

gebratenen und dann feingestohenen Erdäpfeln genommen werden. Diese Veränderung wird ebensowohl bei Würsten dieser Art von andrem Fleisch gemacht.

Von dem jungen und alten Rebhuhn. Du perdreau et de la perdrix.

Die jungen Rebhühner werden daran erkannt: wenn die erste Flügelfeder spizig ist, denn bei den alten ist sie rund; auch daran, wenn am äußersten Flügelende sich eine kleine weiße Spitze befindet; dann haben die jungen Rebhühner auch gelbliche, mitunter weißbläuliche Füße, die alten hingegen haben röthliche oder blaue Füße und die Haut ist gröber. Auch muß das Fleisch am ersten Flügelgelenke sich leicht zermalmen lassen, was überhaupt ein Zeichen der Jugend alles Geflügels ist; das Fleisch der alten widerstehet dem Fingerdruck.

Außer den einheimischen grauen Rebhühnern giebt es noch eine Gattung, nämlich: die rothen Rebhühner (*Perdrix rouges*), welche den grauen sehr vorgezogen werden, diese halten sich aber nur in dem wärmeren Klima von Europa, als in Frankreich, Italien u. auf. In der Zubereitung beider findet kein Unterschied statt. Die Rebhühner müssen so wie die Fasanen gehörig abliegen, um ihren Hochgeschmack zu erhalten.

Rebhühner gedämpft. *Perdreaux poêlés.*

Drei unbeschädigte, starke und fette Rebhühner, welche ziemlich frisch seyn müssen, damit sie beim Dämpfen am Bauch nicht aufspringen, werden, nachdem sie rein gerupft und gestoppelt sind, am Hals ausgenommen und leicht abgestammt; drei Viertelpfund frische Butter wird mit einem Citronsaft, Salz, Pfeffer und ein wenig gestohenen Lorbeerblatt und Thimian durcheinander gearbeitet, die Rebhühner damit gefüllt und zum Dämpfen gezäumt; hernach in ein Kasserol auf Speckplatten gesetzt, mit Citronscheiben, wovon Schale und Kerne rein weggemacht sind, belegt, und mit Speckplatten überdeckt, eine Dämpfbrühe darüber gegossen, mit rundem, mit Butter bestrichenen Papier zugedeckt und, Kohlen unten und oben, eine gute halbe bis drei Viertelstunde langsam gedämpft. Bei dem Anrichten werden sie heraus gehoben, zum Abtropfen gesetzt, entzäumt, auf eine mit Krusten eingefasste Schüssel gesetzt, drei schöne Krebse dazwischen und eine Spanische Sose mit Wildessenz eingekocht, darunter angerichtet.