

schabtem Speck, einem feingeschnittenen Lorbeerblatt, und (nach Belieben) fein gehackten Schalotten, wird eine Fülle bereitet und mit Salz und Pfeffer gewürzt; damit werden die Wachteln gefüllt und dann gezäunt; hernach an ein Spießchen gesteckt, mit Speckplatten und mit Butter bestrichenem Papier umgeben und am Spieß gar gebraten. Zu der Sose werden einige Schnitten Schinken geschwist und, wenn sie anfangen anzusehen, ein Glas guter weißer Wein, drei Unrichtlöffel Consommee und ebensoviel braune Sose dazu gegossen, ein Lorbeerblatt und (nach Belieben) eine halbe Zehe Knoblauch dazu gefügt, und eine Viertelstunde langsam kochen lassen; dann rein abgefettet, zu gehöriger Dickigkeit einer Sose eingekocht und durch ein Haartuch gewunden. Acht gleichgroße, schöne Lorbeerblätter werden gewällt und die Wachteln endlich, immer ein Lorbeerblatt dazwischen, angerichtet; zu der Sose wird Citronsaft, ein wenig frische Butter und grober Pfeffer gefügt, gut aufgezoogen und darunter gegeben.

Wachteln nach Jägerart. Cailles au Chasseur.

Acht Wachteln werden rein gemacht und die Beine eingesteckt, mit vier Loth guter Butter in ein Kasserol gethan, ein Lorbeerblatt, Salz und grober Pfeffer dazu gefügt und auf dem Feuer geschwungen, nämlich öfters umgeworfen, bis daß sie durchaus ziemlich gar sind, was ohngefähr acht Minuten dauern kann; dann ein Eßlöffellvoll fein gehackte Champinonen, ein halber Eßlöffellvoll feingeschnittene und ausgewaschene Petersilie und (nach Belieben) ein halber Eßlöffellvoll feingeschnittene Schalotten dazu gethan und damit noch zwei Minuten lang geschwungen, hernach ein Eßlöffellvoll Mehl darüber gestreut und wieder eine Minute geschwungen, endlich eine Achtelkanne weißer Wein und etwa ebensoviel Fleischbrühe oder Wasser darauf gegossen, ein Stückchen braune Glasur dazu gefügt und unter steter Bewegung zur Sose verdicken, aber nicht kochen gelassen; gehörig gesalzen und angerichtet.

Wachteln mit Reichen-Ragu. Cailles à la Financière.

Acht Wachteln werden zum Dämpfen gezäunt, zwischen Speckplatten, mit würzhaften Zuthaten versehen, einer Achtelkanne Madeira und ebensoviel Consommee darunter gegossen, gedämpft; dann am Rand der Schüssel umher mit dem Pirzel nach innen, dazwischen immer ein Kamn von Pökelsunge gesteckt, angerichtet und ein feines, kleines Reichen-Ragu in ihre Mitte gegeben.

Wachteln mit Kruste (Scharre). Cailles au gratin.

Neun bis zehn Wachteln werden ausgebeint, inwendig mit