feuer fort bewegt, bis es, eine Zunge bildend, sich verdickt; nur kochen dürfen sie nicht, diese ihre Zunge wird mit schwarzer Glace gefärbt und gehoben.

Wachteln auf französische Art. (Cailles au Gratin.)

Die zum Dämpfen dressirten Wachteln (S. die vorhergehenden) werden mit feiner Fasche (S. Abschn. von den Faschen), welche mit den gestoßenen Lebern der Wachteln vermengt und stark mit Salz und Concassé gehoben worden ist, gefüllt. Es muß so angetragen werden, daß ungefähr ein Schöpflöffel voll dieser Fasche übrig bleibe, welche mit einem Schöpflöffel stark eingekochter brauner Zunge vermengt, über ein Silberschüsselchen, welches in die Vertiefung einer hierzu gehörigen Schüssel paßt, aufgestrichen wird. Die Wachteln werden dann mit dem Steiß in die Schüssel hinein über die Fasche gelegt, mit Speckplatten bedeckt und mit zwey Bögen Papier überbunden. Eine Stunde vor dem Anrichten wird das Gericht im abgekühlten Ofen gebau-

cken; beyrn Anrichten das Papier und die Speckplatten abgelöst, und das allenfalls sich vorfindende Fett ausgetunkt. In ihre Mitte wird ein wenig mit Glace gehobene Trüffel-Tunke (S. Abschn. von den Tunken) gegossen, und die Haselnuß groß zugeschnittenen Trüffeln aufgehäuft, und rund herum Korallen ähnlich eine an die andere gelegt, welches dem Ganzen eine zierliche Einfassung gibt. Das Ganze könnte auch dem Gerichte von Waldschnepfen gleichen. (S. Abschn. von der Waldschnepfe.)

Wachteln in warmer Pastete. (Paté chaud de Cailles.)

Diesß Gericht wird ganz so, wie die warme Lerchen-Pastete (S. Abschn. v. d. Mürbe-Pastete 2. Theil) behandelt. So auch eine

Escalope von Wachteln. (Escalope de Cailles.)

Jener Lerchen-Escalope gleich. (S. Abschn. v. d. Lerchen.)

Neun und zwanzigster Abschnitt.

Vom Waldschnepfen.

Der Waldschnepf, Bécasse, Holz- oder Bergschnepfe, ist beynabe eben so groß wie ein Reppbuhn. Sie kommen im Frühjahre gewöhnlich mit einem regnigten Abendwinde zu uns, halten sich in sumpfigten Wäldern und Büschen auf, streichen des Morgens und Abends an den Vorderhölzern hin, und suchen das Gewürm auf. Gegen den Herbst kommen sie mit den Jungen wieder zum Vorschein, und suchen, wie im Frühjahre, ihre Nahrung an den Außenseiten der Gebüsch. Dann fängt man sie, oder jagt sie mit Hühnerhunden auf, und schießt sie; und so können wir sie, zum größten Leidwesen aller feinen Gaumen, kaum drey Monathe des Jahrs genießen. Alles muß über unsern Tafeln, diesem Luftsegler respectvoll Platz machen, und selbst der Fasan darf neben ihm nur anspruchlos erscheinen. Ihr Fleisch ist fein fasericht, schwarz, voll Saft,