

und pochierte Oliven; 10 Knoblauchzehenförmig oder in runde Scheiben geschnittene Essiggurken; 5 kleine dressierte Krebse; 10 herzförmige gebackene Croûtons; 5 Scheiben Kalbszunge; 5 Scheiben Hirn; 5 kleine gebackene Eier (die Hälfte Eiweiß weglassen); 10 Trüffelscheiben. — „Sauce tortue“ dazu.

Tourangelle (Tourainer Art). — Für Fleischstücke. — Grüne Bohnen und Flageolets zu gleichen Teilen zuerst halb in Wasser und dann in „Sauce Béchamel“ fertigkochen. — Den eingekochten Fond des Stückes dazu.

Trouvillaise (Trouviller Art). — Für Fische. — 100 Gr. Krevettenschwänzchen; $\frac{3}{4}$ Liter in Weißwein pochierte und abgeartete Muscheln; 10 kleine gerippte schön weiße Champignonköpfe. — Krevetten-Sauce dazu.

Tyrolienne (Tiroler Art). — Für auf dem Rost gebratene dunkle Fleischstücke. — 250 Gr. gebackene Zwiebelringe; 250 Gr. zerschnittene in Butter sautierte Tomaten. — „Sauce tyrolienne“ dazu.

Tsarine (Zarin). — Für Fische. — 400 Gr. Knoblauchzehenförmig geschnittene in Butter gedämpfte Gurken (Agoursis); 200 Gr. gerippte gekochte Champignonköpfe. — „Sauce Mornay“ dazu. Glacieren.

Vert-Pré (grüne Gemüse). — A. Für geröstete Stücke. — 1 Bukett von gewöhnlicher oder Gartenkresse; 1 Bukett Strohkartoffeln. — Haushofmeister-Butter dazu.

B. Für weißes Fleisch und Enten. — 300 Gr. Erbsen, 300 Gr. grüne Bohnen, 200 Gr. Spargelspitzen, mit Butter gebunden. — Klare Jüs dazu.

Vichy. — Für Fleischstücke. — Siehe unter „Gemüse“ Karotten nach Vichy Art.

Virolay. — Für Fleischstücke. — 10 Kugeln von Spinat nach Virolay (siehe unter „Gemüse“); 10 in Butter mit feinen Kräutern sautierte Artischocken- viertel; 10 Schloßkartoffeln. — Gebundene Jüs dazu.

Walewska. — Für Fische. — 10 Scheiben von kleinen Langustenschwänzen; 10 schöne Trüffelscheiben. — Mit Rahm und Langustenbutter vollendete „Sauce Mornay“ dazu.

Washington. — Für Geflügel. — 600 Gr. Mais; ein Drittel davon nach griechischer Art zubereiten zum Füllen des Geflügels; den Rest mit Rahm zubereiten und in einer Gemüseschüssel extra dabei servieren.

Zingara (Zigeunerin). — Für Geflügel und Kalbfleisch. — 100 Gr. magerer Schinken und Pökel-Zunge in Jülienne; 100 Gr. Champignons und 50 Gr. Trüffeln, ebenfalls in Jülienne. — Mit Tomaten und Estragon eingekochte „Sauce demiglace“ dazu.

