

**Chaud-froid de Grives en Caisses. Sulzgericht von Krammetsvögeln in Kästchen.**

Wie „Chaufroid von Wachteln in Kästchen“.

**Filets de Grives Cherville. Krammetsvögelbrüstchen n. Cherville.**

Die Vögel mit Butter sautieren, den Fond mit Kognak ablöschen, erkalten lassen und die Brüstchen ablösen. Die Brüstchen mit brauner, mit Fumet von Krammetsvögeln gemachter Chaufroid-Sauce nappieren und jedes mit einem gezackt ausgestochenen Trüffelscheibchen dekorieren. Mit dem Rest der Krammetsvögel ein Schaumbrot zubereiten, dieses in einer viereckigen tiefen Schüssel egal glattstreichen und zum Festwerden kaltstellen. Dann die Brüstchen daraufstellen, mit sehr klarer, nicht zu fester Gelee bedecken und bis zum Gebrauch kaltstellen.

**Médailles de Grives à la Moderne. Medaillons von Krammetsvögeln nach moderner Art.**

12 Vögel wie oben angegeben zubereiten, die Hälfte der Brüstchen chaufroidieren und mit den andern und den Abfällen ein Schaumbrot bereiten. 12 ovale Tartelettenförmchen mit Gelee chemisieren, in jedes ein Filet, d. h. ein halbes Brüstchen, die chaufroidierte Seite dem chemisierten Boden des Förmchens zugewendet, einlegen und darauf das Förmchen mit Schaumbrot füllen. Den Rest des Schaumbrottes in einer chemisierten, mit Trüffel dekorierten, nicht zu breiten Kugelform einfüllen und kaltstellen. Dieses kurz vor dem Servieren auf einen niederen Tampon stürzen, die Medaillons im Kranze herum anrichten und die Schüssel mit Geleescheiben umlegen.

**Alouettes ou Mauviettes. — Lerchen.**

Mit „Alouette“ bezeichnet man die lebende Lerche. Den toten Vogel bezeichnet man in der Küche und auf den Menüs mit „Mauviette“.

**Mauviettes à la Bonne-femme. Lerchen nach Hausfrauen-Art.**

Wie „Krammetsvögel à la Bonne-femme“ (S. 655).

**Mauviettes en Caisses. Lerchen in Kästchen.**

Wie „Wachteln en caisses“ (S. 653).

**Mauviettes à la Mère Marianne. Lerchen nach Mutter Marianne.**

Renetteäpfel schälen, entkernen, in feine Scheiben schneiden und ohne Zucker zu drei Viertel in Butter zergehen lassen. Von diesem Püree eine dicke Schicht auf eine Platte ausstreichen und die gewürzten in brauner Butter steifgemachten Lerchen darauf anrichten, indem man sie in das Püree hineindrückt. Mit Brotkrume bestreuen, mit zerlassener Butter begießen und im Ofen oder mit dem Salamander gerade so lange glacieren, bis die Lerchen gar sind.

**Mauviettes à la Minute. Lerchen nach schnellster Art.**

Die Lerchen auf dem Rücken aufschneiden, ohne sie auseinanderzutrennen, leicht klopfen und wie „Wachteln à la minute“ (S. 651) fertigmachen.

**Mauviettes à la Normande. Lerchen nach normannischer Art.**

Wie „Wachteln à la normande“ (S. 651), nur daß man in jedes Apfelkästchen 2 Lerchen setzt.