

Nachdem die Galantine kalt ist, wird sie aufgebunden, der Bindfaden heraus gezogen, mit einer Serviette rein abgewischt und dann mit heller Glasur überglänzt; nachher auf die Schüssel gesetzt und eine Rose von zweierlei-farbiger Sulze darauf ausgelegt, mit gehackter Sulze umgeben und rund ausgestochen, im Durchmesser einen Zoll breite Sulzschnitten darum gesetzt.

Auf vorgehende Weise werden Galantinen von jungen Hühnern, Truthühnern, Enten, Fasanen und Rebhühnern bereitet.

Auch wird noch auf andre Weise mit den Galantinen verfahren; nämlich: Pökelzunge, Speck und Trüffeln werden dünner geschnitten und nebst Klöschenfülle, wie vorgehend eingefüllt; oder Pökelzunge, gewällter Speck, Trüffeln und Pistazien grobwürfelig geschnitten, und gleich unter Klöschenfülle gerührt; übrigens aber wird das nämliche Verfahren beobachtet.

Weißgeflügeltuchen gesulzt königlich. Pain de volaille à la Royale.

Zwei Kapphühner oder Kapphähne werden gebraten; nachdem sie kalt sind alles Fleisch davon abgenommen und, ohne der Haut, fein gewiegt und ganz fein gestoßen, wobei man es mit ein wenig Consommee anfeuchtet; nachher sechs oder acht Eßlöffelvoll Beschamel dazu gefügt, auf wenig Feuer warm gerührt und dann durch ein neues, weißes Haartuch, oder durch ein feines Sieb gestrichen; wenn das Mus kalt ist, werden vier Eßlöffelvoll zerflössene, sommerlaue weiße Fleischsulze, vier Eßlöffelvoll feines Oehl, ein Eßlöffelvoll Dragunessig, Salz und weißer Pfeffer darunter gemischt; es muß Hochgeschmack haben, doch darf keine Würze hervorstechend seyn; darauf wird es in einen glatten Model erster Tracht gefüllt und in fein gestampftes Eis eingegraben; nach drei bis vier Stunden wird der Model in heißes Wasser getaucht, abgewischt und der Kuchen auf die Schüssel gestürzt; dann an der Seite herum mit einer Guirlande von ausgeschnittenen Trüffelblättern, welche man ein wenig darauf drückt, und die Oberfläche mit einem schönen Stern von Sulzschnitten geziert; am Rand der Schüssel wird eine Einfassung von schönen Sulzschnitten in zwei Farben aufgestellt.

Von dem alten Huhn. De la poule.

In hohen Küchen werden die alten Hühner meistens nur zu Brühen, wozu sie vortrefflich sind, verwendet; das Fleisch selbst ist aber den feinen Gaumen zu trocken. Doch, wenn die Hühner nicht zu alt und dabei wohl beleibt und fett sind, so lassen sich einige sehr schmackhafte, bürgerliche Gerichte davon bereiten.