

Löffel rinnt, so werden die Rebhühner behutsam damit übergossen, und die Trüffel, welche man zuvor weggenommen hat, wieder darauf gesetzt. Das Gericht wird mit Wurzeln schön bekränzt, oder mit etwas gehackter Sulze umgeben und daran eine Bekränzung von schönen Sulzschnitten aufgestellt.

Ebenso wird ein kaltes Salmi von Fasanen, Schnepfen, Wild- (besonders) Kriechenten, Großvögeln u. d. m. bereitet.

### Rebhühner in kalter Oehl- Sose. Magnonnaise de perdreaux.

Diese werden wie die jungen Hühner auf diese Art bereitet; nach Belieben können zu der Würze ein wenig feingeschnittene Schalotten gefügt werden.

### Rebhühnerbrüste mit Pommeranzen- Sose. Filets de perdreaux à la bigarade.

Sechs junge Rebhühner werden vorbereitet, drei Viertelstunde ohngefähr vor dem Anrichten an den Spieß gelegt und im Saft gar gebraten; dann werden die Brüstchen ausgelöst, in schöne Form geschnitten, und mit in Butter gebacknen und glasürten Semmelkrusten dazwischen, im Kranz angerichtet, eine Pommeranzensose wird darüber gegeben.

So können auch alle Theile des Rebhuhns; desgleichen alte Rebhühner gedämpft und zergliedert mit dieser Sose gegeben werden.

### Rebhühnerbrüste geschwungen. Sauté de filets de perdreaux.

Von sechs jungen Rebhühnern werden die Brüste zum Schwingen bereitet, mit Salz und wenig weißem Pfeffer bestreut und wie die der jungen Hühner auf diese Art geschwungen; wenn die Brüste sehr stark sind, so werden die Unterbrüstchen allein geschwungen, welche nur etwa zwei Minuten zu ihrem Garmachen brauchen. Nachdem beide Arten gar sind, wird die Butter ab- und Spanische Sose, welche mit der Essenz von den Rebhühnergerippen eingekocht worden ist, darauf gegossen, halben Eiesgroß frische Butter und nach Belieben etwas Citronsaft dazu gefügt, und gut durchgeschwenkt, dann werden sie in eine mit Krusten eingefasste Schüssel, immer eine in Butter gebackene, glasürte Semmelkruste von der nämlichen Form dazwischen, in schön hohem Kranz, und die Unterbrüstchen inwendig, sternförmig und erhaben angerichtet. Die Sose wird nach Befinden nochmals durch ein Haartuch gewunden, gut erhitzt und aufgezo-gen und über das Ganze gegossen.