

tiger brauner Lünke (S. Abschn. von den Lünken) beygemischt und nun alles durch ein feines Sieb gestrichen. In diese Fasse werden ein Schöpflöffel weichgekochte und auf kleine reine Würfel geschnittene Kalbseuter, eben so viel und so geschnittene gepöckelte Zungen und eben so viel, als beyde, Trüffel vermengt. Dieses Amalgama wird dann in eine schickliche Form, die mit sehr dünnen Speckplatten gefüttert ist, gethan, mittelst eines leichten, aber anhaltenden Aufstoßens über eine Tafel, die mit ein Paar Tüchern belegt ist, glatt gereihet, die Luft herausgetrieben, damit keine Lücken bleiben, die Oberfläche mit Speck bedeckt, und nun im kochend heißen Bade, zwey bis dritthalb Stunden lang gedämpft. Das Wasser muß stets kochend heiß unterhalten werden, ob es gleich nicht merklich kochen darf. Die Form wird dann kalt gestellt. Nach dem gänzlichen Kaltwerden wird der Model einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, um den festgewordenen Kuchen durch's Umstürzen leicht heraus zu bekommen, der dann von allem Speck und Fette entblößt rein zugeschnitten wird. Der gereinigte Model wird einen starken Messerrücken hoch mit Aspic (S. Abschn. von den Brühen) begossen, und zum Sulzen gestellt; nach Erfolg dessen wird der Kuchen behuthsam darüber gestellt, die Höhlung des Models mit Aspic ausgefüllt, und auf's neue zum Sulzen gestellt. Bey dem Anrichten wird der Model wieder einen Augenblick in's warme Wasser gehalten, so bis sich die Sulz löslöst, und nun wird der fertige Kuchen über eine Schüssel gestürzt, und der Rand der Schüssel mit Fleischsulz zierlich belegt.



Vier und dreyßigster Abschnitt.

Vom Auerhahn.

Der Auerhahn lebt im nördlichen Europa und Asien, und wird beinahe so groß wie ein calcutischer Hahn. Der Kopf ist

schwarz, Rücken und Hals auch schwarz, aber weiß gesprenkelt; Brust, Bauch und Schwanz sind bläulich schwarz. Die etwas kleinere Henne ist gelb, braun und schwarz gefleckt.

Da sie außerordentlich scheu sind, so können sie selten geschossen werden, außer zur Falzzeit, wo sie sich unter den Bäumen herum tummeln, und (vorzüglich der Hahn) gleichsam weder hören noch sehen. Das Fleisch ist trocken und schwärzlich, und muß erst gebeißt werden, ehe man es genießen kann. Dennoch wird es, der Seltenheit wegen, für ein fürstliches Essen gehalten. Sie werden à la Godard, à la Daube, oder als Galantine gegeben (S. Abschn. von Indian). Als feines Gehäcke, geblätteres oder durchgeschlagenes Fleisch, werden sie dem Repphuhn gleich behandelt. (S. Abschn. von dem Repphuhn).

Im Jahr 1815 sind bey den schönen Jagden Seiner Durchlaucht des Herrn Fürsten vom Schwarzenberg in der Herrschaft Wittingau in zwey Tagen fünf Auerhähne von seltener Schönheit geschossen worden.

Fünf und dreyßigster Abschnitt.

Vom Birkhuhn.

Zum Auerhühnergeschlechte gehörend. Der Hahn übertrifft an Größe einen Haushahn; Hals, Brust und Rücken sind bläulich schwarz, die Flügel grau und weiß mit gelben Flecken. Die Henne ist nur halb so groß und grau gesprenkelt. Das Birkhuhn lebt in den nördlichen bergigten Gegenden, besonders in England, Schottland, Schweden, Norwegen und der Schweiz, in Deutschland findet es sich sehr selten; es wählt Birken- und Erlenbrüche zum Aufenthalte, und nährt sich von den Knospen der Birken und Fichten, von allerley Beeren und auch von Getreidekörnern. In der Lebensart und den Sitten gleicht es dem Auerhahne. Ihr Fleisch wird in Betracht der Würbe und des Wohlgeschmacks jenem vorgezogen. Die Bereitungsweise hat es, so wie der Auerhahn, mit dem Repphuhn, gemein.