

Ein Salmj und ein Purée von Waldschneypfen, kunstmäßig bereitet, geben ein Paar Gerichte, die unter dem Köstlichsten oben stehen.

Gebratenes Repphuhn.

Dieses Geflügel ist eine wahre Gabe Gottes, die den Armen sowohl wie den Reichen erfreut, denn ihre Propagation ist so groß, und so allgemein, daß sie, im Herbst in ungeheurer Menge zu Märkte gebracht, um billige Preise zu haben sind. Man darf jedoch nie unterlassen, sie sorgfältig zu sortiren, und nur die Jungen zum Braten auszuwählen; denn mit einem Jahre und wohl auch noch früher machen sie schon wieder Junge, und dann wird ihr Fleisch zähe und saftlos, folglich auch geringer an Geschmack. Die älteren Repphühner werden zwar auch verwendet, aber nur auf jene Weise, die uns gestattet, ihren Mangel an Mürbe nachzuhelfen, nemlich durch Dämpfen.

Selbst die ganz alten finden noch ihre Anwendung, z. B. zu Gehäcken, purées und Faschen; allein je schlechter der zu verarbeitende Stoff, desto geringer das Erzeugniß, denn die Kunst kann verkleiden, das Vorhandene hervorheben, mit Verstand Mischungen unternehmen, allein das Ursprüngliche bleibt immer aus dem Kreise ihrer Erzeugnisse.

Der spezifische Geschmack der Repphühner wird durch eine kleine Gabe von bitterm Orangensaft gar lieblich gehoben, daher pflegt man in besseren Küchen zu diesem Braten solche Frucht beizusetzen.

Das Transchiren hat das Repphuhn mit dem erwachsenen