Fasans à la Godard. Faisans à la Godard.

Zwei schöne Fasanen werden wie das Truthuhn à la Godard bereitet und angerichtet.

Fasan au choux de Savoie.

Der Fasan wird zum Dampfen gezäumt, in ein Kasserol, mit Speckplatten belegt, gesetzt, ein Pfund halbweich gekochter Brustspeck oder ein Stücken Schinken, zwei Möhren, eine Zwiebel mit zwei Gewürznägeln besteckt und ein Lorbeerblatt dazu gesügt, das Kasserol mit Welschohl, welcher im Salzwasser halbweich gestocht, in frischem Wasser ausgekühlt und ausgedrückt worden ist, ausgesüllt, ein wenig grober Pfesser darüber gestreut, Fleischbrühe darauf gegossen, mit Speckplatten bedeckt, zugedeckt und, Kohlen unten und oben, ohngesähr ein und eine halbe Stunde gedämpst. Vor dem Anrichten wird der Fasan und der Kohl zum Abtropsen gelegt, der Fasan entzäumt und auf die Schüssel gesetzt, der Kohl und der Bauchspeck in Stücken geschnitten darum gelegt und eine braune Sose mit Wildgeschmack, wozu der Sas vom Fasan verzwendet werden kann, darüber gegossen. Auf eine große lange Schüssel müssen zwei Fasanen genommen werden.

Fasan au chou-aigre.

Ein Fasan wird zum Dampfen gezäumt; nach Belieben kann er mit grobem Speck, welcher mit feinen Kräutern und Gewürzen einbalsamirt ist, durchzogen werden. Sauerkraut wird mit einem guten Dämpfsatz und gutem Fett, und wenn man will, nebst eisnem Stückchen gewällten Brustspeck und einer Servelatwurst, ziemslich weich gedämpft, hernach der Fasan in die Mitte gesteckt und zusammen alles weich und kurz gedämpft. Der Fasan wird dann auf die Mitte der Schüssel gesetzt, das Sauerkraut umher angesrichtet, und mit dem Speck und der Servelatwurst, in Scheiben geschnitten, bekränzt.

Auch kann der Fasan am Spieß zu schöner Farbe gebraten und dann über das gut gedämpfte Sauerkraut angerichtet werden.

Fasan à la broche.

Ein Fasan wird gereiniget und zum Braten gezäumt; mit Salz eingerieben, mit einer anderthalb Linien dicken Speckplatte überdeckt und überbunden, oder sein gespickt; der Hals wird weggeschnitten, der gesiederte Kopf aber an der Halshaut gelassen, mit Butter bestrichenem Papier eingewickelt und dem Fasan an die Seite gelegt. Der Fasan wird dann an den Spieß bevestiget, mit Butter bestrichenem Papier umgeben und ohngefähr eine halbe bis drei Biertelstunde an mittelstarkem Feuer gebraten; eine Weile zu-

É

11

ñ

9

0

9

E

3

R

6