

Pfeffer und ein kleines Stückchen frische Butter darunter legirt und darüber gegossen. Semmelkrusten, in Butter gebacken, werden ebenfalls dazwischen gesteckt.

Jäger-Salmi. Salmi de Chasseur.

Drei junge Rebhühner werden am Spieß gebraten und zergliedert; in ein Kasserol wird ein halbes Glas rother Wein, drei Eßlöffelvoll feines Oehl, feines Salz, grober Pfeffer, der Saft von einer Citrone und ein wenig Schale davon gethan, die Rebhühner darinne umgeschwenkt, dann angerichtet und die übrige Sose darüber gegossen.

Tafel-Salmi. Salmi de table.

Wenn bei der Tafel die Neigung ein Salmi zu essen rege wird, so werden die gebratenen Rebhühner zerlegt, auf eine Silber-Schüssel gethan, über eine Wärmpfanne mit brennendem Weingeist gesetzt, ein Glas Madeira- oder anderer weißer Wein, Salz, Pfeffer, ein Citronsaft, ein wenig klein geschnittene Citronschale, ein wenig feingeschnittene und ausgewaschene Schalotten und ein wenig geriebene Semmelrinde dazu gefügt, nach Belieben mit Glasur verstärkt, und fünf Minuten so schweizen gelassen; dann umhergereicht.

Salmi von Rebhühnern gesulzt. Salmi chaud-froid de perdreaux à la gelée.

Fünf bis sechs junge, fette Rebhühner werden nach der ersten (vordersten) Weise zum Salmi vorbereitet; während des Kurzkochens der Sose werden fünf bis sechs Eßlöffelvoll klare Sulze dazu gegossen, und nachdem die Sose ziemlich legirt ist, wird sie durch ein Haartuch in ein kleines weißes Kasserol gewunden und mit einem weißen Rührlöffel öfters gerührt, damit sie schön glatt bleibt; wenn die Sose nur noch lau ist, wird ohngefähr der vierte Theil über die Rebhühnerschnitten, welche man zuvor breit gelegt hat, gegossen und damit überdeckt; nachdem die Sose kalt ist, werden erst die Keulchen in einem gedrängten Kranz auf die Schüssel gesetzt, darüber kommen die Flügelstückchen in einem schmälern Kranz, oben darüber werden vier Bruststückchen und darauf wieder die zwei letzten Bruststückchen gelegt; überdieses kann der Mittelpunkt noch mit einer großen, schwarzen, ungeschälten Trüffel, welche in Champagnerwein gekocht worden ist, gekrönt werden; die Sose wird alsdann gut geschlagen und aufgezoogen, und wenn sie noch nicht anhaltend genug seyn sollte, ein wenig auf dem Eis gearbeitet, im Gegentheil aber, wenn die Sose zu dick seyn sollte, das Kasserolchen über dem Feuer ein klein wenig erwärmt; wenn die Sose dann glänzend, etwas schwer und doch glatt, schnurdicke vom