

### Aspik mit Blankett von Geflügel. *Aspic garni d'une Blanquette de volaille.*

Der Modell wird wie vorgehend ausgelegt und mit Sulze angefüllt; währenddem wird ein Blankett bereitet, nämlich: acht Kapphühnerbrüste, welche in Butter geschwungen oder am Spieß gar gemacht worden sind, werden in der Dickigkeit durchschnitten und dann mit einem fünf bis sechs Viertelszoll breiten, runden Ausstecher ausgestochen; dieses Blankett wird in einer Terrine mit Salz, weißem Pfeffer, Essig und Dehl geschwungen und nachdem das Aspik gestürzt und mit Sulzschnitten bekränzt ist, symmetrisch in die Tille angerichtet. Vor dem Aufragen wird eine weiße oder grüne Dehlsose über das Blankett gegossen.

Ebenauch kann man ein Blätterragu von Kälbermilchen und Kälberpökellungen durcheinander, so wie Kälbergehirne in das Aspik anrichten.

### Salat von Geflügel russisch. *Salade de volaille à la Russe.*

Abgebratenes Geflügel, nachdem es kalt geworden ist, wird in schöne Stückchen zerlegt und in eine tiefe Schüssel gethan; Schnittlauch oder junge grüne Zwiebeln, Petersilie, Dragun, einige gereinigte Sardellen und Citronschale, alles fein geschnitten, Salz, Pfeffer, Dehl und Essig darauf gegeben und umgeschwenkt; dann schön angerichtet und einige hartgekochte Eierdottern und etwas Pökelsunge oder Schinken, beides fein geschnitten, darüber gestreut.

Ebenso wird ein Salat von kaltem Kalbsbraten oder kalten Fischen bereitet.

### Galantine von Kapphuhn gesulzt. *Galantine de pou- larde à la gelée.*

Ein halbes Pfund kurzes Kalbfleisch von der Nuß, ein halbes Pfund schön rother, halbweich gekochter Schinken und ein Pfund frischer Speck werden zusammen fein gehackt, etwa ein und ein halbes Loth gewürztes Salz, zwei Eßlöffelvoll feine Kräuter, ebensoviel fein gehackte Trüffel und zwei Eierdottern darunter gemischt und in eine tiefe Schüssel gethan. Ein und ein halbes Pfund Trüffel werden gereinigt, geschält und in vier Theile geschnitten; zwei schönrothe Kälber-Pökellungen geschält und jede nur in sechs Striemen getheilt; und Kälbereutern oder frischer Speck in ebensolche Daumendicke Striemen geschnitten. Ein großes, fettes, weißes Kapphuhn wird entbeint, nämlich: nachdem es abgestammt und rein gestoppelt ist, werden die Beine über dem Knie und die Flügel am ersten Gelenk weggehakt, am Rücken hinunter aufge-