

gemacht und beide schwacher Linie dünne ausgerollt; davon werden Mondsvierteln und andre kleine Figuren ausgestochen, lufttrocken gemacht und dann wie die Semmelschnittchen aufgestellt; oder es wird der weiße Teig in ein Fingerbreites, der gelbe aber in ein etwas schmaleres Band geschnitten und zierlich ausgezackt oder ausgestochen; auch können kleine Figuren davon ausgestochen werden; das weiße Band wird dann mit zerschlagenem Eierweis bestrichen und das gelbe Band oder die Figürchen darüber gelegt und leicht angedrückt; darauf wird der innere Rand der Schüssel mit Eierweis schmal befeuchtet, das Band darüber aufgestellt, die beiden Enden unbemerktbar zusammen gefügt und zurück gestellt. Diese Einfassung darf der Wärme nicht zu lange ausgesetzt werden, weil sonst der Teig sich zusammen zieht und aus der Form tritt.

Einfassungen von Fleischsulzsnitten. Bordures des croutons de gelée.

Klare Fleischsulze, weiß und gefärbt, wird in ohngefähr Zoll hohe und breite, gleichgroße und nette Dreizacke geschnitten und in einer oder zwei Farben kronförmig um den innern Schüsselrand aufgestellt; manchmal werden auch die obern Zacken gestuft und etwas gehackte Sulze darauf, so wie auch dazwischen gethan; oder es wird die Sulze in Quadrate geschnitten und in zwei Farben, mit den Ecken gegeneinander gekehrt, aneinander aufgestellt und dazwischen immer ein Bischen gehackte Sulze gesetzt; oder es werden die Quadrate etwas niedriger und breiter gehalten und etwas schmalere Quadrate, immer in entgegen gesetzter Farbe, darauf, und überdieses noch ein kleines Häufchen Sulze oben darauf, so wie dazwischen gesetzt; desgleichen werden halbe, runde Scheibchen, welche ausgestochen worden sind, in zwei Farben um ein Viertel übereinander greifend hintereinander aufgestellt und immer ein klein wenig gehackte Sulze auf die Winkeln gethan; und so ist noch manche Veränderung zu machen. Um diesen Sulzsnitten festen Stand zu geben, muß die Vertiefung der Schüssel mit Salat angefüllt, oder das Gericht mit etwas gehackter Sulze umgeben seyn.

Auch werden Einfassungen von gehackter Sulze gemacht und Sulz- oder Sardellenstreifen, oder Trüffelschnitte darüber gelegt.

Einfassungen von Wurzeln. Bordures de racines.

Schönrothe Möhren und ebensoviel weiße Rüben werden in guten Zoll lange Stückchen geschnitten, jede für sich gewässelt und wie zum Buntgemüs weich gekocht; nachdem sie noch ein wenig veste sind, zurückgenommen und auf einer Serviette abgetrocknet; darauf werden sie zu der Form, als man sie haben will, ausgestochen und so oder erst in Wurzelglasur überglänzt auf die Schüssel