

vor dem Anrichten werden sie auf dem Rost, über mäßiger Kohlenglut, auf beiden Seiten gebraten, angerichtet, und eine braune Sose, welche mit ein wenig Citronschale und grobem weißen Pfeffer aufgekocht und mit einem Citronsaft gesäuert worden ist, darüber gegeben.

### **Rebhühner geröstet, andre Art. Perdreaux grillés.**

Die jungen Rebhühner werden wie vorgehend bereitet, nur daß statt Oehl hier Butter genommen wird; eine Armenmanns-Sose wird darüber gegeben.

### **Junge Rebhühner panirt geröstet mit kalter Senf-Sose. Perdreaux à la Tartare.**

Die jungen Rebhühner werden wie vorgehend am Rücken durchschnitten, oder in Hälften getheilt, geplattet und mit Salz und Pfeffer bestreut; eine gute Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie in zerlassene Butter getunkt, darauf in frischen, weißen Semmelbröseln umgewendet, gut damit belegt und dann auf dem Rost, über Kohlenglut, schnelle auf beiden Seiten zu schöner Farbe gebraten. Darunter oder daneben wird eine kalte Senf-Sose gegeben. Auch kann ein klarer Fleischsaft oder eine Armenmanns-Sose darunter gegeben werden.

### **Junge Rebhühner gebraten. Perdreaux à la broche ou rotis.**

Die jungen Rebhühner werden gereinigt, zum Braten gezäumt und mit Salz eingerieben; nachher die Brüste erst mit Weinlaub und dann mit Speckplatten bedeckt und überbunden, oder statt dessen gespickt; an ein Spießchen gesteckt, damit auf den Bratspieß befestiget und, wenn sie noch recht jung sind, bei starkem Feuer eine Viertelstunde, sind sie aber stark, ohngefähr eine halbe Stunde gebraten. Sie werden mit sammt dem Speck und Weinlaub angerichtet und ein wenig brauner Fleischsaft wird darunter gegeben.

### **Salmi von Rebhühnern. Salmi de perdreaux.**

Vier bis fünf junge Rebhühner werden gereinigt, mit Salz eingerieben, mit Speckplatten bedeckt und am Spieß gebraten; sie müssen ja noch gut im Saft und nicht ausgetrocknet seyn; nachdem sie kalt geworden sind, werden erst die Keulchen abgelöst, dann die Brust, der ganzen Länge nach, in zwei Flügel- und ein Bruststückchen geschnitten, und nach Belieben auch die Rücken dazu genommen; die Haut abgezogen, das Fleisch an den Flügel- und Keulchenknöcheln kleinfingerbreit umschnitten und abgekraht, und