

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,

und eines besonders delicaten Geschmacks. Ihr Roth wird sogar einer feinen Würze gleich hoch geschätzt.

Ihre würdigste Bereitung ist das Braten, ob sie sich gleich zu so verschiedenen Behandlungen herablassen.

Gebratene Waldschneppen. (Bécasses à la Broche.)

Die rein abgefederten und leicht über einer Kohlflamme flammirten Schneppen werden, ohne aufgebrochen zu werden, mit ihrem Schnabel dressirt, und dieß auf folgende Weise: die Füße werden einwärts so eingebogen, daß die Klauen, unter dem Biegel sich einklammernd, nicht mehr aus dieser Lage kommen können. Die Knie dann aufgestellt, so zwar, daß der Bug des Biegels unter die Brust zu liegen kommt. In dieser Lage wird der lange Schnabel in den Bug des Biegels, und durch die Lenden durch und durch gestochen, welches dem Vogel eine gefällige Form gibt. Er wird dann mit feinem Salz und Concassé leicht bestäubt, mit Speckplatten belegt, und mit Bindfaden überbunden. Vor dem Anrichten werden die Schneppen an ein dünnes Spießchen durch die Lenden gesteckt, an einen großen Spieß gebunden, und am hellen Feuer schnell gebraten. Während des Bratens werden zwey Finger breite in langem Viereck messerrückendick geschnittene, dann gelb getrocknete Semmelschnitten über einen Rost unter die Schneppen gestellt, um einen jeden Tropfen ihres köstlichen Fettes, und hauptsächlich ihres Rothes aufzufangen, welcher bey dem Aufspringen des Bauches herabfällt. Diese Schnitten dienen als Unterlage zu diesem Braten, welcher vom Spieß kommend so gleich aufgetischt werden muß.

Man pflegt sie auch roh aufzubrechen, den Roth mit ihrem Fett vermehrt und etwas gewürzt, fein gehackt, über Semmelschnitten gestrichen, und in sehr heißem Ofen einen Augenblick zu backen, und dann dem Braten zu unterlegen.

Eingeschnittenes von Waldschnepfen, oder Salmý von Schnepfen. (Salmý de Bécasses.)

Dieses Salmý wird wie jenes der Repphühner bereitet (S. Abschn. v. d. Repphühnern), mit der kleinen Ausnahme jedoch, daß die Haut nicht abgezogen werden darf. Die Köpfe mit zugestuzten Schnäbeln kommen als Attribut über's Gerichte. Die Abschnitzeln werden fein gestoßen, mit eingekochter starker brauner Lunte abgerührt, durch ein Haartuch gestrichen, mit Concassé und Glace gehoben, und in Fingerhut kleine, hohle in Butter gebackene Semmelkrusten gefüllt, welche um das Ganze anstatt der Semmelschnitten rund herum zierlich aufgestellt werden. Daß die Lunte sehr rein, schöner Farbe, durchsichtig sich spinnend Haut-Gout habe, ist ein unerläßliches Bedingniß.

Escalope von Schnepfen mit Trüffeln.

Emincée von Schnepfen.

Schnepfen in Papier

und so viele andere Gerichte können nur gegeben werden, wenn ein Uebersuß an diesem Wild vorhanden ist, und dann darf man nur in dem Abschnitte von Repphühnern nachschlagen. Die Köpfe mit ihren Schnäbeln werden als Verzierung und Attribut oder Kennzeichen schicklich angewendet.



Dreßigster Abschnitt.

Vom Mooschnepfen. (Bécassine.)

Diese würdigen Verwandten der Waldschnepfen werden mit vielem Glücke jenen gleich verwendet. Ihre Gefälligkeit geht bis zur mürben Pastete herab (S. Abschn. von den warmen Pasteten im 2. Thl., wärme Lerchen-Pastete). Sie heißen auch Heerschnepfen, Bruchschnepfen, Becassinen, und sind von der Größe einer Wachtel. Sie nisten auf sumpfigen Wiesen, und legen fünf bis