

einer halben Stange Vanille in $1\frac{1}{2}$ Quart kochende Milch, und lasse sie vom Feuer entfernt zugedeckt eine halbe Stunde stehen. Dann streiche man die Milch durch ein Sieb, lasse sie von Neuem aufkochen und thue 12 Loth Zucker und ein paar Körner Salz hinzu. Nun bereite man Schneeklöße wie in No. 210, dünste diese in der siedendheißen Milch gar, lege sie auf eine Schüssel oder ein Sieb und lasse sie erkalten. Die Milch ziehe man mit einigen Eidottern ab, setze sie zum Erkalten auf Eis oder in den Keller, richte sie an und lege die Schneeklöße hinein.

253. Kalte Milch mit Erdbeeren. $1\frac{1}{2}$ Quart Milch wird mit 12 Loth Zucker und ein Paar Körnern Salz aufgekocht, mit einigen Eidottern abgezogen und kalt gestellt. Die Erdbeeren werden verlesen, gewaschen, mit Zucker gemengt und in die kalte Milch gegeben.

254. Kalte Fliedermilch. Die von den Stengeln abgepflückten Fliederblüthen wirft man in kochende Milch, läßt sie kurze Zeit ziehen, gießt die Milch durch ein Sieb, thut Zucker und ein paar Körner Salz daran, zieht sie mit Eidottern ab, läßt sie erkalten und giebt Schneeklöße, welche wie in No. 210 bereitet sind, hinein.

V. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Hors-d'oeuvres.

Mit dem Namen Hors-d'oeuvres bezeichnet man alle kleinen Gerichte, welche man unmittelbar nach der Suppe auf die Tafel giebt. — Sie haben die Bestimmung, den Appetit zu reizen, weshalb man sie möglichst pikant und in kleinen Portionen zubereitet, so daß sie nur einen wohlschmeckenden Bissen beim Beginn der Mahlzeit darbieten. — Wenngleich diese Gerichte an sich anspruchslos sind, so müssen sie sich doch immer durch eine zierliche Form, oder, wo dies nicht möglich ist, durch eine schöne Farbe auszeichnen, um ihren Zweck, die Gflust anzuregen, zu erfüllen.

Gewisse Eierspeisen, als: Omelettes au jus verschiedener Art, Rühreier mit Bücklingen, Sprossen &c., welchen man freilich weder Zierlichkeit der Form, noch besonders pikanten, Appetit anregenden Geschmack geben kann, obgleich sie dennoch einladend aussehen können und müssen, werden auch als Hors-d'oeuvres gegeben, doch nur bei einfachen Dinern, oder in Fällen der Noth; z. B. wenn man kurz vor der Mahl-