

## Alte Rebhühner gespickt und gedämpft. Perdrix à l'étouffade.

Drei vollfleischige alte Rebhühner werden gereinigt und zum Dämpfen gezäumt, mit halbfingerdicken Speckschnitten, welche mit Salz, Pfeffer, feinem Gewürz und gestoßenem Lorbeerblatt und Thimian gewürzt worden sind, vermittelst einer dazu geeigneten Spicknadel durchzogen; dann in ein Kasserol auf Speckplatten gesetzt, einige Kalbschnitten, eine Schnitte roher Schinken, eine Zwiebel, zwei Möhren, ein Sträußchen Petersilie mit einem halben Lorbeerblatt, wenig Thimian und zwei Gewürznägel dazu gefügt, mit Speckplatten überdeckt, eine Viertelskanne weißer Wein und ebensoviel Fleischbrühe darunter gegossen, ein rundes, mit Butter bestrichenes Papier darauf gelegt, zugedeckt, und, Kohlen unten und oben, langsam weich gedämpft. Dann angerichtet und eine Wildessenz, wozu auch der Saß mit Glasur verstärkt genommen werden kann, darüber gegossen. Auch kann der Saß geläutert, mit drei Anrichtlöffelvoll eingekochter brauner Sose verkocht, durch ein Haartuch gewunden und darüber gegeben werden.

## Rebhühner nach spanischer Weise. Perdreaux à l'Espagnole.

Drei junge Rebhühner werden gereinigt und zum Dämpfen gezäumt; sechs Loth Butter in einem Kasserol zerlassen und die Rebhühner darinne auf allen Seiten langsam geschwitz, ohne daß sie Farbe nehmen; dann eine Viertelskanne Wein, ebensoviel Fleischbrühe und vier Anrichtlöffelvoll eingekochte braune Sose dazu gegossen, ein wenig Salz, grober weißer Pfeffer, ein halbes Lorbeerblatt, ein Sträußchen Petersilie und ein Gewürznägel dazu gefügt, zugedeckt und ohngefähr drei Viertelstunde, nämlich bis daß sie weich sind, langsam gekocht. Hernach die Rebhühner in ein andres Kasserol gethan und zugedeckt; die Sose abgefettet, zum gehörigen Grad eingekocht, durch eine Serviettenecke oder ein Haartuch über die Rebhühner gewunden und ins Bad warm gestellt; zuletzt auf eine mit Krusten besetzte Schüssel angerichtet und die Sose darüber gegossen.

Bürgerlich wird eine Schnitte roher Schinken und einige Schnitten Kalbfleisch mit den Rebhühnern in Butter geschwitz, etwas schönbraune Einbrenne mit dem Wein und übrigens Wasser oder Fleischbrühe aufgelöst und zu den Rebhühnern gegossen; auch wird auf diese Weise noch eine Zwiebel und eine Möhre in Viertel geschnitten dazu gefügt.