vorgehend gekocht; ein Kuppelmodel dünne mit Butter ausgestrichen, die dickern Rüben in schwache Liniendicke Blättchen geschnitten und die Kuppel rosettenartig damit belegt; darüber kommt ein Liniendickes Kränzchen von grünen Welschkohlblättern, und darauf werden die Säulchen bunt aneinander aufgestellt; das Ganze mit gedämpftem Welschkohl oder Kopflattich (wie vorgehend) ausgefüttert; zerlegte Rebhühner, Tauben, Kälbermilche oder Kalbsbrustschnitten ꝛc., mit der rechten Seite unten, darein gelegt und dazwischen mit einem kleinen Gemischgemüs, braun oder weis, aber kurz gesost, ausgefüllt, und mit Kohl geschlossen; nach dem Stürzen wird eine Gemüsessenz, nach vorgehender Art bereitet, aber ohne Sose zu Halbglasur eingekocht, oder dafür etwas helle Glasur mit Consommee verdünnt und mit ein klein wenig Zucker versetzt darüber gegossen.

Buntgericht von Geflügel-Nockenfülle mit Blankett. Chartreuse de farce à quenelles de volaille garnie d'une blanquette.

Ein glatter Model wird mit Butter ausgestrichen, mit Trüffeln und Krebsschwänzen oder schön rothen Möhren zierlich ausgelegt, starken Daumendicke mit Kapphahn-Nockenfülle ausgefüttert und ein Blankett von Geflügel, welches wieder kalt geworden seyn muß, bis einen Fingerbreit unter dem Rand darein gefüllt; ein rundes Papier wird mit Butter bestrichen, ein Fingerdicker Deckel von Fülle darauf aufgetragen und über das Blankett gestürzt, nachher ein warmer Kasseroldeckel auf das Papier gehalten, um daß die Butter schmilzt und das Papier los läßt, die Fülle dann mit der am Rand gut verbunden und ein mit Butter bestrichenes, rundes Papier darüber gedeckt; zuletzt fünf bis sechs Viertelstunden im Dunstbad gar gemacht und erhitzt; beim Anrichten wird der Model heraus gehoben, abgewischt, die Schüssel darüber gelegt, darauf umgestürzt und abgehoben.

Statt dem Blankett kann auch ein weißes oder braunes Reichenragu, ein Eskalop von Wildgeflügel, Hasen oder Kaninchen, Kälbermilche ꝛc. darein gegeben werden.

Von den Schmeer-Sockeln überhaupt. Des socles de saindoux en général.

Schmeer-Sockeln sind Hauptzierden für Pracht-Tafeln; gut dargestellt setzen sie Kenntniß in der Zeichnenkunst und guten Geschmack voraus.

Zu einem mittelmäßigen Sockel werden vier bis fünf Pfund frisches Schweineschmeer und ebensoviel weißer Schöpstalg klein

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/501 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG