

VORSPEISEN

XXI

Bemerkung über die Vorspeisen

Die Vorspeisen haben, obwohl sie bei einem Essen als überflüssige Gerichte betrachtet werden, einen großen Nutzen für die Tafel; sie dienen nicht alleine dazu, den ersten Service eines Essens

CAP. XXVII

DES HORS-ŒUVRE D'OFFICE FROIDS

Man nennt Kalte Vorspeisen alle Arten von Gemüse, Früchten oder Fischen, die mit Essig und Salz eingemacht sind wie: Anchovis, Sardinen, marinierter Thunfisch, Oliven, Cornichons, kleine Zwiebeln, Beeren von Kapuzinerkresse, Kapern, Rotkohl, Ingwer usw.

Man gibt diesen Namen auch der frischen Butter mit kleinen Rüben und Radieschen, Artischocken in Pfefferbrühe, Melonen und frischen Feigen.

Die frischen oder marinierten Austern sind im Hors-d'oeuvre enthalten.

Wir geben nachstehend die häufigste Art, Kalte Vorspeisen anzurichten, bekannt.