schnitten und so, ohne ein Loch in die Haut zu machen, alle Knochen heraus gelöst, die Nerven von den Vorderkeulen weggemacht und diese inwendig hinein gezogen; dann mit der äußern Seite auf eine Serviette ausgebreitet, die Hälfte des Brustfleisches und der Keulen herunter geschnitten und dahin gelegt, wo das Fleisch sehr dünne ist, so daß das Fleisch überall gleiche Dicke bekommt und auf ein Pfund Fleisch ohngefähr drei Viertelloth gewürztes Salz darauf gestreut; nachdiesem wird die Hälfte der Fülle darüber gestrichen, die Hälfte der Trüffeln, Zungen und Kalbseutern oder Speck durcheinander (marmorartig) darauf ausgebreitet und etwas gewürztes Salz darüber gestreut; nachher die Hälfte der übrigen Fülle darüber gestrichen, die übrigen Zuthaten darauf gelegt, wieder leicht mit gewürztem Salz überstreut und dann die letzte Fülle darüber gestrichen; darauf wird das Kapphuhn in seine erste Gestalt zusammen gebogen und mit der Heftnadel und Faden zusammen genähet, so daß die Fülle vollkommen eingeschlossen ist, und eine runde oder ovale Form gegeben; nachher mit Citronsaft überrieben, in Speckplatten eingehüllt, in eine feine Leinwand eingewickelt und beide Enden mit Bindfaden scharf zusammen gebunden; in der Mitte, so wie auch auf beiden Seiten Bindfaden darum gelegt, um die Form zu erhalten, aber kaum bemerkbar angezogen. Ein ovales Kasserol wird mit Speckplatten belegt, die Galantine darein gesetzt, einige ganze Zwiebeln, drei bis vier Möhren, ein Gebündchen Petersilie, nebst Zipollen, wenig Thimian, Basilicum und einem Lorbeerblatt, vier Gewürznägeln, das Gerippe vom Kapphuhn klein gehackt, drei Kalbshessen oder zwei entbeinte Kalbsfüße dazu gefügt, Consommee oder Fleischbrühe darauf gegossen, daß es darüber gehet, so wie auch ein Glas Madeira-Sec oder andrer guter weißer Wein und zwei Eßlöffelvoll Franzbranntwein daran gegossen, mit einem, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt, mit dem Deckel geschlossen, auf starkes Feuer gesetzt und angekocht, nachher aber ganz langsam fortkochen gelassen, bis daß sie weich ist; man muß die Galantine unterdessen einige Male mit einer Nadel untersuchen, und ist es, daß diese gerne wieder herausgehet, so ist sie weich; und wird sofort vom Feuer genommen. Nach einer Stunde wird die Galantine heraus gehoben, und mit der obern Seite in eine etwas hohle, irdne Schüssel gelegt und in ihrer Leinwand leicht gepreßt, um die wenige Flüssigkeit, welche darinne verhalten seyn kann, heraus zu drücken; nachdem ein Deckel darüber gelegt und ein Gewicht von ohngefähr acht Pfund darauf gesetzt, um dem Kapphuhn mehr glatte Oberfläche zu geben; die Brühe wird durch ein feines Sieb gegossen, rein abgefettet und eine halbe Stunde ruhen gelassen; nachher die klare Brühe vom Satz herunter gegossen und geklärt (m. s. Fleischsulze).

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/302 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG