

in heißes Wasser getaucht, abgewischt und gestürzt, eins in die Mitte der Schüssel und die andern darum gesetzt; am Rand wird eine Bekränzung von dunkel-goldfarbigen Sulzchnitten aufgestellt und zwischen zweien immer ein wenig gehackte, weiße Sulze gethan.

Wenn die Modeln nur von etwa zwei und einen halben bis drei Zoll Höhe sind, so werden noch drei Aspik oben auf den Mittelpunkt gesetzt.

Aspik von Geflügelbrüsten mit Gemisch-Gemüs in Dehlsose. *Aspic de blancs de volaille garni d'une Macédoine.*

Ein glatter Model mit Tille wird recht gerade in feingestampftes Eis gesetzt; und zwei Liniendick klare, weiße Sulze darein gegossen; nach dem Sulzen mit Weißgeflügelbrust und schön rother Pökelzunge oder schön grünen Pfeffergurken eine Art Guirlande, ein Kranz von Sternchen o. d. m. darauf ausgelegt, dann mit einigen Tropfen Sulze begossen und dieses auch nach fünf oder sechs Minuten wiederholt; nachdem alles fest aufsteht, werden wieder zwei Liniendick Sulze darüber gegossen, so daß sich die Zeichnung in Mitte der Sulze befindet; nach dem abermaligen Bestsulzen werden etwa zehn kleine Hühnerbrüstchen, welche geschwungen, der Länge nach getheilt und in lang-viereckige Stückchen zugeschnitten worden sind, im Kranz darein gelegt und so, daß sie zwei Liniensbreit vom Rand des Models abstehen; darauf wird dieser zur Hälfte mit Sulze angefüllt und, wenn diese gallert vollends voll gegossen; nachher ein Deckel darüber gedeckt und Eis darüber gethan. Nach zwei Stunden ist das Ganze fest gesulzt; da wird der Model schnell in heißes Wasser getaucht, abgewischt, die Schüssel darüber gelegt und mitten darauf umgestürzt, dann abgehoben und die Schüssel aufs Eis gesetzt; nachdem wird gehackte Sulze in die Vertiefung der Schüssel darum gethan um eine Einfassung von Sulzchnitten in zwei Farben, welche darum gesetzt wird, zu unterstützen. Beim Anrichten wird ein kleines Gemisch-Gemüs, welches mit einigen Löffelvoll Dehlsose geschwungen worden ist, in die Tille gethan.

Man kann die Zeichnung mehr an dem Rand hin auslegen, und nachdem das Aspik gestürzt ist, noch eine Krone von schönen Sulzchnitten in zwei Farben um die Tille herum setzen.

Dieses Aspik wird ebensowohl von Rebhühnern- und Taubenbrüstchen, so wie von Kaninchen- und dergleichen von verschiedenen Fleischschnitten bereitet.