

zu geben, findet bei Ehrentafeln gar nicht statt; dafür aber wird der Braten im Saft verlangt. Rinds- und Schöpsbraten dürfen nur so weit gebraten werden, daß sie beim Aufschnitt noch einen röthlichen, aber nicht blutigen Saft, von sich geben; Reh, Hasen, Truthahn, Rebhuhn, Schnepfen und kleine Vögel werden ein wenig mehr gebraten; Kalbfleisch und der Fasan aber werden ganz, nämlich ohne allen röthlichen Saft, ausgebraten, dafür aber muß beim Aufschnitt ein weißer Saft herausfließen.

Von den Einfassungen der Schüsseln. Des bordures de plats.

Die Einfassungen der Schüsseln werden zur Zierde derselben von kleinen gebacknen Semmelschnittchen, von Nudelteig, von Fleischsülze, von Wurzeln, von Butter und von Eiern gemacht. Auch ist manche Einfassung geeignet, die Sose vom Uebertreten auf den Rand abzuhalten.

Einfassungen von Semmelschnittchen. Bordures de petits croutons de pain.

Mundsemmeln vom vorigen Tag werden in dünne Scheiben, und diese wieder in kleine verschiedene Formen, als: Dreiecke, Kreuzchen, Kleeblättchen, runde Scheibchen, Ringel, Bögen, Haken, lateinische A u. c. sechs bis acht Linien hoch geschnitten oder ausgestochen; dann wird Olivenöhl oder Butterschmalz erhitzt, aber nicht zu sehr, und diese Semmelschnittchen darinne hart gebacken; welche können in wenig heißem Schmalz nur hart gemacht und weißgelassen, die andern aber goldfarben gebacken werden; sie werden dann auf Löschpapier heraus gelegt, und hernach in Papierkästchen (nach ihrer Forme und Farbe) gethan, und aufbewahrt. Will man eine Schüssel damit einfassen, so wird ein wenig Eierweis schaumigt geschlagen und ein wenig Mehl darunter gemischt; die Schüssel wird leicht heiß gemacht, ein Semmelschnittchen ein wenig in das Eierweis getunkt und damit auf den innern Rand der Schüssel aufgestellt, dann ein zweites eingetunkt und an das erste gereihet, und so fort, bis ein schönes Geländer um die ganze Schüssel aufgestellt ist; die hellen und dunklen Schnittchen können jede für sich oder zwischen einander aufgestellt werden. Vor dem Anrichten werden die Schüsseln wieder erwärmt, doch nicht zu sehr, indem die Krustchen sonst um so leichter abspringen.

Einfassungen von Nudelteig. Bordures de pâte à nouilles.

Es wird ein Nudelteig von Eierweis und einer von Eierdottern