

Gesulzte Spießchen mit Geflügelbrust und Pökelzunge.
 Hatelets d'aspic garni de blancs de volaille
 à l'ecarlante.

Diese Spießchen werden wie die von Kälbermilchen bereitet (m. s. A. vom Kalb), nur daß hier Weißgeflügel-Brust statt der Kälbermilche genommen wird.

Kapphühnerbrüste geschwungen mit gemischtem Gemüs in
 Oehlsose Sauté de poulardes à la Macédoine.

Zehn Kapphühnerbrüste werden geschwungen, gepreßt und nochmals nett zugeschnitten (m. s. Junghühnerbrüstchen dieser Art); nachher im Kranz angerichtet und zwischen jede Brust eine Schnitte Artischockboden, von der nämlichen Form, gelegt; der Rand der Schüssel wird schön mit Wurzeln eingefast. Vor dem Auftragen wird ein Gemischtes Gemüs in das Innere des Kranzes, felsenartig in die Höhe aufgebaut, gethan und eine grüne oder weiße Oehlsose darüber gegossen.

Statt der Artischockböden können auch Schnitten Pökelzunge oder schwarzer Trüffel zwischen die Brüste gelegt werden.

Kleine Aspiks von Geflügelbrust mit Trüffeln in schöner
 Ansicht. Petits aspics de volaille aux truffes
 à la belle vue.

Dazu muß man sieben kleine Limbal-Modeln von vier Zoll Höhe und zwei und einen halben Zoll im Durchmesser haben. Zehn bis zwölf Kapphühnerbrüstchen werden geschwungen, in der Dickigkeit getheilt und dann in zwei Zollbreite, runde Plättchen ausgestochen, in eine Terrine gethan und mit Salz, weißem Pfeffer, Oehl und Dragunessig, um daß sie Hochgeschmack bekommen, umgeschwenkt; schwarze Trüffel, welche in Madeirawein gekocht worden sind, werden ebenso geschnitten und ausgestochen. Nach zwei Stunden werden die Geflügelscheibchen abgegossen und abgetrocknet, um daß sie die Sulze nicht trüben; die Modeln in feinstampftes Eis, recht gerade, eingegraben und zwei Liniendick klare, weiße Sulze auf die Böden gegossen; nach dem Sulzen in alle ein Scheibchen Trüffel gelegt und mit ein wenig Sulze, so daß die Scheiben bloß schwach damit überdeckt sind, begossen; nach leichtem Sulzen ein Scheibchen Brust in alle darauf gelegt und wieder mit ein wenig Sulze begossen; und so wird immer in der Farbe abwechselnd und schnell nacheinander fortgefahen, bis daß die Modeln voll sind; die Sulze dazu muß kalt aber auch gut fließend seyn, und wird am Besten in sommerlaues Wasser gestellt erhalten. Nachdem die Aspiks vest gesulzt sind, werden sie schnell