

net, und dann nochmals überglänzt; frische Eier, welche in ihren Schalen weich gekocht (m. s. A. v. d. Eiern), ausgebrochen und in kaltes Wasser gelegt worden sind, werden wieder in heißem Wasser erwärmt und dann auf ein Tuch zum Abtropfen gelegt; ein Drittheil des Gehäcks auf eine mit Krusten besetzte Schüssel gethan, die Eier, mit den Spitzen aneinanderstoßend, darum gesetzt, über zwei zusammenstoßende Eierspitzen allemal ein Unterbrüstchen gelegt, und das übrige Gehäck in die Mitte gegeben.

### Geflügelmus. Purée de volaille.

Das Brustfleisch von zwei oder drei gebratnen Kapphühnern oder Kapphähnen wird, nachdem Haut und Nerven davon genommen sind, fein gewiegt, dann ganz fein gestoßen und währenddem mit ein wenig Consommee angefeuchtet; darauf mit einer Beschamel-Sose verrührt, Salz, weißer Pfeffer und Muscatnuß dazu gefügt, warm gemacht und durch ein Haartuch gestrichen. Vor dem Anrichten wird das Mus heiß gerührt und Eiesgroß feine Butter darunter legirt; es muß saftig, aber weder zu dicke noch zu dünne seyn, und wird in große oder kleine Blätter-Pasteten oder Reiskasserole gegeben. Auch wird es zuweilen als Unterlage von andrem Fleisch gebraucht.

### Auflauf von Kapphahn. Soufflé de volaille.

Von zwei Kapphähnen wird ein Mus, wie vorhergehend, bereitet und mit Hühnerglasur verstärkt; dann ohngefähr sechs Loth recht gute Butter und sechs bis sieben Eierdotter dazu gefügt und warm gerührt, es muß die Dickigkeit eines Breis (Köchels) haben; die Eierweiße werden zu festem Schnee geschlagen und, indem das Mus noch warm ist, darunter gezogen, darauf wird es gleich in ein mit Butter bestrichenen Silberkasserol gefüllt, bei sanfter Hitze etwa eine halbe Stunde gebacken und, so wie es gut ist, auch gleich auf den Tisch gegeben. Besser macht sich dieser Auflauf in kleinen Papier-Kapseln; es läßt sich da die Zeit zu ihrem Garbacken sichrer bestimmen, und können auch durch die Hitze leichter gezwungen werden; sie werden immer gleich nach der Suppe gegeben.

### Kapphahn-Nocken mit Consommee. Quenelles de volaille au consommée.

Die Kapphahn-Nocken werden aus Kapphahn-Klößchenfülle wie die von Kaninchen geformt und gekocht, dann in ein Silberkasserol, oder auf eine mit Krusten besetzte Schüssel zierlich angerichtet und ein stark eingekochtes Consommee darüber gegeben.