

wegung angekocht, Salz, grober Pfeffer und ein Sträußchen von zwei Lorbeerblättern und wenig Thimian, so wie eine Zwiebel mit drei Gewürznägeln besteckt dazu gefügt, zugedeckt und langsam fortgekochen gelassen; in der letzten Stunde werden zwanzig kleine Zwiebelchen, roh oder in Butter gelb geröstet, und eben so viel Champignons hinzu gethan, unterdessen einige Male abgeschäumt und abgefettet, zuletzt die Sose, im Fall sie nicht dicke genug seyn sollte, allein bis zum gehörigen Grad eingekocht, vollkommen gesalzen und nach Befinden mit Citronsaft gehoben, angerichtet und mit starken Semmelkrusten belegt.

Gebblättert Eingemachtes von Reh. Emincé de chevreuil.

Kalter Rehbraten wird in kleine, dünne, runde Scheibchen geschnitten, in eine heiße Pfeffer-Sose gethan, ein wenig frische Butter dazu gefügt und heiß geschwungen, ohne kochen zu lassen, dann in ein Reiskasserol, oder auf eine Schüssel angerichtet und mit glasürten Semmelkrusten bekränzt.

Rehgehirn. Cerveille de chevreuil.

Wird ebenso wie das Gehirn vom Kalb zubereitet.

Rehgehäcke. Hachis de chevreuil.

Kalter Rehbraten wird, wenn Haut und Nerven alle abgesondert sind, recht fein geschnitten, in eine heiße Pfeffer-Sose gethan, ein gutes Stückchen frische Butter darunter legirt, gehörig gesalzen, in ein Reiskasserol, oder auf eine Schüssel angerichtet und mit verlohrenen Eiern und Semmelkrusten bekränzt.

Rehmus. Purée de chevreuil.

Recht fein geschnittener Rehbraten wird, mit ein wenig Brühe angefeuchtet, recht fein gestoßen, mit eingekochter brauner Sose vermengt, leicht warm gemacht und durch ein Sieb gestrichen; beim Gebrauch wird dieses Mus heiß gerührt und ein gutes Stückchen Butter darunter legirt; es darf weder zu dicke noch zu dünne seyn; hernach in Reiskasserölehen oder auch in ein Reiskasserol angerichtet.

Vom Haasen. Du lièvre.

Escalope von jungen Haasen. Escalopes de levrauts.

Von vier Haasen unterm Jahr werden die Rücken abgehäutet, die Muskeln von dem Hüftknochen an bis zum Hals behutsam