eine Reihe Zähne von Möhren aufrecht und eine andre von weißen Rüben, nach unten gekehrt, dazwischen gelegt; auch können Bänder zum Anfang und zum Schluß wie in der Mitte gezogen werden.

Viertens wird der Model auch schuppenartig mit Möhren und weißen Rüben ausgelegt; und so giebt es noch verschiedene Verzierungen.

Zu den letztern Verzierungen werden die Möhren und Rüben lang-viereckigt und drei bis vier Linien dick geschnitten, übrigens wie vorgehend gekocht; beim Auslegen werden sie dann erst in die gewünschte Form ausgeschnitten oder ausgestochen.

Nachdem die Rebhühner und der Speck heraus genommen sind, wird der Kohl abgegossen und zwischen einer doppelten Serviette gepreßt; der Speck in Scheibchen geschnitten und die Rebhühner nett zerlegt oder auch ganz gelassen; der ganze Model dünne mit Kohl ausgefüttert, erst der Speck und nachher die Rebhühner, die rechte Seite unten, darein geschichtet und mit Kohl geschlossen, so daß die Oberfläche recht gleich ist, und mit einem rund geschnittenen, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt.

Eine gute Stunde vor dem Anrichten wird dieses Buntgemüs in das Dampfbad gesetzt, oben und unten glühende Asche gethan und unterhalten, und so erhitzt; fünf oder sechs Minuten vor dem Anrichten wird der Model über eine achtfach zusammen gelegte Serviette, auf einem Kasseroldeckel liegend, gestürzt, um alle Fettigkeit abzuziehen, aber ohne den Model abzunehmen, nachdem wieder umgekehrt, die Schüssel darüber gelegt, das Gemüs darauf gestürzt und der Model langsam abgehoben; das Ganze mit heller, dünner Glasur überglänzt und die Sose in einer Schale daneben gegeben.

Uibrigens kann das Buntgemüs, nachdem es gestürzt ist, noch auf verschiedene Weise mit grünen Gemüsen, welche blos in gesalzenem Wasser gekocht, so wie auch mit andern Gemüsen auf der Oberfläche geschmackvoll belegt und am Fuß mit kleinen, glasürten Zwiebeln oder Erdäpfeln, Blumenkohlröschen oder Rosenkohl, einzeln oder gemischt, bekränzt werden.

Auch kann man das Buntgemüs in einem Model mit Tille bereiten und, nachdem es gestürzt ist, ein Eskalop von Fasan, Rebhühnern, Schnepfen, Lerchen, Tauben, Hasen oder Kaninchen, Blankett von Geflügel, Kälbermilchen ꝛc. in die Höhlung geben.

Noch eine andre Art Buntgemüs.

Rüben und Möhren werden in Säulchen zwei und einen halben Zoll lang und drei bis vier Linien dick, sechs oder achte aber von jeder Sorte sechs bis acht Linien dicke geschnitten und wie