

stunde gedämpft. Die Keulchen werden ganz ausgelöst, mit einem Salpikon von Trüffeln und Gansleber, oder mit gehackten, in Butter geschwitzten und gewürzten Trüffeln gefüllt, die Haut darüber zusammen gezogen und ihnen die Forme einer plattgedrückten Feige gegeben; die Füße werden unter dem Knie abgehackt, die Klauen schon gestukt, und in die Keulchen gesteckt, so daß nur die Pfoten heraus sehen; auf das Breite der Keulchen wird ein Röschen von Trüffeln in Nägel geschnitten, gesteckt, nämlich einer in die Mitte und sieben bis acht daran herum, einen Messerrücken dicke hervorstehend; darauf mit Citronsaft überrieben, zwischen Speckplatten eingesetzt, und übrigens wie die Flügel weich gedämpft. Vor dem Anrichten werden Keulchen und Flügel heraus auf eine Serviette zum Abtropfen gelegt, die Fäden und Stiftchen heraus gezogen, die Flügel mit goldfarbener Glasur beglänzt und kreuzweise auf die Schüssel, so wie auch die Keulchen dazwischen aufwärts gestellt, oben darauf kommen die Unterbrüstchen; eine Spanische Sose, welche mit der Consommee von den Gerippen geklärt und eingekocht worden ist, oder eine Paradiesäpfel-Sose wird darunter gegeben. Auch können die Flügel und Keulchen zwischen einander im Kranz angerichtet werden.

### Kapphahn mit Trüffeln gefüllt. Chapon aux truffes, ou à la Perigueux.

Ein schöner, großer, fetter und zarter Kapphahn wird rein abgefedert und abgestammt, beim Hals ausgenommen, nämlich: es wird das Brustbein gespalten und um den Magen heraus zu holen ein umgebogener starker Löffelstiel genommen; man muß sich aber in Acht nehmen die Galle und Eingeweide nicht zu zerreißen und überhaupt sehr reinlich dabei verfahren, um ihn nicht waschen zu dürfen; darauf wird er mit Bindfaden zum Dämpfen gezäumt, vielmehr nur dazu aufgefaßt; hernach mit nachbeschriebenen Trüffeln gefüllt und dann die Zäumung angezogen und befestiget, die Oeffnungen zugenähet und, wenn es möglich ist, zwischen einer weißen Serviette drei bis vier Tage liegen gelassen und dabei täglich gewendet; dann mit Speckplatten überbunden, an ein Spießchen gesteckt, auf den Bratspieß befestiget, mit Butter bestrichenem Papier zweifach eingehüllt und ein und eine halbe Stunde gebraten; vor dem Garbraten wird Papier und Speck abgenommen, der Kapphahn mit zerlassener Butter beträufelt und ihm schöne Farbe gegeben. Eine Sose mit gehackten Trüffeln wird darunter angerichtet.

Zum Füllen werden ohngefähr zwei Pfund frische Trüffeln rein abgebürstet und gewaschen, geschält, einige der geringsten fein gehackt und die andern in Vierteln geschnitten oder ganz gelassen, mit einem halben Pfund fein geschabtem Speck und einem Vier-