

### Rebhühner am Spieß gar gemacht. Perdreaux en entrée de broche.

Drei schöne junge Rebhühner werden gereinigt, leicht abgeflammt, so daß die Haut nicht straff wird, und zum Dämpfen gezäumt; hernach an ein Spießchen gesteckt, mit Salz besprengt, mit Citronscheibchen, wovon Schale und Kerne genommen sind, belegt, mit Speckplatten überdeckt, mit zwei Bögen, mit Butter bestrichenem, Papier überbunden und auf den Bratspieß befestigt; dann ohngefähr eine halbe bis drei Viertelstunde gebraten; nachher Speck und Faden weggemacht, in eine mit Krusten besetzte Schüssel angerichtet und eine Wildessenz, oder sonst ein klarer Fleischsaft mit etwas grobem weißen Pfeffer und dem Saft von einer oder zwei Pommeranzen gewürzt, darunter gegeben. Eine braune Italiensche Sose kann ebenfalls darunter gegeben werden.

### Rebhühner nach Monglas. Perdreaux à la Monglas.

Werden wie der Fasan nach Monglas bereitet und angerichtet.

### Rebhühner mit Linsenmus. Perdrix à la purée de lentilles, ou à la Provençale.

Alte Rebhühner werden mit grobem Speck durchzogen und gedämpft (m. s. gespickte und gedämpfte Rebhühner); dann in eine Raguschale, oder auf eine Schüssel angerichtet, mit Linsenmus übergossen und mit kleinen Bratwürsten, Brustspeck und in Butter gebackenen, in ganz kleine Scheibchen geschnittener Semmelkrustchen bekränzt.

### Rebhühner mit Welschkohl. Perdrix aux choux de Savoie.

Alte Rebhühner werden wie vorgehend mit Speck durchzogen und zum Dämpfen gezäumt; in ein Kasserol auf Speckplatten gesetzt, ohngefähr ein Pfund gewällter Brustspeck, zwei Möhren, eine Zwiebel mit einem Gewürznägel besteckt und ein Lorbeerblatt dazu gefügt, mit gewälltem, abgefrischtem und ausgedrücktem ganzen Welschkohl das Kasserol angefüllt, mit ein wenig Salz und grobem weißen Pfeffer bestreut, mit Speckplatten überdeckt, fette Fleischbrühe oder ein guter Dampfsatz darüber gegossen, zugedeckt und, Kohlen unten und oben, weich gedämpft. Vor dem Anrichten werden die Rebhühner heraus genommen, entzäumt und auf die Schüssel gesetzt; der Kohl zwischen zwei Tüchern niedergepreßt, in Stäbe geschnitten und im Kranz darum gesetzt, darüber kleine Bratwürste und der Brustspeck in Scheiben geschnitten gelegt, und der Satz welcher unterdessen durchgegossen, abgefettet und mit drei Anricht-