

Choux rouges.**Rotkohl.**

Zu feiner Jülienne schneiden, in eine Terrine geben, mit Essig bedecken und während 6 Stunden marinieren. Dann abgießen, einige geschälte und feingeschnittene Reinette-Äpfel hinzutun und wie gewöhnlich anmachen.

Paupiettes de Choux verts.**Röllchen von Grünkohl.**

Breite Grünkohlblätter stark blanchieren, abkühlen und abgießen. In kleine Vierecke schneiden, mit blanchierter Zwiebel oder anderem Würzstoff garnieren, darauf würzen, zusammenrollen, auf Glasschale anrichten und im letzten Moment mit Oel besträufeln.

Anmerkung. Vorstehendes Vorgericht kann variieren, indem man es von allen Kohlsorten bereiten kann, und zwar in Größe eines Fünffrancsstückes rund ausgeschnitten und 2 Blätter übereinandergelegt. Kann auch von Lattich gemacht werden.

Concombres à la Danoise.**Gurken nach dänischer Art.**

Den Gurken Form von kleinen Schiffchen oder Kassoletten geben, mit einem Püree von Räucherlachs, Hering und harten gehackten Eiern zu gleichen Partien füllen und feingeriebenen Meerrettich darübergeben.

Concombres farcis.**Gefüllte Gurken.**

Wie vorstehend fassonnieren, blanchieren, marinieren und dann nach Belieben mit Püree oder Salat füllen.

Concombres en Salade.**Gurken-Salat.**

Schälen, fein schneiden, mit Salz durchziehen lassen und im letzten Moment mit Pfeffer, Oel, Essig und Kerbel anmachen.

Cornets d'York.**Yorker Düten.**

So fein wie irgendetmöglich dünne Tranchen mageren Schinken in Dreiecke von 9 cm Höhe und 7 cm Breite schneiden, zu Düten zusammenrollen, das Innere mittels eines Spritzbeutels mit gehackter Gelee garnieren und im Kranze anrichten. In die Mitte Petersilie.

Crèmes pour Hors-d'œuvre.**Cremes für Vorgerichte.**

Mit Kaviar, Räucherlachs, Thunfisch, Geflügel, Wildfilets usw. kann man feine Cremes herstellen, die oft an Stelle der Butter bei der Herstellung von Vorgerichten treten.

Man stößt 125 Gr. des betreffenden Grundbestandteils, fügt nach und nach 2 Löffel frischen dicken Rahm hinzu, passiert diese Masse durch ein feines Sieb, würzt und zieht recht festgeschlagenen Rahm (von 3 Löffeln Rahm) darunter.

Crèmes moulées.**Geformte Cremes.**

Mit der vorbeschriebenen Creme kann man eine reiche Auswahl delikater und empfehlenswerter Vorgerichte herstellen. Man fügt in diesem Falle einige Löffel zerlassene Gelee vor dem Einarbeiten des Schlagrahms hinzu und formt die Masse in kleinen leicht geölten Förmchen. Sehr gut eignen sich hierzu kleine verzierte Förmchen, wie man sie zu den „Petits fours“ verwendet.

Duchesses Nantua.**Duchesse-Krapfen Nantua.**

Die Duchesses sind sozusagen „Carolines“ in anderer Form. Sie werden von Brandteig in der Größe von St. Honoré-Windbeutel gemacht und unter-