HANDBUCH

der

Modernen Kochkunst.

Nach eigenen Erfahrungen und
unter Benutzung der besten deutschen und französischen Quellen
zusammengestellt

von

GUSTAV BRUNFAUT

Küchenmeister

Hof-Traiteur Sr. königl. Hoheit des Grossherzogs von Mecklenburg-Strelitz.
Ehren-Mitglied des Vereins Schlesischer Köche zu Breslau,
des Clubs zur Förderung der höheren Kochkunst in München und des Rheinischen Kochkunst-Vereins in Cöln.

Zweite vermehrte und verbesserte Auflage.

Im Selbstverlage des Verfassers

1900.

Gesammt-Inhaltsverzeichniss.

IX. Abtheilung.

X. Abtheilung.

XI. Abtheilung.

XII. Abtheilung.

XIII. Abtheilung.

Das alphabetische Verzeichniss der deutschen und französischen Benennungen befindet sich am Schlusse dieses Werkes.

Vorwort.

Bei Herausgabe des vorliegenden Werkes, dessen Plan ich schon seit mehreren Jahren erwogen habe, hat mich besonders der Gedanke geleitet, meinen Kollegen nützlich zu sein. Ferner soll eine vorhandene Lücke in der Küchenlitteratur nach Möglichkeit ausgefüllt, das heisst, dem Fachmann ein geordnetes Nachschlagebuch in die Hand gegeben werden, welches bisher gefehlt hat und von Vielen sehr vermisst wurde.

Wie zeitraubend es ist, selbst im Besitze einer grösseren Anzahl Kochbücher, ein bestimmtes Gericht aufzufinden, wird Jeder aus eigener Erfahrung wissen; dem will das Handbuch abhelfen, und gebe ich mich der Hoffnung hin, dass es seinen Zweck erfüllen und sich die Zufriedenheit und Anerkennung Aller erringen wird.

Das Handbuch ist lediglich ein Sammelwerk und soll in keiner Weise die vorhandenen Kochbücher kritisiren, sondern im Gegentheil dieselben zu allgemeinerer Kenntniss bringen.

Um ein möglichst getreues Bild der jetzigen Kochkunst zu geben, habe ich auch Gerichte aufgenommen, welche Manchem wohl etwas aussergewöhnlich erscheinen werden, die jedoch der Vollständigkeit halber nicht fortgelassen werden konnten.

Bei den französischen Namen bin ich den französischen Autoren Alex. Dumas, Urbain Dubois und Anderen gefolgt und habe Bezeichnungen wie **„à la parisienne, à l'anglaise“** *klein geschrieben, hierbei von der Ansicht ausgehend, dass es so am richtigsten ist, da diese Worte eigentlich Eigenschaftsworte sind, man sich den Zwischensatz* **„à la maniere, nach Art“** *dabei denken muss, und im Französischen nur Eigennamen gross geschrieben werden. Die deutschen Bezeichnungen sind theils freie Uebersetzungen, theils sind sie den vorhandenen Quellen, besonders dem Verdeutschungs-Wörterbuch von E. Lössnitzer, entnommen. Ich habe*

indess bei den Verdeutschungen eine gewisse Grenze nicht überschritten, und Bezeichnungen, deren Uebersetzung zu sehr gesucht erscheint und grösseren Kreisen nicht bekannt ist, fortgelassen und bekannte Ausdrücke wie „Fricassée, Timbal, Chartreuse“ und andere mehr beibehalten. Auch im Text befinden sich vielfach noch Fremdwörter wie „Püree, paniren, gratiniren“, deren Anwendung jedoch unerlässlich war, um deutlich und kurz sein zu können, was mit Umschreibungen nicht immer gut möglich ist. Man hat für einen Begriff mehrere Deutungen resp. mehrere Worte, was leicht zu Irrthümern und Zweifeln Veranlassung giebt; so sagt man beispielsweise im Norden für Filet „Mürbebraten“, im Süden „Lungen- oder Lendenbraten“. Ich habe Rinderfilet beibehalten und glaube damit beiden Theilen am verständlichsten geblieben zu sein. Ich freue mich, dass ich hierin wie auch in vielem Anderen mit meinem verehrten Freund L. Kurth vollständig übereinstimme. Auch ich halte die Entfernung überflüssiger Fremdwörter für wünschenswerth, aber ebenso auch die Beibehaltung solcher Bezeichnungen, welche im ganzen Volke bekannt sind. Ein langsameres Tempo im Verdeutschen würde der Sache jedenfalls erspriesslicher sein.

Hinsichtlich der Ausstattung ist darauf Rücksicht genommen, dass das Buch häufig in Anspruch genommen wird, und ist deshalb für starkes, holzstofffreies Papier und guten, vorzüglichen Druck Sorge getragen.

Möge daher dieses Werk, seinem Hauptzweck getreu, meinen Kollegen nützlich sein und Anerkennung finden. Etwaige Ergänzungen und sonstige Mittheilungen werde ich stets dankbar entgegennehmen.

Der Verfasser.

I. Abtheilung.

Consommés et potages.

Klare und gebundene Suppen.

Beef tea. **Fleisch-Thee.**

500 gr. mageres Rindfleisch in ganz kleine Würfel geschnitten, werden in eine Literflasche gethan. Man giebt 5 Tropfen Salzsäure hinzu und füllt die Flasche mit Wasser. Nachdem sie fest verschlossen und der Verschluss verbunden ist, stellt man sie in ein hohes Gefäss mit kaltem Wasser und bringt es zum kochen. Man lässt die Flasche dann $2^1/_2$ bis 3 Stunden langsam kochen und giesst die Brühe dann durch ein Tuch.

Consommé à la d'Aremberg. **Kraftbrühe nach Aremberg.**

Kräftige Hühnerbrühe mit Tapioca verkocht. Einlage: In Erbsengrösse ausgebohrte Carotten, weisse Rüben und Trüffeln, Jacobin mit Spargelpüree, grün gefärbt und weich gekochter Perl-Sago.

— **Borsch.** **Polnische Kraftbrühe.**

Recht kräftige Consommé von Rindfleisch und Geflügel wird in eine Porzellanschüssel passirt und mit dem Saft von rothen Rüben, im Verhältniss von 1 Liter Bouillon und $^1/_{10}$ Liter Saft, und mit ebensoviel Malaga vermischt. — Als Einlage giebt man Hühnerklösse. Wird die Suppe zu einem Souper servirt, so giebt man Käsecroutons, mit etwas Cayenne-Pfeffer gewürzt, nebenbei. Besonders für Soupers ist die Suppe sehr zu empfehlen. Den Saft der Rüben erhält man durch Reiben derselben und durch Ausdrücken des Geriebenen durch ein Tuch.

— **Britannia.** **Fisch-Kraftbrühe auf britische Art.**

Klare Fischbrühe mit Arrow-root verkocht. Einlage: Gestossenes Hummerfleisch mit Eigelben und weisser Sosse vermischt, durchgestrichen, in Becherformen steif gemacht und dann in Scheiben geschnitten.

— **à la brunoise.** **Kraftbrühe mit geröstetem Gemüse.**

Geklärte, kräftige Hühner- oder Rindfleischbrühe. Einlage: Kleinwürflig geschnittene Gemüse aller Art, in Butter geröstet und in Brühe weich gekocht.

Consommé à la castillane. **Kraftbrühe nach castilianischer Art.**
Geklärte Wildbrühe mit Schnepfenknochen verkocht. Einlage: Schnepfenbrust in Scheiben geschnitten, das übrige Fleisch mit den Eingeweiden gestossen, durchgestrichen, mit Eigelben vermischt, in Becherformen steif gemacht und in Scheiben geschnitten.

— Célestin. **— mit Eierkuchen.**
Hühner- oder Rindfleischbrühe. Einlage: Dünn gebackene Eierkuchen, welche durch eine Schicht Hühnerfarce zusammengesetzt sind und, nachdem die Farce gar ist, rund ausgestochen werden.

— au chasseur. **— auf Jäger Art.**
Fleischbrühe, in welcher Rebhühner-Knochen mitgekocht sind. Einlage: Das Fleisch der gebratenen Rebhühner.

— au chou de Milan farcis. **— mit gefülltem Wirsingkohl.**
Hühner- oder Rindfleischsuppe. Einlage: Mit Fleischfarce gefüllter Wirsingkohl.

— à la Clermont. **— nach Clermont.**
Hühner- od. Rindfleischsuppe. Einlage: Goldgelb gebackene Zwiebelringe.

— à la Colbert. **— nach Colbert.**
Hühner- oder Rindfleischbrühe. Der Suppe wird eine Prise Zucker und etwas Madeira hinzugefügt. Einlage: Schoten, Carotten und feingeschnittener Kopfsalat. Nebenbei giebt man verlorene Eier.

— à la Crécy. **— nach Crecy.**
Hühner- oder Rindfleischbrühe. Einlage: Das Rothe von mehreren Carotten in kleine Würfel geschnitten, weich gedämpft und junge Erbsen.

— à la crème de faisan. **Wild-Kraftbrühe mit Fasanenbrödchen.**
Wildbrühe. Einlage: Ausgehöhlte Hühnereier mit Fasanenfarce, welche mit gehackten Trüffeln vermischt ist, gefüllt und in Brühe gar gemacht.

— à la crème de légumes. **Kraftbrühe mit Gemüsebrödchen.**
Fleischbrühe. Einlage: Püree von Zwiebeln, Carotten, Sellerie und Poree mit Eigelb und Sahne vermischt, jedes für sich in Becherformen steif gemacht und dann in Scheiben geschnitten.

— aux croûtes Crécy. **— mit Carottenkrusten.**
Hühner- oder Rindfleischbrühe. Einlage: Recht rothes Carottenpüree mit etwas Hühnerfarce vermischt, auf eine Scheibe geröstetes Brod gestrichen und im Ofen steif gemacht, dann in viereckige Stücke geschnitten.

— à la Démidoff. **— nach Demidoff.**
Hühnerbrühe mit Tapioca verkocht. Einlage: Mit Hühnerpüree gefüllte Trüffeln nebenbei gegeben.

Consommé à la Deslignac. **Kraftbrühe nach Deslignac.**
Hühner- oder Wildbrühe. Einlage: Würflig geschnittener Eierstand (Jacobin), welcher mit Milch oder Brühe gemacht wird.

— à la diplomate. **— nach Staatsmänner Art.**
Hühnerbrühe. Einlage: Rund ausgestochene Scheiben von Trüffeln, Carotten, Rüben und Gurken, Gänseleberscheiben, Kerbel und Esdragonblätter.

— à l'estragon. **— mit Esdragon.**
Klare Hühnerbrühe mit Esdragon verkocht. Einlage: Esdragonblätter und Hühnerklösse mit gehacktem Esdragon.

— de faisan à la Londonderry. **— von Fasanen nach Londonderry.**
Fleischbrühe, in welcher die Fasanenknochen mitgekocht werden. Einlage: Fasanenfilet in Scheiben geschnitten, Fasanenpüree mit Eigelb vermischt und steif gemacht, in längliche Würfel geschnitten, kleine weisse Zwiebeln, junge Erbsen oder grüne Spargelspitzen.

— de faisan aux quenelles. **— von Fasanen mit Klössen.**
Rindfleischbrühe mit Fasanenknochen verkocht. Einlage: Klösse von Fasanen-Farce.

— à la française. **— nach französischer Art.**
Rindfleisch- oder Hühnerbrühe. Einlage: Weisse, roth und grün gefärbte Hühnerklösse im Kaffeelöffel geformt und mit Trüffelpüree gefüllt.

— à la française. **— nach französischer Art.**
Hühnerbrühe. Einlage: Kleine Hühnerklösse und Kerbelblätter.

— à la Francillon. **— nach Francillon.**
Hühnerbrühe. Einlage: Auf jeden Suppenteller ein Ring von Hühnerfarce gespritzt, in diesen Ring ein frisches Ei geschlagen, mit etwas kochender Brühe begossen und im Ofen steif gemacht.

— Franco-Suisse. **— auf französisch-schweizerische Art.**
Klare Rindfleischbrühe. Einlage: In runde Scheiben geschnittener und in den Nationalfarben gefärbter Jacobin und runde Käsecroutons.

— de gibier, aux ravioles. **Wild-Kraftbrühe mit Raviolen.**
Wildbrühe. Einlage: Kleine Halbmonde von Nudelteig mit Wildpüree gefüllt.

— à l'impérial. **Kraftbrühe auf kaiserliche Art.**
Hühnerbrühe. Einlage: Hahnennieren, walzenförmig ausgestochene Artischockenböden, Trüffeln und Hühnerklösse.

— à l'infante. **— auf Prinzessin Art.**
Kräftige Hühnerbrühe mit Tapioca verkocht. Einlage: Kerbelblätter. Nebenbei giebt man Wirsingkohl zu kleinen Bouquets geformt und dann braisirt, und haselnussgrosse Windbeutel mit Gänseleberpüree gefüllt.

Consommé italienne. **Kraftbrühe auf italienische Art.**
Kräftige, klare Fleischbrühe. Einlage: Schräg geschnittene Bohnen, schräg geschnittene Carotten und centimeter lang geschnittene Maccaroni.

— à l'italienne. **— auf italienische Art.**
Hühner-, Rindfleisch- oder Wildbrühe. Einlage: Kleine Kugeln von mit Parmesankäse vermischtem Brandteig, in Mehl gerollt und in Fett ausgebacken, nebenbei gegeben.

— à la jardinière. **— auf Gärtnerin Art.**
Hühner- oder Rindfleischbrühe. Einlage: Junge Gemüse in zierlicher Form geschnitten oder ausgebohrt und in grosser Auswahl.

— Joinville. **— nach Joinville.**
Hühnerbrühe. Einlage: Carottenpüree, Erbsenpüree, Rübenpüree, jedes mit Eigelben vermischt, steif gemacht und in Würfel geschnitten, Hechtklösse mit Hummermark gefärbt.

— aux laitues farcies. **— mit gefülltem Kopfsalat.**
Hühner- oder Rindfleischsuppe. Einlage: Mit Fleischfarce gefüllter und dann gedämpfter Kopfsalat.

— aux lasagnes. **— mit Bandnudeln.**
Fleischbrühe. Einlage: In Wasser weichgekochte Bandnudeln.

— aux légumes. **— mit Gemüsen.**
Hühner- oder Rindfleischbrühe. Einlage: Verschiedene Gemüse ausgebohrt oder in beliebiger Form geschnitten.

— Maltaise. **— auf malteser Art.**
Klare Rindfleischbrühe. Einlage: Raupenförmig gespritzte kleine Klösse von grüner, rother und weisser Hühnerfarce und würflig geschnittenen Jacobin. Nebenbei giebt man ganz kleine, mit Wildpüree gefüllte Windbeutel und kurz geschnittene Käsestangen.

— aux macaroni. **— mit Maccaroni.**
Fleischbrühe. Einlage: Kurz geschnittene, in Wasser weich gekochte Maccaroni.

— à la Marigny. **— nach Marigny.**
Hühnerbrühe. Einlage: Schnepfenpüree mit Eigelb vermischt und in Becherformen steif gemacht, fein geschnittenes Gemüse aller Art, Hühnerfleisch in Streifen geschnitten und Champignons.

— à la Montgelas. **— nach Montgelas.**
Kräftige Hühnerbrühe. Einlage: Hühner- und Fasanenbrustfleisch, Trüffeln, Champignons, Ochsenzunge in gleich grosse Stifte geschnitten, in Madeira erwärmt und in die kochende Suppe gethan.

Consommé à la Montmorency. Kraftbrühe nach Montmorency.

Kräftige Hühnerbrühe mit Arrow-root abgezogen. Einlage: Hühnerklösse, Spargelspitzen, klein gezupfte Kerbel- und Esdragonblätter.

— à la Montmort. — nach Montmort.

Kräftige Hühner- oder Rindfleischbrühe. Einlage: Mit einem zackigen Ausstecher ausgestochene Halbmonde von Carotten, weissen Rüben und weissem mit Schotenpüree grün gefärbtem Jacobin, sowie mit fein gehacktem Schinken und Trüffeln vermischte Hühnerfarce, zu kleinen Klössen abgestochen, und Spargelspitzen.

— à la Mozart. — nach Mozart.

Klare Fleischbrühe. Einlage: Grosse Maccaroni in Salzwasser gekocht, in vier centimeter lange Stücke geschnitten und mit roth, grün und schwarz gefärbter Hühnerfarce gefüllt.

— à la Nilsson. — nach Nilsson.

Hühnerbrühe. Einlage: Weisse, roth und grün gefärbte Hühnerfarce wird wie Maccaroni auf ein Blech gespritzt, gar gemacht und in 2 cm. lange Stücke geschnitten, ebenso Trüffeln in Stifte von gleicher Länge.

— aux nouilles. — mit Nudeln.

Fleischbrühe. Einlage: Streifig oder viereckig geschnittene Nudeln.

— aux oeufs moelleux. — mit weichen Eiern.

Hühnerbrühe. Einlage: Eier, welche 6 Minuten gekocht haben, werden abgeschält, an der Spitze geöffnet und ausgeholt. Das Gelbe wird durchgestrichen, mit Hühnerfarce vermischt, die Eier mit der Farce gefüllt und der Deckel aufgesetzt. In Bouillon gar gemacht und dann in die Suppe gelegt.

— aux oeufs pochés. — mit verlorenen Eiern.

Hühner- oder Rindfleischbrühe. Einlage: Verlorene Eier.

— Ollio. Spanische Kraftbrühe.

Brühe von Rind- und Kalbfleisch und einigen Kalbsfüssen. Ein Hammelblatt, ein Stück Schweinefleisch, 2 Rebhühner, 2 alte Hühner, 2 Hasenkeulen und die Knochen eines Fasans werden halb gar gebraten. Grobgeschnittenes Gemüse in Butter geröstet, ein Stück roher Schinken dazu gethan und alles in der Fleischbrühe gar gekocht, die Brühe entfettet und mit Madeira oder Malaga verkocht. Man giebt die Suppe klar in Tassen oder mit Reis-Einlage.

— à la d'Orléans. Kraftbrühe nach Art der Orléans.

Hühner- oder Rindfleischbrühe. Einlage: Rothgefärbte Hühnerklösse, junge Erbsen und Reis.

Consommé à la d'Orléans. **Kraftbrühe nach Art der Orléans.**

Kräftige Hühner- oder Rindfleischbrühe mit Tapioca verkocht. Einlage: Rothe, grüne und weisse Klösschen, verlorene Eier, Schoten und Kerbelblätter.

— Osborne. **— nach Osborn.**

Klare kräftige Hühnerbrühe. Einlage: Kleine Rebhühnerklösse und Griesklösse mit Perlsago gefüllt.

— à la parmesane. **— mit Käsekuchen.**

Hühner- oder Rindfleischbrühe. Einlage: Bisquit von 6 Eigelb, 6 Eierschnee, 2 Esslöffel Mehl, 4 Esslöffel geriebenen Käse, auf einem Blech gebacken und in runde oder viereckige Stücke geschnitten.

— aux pâtes d'italie. **— mit italienischen Nudeln.**

Fleischbrühe. Einlage: Stern- oder Façonnudeln.

— à la paysanne. **— auf Bauern Art.**

Klare Rindfleischbrühe. Einlage: Façon-Nudeln, streifig geschnittene Kohlblätter, in Butter weich geschmort, und viereckig geschnittene Bohnen.

— de petits choux à la crème de chou fleur. **— mit Blumenkohl-Kuchen.**

Hühner- oder Rindfleischbrühe. Einlage: Nussgrosse Kuchen von Brandteig, mit Blumenkohlpüree gefüllt und nebenbei zur Suppe gegeben.

— aux petits choux farcis. **— mit gefüllten Kuchen.**

Hühner- oder Rindfleischbrühe. Einlage: Runde Kuchen von Brandteig mit Hühnerpüree gefüllt und nebenbei gegeben.

— petites pâtes à la paysanne. **— mit Nudeln auf Bauern Art.**

Rindfleischbrühe. Einlage: Sternnudeln, grüne Bohnen in viereckige Stücke geschnitten und rund ausgestochene Kohlblätter.

— à la pluche. **— mit Kräutern.**

Hühner- oder Rindfleischbrühe. Einlage: Kleingepflückte Petersilien-, Esdragon- und Kerbelblätter.

— aux pointes d'asperges. **— mit Spargelspitzen.**

Hühner- oder Rindfleischbrühe. Einlage: Grüne oder weisse Spargelspitzen.

— de poisson à la Bagration. **Fischkraftbrühe nach Fürst Bagration.**

Fleischbrühe mit Fischessenz vermischt und mit den Fischabfällen geklärt. Einlage: Kleine Filets von Seezungen, Karpfen und Barsch, kleine Fischklösse mit Krebsbutter gefärbt, Karpfenmilch, Krebsschwänze, in Stifte geschnittene Petersilienwurzeln und das Fleisch einer Citrone in Scheiben geschnitten und blanchirt.

Consommé de poisson à Lady Morgan. **Fisch-Kraftbrühe nach Lady Morgan.**

Fleischbrühe, in welcher die Gräten einer Seezunge, eines Aales und einer Butte mitgekocht sind und die mit den Abfällen der Fische geklärt wird. Der Austern- und Trüffelfond wird mit zur Suppe benutzt. Einlage: Die Filets der Fische in kleine Scheiben geschnitten. Kleine Klösse mit Krebsbutter gefärbt, ausgebohrte Trüffeln, kleine Champignons, Austern, Krebsschwänze.

— à la Potemkin. **— nach Potemkin.**

Mit Hechtfleisch und Weisswein geklärte Fischbrühe. Einlage: Julienne von Gemüsen, grünen Erbsen und Spargelspitzen.

— aux pots d'espagne. **Kraftbrühe mit spanischen Bechern.**

Hühnerbrühe. Einlage: Feingestossenes Hühnerfleisch mit Eigelben und Sahne vermischt, in kleinen Becherformen steif gemacht.

— à la Princesse. **— auf Princessin Art.**

Hühnerbrühe. Einlage: Weichgekochte Graupen, Hühnerfleisch und grüne, junge Erbsen.

— printanier. **Frühlings-Suppe.**

Hühner- oder Rindfleischbrühe. Einlage: Alle jungen Gemüse, welche das Frühjahr bringt, in lebhaften Farben.

— de profiteroles. **Kraftbrühe mit gefüllten Brödchen.**

Hühner- oder Rindfleischbrühe. Einlage: Kleine ausgehöhlte, mit Hühnerfarce gefüllte und gratinirte Brödchen.

— de profiteroles à la Condé. **— mit gefüllten Brödchen nach Condé.**

Suppe wie oben. Einlage: Die Brödchen werden mit einem Ragout von Kalbsmilch, Hahnennieren und Champignons, welches mit Hühnerpüree angemacht ist, gefüllt und gratinirt. Ausserdem kommen noch kleine Carotten und kleine weisse Zwiebeln in die Suppe.

— de profiteroles à la macédoine. **— mit gefüllten Gemüsebrödchen.**

Suppe wie oben. Einlage: Die Brödchen werden mit verschiedenen kleinwürflig geschnittenen Gemüsen gefüllt und gratinirt.

— de profiteroles à la Montgelas. **— mit gefüllten Brödchen nach Montgelas.**

Hühner- oder Rindfleischbrühe. Einlage: Die Brödchen werden mit einem Ragout von Gänseleber, Champignons und Zunge gefüllt.

— de profiteroles à la Périgord. **— mit gefüllten Trüffel-Brödchen.**

Suppe wie oben, nur werden Fasanenknochen mit ausgekocht. Einlage: Die Brödchen werden mit Fasanenfleisch, Champignons und Trüffeln gefüllt.

Consommé de profiteroles à la Régence. **Kraftbrühe mit gefüllten Brödchen nach Regenten Art.**

Suppe wie oben. Einlage: Ausser den vorstehenden Brödchen noch Krebsschwänze, Champignons und Spargelspitzen.

— aux quenelles. **— mit Klösschen.**

Hühner-, Rindfleisch-, Wild- oder Fischbrühe. Einlage: Klösse von Fleisch, Mehl, Gries etc., entweder abgestochen oder auf Bleche lang oder rund gespritzt.

— aux quenelles à la moelle. **— mit Rindermarkklössen.**

Rindfleischsuppe. Einlage: Kleine Semmelklösse mit Marks vermischt.

— aux quenelles à la Soubise. **— mit Klössen nach Soubise.**

Hühnerbrühe. Einlage: Hühnerfarceklösse in der Mitte mit Zwiebelpüree gefüllt.

— aux ravioles. **— mit Raviolen.**

Hühner- oder Rindfleischbrühe. Einlage: Kleine, mit Hühnerfleisch gefüllte Halbmonde von Nudelteig.

— à la Régence. **— nach Regenten Art.**

Hühnerbrühe. Einlage: Eierstand mit Hühnerpüree vermischt, in Würfel geschnitten und kleine Hühnerklösse mit Hummermark gefärbt.

— à la Reine. **— auf Königin Art.**

Kräftige Hühnerbrühe. Einlage: Carotten und Wasserrüben rund ausgebohrt, Jacobin mit Spargelpüree vermischt, in Becherformen gar gemacht und dann in dicke Scheiben geschnitten. Kerbelblätter und streifig geschnittene und blanchirte Salatblätter.

— de rissoles en surprise. **— mit gefüllten Blätterteig-Krapfen.**

Hühner- oder Rindfleischbrühe. Einlage: Kleine Gemüse erst in ein weich gekochtes Kohlblatt und dann, wie Rissoles, in Blätterteig eingeschlagen, mit Ei gestrichen und im Ofen gebacken. Die Einlage wird nebenbei angerichtet.

— aux riz. **— mit Reis.**

Hühner- oder Rindfleischbrühe. Einlage: Körnig ausgequollener Reis.

— à la Rohan. **— nach Rohan.**

Hühnerbrühe. Einlage: Runde Brodkursten mit Rebhühnerfarce erhaben bestrichen und gar gemacht. Rund ausgestochene Kopfsalatblätter und Kibitzeier.

— à la royale. **— auf königliche Art.**

Hühner- oder Rindfleischbrühe. Einlage: Eierstand (Jacobin) in kleinen Becherformen steif gemacht und in dicke Scheiben geschnitten.

Consommé à la Saint-Germain. **Kraftbrühe nach St. Germainer Art.**

Hühner- oder Rindfleischbrühe. Einlage: Streifig geschnittene Kopfsalat- und Sauerampferblätter, grüne Erbsen und Erbsenpüree mit Eigelb vermischt, in Becherformen steif gemacht. Die Suppe kann auch mit Eigelben und Sahne abgezogen werden.

— de saumon à la Peterhof. **Fisch-Kraftbrühe von Lachs nach Peterhofer Art.**

Klare Fischsuppe, in welcher der Lachsfond mitverkocht ist. Einlage: Lachsfilets in Weisswein gar gemacht, Gänseleberscheiben, Reis, ausgestochene Carotten und grüne Erbsen.

— à la semoule. **Kraftbrühe mit Gries.**

Hühner- oder Rindfleischbrühe. Einlage: Gries in der Brühe gekocht.

— à la Sévigné. **— nach Sévigné.**

Hühnerbrühe. Einlage: Feingestossenes Hühnerfleisch mit Eigelben vermischt, in Becherformen steif gemacht und in dicke Scheiben geschnitten.

— au tapioca. **— mit echtem Sago.**

Hühner-, Rindfleisch- oder Wildbrühe. Einlage: Sago in der Brühe gekocht.

— de tortue. **Schildkrötensuppe.**

Geklärte kräftige Schildkrötenbrühe. Einlage: Das in viereckige oder lange Stücke geschnittene Fleisch der Flossen und Schilder.

— Vatel. **Kraftbrühe nach Vatel.**

Klare Hühnerbrühe mit Tapioca verkocht. Man kocht dann ein grosses Glas Sherry auf, fügt ein Glas Cognac hinzu, sowie die Schalen einiger frischen Trüffeln, einige geröstete Mandeln, Esdragonblätter und etwas Kerbel, und lässt es gut ausziehen. Der Auszug wird durchgegeben und mit der Suppe vermischt. Einlage: Weisse, grüne, mit Hummermark roth und mit Trüffelpüree schwarz gefärbte Hühnerklösse.

— aux vermicelles. **— mit Fadennudeln.**

Fleischbrühe. Einlage: In der Brühe gekochte Fadennudeln.

— de volaille à l'estragon. **Hühner-Kraftbrühe mit Esdragon.**

Hühnerbrühe, in welcher 5—6 Minuten lang eine Hand voll Esdragon ausgekocht wurde. Einlage: Kleine Klösse von Hühnerfarce mit gehackten Esdragonblättern vermischt.

— de volaille à la Reine. **— auf Königin Art.**

Hühnerbrühe. Einlage: Das weisse Fleisch von jungen Hühnern.

— Windsor. **Windsor-Kraftbrühe.**

Rindfleischbrühe mit Schildkrötenkräutern, Cayennepfeffer und dem Fonds der Kalbsfüsse geklärt. Einlage: Kalbsfüsse in Weisswein gekocht und ausgestochen, die Nervenstränge der Füsse in kleine Würfel geschnitten, roth gefärbte Hühnerklösse.

Porterhouse-Soup. **Bierhaus-Suppe.**
Gebundene braune Suppe mit Madeira und Tomatenpüree, mit Curry-powder und Paprika scharf gewürzt. Einlage: Scheiben von Frankfurter Würstchen und in derselben Grösse ausgestochene Scheiben von geräucherter, gekochter Ochsenzunge.

Potage aux abatis, clair. **Klare Suppe von Geflügelklein.**
Das Klein in Brühe oder Wasser gekocht und die Suppe mit frischem Fleisch geklärt. Einlage: Feine Streifen von Porree, das Klein und die steif gemachten und in Scheiben geschnittenen Geflügellebern.

— **aux abatis de dinde.** **Putenklein-Suppe.**
Das Klein wird sauber zurecht gemacht, in Stücke geschnitten und mit Fleischbrühe aufgesetzt. Man nimmt die Stücke, wenn sie weich sind, heraus, klärt die Suppe mit Kalbfleisch, giebt eine Gemüsegarnitur, in Würfel geschnitten, hinein und die Fleischstücke. Die Suppe wird mit Arrow-root abgezogen.

— **aux abatis d'oie, à l'anglaise.** **Gänsekleinsuppe nach englischer Art.**
Das Gänseklein mit Gemüsen und Kräutern angeröstet, mit Arrow-root bestaubt und mit Brühe und Weisswein aufgefüllt. Einlage: Das Gänseklein.

— **aux abatis à l'anglaise.** **Englische Suppe von Geflügelklein.**
Braune Suppe mit der Brühe von angerösteten Puten oder Geflügelklein verkocht und mit Cayenne-Pfeffer geschärft. Einlage: Das Klein.

— **Ambassadeur.** **Botschafter-Suppe.**
Klare kräftige Hühnerbrühe. Einlage: Kerbelblätter, streifig geschnittene Salat- und Sauerampferblätter, grüne Spargelspitzen und Farcescheiben. Zu letzteren streicht man Becherformen mit Hühnerfarce aus, füllt die Mitte mit roth, grün und schwarz gefärbter Farce und macht die Farce gar. Wenn die Becher erkaltet sind, schneidet man sie in Scheiben, und nachdem diese im warmen Wasser abgespült wurden, wirft man sie in die Suppe, die noch durch Madeira im Geschmack gehoben wird.

— **à l'andalouse.** **Andalusische Suppe.**
Weisse Suppe von Fischbrühe mit Zwiebelpüree und Eigelben abgezogen. Einlage: Mit Tomatenpüree roth gefärbte Fischklösse, verlorene Eier.

— **d'anguille à la hollandaise.** **Holländische Aalsuppe.**
Püreesuppe von Sauerampfer, Kopfsalat und Kerbel, mit Fisch- und Fleischbrühe gekocht, mit Eigelben abgezogen. Einlage: Aalstücke, kleine Zwiebeln, geröstete Brodkrusten.

— **d'Argenteuil.** **Grüne Spargel-Suppe.**
Weisse Suppe mit Püree von grünem Spargel aufgezogen und mit Eigelben und Sahne abgezogen.

Potage à la d'Artagnan. **Suppe nach Artagnan.**

Wurzelwerk, Schinken, Kräuter, Kalbfleisch, Hühner- und Hasenknochen, Rebhühner und Kalbsfüsse werden angeröstet, mit Brühe aufgefüllt und langsam gekocht. Die Suppe durchgegossen und entfettet. Einlage: Perlgraupen, Hühnerklösse, ausgestochene Kalbsfüsse, Rebhühnerfleisch.

— d'arrow-root. **— mit Arrow-root.**

Fleischbrühe mit vorher kalt angerührtem Arrow-root-Mehl verkocht.

— babeurre. **Buttermilchsuppe.**

Buttermilch mit Mehl klar gerührt, mit Zimmt, Zucker und Citronenschale aufgekocht und mit Eigelb abgezogen.

— à la Bagration. **Suppe nach Bagration.**

Weisse Suppe mit Seezungen-Brühe verkocht, mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Seezungenfleisch in Stücke geschnitten, Krebsschwänze.

— à la Bagration. **— nach Bagration.**

Püree von Hühnern, Kalbfleisch und Reis, mit Fleischbrühe verlängert, mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Maccaroni.

— barsch à la polonaise. **Polnische Suppe.**

Kräftige, klare Rindfleischbrühe mit dem sauren Saft von rothen Rüben verkocht. Einlage: Entenfleischstücke, geräucherte Wurst, Speckscheiben, Rindfleischstücke, Halbmonde von Nudelteig mit Fleisch und Champignons gefüllt, in Streifen geschnittenes Gemüse und rothe Rüben. Alles Fleisch wird in der Suppe mitgekocht.

— Beaufort. **Beaufortsuppe.**

Braune Wildsuppe mit einem angebratenen Hasen und geräucherter Wurst verkocht, mit dem gestossenen Hasenfleisch und Eigelben abgezogen. Einlage: Wurst und Hasenfilets in Scheiben geschnitten.

— à la bière. **Biersuppe.**

Bier mit Zucker, Zimmt und Citronenschale aufgekocht und mit Eiern abgezogen.

— biscotin au lait. **Zwiebacksuppe mit Milch.**

Gestossener Zwieback in Butter geröstet, mit Milch, Zucker, Citronenschale und Zimmt gekocht, durchgestrichen, mit Eigelb abgezogen.

— bisque d'écrevisses. **Kraftsuppe von Krebsen.**

Die Schalen der in Weisswein mit Gemüse und Kräutern gekochten Krebse werden fein gestossen, in einer weissen Suppe von Fischbrühe und der Krebsbrühe ausgekocht. Die Suppe mit Eigelben abgezogen. Einlage: Junge Gemüse, Krebsschwänze, Klösse.

Potage bisque d'écrevisses. **Krebssuppe.**

Gestossene Krebsschalen mit Butter geröstet, mit Mehl bestäubt und mit Fisch- oder Fleischbrühe aufgefüllt. Einlage: Krebsschwänze, Fleischklösse, Morcheln, junge Gemüse.

— bisque d'écrevisses à la française. **Französische Krebssuppe.**

Krebsfleisch mit ausgequollenem Reis gestossen, mit Fisch- und Krebsbrühe verlängert und mit Krebsbutter aufgezogen. Einlage: Krebsschwänze, Hühnerklösse.

— bisque d'écrevisses à la Périgord. **Krebssuppe nach Perigorder Art.**

Krebssuppe wie vorstehend. Einlage: Krebsschwänze, Trüffelscheiben, Gänseleberwürfel und Hühnerklösse.

— bisque d'écrevisses à la Princesse. **— nach Prinzessin Art.**

Suppe wie oben. Einlage: Hühnerfleisch, Krebsschwänze.

— à la Bourdaloue. **Suppe nach Bourdaloue.**

Weisse Suppe von Hühnerbrühe mit Eigelben, Sahne und Parmesankäse abgezogen. Einlage: Hühnerpüree, Carottenpüree, Schotenpüree, jedes mit Eigelben vermischt, in Becherformen steif gemacht und in Scheiben geschnitten.

— à la brabançonne. **Brabanter Suppe.**

Weisse Suppe von Fischbrühe mit Tomatenpüree und Eigelben abgezogen. Einlage: Eierstand von Eigelben und Fischbrühe bereitet und in Würfeln geschnitten, Austern.

— brésilien. **Brasilianische Suppe.**

Weisse Hühnerpüreesuppe mit recht rothem Carottenpüree aufgezogen. Einlage: Grüne Schoten.

— brunoise à l'italienne. **Fleischsuppe mit Gemüsen nach italienischer Art.**

Klare Fleischbrühe. Einlage: Gedämpfte Gemüse in kleine Würfel geschnitten, Sauerampfer-, Kohl- und Salatblätter rund ausgestochen, Kerbelblätter und Nudeln ebenfalls rund ausgestochen. Nebenbei giebt man geriebenen Parmesankäse.

— de cailles. **Wachtel-Suppe.**

Die Wachteln werden angebraten, mit guter Bouillon und wenig brauner Sosse aufgefüllt und weichgekocht. Man stösst dann das Fleisch der Wachteln mit etwas Butter, streicht das Püree durch und zieht damit die entfettete Suppe auf. Zum Schluss giebt man noch etwas Madeira an die Suppe.

Potages de cailles à la Victoria. **Wachtel-Suppe nach Victoria.**

Von 24 Wachteln die Filets ausgelöst, die Hälfte davon sautirt und zurückgestellt, von der anderen Hälfte eine feine Sahnenfarce gemacht und kleine Klösschen davon geformt. Die Knochen gestossen, mit Butter, Wurzeln und Bouquet garni anrösten, mit 1 Flasche gutem Weisswein auffüllen, auskochen lassen, in einer guten Reisschleimsuppe legiren, mit etwas Krebsbutter aufziehen und über die Wachtelbrüstchen und Klösschen anrichten.

— Cambyse. **Suppe nach Cambyses.**

Weisse Suppe von Fischbrühe mit Austernbrühe verkocht, mit Champignonspüree, Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Kleine Halbmonde von Nudelteig mit einem Ragout von Austern, Champignons und hartem Eigelb gefüllt.

— de canards à la polonaise. **Polnische Entensuppe.**

Weisse Suppe mit geröstetem Gemüse, Schinken und Enten gekocht, durchgegeben, mit dem Gemüsepüree und Eigelben abgezogen. Einlage: Das Entenfleisch in Stücke geschnitten, Reis.

— de canards à la poméranienne. **Pommersche Entensuppe.**

Weisse Suppe mit Enten, Gemüse, Tymian, Majoran und Weisswein gekocht. Einlage: Ausgebohrte Kartoffeln, Entenfleisch in Stücke geschnitten.

— à la caprée. **Suppe nach caprier Art.**

Klare Fleischsuppe mit Wachtelknochen verkocht. Einlage: Eierstand in Würfel, steif gemachte Wachtelbrüste, runde Brodkrusten mit Geflügelfarce bestrichen und im Ofen gar gemacht.

— à la Célestine. **— nach Cölestine.**

Weisse Suppe mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Dünne Eierkuchen mit Hühnerfarce zusammengesetzt, steif gemacht und rund ausgestochen.

— aux cerises. **Kirschsuppe.**

Saure Kirschen mit den Steinen gestossen, mit Wasser, Wein und Zucker gekocht und durchgestrichen, mit Kartoffelmehl gebunden. Einlage: Mit Zucker bestreute Brodscheiben im Ofen geröstet, gekochte ausgesteinte Kirschen.

— chancelière. **Kanzlerinsuppe.**

Klare Hühnerbrühe. Einlage: Schotenpüree mit Eigelben vermischt, in Becherform steif gemacht und in Scheiben geschnitten, streifig geschnittene Champignons, Trüffeln, rothe Rüben und Hühnerfleisch.

Potage chanoinesse. **Aebtissinsuppe.**

Weisse Suppe von Fischbrühe mit einem garnirten Bouquet, Madeira und Champignons verkocht, mit etwas Krebsbutter aufgezogen. Einlage: Austern, Krebsschwänze, Karpfenmilch, Champignons und Quappenleber in Scheiben geschnitten.

— à la chanoinesse. **Stiftsdamen-Suppe.**

Man bereitet ca. 4 Liter gebundene Suppe von Fischbrühe, fügt drei Hände voll getrocknete und in warmem Wasser gewaschene Champignons und ein garnirtes Bouquet hinzu und lässt die Suppe langsam klar kochen. ½ Pfd. Zander oder Weissfisch wird mit ½ Pfd. Butter, 1 ganzen und 2 Eigelben gestossen und durchgestrichen, nachdem man Salz und etwas Muscatnuss hinzugefügt hat. Man stellt die Farce in Eis, fügt einen halben Liter geschlagene Sahne hinzu, füllt die Masse in mit Butter ausgestrichene Becherformen und macht sie im Wasserbade gar. Man schneidet die Brödchen dann in Scheiben, thut sie in die Terrine, fügt einige Dutzend Krebsschwänze und in Weisswein gekochte Burgunder-Weinschnecken hinzu. Die Suppe wird mit Zwiebelpüree und einigen Eigelben und etwas Krebsbutter abgezogen, vorher hat man den Schneckenfond mit verkocht und heiss über die Garnitur gegossen.

— à la Charles-Quint. **Suppe nach Karl V.**

Kräftige klare Fleischbrühe mit Champignons, Kräutern, Madeira und Rebhühner- oder Fasanenknochen verkocht. Einlage: Reis.

— à la chartreuse. **— nach Karthäuser Art.**

Klare Brühe mit Tapioca verkocht und mit Tomatenpüree abgezogen. Einlage: Halbmonde von Nudelteig, zum Theil mit Spinat, zum Theil mit Gänseleberpüree gefüllt.

— chasseur à l'anglaise. **Jägersuppe nach englischer Art.**

Hasenfleisch mit Wurzelwerk angeröstet, mit weissem Bordeauxwein, brauner Suppe und Kräutern gekocht. Die Suppe mit dem gestossenen Hasenfleisch abgezogen. Einlage: Die Hasenfilets in Scheiben geschnitten.

— chasseur à l'italienne. **— nach italienischer Art.**

Gebratene Hasenkeulen, Rebhühner, mageren Speck, Schinken, geräucherte Wurst, Geflügel-Abfälle, Linsen, getrocknete Champignons und Kräuter werden in Fleischbrühe weich gekocht. Die Suppe durchgegossen und mit Marsalla vermischt. Einlage: Speck in Würfel, die Wurst, Rebhühner und Hasenkeulen in Scheiben geschnitten, geröstete Brodkrusten.

— châtelaine. **Burgherrinsuppe.**

Braune Suppe. Einlage: Zwiebelpüree mit Eigelben vermischt, in Becherform steif gemacht, Spargelspitzen, Schotenkerne.

Potage à la Cherbourg. **Suppe nach Cherburger Art.**

Gebundene braune Suppe mit Madeira und einem Püree von Sauerampfer legirt. Einlage: Kleine Farceklösschen von rohem Schinken, Trüffelscheiben, kleine ganze Champignons und pochirte Eier.

— à la Chevreuse. **— nach Chevreuse.**

Weisse Suppe von Fischbrühe mit Zwiebelpüree, Eigelben, etwas Currypulver und Sahne gebunden. Einlage: Gedämpfte Gurkenstücke, Fischklösse.

— au chocolat. **Chocoladensuppe.**

Chocolade in Milch oder Wasser gekocht, mit Eiern abgezogen. Einlage: Geröstete Biscuits.

— au chou à la gascogne. **Gascogner Kohlsuppe.**

Kartoffelsuppe mit Eiern abgezogen und mit Parmesankäse vermischt. Einlage: Kleine Halbmonde von Nudelteig, gefüllt mit feingeschnittenem, in Butter, mit Zwiebeln weich gedämpften und mit Käse vermischtem Kohl.

— de choucroûte à la russe. **Russische Sauerkohl-Suppe.**

Ein Stück Rindfleisch, ein Stück magerer Speck und eine Ente werden zu Bouillon aufgesetzt, und die Suppe mit Gemüsen garnirt. Kurz vor dem Abnehmen kocht man noch einige Wiener oder Frankfurter Würste darin gar. Man schwitzt dann eine gehackte Zwiebel in Butter an, fügt Mehl hinzu und einige Händevoll gewaschenen fein gehackten Sauerkohl. Dann füllt man mit obiger Bouillon auf und kocht den Kohl weich. Einlage: Das Rindfleisch, der Speck, das Entenfleisch und die Wurst in Stücke geschnitten. Zuletzt etwas feingehackte Fenchelblätter.

— Colbert. **Colbert-Suppe.**

Klare Brühe mit verlorenen Eiern und fein geschnittenen jungen Gemüsen. Das Gemüse wird in kleine Windbeutel, die Zweimarkstück gross ähnlich gespritzt werden, apart servirt.

— à la Comtesse. **Suppe nach Gräfinnen Art.**

Bouillon mit Tapioca verkocht, für 10 Personen mit 8 Esslöffel voll Tomatenpüree und mit 100 gr. geriebenem Parmesankäse vermischt. Man bringt die Suppe dann zum Kochen, zieht ausserhalb des Feuers ein Stück frische Butter unter und schärft mit etwas Paprika.

— aux concombres. **Gurken-Suppe.**

Man schält die Gurken, entfernt die Kerne, schneidet sie in Scheiben und bratet sie in brauner Butter an. Man füllt leicht gebundene weisse Suppe auf und kocht die Gurken langsam weich. Die Suppe wird entfettet und mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Brodwürfel, Sauerampferblätter in Streifen geschnitten, Kerbelblätter und die Gurkenstücke.

Potage Condé. **Suppe nach Condé.**

Rothe Bohnen werden einige Stunden in Wasser geweicht, dann mit Bouillon, einem Stück mageren Speck, Zwiebeln, Carotten und etwas Rothwein aufgesetzt und weich gekocht. Man streicht die Suppe durch, fügt nach Bedarf etwas Bouillon hinzu und giebt geröstete Brodwürfel dazu.

— à la Condorcet. **— nach Condorcet.**

Braune Wildsuppe mit Eigelben abgezogen. Einlage: Fasanenpüree mit Eigelben und brauner Sosse vermischt, in Becherformen steif gemacht und in Scheiben geschnitten.

— O'Connor. **— nach O'Connor.**

Weisse Hühnerbrühe mit Arrow-root einpassirt, mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Hühnerfleisch, gedämpfte Porreestauden.

— coq de bois. **Auerhahnsuppe.**

Braune Wildsuppe mit Reismehl einpassirt, in welcher der angebratene Auerhahn mitgekocht wird, mit dem gestossenen Fleisch des Auerhahns und Eigelben abgezogen. Einlage: Reis.

— coulis de volaille aux concombres. **Gebundene Hühnersuppe mit Gurken.**

Zwiebeln und Hühnerkeulen angeröstet, ohne sie zu färben, und in Brühe weich gekocht, mit gekochtem Reis gestossen, das Püree mit Hühnerbrühe verlängert. Einlage: Gurken in Olivenform geschält und gedämpft.

— crème d'asperges vertes à la Comtesse. **Schleimsuppe von grünem Spargel nach Gräfinnen Art.**

Weisse Suppe mit durchgestrichenem grünen Spargel und Eigelben abgezogen und mit etwas Spinatmatte gefärbt. Einlage: Spargelköpfe.

— crème d'avenas. **— von Hafergrütze.**

Hafergrütze mehrere Stunden mit Wasser gekocht, durchgegeben, mit roher Sahne und Butter abgezogen.

— crème de blé vert à l'allemande. **— von Grünkorn nach deutscher Art.**

Das grob gemahlene Grünkorn wird in Fleischbrühe weich gekocht, durchgestrichen und die Suppe mit Eigelben abgezogen.

— crème de blé à l'espérance. **Grünkern-Suppe.**

Man kocht frisches Hafermehl (Grünkern) mit Bouillon und zieht die Suppe mit Eigelben und Sahne ab. Einlage: Grüne Spargelspitzen und Schoten, mit Spinatmatte grün gefärbter Jacobin und Hühnerfilets.

— crème de céleri aux petits pois. **Schleimsuppe von Sellerie mit Schoten.**

Weisse Suppe mit Selleriepüree und Eigelben abgezogen. Einlage: Schotenkerne.

Potage crème de chicorée à la Colbert. **Schleimsuppe von Cichorienstauden nach Colbert.**

Weisse Suppe mit durchgestrichenen Endivien und Eigelben abgezogen. Einlage: Verlorene Eier.

— crème danoise. **— nach dänischer Art.**

Braune Suppe mit Entenknochen, Champignons und Madeira verkocht. Mit Artischocken- und Entenpüree abgezogen und mit Eigelben und Sahne gebunden. Einlage: Kleine Klösse.

— crème Dubarry. **— nach Dubarry.**

Ein gekochter Blumenkohl wird mit einigen gekochten Kartoffeln im Stein fein gerieben. Man verlängert das Püree mit etwas Blumenkohlwasser und kräftiger Fleischbrühe, kocht die Suppe auf und giebt sie durch ein feines Sieb oder Tuch. Man zieht die Suppe mit Eigelben und Sahne ab, giebt ein Stück frische Butter hinein und als Einlage geröstete Brodwürfel.

— crème d'éperlans. **— von Stinten.**

Weisse Suppe von Fischbrühe. Das Fleisch von gekochten Stinten mit Eigelben und Sahne gestossen und durchgestrichen wird zum Abziehen der Suppe genommen. Einlage: Kleine Klösse von Stinten.

— crème de gélinottes. **— von Haselhühnern.**

Steifgemachte Haselhüherbrüste und in Butter geröstete Brodschnitten werden fein gestossen und durchgestrichen und mit guter Fleischbrühe verlängert. Die Suppe mit saurer Sahne abgezogen.

— crème d'huîtres. **— von Austern.**

Austern im eigenen Wasser steif gemacht, gestossen und durchgestrichen. Das Püree mit gebundener Hühnersuppe und dem Austernfond verlängert, mit süsser Sahne und etwas Butter aufgezogen und mit Cayennepfeffer geschärft.

— crème de maïs. **— von türkischen Weizen.**

Frische Maiskolben werden in Milch weichgekocht, durchgestrichen und das Püree mit Milch und Hühnerbrühe verlängert, mit Sahne und Butter aufgezogen. Einlage: Geröstete Brodkrusten.

— crème Maria. **— nach Maria.**

Gekochte weisse Bohnen im Stein gestossen, das Püree mit kräftiger Hühnerbrühe verlängert. Man kocht die Suppe auf, giebt sie durch ein feines Sieb und zieht sie mit Eigelben und Sahne ab. Zum Schluss vermischt man die Suppe mit einem Stück frischer Butter und giebt verschiedene ausgebohrte Gemüse als Einlage.

Potage crème de marrons à la Mancelle. **Schleimsuppe von Kastanien nach Mancelle.**

Wildbrühe mit Kastanienpüree verkocht, mit Fasanenpüree und Eigelben abgezogen. Einlage: Geröstete Brodwürfel.

— crème d'orge à la Beauharnais. **— von Graupen nach Beauharnais.**

Graupenschleimsuppe. Einlage: Mit Krebsbutter gefärbte Hühnerklösse, Kerbelblätter, Krebsschwänze.

— crème d'orge à la française. **— von Graupen nach französischer Art.**

Graupen in Fleischbrühe weich gekocht, durchgestrichen und mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Hühnerklösse.

— crème d'orge aux raisins. **Graupenschleim mit Rosinen.**

Graupen in Wasser mit Citronenschale und Zimmt weich gekocht und durchgestrichen. Der Schleim mit Eigelben und Weisswein abgezogen. Einlage: Ausgequollene Rosinen ohne Steine.

— crème d'orge à la Régence. **Schleimsuppe von Graupen nach Regenten Art.**

Graupen in Fleischbrühe weich gekocht, durchgestrichen und mit Eigelben, Sahne und Krebsbutter abgezogen. Einlage: Krebsschwänze, Hahnenkämme und Nieren.

— crème d'orge à la Reine. **— von Graupen nach Königin Art.**

Graupen in Fleischbrühe mit einem Huhn zusammen gekocht. Das Hühnerfleich gestossen und durchgestrichen und die Suppe mit dem Püree und Eigelben gebunden. Einlage: Grüne Erbsen.

— crème d'orge à la royale. **— von Graupen nach königlicher Art.**

In Fleischbrühe weichgekochte Graupen, durchgestrichen und mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Eierstand (Jacobin) in Würfel geschnitten.

— crème d'orge à la viennoise. **— von Graupen nach wiener Art.**

In Butter geschwitzte Graupen mit Bouillon weich gekocht, durchgestrichen, mit Eigelben, Sahne und Parmesankäse abgezogen. Einlage: Kurzgeschnittene Maccaroni.

— crème de riz, aux ailerons. **— von Reis mit Hühnerflügel.**

Reis in Fleischbrühe gekocht, durchgestrichen und mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Ausgelöste und weich gedämpfte Poularden- oder Putenflügel.

— crème de riz à la Buffon. **— von Reis nach Buffon.**

Weisse Suppe mit Reismehl einpassirt, mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Hahnenkämme und Nieren, Spargelspitzen.

— crème de riz au chasseur. **— von Reis nach Jäger Art.**

Reis in Brühe mit den Knochen von Rebhühnern gekocht, durchgestrichen und mit Rebhühnerpüree abgezogen.

Potage crème de riz et de faisan. Schleimsuppe von Reis und Fasanen.
Reis in Brühe mit den Fasanenknochen gekocht, durchgestrichen und mit Fasanenpüree abgezogen. Einlage: Fasanenklösse.

— crème de riz, à la florentine. — von Reis nach florentiner Art.
Weisse Suppe mit Reismehl einpassirt, mit Hühnerpüree, Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Schotenkerne.

— crème de riz à la française. — von Reis nach französischer Art.
Weisse Suppe mit Reismehl einpassirt und mit roher Sahne abgezogen. Einlage: Kleine Hühnerklösse.

— crème de riz aux petits pois. — von Reis mit Schoten.
Reis in Fleischbrühe recht weich gekocht, durchgestrichen, mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Schotenkerne.

— crème de riz à la Prinzesse. — von Reis nach Prinzessin Art.
Reis in Hühnerbrühe gekocht, durchgestrichen, mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Hühnerfleisch in Stücken, Kerbelblätter, Kopfsalat und Schotenkerne.

— crème de riz à la Reine. — von Reis nach Königin Art.
Mit Reismehl einpassirte weisse Suppe. Zuletzt wird die Suppe mit Hühnerpüree, Eigelben und Sahne aufgezogen. Einlage: Grüne Schotenkerne, Hühnerfilets.

— crème de volaille à la Montgelas. — von Hühnern nach Montgelas.
Gebundene Hühnerpüree-Suppe. Einlage: Streifig geschnittene Trüffeln, Zunge, Champignons und Hühnerfleisch.

— crème de volaille à la Sevigné. — von Hühnern nach Sevigné.
Weisse Hühnersuppe mit Hühnerpüree, Sahne und Eigelben abgezogen. Einlage: Jacobin mit Hühnerpüree in Bechern steif gemacht und in Scheiben geschnitten, Schoten und grüne Spargel.

— au cresson. Brunnenkressen-Suppe.
Weisse Suppe mit Püree von Brunnenkresse, Eigelben und Butter abgezogen.

— aux crêtes de volaille. Suppe mit Hahnenkämmen.
Mit Wurzelwerk angeröstetes Kalb- und Hühnerfleisch wird mit Arrowroot bestaubt und mit Brühe weich gekocht. Die Suppe mit Weisswein und Champignons verkocht und mit Eigelben und Sahne gebunden. Einlage: Hahnenkämme, Hühnerfleisch, geröstete Brodscheiben.

— croûte au pot. Fleischsuppe mit Brodkrusten.
Brühe von mit Schinken und viel Gemüsen angeröstetem Rindfleisch, Kalbshessen, Kalbsfüssen, auch fügt man Geflügelknochen und eine angebratene Hammelschulter hinzu. Einlage: Gedämpfter Kohl, Kopfsalat, Gemüse in Scheiben geschnitten und geröstete Weissbrodkrusten.

Potage à la Cussy. **Suppe nach Cussy.**

Braune Wildsuppe mit Eigelb abgezogen. Einlage: Klösse von Rebhühnerfarce mit Maronenpüree vermischt, Rebhühnerfleisch, Trüffelscheiben.

— du Czar. **— des Czaren.**

Braune Wildsuppe mit Gänseleberpüree und Eigelben abgezogen. Einlage: Trüffelscheiben in Madeira gekocht.

— danois. **Dänische Suppe.**

Grüne Bohnen werden in Salzwasser weich gekocht, und nachdem sie abgegossen worden sind, durch ein feines Sieb gestrichen. Gleichzeitig bereitet man 4—5 Esslöffel Zwiebelpüree. Nachdem man beide Theile derartig vermischt hat, dass die Zwiebeln nicht zu sehr vorschmecken, zieht man eine weisse Suppe damit auf und giebt zuletzt fein gehacktes und in Butter geschwitztes Bohnenkraut und gehackte Petersilie an die Suppe.

— à la Destillac. **Suppe nach Destillac.**

Weisse Suppe von Hühnerbrühe mit Eigelben, Sahne und Parmesankäse abgezogen. Einlage: Leberpüree und Champignonpüree mit Eigelben vermischt, in Becherformen steif gemacht.

— à la diplomate. **Staatsmänner-Suppe.**

Kräftige Brühe mit Schildkrötenkräutern, Madeira und Reismehl verkocht. Einlage: Weichgedämpfte Ochsengaumen, rund ausgestochen, und kleine Hühnerklösse.

— à la Dolgoruki. **Suppe nach Dolgoruki.**

Weisse Hühnersuppe. Gekochter magerer Schinken, mit Zwiebelpüree gestossen, mit Eigelben vermischt, durchgestrichen und hiermit die Suppe abgezogen. Einlage: Hühnerfleisch in Streifen geschnitten.

— à la Dubarry. **— nach Dubarry.**

Klare Hühner- oder Rindfleischbrühe. Einlage: Eierstand mit Mandelmilch, Zucker und Salz bereitet, steif gemacht und in Würfel geschnitten, Reis.

— Dubelloy. **— nach Dubelloy.**

Reisschleimsuppe mit Hühnerbrühe bereitet und mit Eigelben abgezogen. Einlage: Eierstand mit Mandelmilch bereitet, in Becherformen steif gemacht.

— à la Durham. **— nach Durham.**

Weisse Hühnersuppe mit Hühnerpüree, Parmesankäse, Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Weisse, roth und grün gefärbte Hühnerklösse.

— aux églantines. **Hagebutten-Suppe.**

Hagebutten mit Wasser, Wein, Zucker und Citronenschale gekocht und durchgestrichen, und mit Kartoffelmehl gebunden.

— Élisa. **Suppe nach Elisa.**

Weisse Hühnersuppe mit Eigelben abgezogen. Einlage: Sauerampferblätter in Streifen geschnitten und einpassirt, Kerbel und geröstete Brodkrusten.

Potage d'éperlans à la russe. **Russische Suppe von Stinten.**

Weisse Suppe von Fischbrühe mit Weisswein verkocht und mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Die steif gemachten Filets von Stinten, mit Krebsbutter gefärbte Fischklösse.

— d'escaloppes de saumon à la Worchester. **Suppe mit Lachsschnitten nach Worchester.**

Abfälle von Salm und anderem Fisch mit Butter, Wurzeln, Gewürz und Bouquet garni anrösten, mit Weisswein auffüllen und auskochen. Der Fond wird in eine gebundene weisse Suppe passirt und, nachdem sie entfettet worden, mit Eigelb, Rahm, frischer Butter und etwas Paprika legirt; in Butter mit Citronensaft, Pfeffer und Salz sautirte Lachsschnitten werden extra dazu servirt.

— à l'espagnole. **Spanische Suppe.**

Braune Suppe von kräftiger Fleischbrühe mit Madeira verkocht. Einlage: Kleine Klösse von Hühnerfarce.

— d'esturgeon, lié. **Gebundene Störsuppe.**

Ein Stück rohes Störfleisch wird marinirt und mit geröstetem Wurzelwerk und Madeira gedämpft. Braune Suppe wird mit Kräutern und der Fischbrühe verkocht. Einlage: Das Störfleisch in Scheiben geschnitten, kleine Fischklösse. Nebenbei halbe Citronen.

— de farine de maïs. **Suppe mit Maismehl.**

Fleischbrühe mit vorher kalt angerührtem Maismehl verkocht.

— Faubonne. **— nach Faubonne.**

Gemüse in Würfel geschnitten, angeröstet und in Fleischbrühe weich gekocht. Einlage: Ausser den Gemüsewürfeln alle Arten grüne Gemüse.

— fausse tortue. **Falsche Schildkrötensuppe.**

Braune Suppe mit Kräutern und Madeira verkocht. Einlage: Kalbskopf in Würfel geschnitten, Klösse von gekochtem Eigelb und Hühnerklösse.

— à la fermière. **Pächterin-Suppe.**

Zwiebeln, Porree, Kohl, Carotten, Rüben, Sellerie, Kopfsalat, Kartoffeln, grüne Bohnen und Schinken in Streifen geschnitten und in Butter angeröstet, mit Brühe weich gekocht. Einlage: Die Gemüse und klein gepflückte Kerbelblätter.

— à la financière. **Schnepfensuppe.**

Braune Wildsuppe mit Schnepfenknochen und Madeira verkocht, mit Schnepfen- und Gänseleberpüree und Eigelben abgezogen. Einlage: Schnepfenfleisch und Schnepfenbrödchen.

— fin de siècle. **Ende des Jahrhunderts-Suppe.**

Kresse, Sauerampfer und Kopfsalatblätter werden in Streifen geschnitten, ebenso eine Anzahl Kartoffeln. Man schwitzt alles in Butter an, füllt kräftige Bouillon auf, lässt es 20 Minuten kochen und streicht die Suppe

durch ein Haartuch. Man zieht sie mit Sahne und Eigelben ab, fügt etwas feine Butter und eine Einlage von blanchirtem Kerbel und Kresseblättern hinzu.

Potage aux fines herbes. **Kräutersuppe.**

Kerbel, Esdragon, Kopfsalat, Sauerampfer und Petersilie grob gehackt in Butter geschwitzt, mit Mehl bestaubt, mit Brühe aufgefüllt und mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Geröstete Brodscheiben.

— Fontanges. **Suppe nach Fontanges.**

Grüne Schotensuppe. Einlage: Streifig geschnittene, in Butter geschwitzte Sauerampferblätter und ausgequollener Reis.

— à la française. (Pot au feu.) **Französische Suppe.**

Brühe von Rindfleisch und Huhn mit vielem Gemüse in einem irdenen Gefäss recht langsam gekocht. Das Gemüse wird um das Fleisch herum gelegt und mit der Suppe gereicht. Nebenbei giebt man geröstete Brodscheiben.

— Franco-Russe. **Französisch-russische Suppe.**

Gebundene Hühnersuppe mit Spinatmatte gefärbt. Einlage: Kleine Klösse von Froschschenkelfleisch mit Sahne gestossen.

— au fumet et quenelles de canetons. **Suppe von Enten.**

Klare Fleischbrühe, in welcher die angebratenen Entenknochen mitgekocht werden. Einlage: Klösse von Entenfarce.

— garbure béarnaise. **— mit geröstetem Gemüse auf bearner Art.**

Kräftige Fleischbrühe. Beigabe: Man blanchirt ein Stück mageren Speck und einen Kopf Wirsingkohl. Hierauf befreit man den Kohl von den grossen Blattrippen und setzt ihn in eine Kasserolle ein. Man fügt streifig geschnittene Mohrrüben und weisse Rüben hinzu, einige Hände voll vorher eingeweichter Bohnen, eine Hand voll grüner Bohnen, ein Stück Spickgans und den Speck, füllt Bouillon auf und kocht alles weich. Man richtet das Gemüse schichtweise mit dem geschnittenen Speck und der Spickgans, sowie mit gerösteten Brodscheiben auf einer Schüssel an, bestreut es mit Käse und gratinirt im heissen Ofen.

— garbure à la Clermont. **Fleischsuppe mit gerösteten Zwiebeln.**

Klare Fleischsuppe. Beigabe: Hellgelb geröstete spanische Zwiebelscheiben in Brühe weich gedünstet, mit Brodkrusten schichtweise auf einer Schüssel angerichtet, mit Käse bestreut und im Ofen gebacken.

— garbure aux laitues. **— mit geröstetem Kopfsalat.**

Kräftige Rindfleischbrühe. Beigabe: Gekochter Kopfsalat, schichtweise mit Brodkrusten auf einer Schüssel angerichtet, mit Parmesankäse bestreut und im Ofen gebacken.

Potage garbure à l'italienne. **Italienische Suppe mit geröstetem Kohl.**
Rindfleischbrühe. Beigabe: Geschmorter Wirsingkohl, schichtweise mit Speckscheiben, Räucherwurst, Carotten und gerösteten Brodscheiben auf einer Schüssel angerichtet, mit Käse bestreut und gebacken.

— **du garde champêtre.** **Suppe nach Feldwächter Art.**
Weisse Suppe mit Eigelben und Zwiebelpüree abgezogen. Einlage: Geröstete Käsebrödchen.

— **gaulois.** **Gallische Suppe.**
Braune Wildsuppe mit dem Püree von Schnepfen und frischen Trüffeln und Eigelben abgezogen.

— **Génin.** — **Suppe nach Génin.**
Weisse Suppe mit Zwiebeln und Wurzelwerk, Champignons und Gewürzen verkocht, mit Püree von frischen grünen Bohnenkernen und Tomaten vermischt und mit Eigelben und Sahne gebunden. Einlage: Kerbelblätter und Schoten.

— **Germain.** **Germanensuppe.**
Weisse Suppe von Fischbrühe mit Krebsbrühe und gestossenen Krebsschalen verkocht und mit Eigelben abgezogen. Krebse in Wein und Wurzelwerk gekocht, ausgebrochen und das Fleisch mit gekochtem Reis gestossen, durchgestrichen, mit Eigelben vermischt, in einer Charlottform steif gemacht und in Würfel geschnitten in die Suppe gethan.

— **Germiny.** **Suppe nach Germiny.**
Schotenpüreesuppe mit Spargelpüree, Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Geröstete Brodwürfel.

— **du Grand-Duc.** **Grossherzog-Suppe.**
Weisse Hühnersuppe mit Schinken und Kräuter einpassirt, mit Reis und Spargel verkocht, durchgegossen und mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Spargelspitzen.

— **à la Grand-Duchesse.** **Grossherzogin-Suppe.**
Das Fleisch eines gekochten Huhnes wird mit etwas Bechamel-Sosse gestossen und durchgestrichen. Während der Zeit kocht man etwas Gries in Hühner-Kraftbrühe, verlängert damit das Püree und zieht etwas Butter unter die Suppe. Als Einlage giebt man grüne Schoten und viereckig geschnittene Bohnen.

— **à la Grand-Duchesse.** **Grossherzogin-Suppe.**
Man schwitzt Hafermehl mit Butter, füllt mit Geflügel-Bouillon auf und giebt einige angebratene Rebhühner, deren Brustfleisch man roh ausgelöst hat, sowie eine Hand voll frischer Champignons hinein. Man entfettet die Suppe und zieht sie mit Eigelben und Sahne ab. Die Champignons werden fein gestossen, mit Jacobinmasse vermischt und in Bechern steif gemacht. Von dem Rebhuhnfleisch bereitet man eine Farce. Einlage: Rebhühnerklösse und der Jacobin in Scheiben geschnitten.

Potage grenade. **Granaten-Suppe.**
Weisse gebundene Hühnersuppe mit Carottenpüree aufgezogen. Einlage: Rund ausgebohrte Carotten und Schoten.

— aux grenouilles. **Froschkeulen-Suppe.**
Klare Rindfleischbrühe, in welcher die Froschkeulen mitgekocht werden. Einlage: Geröstete Brodschnitten und nebenbei die Keulen.

— de grives à la piémontaise. **Krammetsvogel-Suppe nach piemontesischer Art.**
Wildsuppe mit Reismehl einpassirt, mit den Krammetsvogelknochen und Marsalla verkocht. Beigabe: Ausgequollener Reis mit den gar gemachten Krammetsvogelbrüstchen belegt.

— aux grousses. **Suppe von Moorschneehühnern.**
Die Hühner gebraten, die Keulen in brauner Wildsuppe mit geröstetem Gemüse, Schinkenscheiben und Kräutern ausgekocht. Einlage: Das in Scheiben geschnittene Brustfleisch.

— de gruau. **— mit Grütze.**
Fleischbrühe mit vorher kalt angerührter Grütze verkocht.

— de gruau à l'écossaise. **— mit Grütze nach schottischer Art.**
Grütze in Wasser abgewellt, in Fleischbrühe weich gekocht und mit Schneehühnerpüree abgezogen. Einlage: Kalbsmilch in grosse Würfel geschnitten.

— à la Guttenberg. **Guttenberg-Suppe.**
Braune Wildsuppe mit Eigelben abgezogen. Einlage: Gekochter Sauerkohl und Rebhühnerfleisch in Stücke geschnitten.

— à la hambourgoise. **Hamburger Aalsuppe.**
Braune Suppe von kräftiger Brühe, in welcher ein Schinkenknochen mitgekocht wurde. Einlage: Alle Arten Gemüse, Mehlklösse, gehackten frischen Thymian, Salbei, Basilikum, Majoran in Butter geschwitzt, gekochte Aalstücke. Nebenbei giebt man geschmorte Birnen.

— à la Holstein. **— Holsteiner Suppe.**
Suppe von Hafergrütze und gehacktem abgewellten Grünkohl mit Bratwurst gekocht und mit Kastanienpüree abgezogen. Einlage: Kastanien, Wurstscheiben, Kartoffeln.

— de homard à l'indienne. **Hummersuppe nach indischer Art.**
Weisse Suppe von Fischbrühe mit der Hummerbrühe und den gestossenen Schalen der Hummer verkocht, mit Currypulver, Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Hummerfleisch in Scheiben geschnitten, Reis mit Curry gekocht.

— aux huîtres. **Austern-Suppe.**
Weisse Suppe, mit Austernbrühe, Champignons und Kräutern verkocht, mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Steif gemachte Austern, geröstete Brodscheiben.

Potage aux huîtres. **Austern-Suppe.**

Die Austern werden in Sahne steif gemacht, durchgestrichen und mit Eigelben und frischer Sahne vermischt. Man verkocht eine weisse Suppe mit dem Austernfond, zieht die Suppe mit dem Austernpüree ab und fügt ein Stück frische Butter hinzu. Nebenbei giebt man Käsecroutons.

— **aux huîtres.** **Austern-Suppe.**

Die Austern werden blanchirt. Man schneidet die Bärte ab und verlängert den Fond mit Milch. Nachdem die Suppe aufgekocht hat und gehörig abgeschmeckt ist, vermischt man sie mit feingestossenen englischen Bisquits und zieht sie mit Sahne ab. Man wirft dann die Austern in die Suppe und servirt.

— **aux huîtres à l'américain.** **Amerikanische Austern-Suppe.**

Die Austern blanchirt. Die Austernbrühe in kochende Sahne gegossen und die Suppe mit etwas Butter aufgezogen. Einlage: Austern.

— **aux huîtres à l'américain.** **Amerikanische Austern-Suppe.**

Man macht einen Liter Austern in ihrem eigenen Wasser steif. Nachdem die Bärte entfernt sind, werden sie gestossen und durchgestrichen. Man vermischt das Püree mit Bechamel-Sosse, verlängert es mit Hühnerbrühe und dem Austernfond, fügt der Suppe, wenn sie heiss ist, $^1/_2$ Liter süsse Sahne hinzu, würzt mit Cayennepfeffer und zieht die Suppe mit frischer Butter auf.

— **Impérial.** **Kaiserliche Suppe.**

Weisse Hühnersuppe mit Reismehl einpassirt, mit gestossenem Hühnerfleisch, Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Streifig geschnittene Trüffeln, grüne Spargelköpfe, Krebsschwänze.

— **irlandaise.** **Irländische Suppe.**

Allerlei Wurzelwerk und Kohlblätter in grosse Würfel geschnitten und in Butter geschwitzt. Man füllt Bouillon auf und kocht die Gemüse, sowie eine angebratene Ente darin weich. Die Suppe wird dann entfettet. Einlage: Die Gemüse, das Entenfleisch ohne Haut und Knochen und kleine Kartoffelklösse.

— **Irma.** **Irma-Suppe.**

Weisse Hühnersuppe mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Hühnerfarce mit Champignonspüree und Currypulver vermischt, fingerdick gerollt, steif gemacht und in Scheiben geschnitten.

— **Jacqueline.** **Jacobinen-Suppe.**

Fleischbrühe mit Eigelben abgezogen. Einlage: Junge Gemüse.

— **japonais.** **Japanische Suppe.**

Kräftige Fleischbrühe, in der Champignons-Scheiben ausgezogen sind. Einlage: Würflig geschnittener Jacobin, welcher mit dem Saft von rothen Rüben recht roth gefärbt wurde, und in scharf gesäuertem Salzwasser blanchirte Blumenblätter von gelbem Chrysanthemum.

Potage au jarret de veau. **Suppe von Kalbshessen.**

Brühe von Kalbshessen gekocht. Einlage: Das Fleisch, Gemüse und Reis.

— Julienne. **Sommer-Suppe.**

Kräftige Fleischbrühe, in der streifig geschnittene und in Butter angeröstete Gemüse aller Art gekocht werden. Einlage: Das Gemüse, klein gepflückte Kerbel-, Petersilien- und Esdragonblätter.

— julienne de céleris à la russe. **Russische Sellerie-Suppe.**

Selleriestauden in grobes Julienne geschnitten und in Butter geschwitzt, mit klarer Fischbrühe aufgefüllt und die Suppe entfettet. Einlage: Kleine Lachsklösse und geröstete Brodschnitten.

— kalia à la russe. **Klare russische Suppe.**

Hühnerbrühe mit Gurkenbrühe, Gemüsen, Fenchel und Petersilienblättern verkocht und mit Fleisch geklärt. Einlage: Hühnerfleisch, Carotten, Petersilienwurzeln und Sellerie, fingerdick ausgestochen und mit kreuzförmigem Einschnitt auf beiden Seiten versehen, gehackte Petersilie und Fenchel.

— à la Kisseleff. **Suppe nach Kisseleff.**

Hühnerbrühe, in welcher Kalbshesse und Schinken mitgekocht wird. Einlage: Sellerie, Carotten, Kohlrabi, Rüben, streifig geschnittene Porree-, Kohl- und Salatblätter, Hühnerfleisch und Reis.

— krapiwa à la russe. **Russische Brennnessel-Suppe.**

Weisse Suppe mit Zwiebeln und Wurst gekocht, mit in Butter geschwitzten gehackten jungen Brennnesseln, Sauerampfer und etwas Spinat vermischt und mit saurer Sahne abgezogen. Einlage: Wurstscheiben. Nebenbei giebt man gefüllte Eier.

— krupnick à la polonaise. **Polnische Graupen-Suppe.**

Graupen in Hühnerbrühe gekocht. Einlage: Hühnerfleisch, junge Gemüse, gehackte Petersilie.

— au lait à la Xavier. **Milchsuppe mit Einlauf.**

In kochende Milch lässt man den Einlauf durch einen Durchschlag laufen.

— de levraut à l'anglaise. **Englische Hasensuppe.**

Hasen in Stücke geschnitten, mit Speckwürfel und Butter angebraten, mit Mehl bestaubt und mit Fleischbrühe und Rothwein, Gemüse und Kräutern aufgekocht. Einlage: Speckwürfel und das Hasenfleisch.

— de levraut à la St. Georges. **Hasensuppe nach St. Georg.**

Braune Suppe mit Hasenknochen, Kräutern, Champignons, Champagner und Rothwein verkocht. Einlage: Steif gemachte Hasenfilets, Trüffelscheiben, Wildklösse, Champignons.

Potage à l'italienne. **Italienische Suppe.**
Weisse Suppe mit Tomatenpüree aufgezogen. Einlage: Streifig geschnittener Porree und ebenso geschnittene Wirsingkohl-Blätter in Butter weich geschmort, kurz geschnittene Maccaroni und Parmesan-Croutons.

— lithuanien. **Lithauer Suppe.**
Kartoffelsuppe. Einlage: Speckscheiben, gebackene Eier, Sellerie in Streifen geschnitten und Sauerampferblätter grob gehackt und in Butter weich gedämpft.

— Louis XIII. **Suppe nach Ludwig XIII.**
Weissbrodkrume in Bouillon gekocht, mit Butter verrührt und mit Sahne und Eigelben abgezogen.

— à la Lucullus. **— nach Lucullus.**
Weisse Hühnersuppe mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Kleine Klösse von Hühnerfarce mit Trüffelpüree vermischt, Hahnenkämme, Hahnennieren.

— macaroni au chasseur. **— mit Maccaroni nach Jäger Art.**
Fleischbrühe mit Wildknochen verkocht und mit Hasen- od. Schnepfenpüree gebunden. Einlage: Maccaroni. Beigabe: Geriebenen Parmesankäse.

— à la Macdonald. **— nach Macdonald.**
Weisse Hühnersuppe. Abgezogen mit gestossenem, gekochten Kalbsbrägen, Zwiebelpüree, Eigelben und Currypulver. Einlage: Gedämpfte Gurkenstücke.

— Magenta. **Magenta-Suppe.**
Klare Hühnerbrühe, in der etwas Majoran, Basilikum, Rosmarin und Salbei ausgezogen ist. Mit Arrow-root abgezogen, zuletzt Champagner hinzugegossen. Einlage: Klösse von Hühnerfleisch mit gehackten Trüffeln, kleine Gänseleberscheiben, Trüffeln in Scheiben und kleine Champignons.

— Malmesbury. **Suppe nach Malmesbury.**
Ein Dammwildkopf, gebrüht wie Kalbskopf, wird mit Fleischabfällen, Gemüsen und Kräutern weich gekocht. Von der Brühe wird eine mit gerösteten Gemüsen, Schinken und Arrow-root einpassirte Suppe gemacht und mit Madeira verkocht. Einlage: Das Kopffleisch in Würfel geschnitten, Champignons und Wildklösse.

— Mancel. **Mancel-Suppe.**
Braune Wildsuppe mit Rebhühner- und Maronenpüree, zu gleichen Theilen, und Eigelben abgezogen. Einlage: Markklösse.

— à la maréchal. **Marschall-Suppe.**
Weisse Suppe mit geschwitzten Kräutern verkocht, mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Spargelspitzen, gefüllter Kopfsalat, verlorene Eier.

Potage Marquise. **Markgräfin-Suppe.**
Gebundene Hühnersuppe. Einlage: Gefüllter Kopfsalat, Schotenkerne.

— à la Masséna. **Suppe nach Massena.**
Braune gebundene Wildsuppe mit Madeira verkocht. Einlage: Maronenpüree mit Eigelben vermischt, in Becherformen steif gemacht und in Scheiben geschnitten.

— à la matelote. **Matrosen-Suppe.**
Weisse Suppe von Fischbrühe mit Eigelben abgezogen. Einlage: Mit Krebsbutter gefärbte Fischklösse, kleine Zwiebeln und Krebsschwänze.

— à la Médicis. **Suppe nach Medicis.**
Wildsuppe mit Tomatenpüree abgezogen. Einlage: Wildfarce in 3 cm lange Streifen geschnitten, Maccaroni, nebenbei geriebenen Parmesankäse.

— Médine. **Medina-Suppe.**
Braune Wildsuppe mit Madeira verkocht und mit Eigelben abgezogen. Einlage: Streifig geschnittene Rebhühnerbrust, Gänseleber und Maccaroni.

— à la Meisonnier. **Suppe nach Meissonnier.**
Braune Suppe von Hammelbrühe, mit Püree von gedämpftem Hammelfleisch und einem Theil Zwiebelpüree abgezogen. Einlage: Brodschnitten.

— à la Mérène. **— nach Märenas.**
Weisse Suppe mit angebratenen Wachtelknochen verkocht, mit dem gestossenen Wachtelfleisch und Lebern vermischt, mit Eigelben abgezogen.

— Meyerbeer. **— nach Meyerbeer.**
Püree von grünen Bohnen, Schoten und von gebratenen Hühnern zu gleichen Theilen vermischt, mit Bouillon verlängert und mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Rund ausgestochene Sauerampferblätter, kleine Hühnerklösse und Kerbelblätter.

— mille-fanti. **Italienische Brodsuppe.**
Geriebene Weissbrodkrume und geriebener Käse wird, mit Eigelben vermischt, in die kochende Brühe gegossen und aufgekocht.

— à la moderne. **Suppe auf moderne Art.**
Eine Gans wird zur Hälfte gebraten und dann in kräftiger Fleischbrühe weich gekocht. Von der Leber bereitet man eine Farce, welche mit rohen Eigelben vermischt und in Becherformen steif gemacht wird. Das Keulenfleisch der Gans wird gestossen und die Suppe mit dem Püree abgezogen. Als Einlage nimmt man die Farce in Scheiben geschnitten, das Brustfleisch und weich gekochte Graupen.

— à la Monaco. **— nach monacoer Art.**
Milchsuppe mit Eigelben abgezogen. Einlage: Geröstete Küchenscheiben.

Potage Montebello. **Suppe nach Montebello.**

Etwas Majoran, Basilikum, Salbei, Fenchel und rohe Trüffelschalen in einer halben Flasche Madeira ausgezogen. Den Wein mit klarer kräftiger Rindfleischbrühe vermischt und die Suppe mit Arrow-root abgezogen. Einlage: Kleine Kugeln von Sellerie, Carotten und Rüben, Blumenkohl und grüne Schoten.

— Monte-Christo. **— nach Monte-Christo.**

Weisse Suppe mit Weisswein, Kräuter und der Lammbrühe verkocht. Einlage: Gedämpfte Lamm-Ohren, Hühnerklösse mit Cayenne-Pfeffer geschärft, würflig geschnittene Artischockenböden.

— Montesquieu. **— nach Montesquieu.**

Weisse Suppe mit Champignons verkocht, mit Eigelben abgezogen. Beigabe: Gedämpfte, gefüllte Gurken in Scheiben geschnitten, mit Brodkrusten und Parmesankäse schichtenweise auf einer Schüssel angerichtet und im Ofen gebacken.

— à la Montmorency. **— nach Montmorency.**

Weisse Hühnersuppe mit Eigelben, Sahne und Parmesankäse abgezogen. Einlage: Ausgelöste Poulardenflügel, Nudeln und gedämpfter Kopfsalat.

— à la Montorgeuil. **— nach Montorgeuil.**

Weisse Hühnersuppe mit Eigelben, Sahne und etwas Spinatmatte abgezogen. Einlage: Junge Gemüse aller Art, Kohl-, Salat- und Sauerampferblätter in Streifen geschnitten.

— aux morilles. **Morchel-Suppe.**

Gereinigte gehackte Morcheln mit Zwiebelscheiben, in Butter geschwitzt, mit Mehl bestaubt und mit Brühe aufgefüllt. Die Suppe durchgegeben und mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Morcheln.

— de morilles à la russe. **Russische Morchel-Suppe.**

Weisse gebundene Hühnersuppe, in welcher die vorher in Butter geschwitzten Morcheln gekocht werden, mit saurer Sahne abgezogen. Einlage: Mit Hühnerfarce gefüllte grosse Morcheln und Hühnerfleisch.

— moscovite. **Altrussische Suppe.**

Kleine Sterlets in Stücke geschnitten, mit Champignons und kräftiger Fischbrühe gekocht. Braune Suppe mit Kräutern, Madeira und der Sterletbrühe verkocht, entfettet und durchgegeben. Nebenbei giebt man die Fischstücke und halbe Citronen ohne Kerne.

— mou de veau à l'allemande. **Lungen-Suppe nach deutscher Art.**

Klare Fleischbrühe. Einlage: Halbmonde von Nudelteig mit Lungenhaschee gefüllt.

— aux moules. **Muschel-Suppe.**

Weisse Suppe von Fischbrühe, mit der Muschelbrühe verkocht und mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Muscheln.

Potage aux moules à la marseillaise. **Muschel-Suppe auf marseiller Art.**

Gut gereinigte Muscheln werden gekocht und ausgebrochen. Man schneidet einige Porreestauden in Streifen, schwitzt diese in Butter, füllt Wasser auf und kocht sie weich. Wenn das der Fall ist, fügt man Fadennudeln hinzu, zieht die Suppe mit Sahne und dem Muschelfond ab, fügt ein Stück frische Butter hinzu, thut die Muscheln hinein und servirt recht heiss.

— **à la mousquetaire.** **Musketir-Suppe.**

Weisse Suppe mit gerösteten Zwiebeln verkocht, mit Eigelben, Sahne und Parmesankäse abgezogen. Einlage: Halbmonde von Nudelteig mit Rebhühnerfarce gefüllt.

— **mousseux au vin.** **Weinschaum-Suppe.**

Weisswein mit Zucker, Citronenschale, Zimmt, ganzen und gelben Eiern abgeschlagen und, sowie die Suppe aufstösst, angerichtet. Einlage: Geröstete Bisquits.

— **de mouton à l'anglaise.** **Englische Suppe von Hammelfleisch.**

Hammelrippen und Graupen in kräftiger Brühe gekocht. Einlage: Das Fleisch in Scheiben geschnitten, kleine Würfel von Wurzelwerk, Graupen und gehackte Petersilie.

— **de mouton à la Cowley.** **Suppe von Hammelfleisch nach Cowley.**

Hammelrippen gedämpft und in Scheiben geschnitten. Klare Suppe mit der Hammelbrühe verkocht. Einlage: Ausgebohrte Carotten und Rüben, Schotenkerne, Perlgraupen und gehackter Kerbel. Nebenbei giebt man eine Schüssel mit gedämpftem Kopfsalat und das Hammelfleisch.

— **Muligatowney.** **Suppe nach Muligatowney.**

Angebratenes Wurzelwerk, Schinken und Hühnerstücke mit Currypulver bestreut und mit leicht gebundener weisser Suppe aufgefüllt, einige saure Aepfel hinzu gethan, weich gekocht, durchgegeben und mit Eigelben abgezogen. Einlage: Das Hühnerfleisch, Reis.

— **Nabob.** **Nabob-Suppe.**

Eine extra feine Consommé double, möglichst klar und hell gehalten, wird mit frischem klaren Trüffelfond und ein ganz klein wenig in Sherry klar gerührtem Arrow-root behutsam verkocht. Beim Anrichten wird die Suppe gut abgeschärft, aber so, dass der feine Trüffelgeschmack nicht darunter leidet, in Sherry aufgelöstes Blattgold und die kleinen rund dressirten oder ausgebohrten Trüffeln dazu gethan.

— **national.** **National-Suppe.**

Zwiebeln, Porree, Sellerie und Mohrrüben werden fein geschnitten, in Butter geschwitzt und mit kräftiger Brühe aufgefüllt. Man giebt einige frische Tomaten oder Tomatenpüree dazu, sowie das Püree von $^1/_1$ Büchse

Flageolets und lässt die Suppe langsam kochen. Man fettet die Suppe ab, zieht sie mit einem Stück Butter und Sahne auf und giebt als Einlage fein gehackten Sauerampfer, Kopfsalat und Kerbel, alles in Butter geschwitzt, hinzu.

Potage à la Nesselrode. **Suppe nach Nesselrode.**

Graupen und Reis mit Hühnerbrühe gekocht, durchgestrichen, mit Eigelben und der entfetteten Brühe der geschmorten Kalbshessen abgezogen. Einlage: Kalbshessen, roh in Portionsstücke gesägt und dann geschmort.

— aux nids d'hirondelles. **— mit Schwalbennestern.**

Kräftige klare Fleischbrühe. Einlage: Aufgeweichte, gut gereinigte und in Fleischbrühe mit Schinkenscheiben, ohne sie kochen zu lassen, gar gemachte Schwalbennester.

— de nouilles. **— mit Nudeln.**

Klare Fleischbrühe. Einlage: In Wasser oder in der Brühe gekochte Nudeln.

— aux oeufs filés à la Canino. **— mit gesponnenen Eiern nach Canino.**

Kräftige Hühnerbrühe. Einlage: Flüssiger Teig von Mehl, geriebenem Käse und Eiern, welchen man durch eine Papierdüte in die kochende Brühe laufen lässt, dass derselbe Fäden von der Stärke einer dünnen Maccaroni bildet. Nebenbei giebt man geriebenen Parmesankäse.

— à l'oignon. **Zwiebel-Suppe.**

Zwiebelscheiben hellgelb geröstet, mit Mehl bestaubt und mit Wasser aufgekocht. Einlage: Geröstete Brodscheiben, Parmesankäse.

— aux oignons. **Weisse Zwiebel-Suppe.**

Mehrere grosse Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten, in Butter geschwitzt, mit Mehl bestäubt und mit Bouillon aufgefüllt. Man lässt die Suppe langsam kochen, entfernt das Fett, giebt sie durch und zieht die Suppe mit einigen Eigelben und einem halben Liter guter Sahne ab. Einlage: Parmesancroutons.

— à l'orge. **Graupen-Suppe.**

Perlgraupen mehrere Male gewaschen, in Fleischbrühe weich gekocht.

— d'orge à la bohémienne. **— nach böhmischer Art.**

Mit Schinken und Gemüse einpassirte weisse Suppe, mit Eigelben abgezogen. Einlage: Weich gekochte Graupen, Hühnerfilet und Sellerie-scheiben.

— d'orge brillantée à la Reine. **— nach Königin Art.**

Fleischbrühe mit Sago gekocht und mit Hühnerpüree abgezogen. Einlage: Weich gekochte Graupen.

Potage d'orge perlée au chasseur. **Graupen-Suppe nach Jäger Art.**

Graupen in Wildbrühe gekocht, mit Hasen- und Fasanenpüree abgezogen. Einlage: Fasanenbrust in Scheiben geschnitten, Graupen, kleine Klösse von Wildfarce.

— d'orge perlée à l'irlandaise. **Graupen-Suppe nach irländischer Art.**

Kräftige Fleischbrühe von Kalb- und Hammelfleisch mit Graupen. Einlage: Hühnerfleisch, Bratwurstscheiben.

— à la d'Orléan. **Suppe nach Orlean.**

Suppe von Kalbfleisch mit Tapioca verkocht und mit Sahne abgezogen.

— à la d'Orsay. **— nach Orsay.**

Weisse Hühnersuppe mit Spargelpüree und Eigelben abgezogen. Einlage: Pflaumenweiche, abgeschälte Perlhuhn- oder Taubeneier, streifig geschnittenes Taubenfleisch.

— de palais de boeuf à l'anglaise. **Ochsengaumen-Suppe nach englischer Art.**

Mit Gemüsen und Mehl einpassirte weisse Suppe, welche mit der Brühe der Ochsengaumen verkocht wird. Einlage: Gedämpfte Ochsengaumen, rund ausgestochen, Reis.

— Palestine. **Palästina-Suppe.**

Erdbirnen (Topinambour) in Scheiben geschnitten, in Butter geröstet, in Fleischbrühe weich gekocht, durchgestrichen und mit Eigelben und Sahne abgezogen.

— Parmentier. **Suppe nach Parmentier.**

Kartoffelsuppe mit gehacktem Porree gekocht, durchgegeben und mit Eigelben, Sahne und frischer Butter aufgezogen. Geröstete Brodcroutons nebenbei.

— Parmentier à la financière. **— nach Parmentier.**

Fleischbrühe mit Kartoffelmehl verkocht und mit Eigelben abgezogen. Einlage: Kleine Kartoffelklösse, Hahnennieren und Kämme.

— paysane. **Bauern-Suppe.**

Kartoffeln in Salzwasser gekocht und dann zerdrückt. Man fügt Gemüse, in Julienne geschnitten und in Butter geschwitzt, hinzu, sowie eine halbe Stunde vor dem Anrichten eine gute handvoll gewaschenen Reis. Man lässt die Suppe langsam kochen und giebt, wenn der Reis weich ist, etwas frische Butter und $^1/_2$ Liter Schlagsahne hinein.

— de perdreaux à la Beaufort. **Rebhühner-Suppe nach Beaufort.**

Gebundene braune Suppe mit Püree von Feldhühnern, Krebsbutter und Glace de gibier legirt. Einlage: Krebsschweifchen und kleine Feldhuhnklösschen, die Farce zu denselben mit gehackten Trüffeln gemischt.

Potage de perdreaux à la Stewart. **Rebhühner-Suppe nach Stewart.**

Linsensuppe mit Schinken, Kräutern und Rebhühnern gekocht und durchgestrichen, mit dem gestossenen Fleisch der Rebhühner abgezogen. Einlage: Rebhühnerklösse.

— Pierre le Grand. **Suppe nach Peter dem Grossen.**

Weisse Hühnersuppe mit Champignons und Kräutern verkocht, mit Zwiebelpüree und Eigelben gebunden. Einlage: In Streifen geschnittenes Gemüse, geröstete Brodwürfel.

— aux pigeons à l'anglaise. **Tauben-Suppe nach englischer Art.**

Tauben mit Schinken, Kräutern und Gemüse angeröstet, mit Arrow-root bestäubt, mit Weisswein, Madeira und Brühe aufgefüllt. Einlage: Taubenfleisch.

— de pigeons au curry. **— mit Curry.**

Tauben mit Schinken und Zwiebeln in Butter angebraten, mit Curry und Mehl bestäubt, mit Fleischbrühe aufgefüllt und weich gekocht, die Suppe mit Eigelben abgezogen. Einlage: Taubenfleisch.

— poireaux. **Porree-Suppe.**

Weisse Suppe mit einpassirten Porreestreifen verkocht, mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Ausgebohrte Kartoffeln.

— au poisson. **Fisch-Suppe.**

Man bereitet einen Karpfen zu, schneidet das Fleisch aus und dann in Würfel. Man setzt das Fischfleisch mit Bouillon und roher Sauerkohlbrühe auf, schäumt die Suppe ordentlich aus und fügt 6—8 grosse geriebene Zwiebeln, ein wenig gehackten Fenchel und Majoran hinzu, sowie ein Kaffeelöffel voll Paprika. Nachdem die Suppe langsam eine Stunde lang gekocht hat, richtet man sie an, ohne sie durchzugeben und giebt grob geschnittene Gemüse-Julienne als Einlage.

— de poisson à la Flessingue. **Fischsuppe nach flissinger Art.**

Schotenpüree mit etwas Sauerampfer vermischt und mit Fischbrühe verlängert. Einlage: Fischklösse, Filets von Lachs und Kabeljau, und Champignons.

— de poisson à la parisienne. **— nach pariser Art.**

Geklärte Fischbrühe. Einlage: Kleine Fischklösse, Aalfleisch in Scheiben geschnitten, Seezungenfilets, Champignons, Krebsschwänze.

— à la poméranienne. **Pommersche Suppe.**

Weisse Suppe von Enten- oder Gänsebrühe mit geschwitztem Kerbel, Petersilie und Majoran verkocht. Einlage: Entenfleisch, kleine Kartoffeln.

— aux pommes. **Aepfelsuppe.**

Geschälte Aepfel mit Wasser, Zucker, Weisswein, Citronenschale weich gekocht, durchgestrichen und mit Kartoffelmehl gebunden. Einlage: Zwieback oder Bisquit.

Potage de potiron à la crème. **Kürbis-Suppe mit Sahne.**

Man blanchirt eine Scheibe gelben Kürbis in Salzwasser und schneidet sie in Stücke, die dann in Butter leicht geschwitzt werden.. Man füllt mit Milch auf, lässt den Kürbis weich kochen, streicht die Suppe durch und schmeckt sie mit Salz und Zucker ab. Nebenbei giebt man geröstete Brodwürfel.

— potroka à la russe. **Russische Suppe von Geflügelklein.**

Gänse- oder Putenklein mit Gemüsen und Speckwürfeln angeröstet, mit Mehl bestaubt, mit Fleisch- und Gurkenbrühe aufgefüllt und, nachdem die Suppe durchgegeben, mit saurer Sahne abgezogen. Einlage: Streifig geschnittene Gemüse, saure Gurkenscheiben, die Geflügellebern und das Klein.

— de poulets à la Rembrandt. **Hühnersuppe nach Rembrandt.**

Schotenpüree-Suppe mit Hühnerbrühe verlängert. Einlage: Hühnerfleisch.

— Princesse. **Prinzessin-Suppe.**

Suppe von Hühnern mit durchgestrichenem Reis und Hühnerpüree gebunden. Einlage: Grüne Bohnen in Würfel geschnitten.

— aux prunes. **Pflaumen-Suppe.**

Entsteinte Pflaumen mit Wasser, Zucker, Zimmt und Citronenschale weich gekocht und durchgestrichen, mit klarem Mehl etwas gebunden.

— purée d'artichauts à la châtelaine. **Durchgeschlagene Artischocken-Suppe nach Burgherrin Art.**

Weisse Suppe mit Artischockenpüree verkocht und mit Eigelben abgezogen. Einlage: Zwiebelpüree mit Eigelben vermischt, in Becherformen steif gemacht und in Scheiben geschnitten.

— purée d'asperges à la royale. **— Spargel-Suppe auf königliche Art.**

Spargel in Butter weich gedämpft, durchgestrichen und mit Eigelb und Sahne vermischt. Hiermit wird eine weisse Suppe abgezogen. Einlage: Spargelspitzen und grüne Schoten.

— purée de bécasses à la Mécène. **— Schnepfen-Suppe nach Mäcenas.**

Braune Wildsuppe mit gebratenen Schnepfenknochen verkocht. Die Suppe wird mit dem gestossenen Schnepfenfleisch, dem etwas Reis und Eigelbe beigemischt werden, abgezogen. Einlage: Kleine Klösse von Wildfarce.

— purée belge. **— belgische Suppe.**

Weisse Suppe mit Rosenkohl-Püree vermischt, mit Eigelb und Sahne abgezogen.

— purée de boeuf à la russe. **— Rindfleischsuppe nach russischer Art**

Braune Suppe mit Zwiebeln verkocht. Feingestossenes geschmortes Rindfleisch mit Eigelben vermischt und die Suppe damit gebunden. Einlage: Gehackte Fenchelblätter in Butter geschwitzt.

Potage purée de cailles à l'américaine. — **Durchgeschlagene Wachtel-Suppe auf amerikanische Art.**

Weisse Suppe mit angebratenen Wachtelknochen und Madeira verkocht, mit dem durchgestrichenen Fleisch der Wachteln abgezogen. Einlage: Wachtelbrüste und Reis.

— purée de cailles à la napolitaine. — **Wachtel-Suppe nach neapeler Art.**

Braune Wildsuppe mit den Knochen der Wachteln verkocht, mit dem gestossenen Fleisch und einigen Eigelben gebunden. Einlage: Das steif gemachte Brustfleisch der Wachteln und kurz geschnittene Maccaroni.

— purée de canard à la rouennaise. — **Enten-Suppe nach rouennaiser Art.**

Braune Suppe mit Zwiebeln und Enten verkocht und mit dem durchgestrichenen Entenfleisch gebunden.

— purée de cardons, aux quenelles à la moëlle. — **Cardy-Suppe mit Marksklössen.**

Weisse Suppe mit durchgestrichenem gedämpften Cardy verkocht und mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Kleine Semmelklösse mit Ochsenmark.

— purée de carottes à l'allemande. — **Mohrrüben-Suppe auf deutsche Art.**

Püree von Mohrrüben mit Bechamel-Sosse vermischt, durchgestrichen, mit Fleischbrühe verlängert und mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Nudeln.

— purée de carottes à la Crécy. — **Mohrrüben-Suppe nach Crecy.**

Püree von recht rothen Mohrrüben oder Carotten mit weisser Suppe verlängert und durch ein Tuch gestrichen. Einlage: Geröstete Brodwürfel.

— purée de céleris à la crème. — **Sellerie-Suppe mit Sahne.**

Man blanchirt einige in Scheiben geschnittene Sellerieknollen und kühlt sie in kaltem Wasser ab. Eine Kasserolle streicht man mit Butter aus, belegt den Boden mit Zwiebelscheiben, legt die Selleriescheiben, sowie einige klein geschnittene Kartoffeln darauf, deckt fest zu und schwitzt die Gemüse einige Minuten, ohne dass sich die Zwiebeln färben. Man füllt dann mit Milch auf, salzt, und kocht die Gemüse langsam weich. Die Suppe wird durchgegeben, mit Eigelben und Sahne abgezogen und geröstete Brodwürfel dazu gegeben.

— purée de céleris à l'espagnole. — **Sellerie-Suppe auf spanische Art.**

Weisse Suppe mit Selleriepüree verkocht und mit Eigelben abgezogen. Einlage: Reis.

Potage purée de chicorée, aux quenelles. — **Durchgeschlagene Cichorien-Suppe mit Klössen.**

Weisse Suppe mit durchgeschlagenen, in Butter gedämpften Cichorienblättern vermischt und mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Kleine Leberklösse.

— purée de chou-fleur à la Dubarry. — **Blumenkohl-Suppe nach Dubarry.**

Der Blumenkohl mit Wasser überwellt, in Butter weich gedämpft und durchgestrichen. Das Püree mit weisser Suppe verlängert und die Suppe mit Eigelben abgezogen. Einlage: In Scheiben geschnittene Hühnerbrust.

— purée de concombres à la Reine. — **Gurken-Suppe nach Königin Art.**

Gurken in Stücke geschnitten, weich gedämpft und durchgestrichen. Das Püree mit weisser Suppe verlängert und die Suppe mit Hühnerpüree und Eigelben gebunden. Einlage: Grosse Klösse von Hühnerfleisch.

— purée de courge, au riz. — **Kürbis-Suppe mit Reis.**

Kürbisstücke mit Zwiebeln angeröstet und weich gedünstet, durchgestrichen, mit weisser Suppe vermischt und mit Eigelben und Sahne gebunden. Einlage: Reis.

— purée de faisans à la viennoise. — **Fasanen-Suppe auf wiener Art.**

Wildbrühe mit dem Fasan gekocht und mit Sago verdickt. Die Suppe wird mit dem gestossenen Fleisch, welches mit Eigelben vermischt ist, abgezogen. Einlage: Kurzgeschnittene Maccaroni.

— purée de faisan, au macaroni. — **Fasanen-Suppe mit Maccaroni.**

Braune Wildsuppe mit den Fasanenknochen verkocht und dem durchgestrichenen Fleisch gebunden. Einlage: Maccaroni.

— purée de gibier au chasseur. — **Wildsuppe nach Jäger Art.**

Braune Wildsuppe mit angebratenen Rebhühnern verkocht und mit dem durchgestrichenen Fleisch derselben abgezogen. Einlage: Kleine Klösse von Rebhühnerfleisch.

— purée de gibier à la française. — **Wildsuppe nach französischer Art.**

Braune Wildsuppe mit Rebhühnerpüree abgezogen. Einlage: Rebhühner-Klösse.

— purée de gibier à la Montgelas. — **Wildsuppe nach Montgelas.**

Braune Wildsuppe mit Hasenpüree abgezogen. Einlage: Gänseleber-Scheiben.

Potage purée de gibier à la Rossini. — **Durchgeschlagene Wildsuppe nach Rossini.**

Braune Wildsuppe mit Fasanenpüree abgezogen. Einlage: Steif gemachte Wachtelfilets, Hahnenkämme und Nieren, Champignons, Trüffeln in Olivenform ausgebohrt.

— **purée de gibier à la royale.** — **Wildsuppe nach königlicher Art.**

Braune Wildsuppe mit angebratenen Fasanen verkocht und mit dem durchgestrichenen Fleisch abgezogen. Einlage: Hahnenkämme und Nieren.

— **purée de grives à l'allemande.** — **Krammetsvogel-Suppe auf deutsche Art.**

Braune Wildsuppe mit den gestossenen Krammetsvögeln verkocht. Die Eingeweide mit Maronen gestossen und die Suppe damit abgezogen. Einlage: Das in Streifen geschnittene Brustfleisch.

— **purée de grouses à l'écossaise.** — **Moorschneehuhn-Suppe auf schottische Art.**

Braune Wildsuppe mit den gebratenen Knochen und Keulen der Vögel verkocht und mit dem fein gestossenen Fleisch derselben und Eigelben abgezogen. Eine Abkochung von Thymian, Majoran, Basilikum etc. in Madeira hinzugefügt. Einlage: Das Brustfleisch in Scheiben geschnitten.

— **purée de haricots blanc à la Soubise.** — **weisse Bohnen-Suppe nach Soubise.**

Suppe von durchgestrichenen frischen oder getrockneten weissen Bohnen mit Zwiebelpüree und Eigelben abgezogen. Einlage: Geröstete Brodwürfel.

— **purée de haricots frais au riz.** — **Bohnen-Suppe mit Reis.**

Weisse Suppe mit Püree von frischen Bohnenkernen (Flageolets) verkocht. Einlage: Reis.

— **purée de haricots noirs à la Faubonne.** — **Suppe von schwarzen Bohnen.**

Püree von schwarzen Bohnen mit brauner Suppe verlängert. Einlage: Streifig geschnittenes Gemüse, geröstete Brodwürfel.

— **purée de haricots nouveaux à la Clermont.** — **Suppe von frischen Bohnen nach Clermont.**

Püree von frischen weissen Bohnen mit weisser Suppe verlängert. Einlage: Viereckig geschnittene grüne Bohnen, gehackte Petersilie, Brodwürfel.

— **purée de haricots nouveaux à la Soubise.** — **Suppe von frischen Bohnen nach Soubise.**

Suppe wie oben bereitet, mit Zwiebelpüree abgezogen. Einlage: Geröstete Brodwürfel.

— **purée de haricots rouge à la Condé.** — **Suppe von rothen Bohnen nach Condé.**

Püree von Bohnen mit Fleischbrühe, in welcher Rebhühner mitgekocht werden, verlängert. Einlage: Rebhühnerfleisch, geröstete Brodwürfel.

Potage purée d'herbes aux quenelles de pommes de terre. — **Durchgeschlagene Kräuter-Suppe mit Kartoffelklössen.**

Weisse Suppe mit dem Püree von in Butter gedämpften Porree-, Kohl-, Kopfsalat-, Sauerampfer- und Kerbelblättern, Eigelben und Sahne gebunden. Einlage: Kleine Kartoffelklösse.

— purèe de légumes à la crème. — **Gemüse-Suppe mit Sahne.**

Sellerie, Mohrrüben, Porree, Wasserrüben und Zwiebeln schneidet man in Scheiben, schwitzt sie in Butter an und füllt mit Bouillon auf. Nachdem die Gemüse weich gekocht sind, streicht man die Suppe durch ein feines Sieb, zieht sie mit $^1/_2$ Liter Sahne und etwas frischer Butter auf und giebt Schoten und klein geschnittene grüne Bohnen als Einlage.

— purée de légumes à la livonienne. — **Gemüse-Suppe nach livländischer Art.**

Alle Arten Gemüse angeröstet, mit Reis in Brühe weich gekocht, durchgeschlagen und mit Eigelben abgezogen. Einlage: Klösse von Brandteig mit Parmesankäse vermischt.

— purée de lentilles à la brunoise. — **Linsen-Suppe mit Gemüsen.**

Durchgestrichene Linsen mit brauner Suppe verlängert. Einlage: Würflig geschnittenes Gemüse aller Art in Butter gedämpft.

— purée de lentilles à la Majordome. — **Linsen-Suppe auf Hausmeister Art.**

Linsen mit magerem Speck gekocht, durchgestrichen und mit brauner Wildsuppe, in welcher Rebhühner gekocht wurden, verlängert. Einlage: Rebhühnerfleisch, geröstete Brodwürfel.

— purée de lentilles à la Soubise. — **Linsen-Suppe nach Soubise.**

Durchgestrichene Linsen mit brauner Suppe verlängert und mit Zwiebelpüree abgezogen. Einlage: Geröstete Brodwürfel.

— purée de levraut au riz. — **Hasen-Suppe mit Reis.**

Braune Wildsuppe mit Madeira und den Knochen verkocht. Das Keulenfleisch gebraten, gestossen, mit Eigelben vermischt, wird zum Abziehen der Suppe verwandt. Einlage: Die steif gemachten Filets in Scheiben geschnitten und Reis.

— purée de marrons à la crème. — **Kastanien-Suppe mit Sahne.**

Die Kastanien werden abgeschält, blanchirt und in Milch weich gekocht. Man streicht die Suppe durch, verlängert die Suppe mit Milch, fügt ein Stück Butter, etwas Zucker hinzu und zieht mit Schlagsahne auf. Nebenbei giebt man geröstete Brodwürfel.

Potage purée de marrons à la jardinière. — **Durchgeschlagene Kastanien-Suppe auf Gärtnerin Art.**

Kastanienpüree mit kräftiger Fleischbrühe verlängert und mit etwas Madeira verkocht. Einlage: Verschiedene junge ausgebohrte Gemüse.

— purée de mauviettes à la St. Hubert. — **Lerchen-Suppe nach Hubertus.**

Braune Wildsuppe mit den angebratenen Lerchenknochen, Schinkenscheiben und Madeira verkocht. Einlage: Reis, Champignons und das steif gemachte Brustfleisch der Lerchen.

— purée de mauviettes à la persane. — **Lerchen-Suppe nach persischer Art.**

Weisse Suppe mit Reismehl einpassirt, mit den Knochen verkocht. Einlage: Das Brustfleisch der Lerchen, ein wenig gehackte Minze und der Saft von sauren und süssen Granatäpfeln.

— purée de navets à la crème. — **Rüben-Suppe mit Sahne.**

Weisse Suppe mit Rübenpüree vermischt und mit Eigelben und Sahne abgezogen.

— purée d'oignons à la bretonne. — **Zwiebel-Suppe auf bretagner Art.**

Braune Suppe mit braunem Zwiebelpüree verkocht, mit Cayennepfeffer gewürzt.

— purée d'oignons à la Soubise. — **Zwiebel-Suppe nach Soubise.**

Weisse Suppe mit Zwiebelpüree verkocht und mit Eigelben abgezogen. Einlage: Geröstete Brodwürfel.

— purée d'oseille et de cerfeuil. — **Sauerampfer-Suppe.**

Mit Reismehl einpassirte weisse Suppe wird mit in Butter gedämpftem und durchgestrichenen Sauerampfer- und Kerbelblättern vermischt und mit Spinatmatte gefärbt. Einlage: Geröstete Brodwürfel.

— purée de perdreaux à la Destaing. — **Rebhühner-Suppe nach Destaing.**

Braune Wildsuppe mit angebratenen Rebhühnern verkocht und mit gestossenem Rebhühnerfleisch und Maronenpüree gebunden. Einlage: Reis.

— purée de perdreaux à la gentilhomme. — **Rebhühner-Suppe nach Edelmanns Art.**

Braune Wildsuppe mit angebratenen Rebhühnern verkocht und mit gestossenem Rebhühnerfleisch und Linsenpüree gebunden. Einlage: Wildfarceklösse.

— purée de poireaux. — **Porree-Suppe mit Sahne.**

12—15 grosse Porreestauden werden in vier Theile geschnitten und in Salzwasser blanchirt. Nachdem sie gut ausgedrückt sind, schwitzt man

sie mit etwas Butter, füllt mit Milch auf und kocht den Porree weich. Man giebt dann ein grosses Stück Weissbrodkrume hinein, streicht die Suppe durch, zieht sie mit Eigelben und Sahne ab und giebt geröstete Brodwürfel dazu.

Potage purée de poireaux à la Princesse. — **Durchgeschlagene Porree-Suppe nach Prinzessin Art.**

Hellbraune Suppe mit durchgestrichenem, vorher in Butter weich gedämpften Porree verkocht und mit Eigelben abgezogen. Einlage: Junge Hühner in passende Stücke zerlegt.

— **purée de pois cassés, au riz.** — **Erbsen-Suppe mit Reis.**

Getrocknete grüne Erbsen weich gekocht, durchgestrichen, mit Fleischbrühe verlängert. Einlage: Reis.

— **purée de pois chiches à la Auber.** — **Kichererbsen-Suppe nach Auber.**

Püree von Kichererbsen mit Fleischbrühe verlängert. Einlage: Schoten und Hahnennieren.

— **purée de pois chiches à l'espagnole.** — **Kichererbsen-Suppe nach spanischer Art.**

Die Kichererbsen mit geräuchertem Brustspeck gekocht, durchgestrichen und mit weisser Suppe verlängert. Einlage: Speckscheiben und Hühnerfleisch.

— **purée de pois chiches à la française.** — **Kichererbsen-Suppe auf französische Art.**

Püree von Kichererbsen mit Fleischbrühe verlängert. Einlage: Klösse von Hühnerfarce.

— **purée de pois à la Molière.** — **Schoten-Suppe nach Molière.**

Getrocknete grüne Erbsen weich gekocht, durchgestrichen, mit Fleischbrühe verlängert. Einlage: Kalbsmilch in Würfel geschnitten, Hahnenkämme und Spargelspitzen.

— **purée de pois à la Navarin.** — **Schoten-Suppe nach Navarin.**

Weisse Suppe mit Schotenpüree aufgezogen. Einlage: Kleine Fasanenklösse, kleine Filets von Aal, in Butter gar gemacht, Krebsschwänze, grüne Schoten und etwas gehackte Petersilie.

— **purée de pois nouveaux à la Princesse.** — **Schoten-Suppe nach Prinzessin Art.**

Püree von Schoten mit kräftiger Fleischbrühe oder weisser Suppe verlängert. Einlage: Kerbelblätter, Hühnerbrüste in Scheiben geschnitten.

— **purée de pois nouveaux à la Régence.** — **Schoten-Suppe nach Regenten Art.**

Suppe wie oben. Die Suppe mit den Wachtelabfällen verkocht. Einlage: Steif gemachte Wachtelbrüstchen, streifig geschnittene Gemüse.

Potage purée de pois nouveaux à la Reine. **Durchgeschlagene Schoten-Suppe nach Königin Art.**

Püree von Schoten mit kräftiger Fleischbrühe oder weisser Suppe verlängert. Einlage: Kleine Carotten, weisse Zwiebeln, Kerbelblätter und streifig geschnittener Sauerampfer und Kopfsalat in Butter weich gedämpft.

— purée de pois nouveaux à la St. Cloud. **— Suppe von frischen grünen Erbsen.**

Suppe wie oben. Einlage: Geröstete Brodwürfel.

— purée de pois à la d'Orléans. **— Schoten-Suppe nach Orleans.**

Getrocknete grüne Erbsen weich gekocht, durchgestrichen, mit Fleischbrühe verlängert. Einlage: Mit Krebsbutter gefärbte Hühnerklösse, Hahnenkämme und Hahnennieren.

— purée de pois secs à l'allemande. **— Erbsen-Suppe nach deutscher Art.**

Durchgestrichene Erbsen mit weisser Suppe, in welcher Schweineohren gekocht wurden, verlängert. Einlage: Schweineohren und geröstete Brodwürfel.

— purée de pois verts. **— Schoten-Suppe.**

Weisse gebundene Suppe mit Schotenpüree abgezogen. Einlage: Geröstete Brodschnitten.

— purée de pois verts, aux ravioles. **— Schoten-Suppe mit gefüllten Nudeln.**

Schotensuppe. Einlage: Kleine Halbmonde von Nudelteig mit Fleisch gefüllt.

— purée de pommes de terre. **— Kartoffel-Suppe.**

Kartoffelpüree mit Milch oder Fleischbrühe verlängert. Einlage: Reis oder Nudeln.

— purée de pommes de terre à la genévoise. **— Kartoffel-Suppe nach genfer Art.**

Kartoffelsuppe mit Eigelb und Sahne abgezogen und mit etwas Parmesankäse vermischt. Einlage: Rosenkohl, Schoten, Spargelspitzen, grüne Bohnen, Blumenkohl, Streifen von Kopfsalatblättern.

— purée de pommes de terre à la hollandaise. **— Kartoffel-Suppe nach holländischer Art.**

Kartoffelsuppe mit Hühnerbrühe, Kopfsalat, Kerbel und Gemüse gekocht, mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Hühnerfleisch in Streifen geschnitten.

— purée de racines. **— Wurzel-Suppe.**

Zwiebeln, Sellerie, Rüben, Carotten, Porree, in Butter gedämpft, durchgegeben, mit Fleischbrühe verlängert. Einlage: Geröstete Brodwürfel.

Potage purée de ris de veau. **Durchgeschlagene Kalbsmilch-Suppe.**

Weisse Suppe mit Püree von Kalbsmilch, dem einige Mandeln beigemischt sind, Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Kleine Würfel von Kalbsmilch.

— purée à la St. Cloud. **— St. Cloud-Suppe.**

Schotenpüree-Suppe. Einlage: Gedämpfter Kopfsalat.

— purée St. Germain. **— St. Germain-Suppe.**

Schotenpüree-Suppe. Einlage: Hühnerklösse, Schoten.

— purée Saint Marceaux. **— Suppe nach St. Marceaux.**

Schotensuppe. Einlage: Streifen von Porree und Kopfsalat in Butter gedämpft.

— purée soubise des princes. **— Swiebel-Suppe nach Prinzen Art.**

Hühnerpüree-Suppe. Einlage: Zwiebelpüree mit Eigelben vermischt, in Becherformen steif gemacht und in Scheiben geschnitten.

— purée de tomates. **— Tomaten-Suppe.**

Weisse Suppe mit Eigelben, Sahne und Tomatenpüree aufgezogen.

— purée de tomates à la fermière. **— Tomaten-Suppe auf Pächterin Art.**

Carotten, Zwiebeln in Würfel geschnitten, Thymian, Lorbeerblatt und Petersilie werden in Butter geröstet. Man füllt ein Glas Weisswein auf und fügt in Stücke geschnittene, schöne rothe Tomaten hinzu und kocht alles gut durch. Man streicht die Gemüse durch, verlängert die Suppe mit kräftiger Bouillon, zieht sie mit einem Stück Butter auf und giebt verlorene Eier als Einlage.

— purée de tomates, aux quenelles. **— Liebesäpfel-Suppe mit Klössen.**

Zwiebeln, Kartoffeln, Porree, Carotten und Schinken angeröstet und mit Tomaten weich gedünstet, durchgestrichen und mit weisser Suppe vermischt. Einlage: Kleine Fleischklösse.

— purée de topinambours. **— Suppe von Erdbirnen.**

Die Erdbirnenscheiben angebraten, weich gekocht und durchgestrichen. Das Püree mit weisser Suppe verlängert und mit Eigelben abgezogen. Einlage: Geröstete Brodwürfel.

— purée de volaille à la Boïeldieu. **— Hühner-Suppe nach Boïeldieu.**

Weisse Suppe mit durchgestrichenem Hühnerfleisch abgezogen. Einlage: Hahnenkämme, Hahnennieren und Klösse von Hühnerfarce mit Champignonspüree vermischt.

Potage purée de volaille à la Chevreuse. **Durchgeschlagene Hühner-Suppe nach Chevreuse.**

Weisse Suppe von Hühnerbrühe mit Eigelben abgezogen. Einlage: Geschmorte Gurkenstücke, Reis, Schotenkerne, gehackte Kerbelblätter. Nebenbei giebt man gedämpften Kopfsalat.

— purée de volaille à la crème. **— Hühner-Suppe mit Sahne.**

Weisse Suppe mit gestossenem Hühnerfleisch, dem einige Eigelbe und gute Sahne hinzugefügt wird, abgezogen. Einlage: Grüne Erbsen.

— purée de volaille à la française. **— Hühner-Suppe nach französischer Art.**

Suppe wie oben. Einlage: Hühnerklösse.

— purée de volaille à la Jussienne. **— Hühner-Suppe nach Jussienne.**

Weisse Suppe mit gar gemachter und gestossener Hühnerfarce und einigen Eigelben abgezogen. Einlage: Kleine geröstete Brodstückchen.

— purée de volaille à la Montgelas. **— Hühner-Suppe nach Montgelas.**

Weisse Suppe mit gestossenem Hühnerfleisch abgezogen. Einlage: Steif gemachte Gänseleberscheiben.

— purée de volaille à la Princesse. **— Hühner-Suppe nach Prinzessin Art.**

Suppe wie oben. Einlage: Hühnerfleisch in Stücken geschnitten.

— purée de volaille à la Reine. **— Hühner-Suppe nach Königin Art.**

Suppe wie oben. Einlage: Würflig oder in lange Streifen geschnittenes Hühnerbrustfleisch.

— purée de volaille à la Reine Margot. **— Hühner-Suppe der Königin Margot.**

Weisse Suppe mit gestossenem Hühnerfleisch, Eigelben und Mandelmilch abgezogen. Einlage: Reis.

— de quenelles au lait. **Milchsuppe mit Klössen.**

Milch mit Citronenschale und Zimmt aufgekocht und mit Eigelben gebunden. Einlage: Schwemm-, Mehl-, Semmel- oder andere Klösse.

— aux quenelles à la moëlle. **Suppe mit Markklössen.**

Klare Rindfleischbrühe. Einlage: Markklösschen. 100 gr. ausgewässertes Ochsenmark wird in einem Napf zerrührt und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss gewürzt. Man fügt dann gehackte Petersilie und zwei ganze Eier hinzu und soviel geriebene weisse Semmel, dass ein fester Teig entsteht. Hiervon formt man runde Klösse und macht sie in kochend heisser Bouillon gar.

Potage au queue de boeuf, clair. **Klare Ochsenschwanz-Suppe.**

Brühe von Ochsenschwänzen mit Rindfleisch geklärt und mit Madeira verkocht. Einlage: Graupen, würflig geschnittene Gemüse aller Art und Ochsenschwanzstücke.

— au queue de boeuf, lié. **— Gebundene Ochsenschwanz-Suppe.**

Braune Suppe mit der Brühe der Ochsenschwänze und Madeira verkocht. Einlage: Das Fleisch der Ochsenschwänze.

— au queue de mouton à la persane. **Persische Suppe von Hammelschwänzen.**

Braune Suppe mit Currypulver und der entfetteten Brühe der Schwänze verkocht und die Suppe mit Eigelben und Sahne abgezogen. Beigabe: Die gedämpften Hammelschwänze und Reis.

— au queue de veau. **Kalbsschwanz-Suppe.**

Klare kräftige Brühe oder gebundene braune Suppe, beides mit der Brühe der gedämpften Kalbsschwänze verkocht. Nebenbei giebt man die Schwänze, gefüllte Wirsingkohlblätter und Carotten auf einer Schüssel angerichtet.

— à la Rachel. **— nach Rachel.**

Weisse Hühnersuppe mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Hühnerfarce auf einem Blech ausgestrichen, steif gemacht und ausgestochen, Schotenkerne.

— de ravioles à la gènoise. **Fleischsuppe nach genueser Art.**

Klare Fleischbrühe. Einlage: Schoten, Blumenkohlrosen und Halbmonde von Nudelteig mit folgender Farce gefüllt. Hühnerfleisch, Kalbsmilch, weisser Käse, blanchirter Spinat in Butter geröstet und durchgestrichen, mit Basilikum gewürzt und mit geriebenem Parmesankäse und Eigelben vermischt.

— à la Régence. **Suppe nach Regenten Art.**

Klare Fleischbrühe. Einlage: Eierstand von Brühe und Eigelben in Würfel geschnitten, Hühnerklösse mit Hummerkorallen roth gefärbt.

— à la Reine Hortense. **— nach Königin Hortense.**

Gebundene Hühnersuppe mit Parmesankäse vermischt. Einlage: Weisse und grün gefärbte Hühnerklösse, kleine Carotten, Spargelköpfe und Schotenkerne.

— de ris de veau à l'allemande. **— mit Kalbsmilch nach deutscher Art.**

Weisse Suppe mit Gemüsen, Kräutern und Schinken verkocht, mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Gedämpfte Kalbsmilchstücken und Nudeln.

Potage à la Rivoli. **Rivoli-Suppe.**
Weisse Suppe von Fischbrühe mit Eigelben, Sahne und Parmesankäse abgezogen. Einlage: Mit Krebsbutter gefärbte Fischklösse, im Theelöffel geformt, streifig geschnittenes Gemüse und Champignons.

— au riz. **Reissuppe.**
Abgewellter Reis in Fleischbrühe weich gekocht.

— de riz à l'indienne. **— nach indischer Art.**
Hühnerstücke in Butter angeröstet, mit Currypulver bestaubt, mit weisser, leicht gebundener Suppe aufgefüllt und gar gekocht. Die Suppe mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Die Hühnerstücke, Reis.

— de riz au lait d'amandes. **— mit Mandelmilch.**
Reis in Milch weich gekocht, mit Mandelmilch und Butter abgezogen.

— de riz à la Maintenon. **— nach Maintenon.**
Weisse Hühnersuppe mit Champignons verkocht, mit Eigelben, Sahne und Currypulver abgezogen. Einlage: Hühnerfleisch, Reis.

— de riz à la valencienne. **— nach valencianer Art.**
Klare Fleischbrühe. Beigabe: Mit Schinken und Zwiebel in Butter angerösteter Reis in Brühe gekocht, schichtweise auf einer Schüssel mit jungen Gemüsen angerichtet, mit Käse bestreut und gebacken.

— à la Rohan. **Suppe nach Rohan.**
Braune Wildsuppe. Einlage: Püree von Regenpfeiffern mit Tafelbouillon und Eigelben vermischt, auf runde geröstete Brodscheiben erhaben gestrichen, im Ofen heiss gemacht und nebenbei gegeben. Ausserdem Regenpfeiffer-Eier ohne Schale.

— des Rois. **Königs-Suppe.**
Mit Reismehl einpassirte Wildsuppe mit Fasanenknochen verkocht. Die Suppe mit Fasanenpüree, Champignonspüree und Eigelben abgezogen. Einlage: Gestossenes Fasanenfleisch und Gänseleberpüree mit Eigelben vermischt in Becherformen steif gemacht.

— rosol à la polonaise. **Polnische Suppe.**
Brühe von Hühnern, magerem Speck, Rindfleisch und Kalbsbrust, nach dem Durchgeben mit Buchweizengrütze verkocht. Einlage: Hühnerfleisch, Speckwürfel, gehackte Petersilien- und Fenchelblätter.

— rossolnik de perdreaux à la russe. **Russische Rebhühner-Suppe.**
Durchgeschlagene Graupen-Suppe, in welcher Rebhühner, Kräuter, Fenchel und Gurkenbrühe mitgekocht wurden. Einlage: Rebhühnerfleisch, saure Gurkenscheiben, streifig geschnittene Gemüse, gehackte Fenchelblätter.

Potage rossolnik de volaille à la russe. **Russische Geflügel-Suppe.**

Weisse Suppe mit jungen Hühnern, Zwiebeln und etwas Brühe von Salzgurken gekocht, durchgegeben und mit saurer Sahne und Eigelben abgezogen. Einlage: Carotten, Petersilienwurzeln, Sellerie in 2—3 cm. lange Walzen ausgestochen und die beiden Enden über Kreuz eingeschnitten, Hühnerklösse und Hühnerfleisch.

— **à la Rouennaise.** **Rouennaiser Suppe.**

Braune Suppe mit den Knochen der gebratenen Ente verkocht, entfettet und mit dem Leberpüree aufgezogen, zuletzt ein Stück frische Butter dazu gethan. Einlage: Streifig geschnittenes Brustfleisch.

— **Rubens.** **Suppe nach Rubens.**

Zwei grosse, fein gehackte Zwiebeln werden in Butter mit 200 gr. Reis geschwitzt, ohne sie Farbe nehmen zu lassen. Man füllt Bouillon auf und kocht die Suppe langsam ca. eine Stunde lang. Nach dieser Zeit giebt man 250 gr. frische in Streifen geschnittene Champignons und 100 gr. geriebenen Käse hinein, lässt die Suppe aufkochen und vermischt sie noch mit etwas feiner Butter.

— **de sagou aux vin blanc.** **Weisswein-Suppe mit Sago.**

Der Sago in Wasser mit Citronenschale und Zimmt weich gekocht, mit Zucker und Weisswein verlängert und mit Eigelben abgezogen.

— **de sagou blanc.** **Fleisch-Suppe mit weissem Sago.**

Klare Fleischbrühe, in der weisser Sago weich gekocht wird.

— **aux salcifis.** **Schwarzwurzel-Suppe.**

Schwarzwurzeln in Brühe weich gekocht, durchgestrichen und die Suppe mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Geröstete Brodwürfel.

— **de salep de perse.** **Suppe mit persischem Sago.**

Fleischbrühe mit vorher in Wasser oder kalter Brühe angerührtem Salep verkocht.

— **de santé.** **Gesundheits-Suppe.**

Kopfsalat, Sauerampfer, Kerbel, Sellerie- und Rotherübenblätter, Zwiebeln und Porree in Streifen geschnitten, in Butter geschwitzt und in Fleischbrühe 10 Minuten gekocht, auf geröstete Brodscheiben gegossen.

— **de santé.** **Gesundheits-Suppe.**

Kraftbrühe von Hühnern mit Tapioca verkocht. Man zieht die Suppe mit Püree von Brunnenkresse und einem Stück frischer Butter auf und giebt in Würfel geschnittenen Jacobin als Einlage.

— **Sarah Bernhardt.** — **Suppe nach Sarah Bernhardt.**

Kräftige klare Hühnerbrühe mit Tapioca verkocht. Einlage: Mit Krebsbutter roth gefärbte Hühnerklösse, Marks in dicke Scheiben geschnitten, grüne Spargelspitzen und in centimeter lange Streifen geschnittene Trüffeln.

Potage à la Sevigné. **Sevigné-Suppe.**

Weisse Hühnersuppe mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Hühnerpüree mit weisser Sosse und Eigelben vermischt, in Becherformen steif gemacht und in Scheiben geschnitten, grüne Schoten.

— à la silésienne. **Schlesische Suppe.**

Man röstet magere Speckwürfel in Butter, fügt geriebenes Schwarzbrod hinzu und, nachdem letzteres einige Minuten geschwitzt hat, füllt man mit Braunbier auf. Man lässt die Suppe langsam kochen, fügt Salz, etwas Zucker, ein Glas Rum und eine Prise Kochkümmel dazu und passirt die Suppe durch ein Sieb. Man zieht sie dann mit Eigelben und Sahne ab und giebt geröstete Schwarzbrod-Croutons als Einlage.

— Solferino. **Solferino-Suppe.**

Porree und Zwiebelscheiben in Butter geröstet und sammt einer Zehe Knoblauch in Bouillon weich gekocht. Kurz vor dem Anrichten werden streifig geschnittene Kartoffeln mit in die Suppe gethan und einige, von Haut und Kernen befreite und klein geschnittene Tomaten. Nachdem der Knoblauch entfernt ist, wird die Suppe mit Sahne abgezogen, ohne die Einlagen zu zerrühren. Nebenbei giebt man Krabbenschwänze, verlorene Eier und gebackene Streifen von Seezungenfleisch.

— à la Solferino. **Solferino-Suppe.**

Kräftige Rindfleischbrühe mit Tomatenpüree gebunden. Einlage: Ausgebohrte Kartoffeln und Carotten, grüne Bohnen und Bohnenkerne, Schoten und kleine Zwiebeln, Kerbel, Petersilien- und Esdragonblätter. Nebenbei geröstete Brodwürfel.

— à la Sonntag. **Suppe nach Sonntag.**

In Butter mit Zwiebeln und Schinken geröstete junge Hühner werden in weisser Suppe gekocht. Die Suppe durchgegeben und mit Sahne abgezogen. Einlage: Gedämpfter Porree, Hühnerstücke.

— à la suédoise. **Schwedische Suppe.**

Geklärte, mit Weisswein versetzte Fischbrühe. Einlage: Ausgebohrte erbsengrosse Kugeln von Carotten und Sellerie, Klösse von Barschfleisch, sowie steif gemachte Filets von Barschen.

— suisse. **Schweizer Suppe.**

Man kocht einige Kartoffeln in Bouillon gar, zerdrückt sie und fügt in Julienne geschnittene Gemüse, als Porree, Mohrrüben und Sellerie, hinzu, die man vorher in Butter geschwitzt hat. Zwanzig Minuten vor dem Serviren fügt man eine gute Hand voll blanchirten Reis hinzu und lässt ihn in der Suppe langsam weich kochen. Zuletzt zieht man die Suppe mit etwas Sahne und Butter auf und servirt, ohne sie durchzugeben.

Potage du Sultan. **Sultan-Suppe.**

Mit Reismehl oder Arrow-root einpassirte Hühnersuppe. Abgezogen wird die Suppe mit Hühnerpüree, vermischt mit fein gestossenen Pistazien, Eigelben und Sahne. Einlage: Mit Tomatenpüree roth gefärbte Hühnerklösse.

— à la supérieure. **Priorin-Suppe.**

Weisse Fischsuppe mit gestossenen Krebsschalen und Krebsbrühe verkocht, mit Eigelb und Sahne abgezogen. Einlage: Ausgebohrte Kartoffeln, Krebsschwänze.

— tapioca à l'Imperatrice. **Suppe mit Tapioca nach Kaiserin Art.**

Hühnerbrühe mit Tapioca verkocht, mit Hühnerpüree abgezogen. Einlage: Weisse und grün gefärbte Hühnerklösse.

— tapioca aux tomates. **Tapioca-Suppe mit Tomaten.**

Fleischbrühe mit Tapioca verkocht und mit Tomatenpüree gebunden.

— tapioca aux tomates. **— mit Tomaten.**

Man brüht die Tomaten und zieht die Haut ab. Man schneidet die Tomaten in Stücke und entfernt sorgfältig die Kerne. In die kochende Bouillon schüttet man den Tapioca, fügt die Tomatenstücke hinzu und lässt beides 5—6 Minuten kochen.

— Therèse. **Theresen-Suppe.**

Fleischbrühe mit Tapioca verkocht, mit Schotenpüree aufgezogen. Einlage: Porree in Streifen geschnitten, Hühnerfleisch.

— tortue, clair. **Klare Schildkröten-Suppe.**

Schildkrötenbrühe mit Schildkrötenfleisch oder Rindfleisch geklärt und mit Kräutern und Madeira verkocht. Einlage: Das Hautfleisch der Flossen und Schilder klein geschnitten.

— tortue à la française. **Schildkröten-Suppe nach französischer Art.**

Braune Suppe mit Madeira und Kräutern verkocht. Einlage: Rund ausgestochener Kalbskopf, Hühnerklösse, halb mit gehackter Petersilie, zur anderen Hälfte mit gehackten Champignons vermischt.

— tortue lié, à l'anglaise. **Gebundene Schildkröten-Suppe.**

Braune Suppe von Schildkrötenbrühe mit Mehl und Arrow-root einpassirt, mit Madeira und Kräutern verkocht. Einlage: Fleischklösse, Hautfleisch der Schildkröte und Klösse von gekochtem Eigelb.

— tortue à la parisienne. **Schildkröten-Suppe nach pariser Art.**

Fleischbrühe mit Madeira, Schinken, Kräuter und mit Klarmehl verkocht, mit Eigelben abgezogen. Einlage: Ausgestochener Ochsengaumen, Hahnennieren, Hühnerklösse mit gehackten Trüffeln vermischt.

Potage à la trouvilloise. **Trouviller Suppe.**
Krabbensuppe von Hühnerbrühe gekocht und mit Tomatenpüree vermischt. Einlage: Krabbenschwänze, gehackte Petersilie.

— tschy à la russe. **Russische Suppe.**
Brühe von Rindfleisch, Ente, Huhn, magerem Speck und geräucherter Wurst. Sauerkohl mit Zwiebeln und Mehl in Butter geschwitzt und mit der Brühe aufgefüllt. Einlage: Viereckige Stücke Rindfleisch, Entenfleisch, Speck und Wurstscheiben.

— de turbot à l'indienne. **Steinbutt-Suppe auf indische Art.**
Man schwitzt einige Zwiebeln in Butter und streut einen Esslöffel Curry-Pulver darauf. Man füllt dann Fisch-Bouillon und ein Glas Weisswein auf, fügt ein Stück Steinbutte und ungefähr 1/2 Pfd. Brodkrume hinzu und lässt die Suppe 1 Stunde kochen. Man stösst dann das Steinbuttfleisch im Mörser und streicht es mit der Suppe durch ein feines Sieb oder Haartuch. Die Suppe wird mit etwas Sahne, einigen Eigelben und einem Stück frischer Butter aufgezogen.

— velours. **Sammet-Suppe.**
Fleischbrühe mit Tapioca verkocht und mit Eigelben und Sahne abgezogen. Einlage: Hühnerfleisch.

— velours. **Sammet-Suppe.**
Fleischbrühe mit Tapioca verkocht und mit Carottenpüree abgezogen.

— vermicelle à l'andalouse. **Fadennudel-Suppe nach andalusischer Art.**
Weisse Suppe von Fischbrühe mit geröstetem Wurzelwerk verkocht, durchgegeben, mit Tomatenpüree abgezogen. Einlage: Fadennudeln.

— de vermicelle au lait. **Suppe mit Fadennudeln.**
Fadennudeln in Milch gekocht, die Suppe mit einigen Eigelben abgezogen.

— de vermicelle aux petits pois. **Fadennudel-Suppe mit Schoten.**
Klare Fleischbrühe mit Fadennudeln und Schotenkernen.

— Victoria. **Victoria-Suppe.**
Weisse Hühnersuppe mit Eigelben und Tomatenpüree abgezogen. Einlage: Allerlei junge Gemüse.

— de volaille à l'allemande. **Hühnersuppe nach deutscher Art.**
Klare Hühnerbrühe. Einlage: Hahnenkämme und Nieren, kleine abgerührte Mehlklösse.

— de volaille à la royale. **Suppe von Hühnern nach königlicher Art.**
Weisse Suppe von Hühnerbrühe mit feingestossenem Hühnerfleisch, Eigelben und guter Sahne abgezogen. Einlage: Würflig geschnittener Eierstand.

Potage Vulcain. **Vulkan-Suppe.**
Weisse Suppe mit Tomatenpüree verkocht. Einlage: Krabbenschwänze und verlorene Eier.

— Westmoreland. **Suppe nach Westmoreland.**
Klare Fleischbrühe mit Madeira verkocht und mit Arrow-root abgezogen. Einlage: Ausgestochener Kalbskopf, Hühnerklösse, Trüffeln und Pfeffergurken in Streifen geschnitten.

— à la Windsor. **Windsor-Suppe.**
Halbbraune Suppe von kräftiger Fleischbrühe mit Madeira verkocht. Einlage: Maccaroni, Hühnerklösse.

— à la Windsor. **Windsor-Suppe.**
Weisse Suppe von Hühnerbrühe mit Majoran, Thymian und Madeira verkocht. Einlage: Maccaroni, Hühnerfilet.

— à la Windsor. **Windsor-Suppe.**
Weisse Suppe mit Kräutern und Madeira verkocht. Einlage: Die Nervenstränge von gedämpften Kalbsfüssen in Stücke geschnitten, mit Krebsbutter gefärbte Hühnerklösse.

— à la Xavier. **Suppe nach Xavier.**
Püreesuppe von Puffbohnen.

— à la Xavier. **— nach Xavier.**
Klare Fleischbrühe mit Einlauf.

— aux Xérès. **— mit Xérès.**
Klare Fleischbrühe mit Tapioca verkocht und mit gutem Xérès vermischt. Einlage: Gekochter Schinken in Streifen geschnitten.

Real turtle soup. **Echte Schildkröten-Suppe.**
Geklärte Schildkrötenbrühe mit etwas Arrow-root abgezogen und mit Kräutern aufgekocht. Man schmeckt die Suppe mit Madeira und Cayenne-Pfeffer ab und giebt das in Würfel geschnittene Fleisch als Einlage hinein.

Soupe froide aux abricots. **Apricosen-Kalteschale.**
Apricosen geschält, durchgestrichen und das Mus mit Weisswein verlängert. Die abgebrühten Kerne werden gestossen, in Zucker gekocht, durchgegossen, mit der Suppe vermischt und die Kalteschale in Eis gestellt. Einlage: Mit Zucker bestreute und im Ofen gebackene Brodschnitte, Apricosen in Streifen geschnitten.

— froide à l'ananas. **Ananas-Kalteschale.**
Ananas geschält. Die Schalen gestossen, mit Zucker gemischt, durchgestrichen und mit Weisswein verlängert. Einlage: Ananasfleisch in Würfel oder Streifen geschnitten.

— froide à la bière. **Bier-Kalteschale.**
Weissbier mit Zucker, ausgequollenen Korinthen, geriebenem Pumpernickel oder Schiffszwieback und Citronenscheiben vermischt.

Soupe froide aux cerises. **Kirschen-Kalteschale.**
Ausgesteinte Kirschen gekocht und durchgestrichen, mit Weisswein verlängert und mit Zucker gesüsst und kalt servirt. Einlage: Bisquit.

— froide aux fraises. **Erdbeer-Kalteschale.**
Erdbeeren mit Zucker vermischt, durchgestrichen und mit Weisswein verlängert. Einlage: Erdbeeren und Bisquit.

— froide aux framboises. **Himbeer-Kalteschale.**
Himbeeren mit Zucker gemischt, durchgestrichen und mit Weisswein vermischt. Einlage: Himbeeren, Bisquit.

— froide aux lait. **Kalte Milch mit Klössen.**
Milch mit Vanille und Zucker aufgekocht, mit Eigelben abgezogen und kalt gestellt. Einlage: Schneeklösse.

— froide aux lait d'amandes. **— Mandelmilch.**
Geriebene süsse und bittere Mandeln mit kochender Milch ausgezogen, mit Eigelben abgezogen. In Eis gestellt. Einlage: Macronen.

— froide aux melons. **Melonen-Kalteschale.**
Melonenfleisch durchgestrichen, mit Zucker gemischt und mit Weisswein verlängert. Einlage: Melone in Streifen geschnitten.

— froide aux oranges. **Apfelsinen-Kalteschale.**
Apfelsinensaft mit Zucker und abgeriebener Schale vermengt, mit Weisswein verlängert und durchgegeben. Die Kalteschale in Eis gestellt. Einlage: Apfelsinenscheiben ohne Haut und Bisquit.

— froide aux pèches. **Pfirsich-Kalteschale.**
Reife Pfirsiche durchgestrichen, mit Zucker vermischt und mit Weisswein verlängert. In Eis gestellt. Einlage: Pfirsiche in Stücke geschnitten, Bisquit.

— froide aux pistaches. **Kalte Pistazienmilch.**
Geriebene Pistazien mit kochender Milch ausgezogen, gesüsst und mit Eigelb gebunden. In Eis erkalten lassen. Einlage: Bisquit.

— froide aux pommes. **Aepfel-Kalteschale.**
Geschälte Aepfel mit Zucker, Citronenschale und Zimmt geschmort, durchgestrichen, mit Weisswein verlängert. Auf Eis erkalten lassen. Einlage: Geschmorte Apfelscheiben.

II. Abtheilung.

Les oeufs.

Die Eier.

Beignets d'oeufs. **Eierkrapfen.**

Verlorene Eier gut abgetrocknet, in dünn ausgerolltem Mürb- oder Blätterteig eingeschlagen, in Eier und Semmel gewälzt und ausgebacken.

Bouchées d'oeufs. **Blätterteig-Pastetchen mit Eiern.**

Die Eiweiss mit Sahne, die Eigelbe mit Fleischbrühe gut vermischt und jedes für sich steif gemacht, in kleine Scheiben oder Würfel geschnitten, mit Zunge, Trüffeln und weisser Sosse gemischt und in kleine Blätterteigpasteten gefüllt.

— de Carème **Fasten-Pasteten.**

Man bereitet Rühreier mit Käse und füllt sie in kleine Blätterteig-Pasteten.

Canapés d'oeufs aux anchois. **Geröstete Eier-Brödchen mit Sardellen.**

(Kalt.) Harte Eier in Scheiben geschnitten, den Eiweissring auf geröstete, mit Sardellenbutter gestrichene Brodscheiben von gleicher Grösse gelegt, die Mitte mit dem gehackten Eigelb gefüllt und mit Sardellen über Kreuz belegt.

Charlottes d'oeuf. **Eier-Charlotten.**

Kleine Becherformen mit Butter ausgestrichen und mit in Butter gebratenen Brodwürfeln ausgestreut. Man schlägt in jeden Becher ein Ei, salzt es und macht die Eier im Ofen gar.

— d'oeufs à la Dumas. **— nach Dumas.**

Man legt eine Charlottenform mit in Butter getränkten Brodspeilen aus wie zur Aepfelcharlotte. Dann vermischt man geschnittene harte Eier mit guter Bechamel-Sosse, die mit einigen Eigelben legirt ist, giebt einige geschnittene Trüffeln dazu, füllt die Masse in die Charlotte und backt diese im heissen Ofen.

Chaud-froid d'oeufs. **Ueberzogene Eier.**

Man überzieht verlorene Eier mit einer mit Hummermark roth gefärbten Chaud-froid-Sosse. Die Eier werden mit Trüffeln und Krebsschwänzen decorirt und mit Aspic glasirt. Man richtet sie auf einem Aspicrand an und giebt Krebssalat in die Mitte.

Côtelettes d'oeufs. **Eier-Coteletten.**

Man bereitet Rühreier und füllt damit, mit Butter ausgestrichene, Cotelettformen. Wenn sie kalt sind, stürzt man sie aus, panirt sie mit Eier, Brod und Käse und backt sie in heissem Fett aus.

— d'oeufs. **Eier-Coteletten.**

Man macht von sechs Eiern recht feste Rühreier, vermischt sie mit gehackter Zunge und gehackten Trüffeln und lässt sie kalt werden. Man formt aus der erkalteten Masse 12 Coteletten, sticht an Stelle des Knochens ein Stück Petersilienstiel ein, panirt die Coteletten, backt sie in Fett aus und richtet sie mit gebackener Petersilie an.

— d'oeufs à la Dauphine. **— nach Kronprinzessin Art.**

Die hart gekochten Eier werden in kleine Würfel geschnitten, mit Bechamelsosse, welcher rohe Eigelbe beigemischt sind, angemacht und in, mit mürbem Teig ausgelegte, Cotelettenformen gefüllt. Das zurückbehaltene Gelbe durchgestrichen, obenauf gestreut, mit zerlassener Butter beträufelt und gebacken. Die Coteletten werden auf einem Kartoffelrand, mit gebackener Petersilie in der Mitte, angerichtet.

Croquettes d'oeufs. **Krusteln von Eiern.**

Ganze und gelbe Eier mit etwas Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und Muscatnuss gut durchgeschlagen und in einer Form steif gemacht. Wenn die Eier erkaltet sind, werden sie in Würfel geschnitten, mit einer kurz eingekochten weissen Sosse vermischt und von der Masse die Krusteln in irgend einer Form gemacht, in Eier und Semmel gewälzt, in Fett gebacken und mit gebackener Petersilie angerichtet.

Jannes d'oeufs à l'indienne. **Eigelbe auf indische Art.**

Man schneidet aus einem englischen Brod runde Krustaden, macht auf einer Seite einen Einschnitt und backt die Krustaden in geklärter Butter. Sie werden dann ausgehöhlt und zur Hälfte mit Curry-Sosse gefüllt. Die Eigelbe werden in Salzwasser poschirt, doch muss das Innere weich bleiben. Man legt dann je eins in jede Krustade, giesst etwas Sosse darüber und richtet sie an.

— d'oeufs au parmesan. **— mit Käse.**

Man backt kleine Blätterteig-Krustaden, füllt sie mit Eier-Auflaufmasse, legt ein poschirtes Eigelb darauf, bestreut leicht mit Käse und stellt die Eier einige Minuten in den Ofen. Man richtet sie dann auf einer Serviette an.

— d'oeufs aux tomates. **— mit Tomaten.**

Kleine Tomaten werden gebrüht, abgezogen, aufgeschnitten und mit einem Gemüseausbohrer ausgehöhlt. Man salzt sie auf einem Plafond ein. Dann umgiebt man jede einzelne Tomate mit einem Papierstreifen, damit sie die Form behalten und macht sie im Ofen gar. Nachdem sie behutsam angerichtet sind, legt man in jede ein poschirtes Eigelb und sossirt mit italienischer Sosse.

Oeufs aigre-doux au lard. **Saure Eier mit Speck.**

Harte oder weiche Eier schält man ab, schneidet die Spitze ab, damit sie aufrecht stehen und übergiesst sie mit einer sauer-süssen Specksosse.

— à l'alsacienne. **Eier nach elsasser Art.**

Sauerkohl mit gerösteten Kartoffeln vermischt, auf einer Schüssel angerichtet, die Eier darüber geschlagen und im Ofen gebacken. Ringsherum Scheiben von Strassburger Wurst.

— à l'ambassadrice. **— auf Botschafterin Art.**

Krustaden mit Kopfsalatpüree gefüllt, auf jede ein verlorenes Ei gelegt und mit weisser Sosse begossen.

— aux anchois. **— mit Sardellen.**

Frische Eier in mit Sardellenbutter ausgestrichene Becherformen geschlagen und im Wasserbade im Ofen gar gemacht. Das Gelbe muss weich bleiben.

— à l'andalouse. **— auf andalusische Art.**

Poschirte Eier auf einem glasirten Kartoffelrand angerichtet und mit amerikanischer Sosse, der etwas fein geschnittene grüne Pfefferschoten beigemischt sind, begossen.

— à l'anglaise. **— nach englischer Art.**

Verlorene Eier auf geröstete Brodscheiben gelegt, im Kranz auf der Schüssel angerichtet, mit brauner Butter begossen, mit geriebenem Chesterkäse bestreut und gratinirt.

— Annie. **— nach Annie.**

Man macht Risoto mit Tomaten und magerem, angebratenen Speck. Harte Eier werden ausgehöhlt, das Gelbe gestossen, mit rohen Gelben, klein geschnittenen Hühnerlebern, fines herbes und gehackten Champignons vermischt und damit die Eier gefüllt und wieder zusammengesetzt. Die Eier werden panirt und gebacken. Von dem Reis formt man einen Rand, richtet die Eier darauf an und giebt in die Mitte Bechamelsosse, mit einigen Händen voll in Butter gebratener, geriebener Semmel vermischt.

— à l'argentine. **— auf argentinische Art.**

Blind gebackene ovale Blätterteigkrustaden werden mit Zwiebelpüree ausgestrichen. Man legt in jede ein verlorenes Ei, sossirt mit scharf gewürzter Tomaten-Sosse und legt eine ausgestochene Zungenscheibe obenauf.

— en aspic à la russe. **— in Fleischsulz nach russischer Art.**

(Kalt.) Weiche Eier mit Fleischsulz in Becherformen, welche mit Trüffeln, Zunge und Esdragon verziert sind, eingesetzt.

Oeufs à l'aurore. **Eier mit weisser Sosse.**

Harte Eier in Scheiben geschnitten, mit Bechamelsosse vermischt, auf einer Schüssel angerichtet, mit einem Kranz von durchgestrichenen Eigelben umgeben und im Ofen langsam gewärmt.

— en belle-vue. **— in Fleischsulz.**

(Kalt.) Harte Eier mit Tafelbouillon, welche mit fein gehacktem Esdragon vermischt ist, glasirt und mit Aspic in Becherformen eingesetzt.

— au beurre noir. **— mit brauner Butter.**

Setzeier in der Pfanne gar gemacht, ausgestochen und angerichtet. Etwas Butter lässt man braun werden, giesst guten Esdragonessig hinein, lässt es einkochen und giesst die Butter über die Eier.

— à la brandenbourg. **— auf brandenburger Art.**

Butterteigkrustaden mit Rühreier, denen Käse beigemischt ist, gefüllt, ein poschirtes Ei obenauf gelegt, mit Glace bestrichen und mit gehackter Petersilie bestreut.

— à la brésilienne. **— auf brasilianische Art.**

Man bereitet etwas Risoto mit Tomatenpüree und würflich geschnittenem, angebratenen Schinken vermischt. Dann macht man ovale Krustaden, backt sie aus, entfernt die innere Krume und füllt sie mit gehackten Zwiebeln und Tomaten, beides zusammen in Butter geschwitzt und mit Salz und Cayennepfeffer gewürzt. Man macht von dem Reis einen Sockel, stellt die Krustaden darauf, legt auf jede ein verlorenes Ei und giebt Tomaten-Sosse nebenbei.

— brouillés. **Rühreier.**

Eier mit Salz, Pfeffer, Butter und etwas Sahne vermischt, gut durchgeschlagen und mit dem Schneebesen in einer Kasserolle gerührt, bis sie flockig sind.

— brouillés aux anchois. **— mit Sardellen.**

Die Eier werden fertig gemacht und zuletzt mit in viereckige Stücke geschnittenen Sardellen vermischt.

— brouillés à la Balzac. **— nach Balzac.**

Wenn die Eier fertig sind, vermischt man sie mit Zunge und Trüffeln, in Streifen geschnitten, und legt ringsherum Brodkrusten mit Zwiebelpüree gefüllt.

— brouillés à la bordelaise. **— nach bordeauxer Art.**

Rühreier mit gerösteten Brodwürfeln und Steinpilzen vermischt. Die Steinpilze werden vorher mit gehackten Zwiebeln in Oel gar gemacht

— brouillés aux crevettes. **— mit Krabben.**

Wenn die Eier ziemlich fertig sind, streut man ausgebrochene Krabbenschwänze dazwischen.

Oeufs brouillés à l'espagnole. Rühreier auf spanische Art.
Tomaten in Butter trocken geröstet, mit den Eiern in die Pfanne gethan und fortwährend gerührt, bis sie krümelig und hart wie Reiskörner geworden sind. Mit kräftiger Jus begossen.

— brouillés aux fines herbes. — mit Kräutern.
Die Eier werden roh mit gehackter Petersilie oder mit Schnittlauch vermischt und dann fertig gemacht.

— brouillés à la française. — auf französische Art.
Die Rühreier mit Trüffeln vermischt auf Artischockenböden angerichtet, mit Bechamel überzogen, mit Käse bestreut und mit dem glühenden Eisen gratinirt.

— brouillés au fromage. — mit Käse.
Die Eier werden mit geriebenem Parmesan- oder Schweizerkäse vermischt und gebacken.

— brouillés au hareng saur. — mit Bückling.
Von Haut und Gräten befreite Bücklinge werden angebraten, die Eier darüber geschüttet und wie gewöhnlich fertig gemacht.

— brouillés aux huîtres. — mit Austern.
Die Hälfte der Rühreier richtet man an, legt in die Mitte ein Austern-Ragout und bedeckt dieses mit dem Rest der Eier.

— brouillés à l'italienne. — auf italienische Art.
Nachdem die Eier gut durchgeschlagen sind, vermischt man sie mit Bechamelsosse und rührt sie ab. Vor dem Anrichten fügt man eine Hand voll geriebenen Käse hinzu.

— brouillés aux petits pois. — mit Schoten.
In Wasser weich gekochte Schoten werden gut getrocknet und im letzten Augenblick in die Rühreier gethan.

— brouillés aux pointes d'asperges. — mit Spargelspitzen.
Wenn die Eier anfangen flockig zu werden, vermischt man sie mit Spargelspitzen.

— brouillés à la Princesse. — nach Prinzessinnen Art.
Rühreier mit Trüffeln und Käse in Blätterteig-Krustaden angerichtet.

— brouillés à la provençale. — nach provencalischer Art.
Die Eier werden im Kranz angerichtet, in die Mitte thut man Tomaten, welche man von Kernen und Haut befreit, in Stücke geschnitten und mit Zwiebelscheiben in Oel geschwitzt hat.

— brouillés à la Reine. — nach Königin Art.
Von harten Eiern schneidet man oben und unten die Spitzen ab, holt sie aus und füllt sie mit Rühreiern, welchen man Hühnerfleisch, in Würfel geschnitten, beigemischt hat.

Oeufs brouillés aux rognons. **Rühreier mit Kalbsnieren.**

Kalbsnieren werden in Würfel geschnitten, in Butter gebraten, mit Madeirasosse vermischt und in der Mitte der im Kranz angerichteten Rühreier gefüllt.

— brouillés aux tomates. **— mit Liebesäpfeln.**

Wenn die Eier fertig sind vermischt man sie mit einigen Löffeln Tomatenpüree.

— brouillés aux truffes. **— mit Trüffeln.**

Wenn die Eier ziemlich fertig sind, werden sie mit in Madeira gekochten Trüffelscheiben vermischt.

— brouillés à la turque. **— auf türkische Art.**

Rühreier, schichtweise mit Tomatenscheiben, welche vorher mit Oel und Zwiebeln gedämpft werden, angerichtet.

— en caisses à la Carola. **Eier in Kästchen nach Carola.**

Porzellankästchen oder Papierkästchen mit Hühnerfarce bestrichen und mit gehackter Zunge und Champignons ausgestreut, das Ei eingeschlagen, gar gemacht und mit gehackten Trüffeln bestreut.

— en caisses aux écrevisses. **— in Kästchen mit Krebsen.**

Porzellankästchen mit Krebsbutter ausgestrichen und mit gehackter Petersilie und Krebsschwänzen ausgestreut, ein Ei eingeschlagen und im Ofen gebacken.

— en caisses à la Edison. **— in Kästchen nach Edison.**

Kästchen mit Gänseleberfarce ausgestrichen, ein verlorenes Ei hineingelegt, mit Trüffelsosse begossen und mit Farce bedeckt, im Ofen gar gemacht und mit Tafelbouillon glasirt.

— en caisses à la Lucullus. **— in Kästchen nach Lucullus.**

Trüffeln und Gänseleber gestossen und in Papierkästchen gefüllt, ein Ei eingeschlagen, mit heisser Butter bepinselt und im Ofen gebacken.

— en caisses, à la purée de volaille. **— in Kästchen mit Hühnermus.**

Gestossenes Hühnerfleisch mit Eiern und Sahne gut vermischt, in Kästchen gefüllt und gebacken.

— en caisses à la suisse. **— in Kästchen nach schweizer Art.**

Die Kästchen mit Hühnerfarce dünn ausgestrichen und gar gemacht. Wenn die Farce gar ist, mit Rühreiern und Trüffeln gefüllt, mit etwas Farce bedeckt, letztere behutsam steif gemacht und mit Tomatensosse begossen.

— en canelons. **Eierrollen.**

Das Gelbe von harten Eiern mit Bechamel, Salz und Pfeffer gerieben und mit gehacktem Eiweiss vermischt. Von dieser Masse kleine Walzen geformt, in Mehl, Ei und Semmel gewälzt und in Fett ausgebacken.

Oeufs en canelons. **Eier in Blätterteig-Röhrchen.**

Rühreier werden vermittelst einer Düte in warme Blätterteigröhren gegespritzt.

— à la Cardinal. **— nach Cardinals Art.**

Harte Eier in 1 cm. starke Scheiben geschnitten. Das Gelbe entfernt und die Ringe in ein mit Butter gestrichenes Geschirr gesetzt, um sie mit Lachsfarce, welche mit rohen, gestossenen Hummereiern vermischt wird, zu füllen. Alsdann werden sie in Wasser gar gemacht und im Kranz angerichtet. In die Mitte füllt man die mit weisser Sosse und Sardellenbutter verriebenen und behutsam warm gemachten Eigelbe und giebt eine Krebssosse, mit Sardellen geschärft, nebenbei.

— au chasseur. **— nach Jäger Art.**

Von harten Eiern sticht man die Spitze aus, entfernt das Gelbe und füllt an dessen Stelle Wildfarce. Die ausgestochene Spitze wird mit Eiweiss befeuchtet, wieder eingesetzt und die Eier in Wasser gar gemacht.

— à la Châtelaine. **— nach Schlossherrin Art.**

Von hart gekochten Eiern sticht man die Spitze vermittelst eines runden Ausstechers aus, entfernt das Gelbe und füllt an dessen Stelle die Eier mit Rebhühnerpüree, dem einige rohe Eigelbe beigemischt sind. Man schliesst die Eier mit dem ausgestochenen Stück, welches man in Eiweiss taucht, und poschirt sie in heissem Wasser. Zum Anrichten hat man Blätterteigringe von der Grösse der Eier gebacken, stellt in jeden ein Ei aufrecht hinein, richtet sie an und giebt braune, mit dem Rebhühnerfond verkochte Sosse darüber. In die Mitte füllt man ein Ragout von streifig geschnittenen Trüffeln, Champignons, Zunge und Rebhühnerfleisch.

— en chaud-froid. **Gefüllte Eier mit Fleischsulz.**

(Kalt.) Harte Eier an der Seite oval ausgestochen, das Gelbe entfernt und an dessen Stelle ein Ragout von Zunge, Trüffeln, Hühnerfleisch und Champignons, mit kräftiger weisser Sosse angemacht, gefüllt, die Oeffnung mit einer Zungen- oder Trüffelscheibe geschlossen, die Eier auf einer Lage gehackten Aspics angerichtet.

— à la chilienne. **Eier auf chilenische Art.**

Man schneidet harte Eier der Länge nach durch und entfernt das Gelbe, welches durchgestrichenen wird. Hierauf vermischt man etwas Zwiebelpüree, Tomatenpüree, etwas in Bouillon gekochten Reis, sowie einige rohe Eigelbe mit den durchgestrichenen, füllt dann mit der Masse die Eierhälften, klebt sie vermittelst rohen Eiweisses zusammen, panirt sie und backt sie aus. Man legt sie dann in ovale, gebratene Brodkrustaden und giesst etwas Tomaten-Sosse darüber.

Oeufs Clementine. **Eier nach Clementine.**

Harte Eier zur Hälfte mit brauner, zur Hälfte mit weisser Chaud-froid-Sosse überzogen, mit Trüffeln decorirt und mit Aspic glasirt. Man richtet sie auf einem Aspicrand an und füllt in die Mitte einen Salat von Flageolets und Spargelspitzen.

— en cocottes.*) **— in kleinen Tiegeln.**

Die Eier in die mit Butter ausgestrichenen Tiegel geschlagen, gesalzen und auf jedes einen Löffel Sahne gegossen. Die Tiegel in heisses Wasser gesetzt und im Ofen gar gemacht.

— en cocottes à la crème au gratin. **— in Tiegeln, mit Sahne gebacken.**

Eier mit Sahne gut durchgeschlagen, Salz, Pfeffer, gehackte Champignons und Petersilie hinzugefügt, die Masse in den Tiegel gethan, mit geriebenem Brod bestreut und im Ofen gebacken.

— en cocottes au jus. **— in Tiegeln mit Fleischsaft.**

Die Eier in Tiegel geschlagen, mit einem Löffel voll kräftiger Fleischjus begossen und im Ofen gar gemacht.

— à la Comtesse. **— nach Gräfinnen Art.**

Weiche Eier auf gerösteten Brodkrusten angerichtet, mit Bechamelsosse, welche mit Käse vermischt ist, begossen und im Ofen gratinirt.

— à la Comtesse. **— auf Gräfinnen Art.**

Ovale Brodkrusten gebraten und dick mit Gänseleberpüree bestrichen. Man legt auf jede ein poschirtes Ei, richtet die Eier an und giebt etwas mit Trüffelfond verkochte Bechamel darüber. Alsdann legt man auf jedes Ei eine Trüffelscheibe.

— à la coque. **— in der Schale.**

Die Eier 3 ½ bis 5 Minuten gekocht.

— en coquilles. **— in Muschelschalen.**

Harte Eier in Würfel geschnitten, mit Bechamel angemacht, in Muscheln gefüllt, mit Käse bestreut und gebacken.

— à la Courbet. **— nach Courbet.**

Man schwitzt Zwiebeln in Butter hellgelb, fügt das klein geschnittene Fleisch eines Aales hinzu, würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss und giebt einen Löffel recht dicke Bechamelsosse dazu. Das Ganze wird gestossen, durchgestrichen und warm in ovale Blätterteig- oder Brodkrustaden gefüllt. Obenauf legt man ein poschirtes Ei und bestreicht es mit Tafel-Bouillon.

---

*) Cocottes sind kleine Tiegel mit Stiel, von Steingut, welche je ein Ei enthalten können.

Oeufs à la courlandaise. **Eier auf kurländische Art.**

Man hackt ein Stück rohes Rindfleisch recht fein, salzt und pfeffert es und giebt einige Löffel guter Sahne, sowie gehackte harte Eier und Petersilie daran. Man legt dann eine mit Butter ausgestrichene flache Form mit Eierkuchen aus, füllt sie schichtweise abwechselnd mit der Farce und dem Eierkuchen und backt sie im Ofen. Nachdem sie ausgestürzt ist, legt man ausgestochene Spiegeleier darauf und giebt Sahnensosse nebenbei.

— en croustades. **— in Krustaden.**

Krustaden von Blätter- oder anderem Teig, mit Rühreiern gefüllt, obenauf eine Trüffel- oder Zungenscheibe gelegt.

— cuirassés. **Gepanzerte Eier.**

Die Eier werden 5 Minuten gekocht, abgeschält und in Blätterteig eingeschlagen. Nachdem sie mit Ei gestrichen sind, backt man sie im Ofen und giebt bearner Sosse nebenbei.

— à la danoise. **Eier auf dänische Art.**

(Kalt.) Harte Eier der Quere nach durchgeschnitten, mit Hummersalat gefüllt, glatt gestrichen, mit Mayonnaisensosse überzogen und verziert.

— à la Demidoff. **— nach Demidoff.**

Man macht ein gewöhnliches Omelette, richtet es an, bestreicht es mit Artischockenpüree, stellt die Omelette einige Minuten in den Ofen, legt Brodcroutons, mit Marks gefüllt, ringsherum und beträufelt das Ganze mit zerlassener Tafelbouillon.

— à la Duchesse. **— nach Herzogin Art.**

Einen flachen Pastetenrand mit Kartoffel-Croquettesmasse, 3 cm. stark, ausgedrückt. In die Mitte füllt man ein Ragout von hart gekochten Eiern, in Würfel geschnitten und mit Bechamelsosse angemacht. Mit Käse bestreut, in mässig heissem Ofen gebacken. Es empfiehlt sich, das Gericht gleich auf der Schüssel zu backen, so dass man nachher nur die Form zu entfernen hat.

— Emélie. **— nach Emélie.**

Setzeier, rund ausgestochen, auf kleinen runden Bouletten von frischem Kalbfleisch, mit Schnittlauch und Kerbel vermischt, angerichtet. Mit zerlassener Tafelbouillon, welche mit Tomatenpüree und Butter vermischt wird, begossen.

— farcis à la Dauphine. **Gefüllte Eier nach Thronfolgerin Art.**

Von harten Eiern der Länge nach ein Drittel abgeschnitten, das Gelbe entfernt, mit Sardellen und Hühnerfarce vermischt und die Eier damit gefüllt. Mit dem Rest der Farce bestreicht man einen Teigboden, die Mitte erhöht, richtet die Eier darauf an, bedeckt sie mit Butterpapier und lässt sie im Ofen gar werden. Madeirasosse nebenbei.

Oeufs farcis aux épinards. Gefüllte Eier mit Spinat.

Harte Eier quer durchgeschnitten, die Spitzen rund ausgestochen und das Gelbe entfernt. Die durchgeschnittene Seite auf geröstete Brodscheiben von gleicher Grösse gesetzt und mit Spinat gefüllt, die Oeffnung mit einer ausgestochenen Zungenscheibe verschlossen.

— farcis au fromage à la suisse. — Eier nach schweizer Art.

Harte Eier der Länge nach durchgeschnitten. Das Gelbe mit rohem Eigelb, geriebenem Parmesan- und Schweizerkäse und etwas Sahne vermischt. Die Eier mit der Masse gefüllt, mit Käse bestreut und im Ofen gebacken.

— farcis à l'indienne. — Eier nach indischer Art.

Harte Eier der Länge nach durchgeschnitten. Das Gelbe mit rohem Eigelb, etwas Currypulver und weisser Sosse verrieben und mit ausgequollenem Reis vermischt. Hiermit die Eierhälften gefüllt und im Ofen heiss gemacht. Mit etwas Currysosse begossen.

— farcis à l'italienne. — Eier nach italienischer Art.

Harte Eier der Länge nach durchgeschnitten. Das Gelbe mit etwas weisser Sosse, rohen Eigelben, Salz und Pfeffer verrieben und mit gehackten Champignons, Schalotten und Petersilie vermischt. Die Eier mit der Masse gefüllt, in Ei und Semmel gewälzt und in Fett ausgebacken. Nebenbei giebt man eine italienische Sosse.

— farcis à la mayonnaise. — Eier mit Mayonnaise.

(Kalt.) Harte Eier der Länge nach durchgeschnitten, das Gelbe entfernt und mit Oel, Essig und Mostrich zu einer Mayonnaise gerührt. Die Eier füllt man mit einem würflig geschnittenen Salat von Sardellen, geräuchertem Lachs, mit Kapern vermischt, und mit der Mayonnaise angemacht.

— farcis à la polonaise. — Eier nach polnischer Art.

Harte Eier der Länge nach durchgeschnitten. Die Gelben mit Butter, rohen Eigelben, geriebenem Brod, geschwitzten Schalotten und Tomatenpüree vermischt. Die Eier mit der Masse gefüllt und im Ofen heiss gemacht, auf Kartoffelpüree angerichtet und mit Lerchenbutter (in Butter geröstete, geriebene Semmel) begossen.

— farcis à la polonaise. — Eier nach polnischer Art.

Harte Eier der Länge nach durchgeschnitten. Das Gelbe gerieben und mit in Butter weich gedünsteten Zwiebeln, geriebenem Meerrettich, gehackter Petersilie und rohen Eigelben vermischt. Die Eier hiermit gefüllt, die Füllung mit Brod bestreut und die Eier, die Füllung nach unten, in Butter gebraten. Etwas kräftige braune Sosse giebt man nebenbei.

Oeufs farcis à la royale. **Gefüllte Eier nach königlicher Art.**
Von harten Eiern der Länge nach ein Drittel abgeschnitten. Das Gelbe wird entfernt, gerieben, mit gehackten Champignons, Trüffeln und kurz eingekochter Bechamelsosse vermischt und zur Füllung benutzt. Die Eier in Pyramidenform angerichtet, mit Bechamel begossen und im Ofen gebacken.

— farcis à la russe. **— Eier nach russischer Art.**
(Kalt.) Harte Eier an der Seite geöffnet, das Gelbe entfernt und durch einen Gemüsesalat ersetzt. Die Eier auf einer Schicht Kopfsalat angerichtet.

— farcis à la Villeroy. **— Eier nach Villeroy.**
Die Eier mit einem Ragout von Hühnerfleisch, Zunge, Trüffeln und Champignons gefüllt, mit weisser Sosse überzogen, in Ei und Semmel gewälzt und in heissem Fett gebacken.

— à la François I. **Eier nach Franz I.**
Teigkrusten mit Ragout von Karpfenmilch und Trüffeln gefüllt, ein verlorenes Ei obenauf gelegt und mit Tafelbouillon glasirt.

— à la Francois Joseph. **— nach Franz Joseph.**
Rühreier mit Krabbenschwänzen vermischt und nach dem Anrichten mit Störfilets garnirt.

— frits. **Gebackene Eier.**
Frische Eier in heisses Oel eingeschlagen und ausgebacken.

— frits à l'anglaise. **— Eier auf englische Art.**
Die Eier auf geröstetem Schinken und Brodscheiben angerichtet.

— frits à la Bérenger. **— Eier nach Bérenger.**
Von Haut und Kernen befreite Tomaten werden mit gehackten Zwiebeln und Knoblauch in Butter geschwitzt, mit Artischockenböden, in Viertel geschnitten, gemischt, angerichtet und mit gebackenen Eiern belegt. Zwischen jedes Ei legt man eine geröstete Schinkenscheibe. Ringsherum ein Kranz von geräucherten Knoblauchswurstscheiben.

— frits à la Condé. **— Eier nach Condé.**
Püree von Puffbohnen, mit dem dritten Theil Spinat und mit etwas Butter gemischt und mit gebackenen Eiern belegt, zwischen jedes Ei legt man einen Halbmond von Schinken, in Butter geröstet. Madeirasosse nebenbei.

— frits à l'estragon. **— Eier mit Esdragon.**
Die Eier werden in Oel gebacken und gesalzen. Man richtet sie an und giebt eine holländische Sosse mit gehacktem Estragon darüber.

— frits, sauce poivrade. **— Eier mit Pfeffer-Sosse.**
Die Eier in Oel gebacken und mit einer Pfeffersosse begossen.

Oeufs frits sauce tomates. **Gebackene Eier mit Tomaten-Sosse.**
Eier in Oel oder geklärter Butter gebacken, angerichtet und mit kräftiger Tomatensosse begossen.

— frits à la viennoise. **— Eier nach wiener Art.**
Verlorene Eier werden gekühlt, abgetrocknet, in Mehl gewälzt und in heissem Backfett ausgebacken. Auf gerösteten Brodschnitten von gleicher Form angerichtet.

— au fromage à la lorraine. **Eier mit Käse nach lothringer Art.**
Eier mit Sahne, Pfeffer, Salz und geriebenem Käse vermischt. Die Masse in kleine Porzellankästchen gefüllt, im Ofen gar gemacht.

— à la gentilhomme. **— nach Edelmanns Art.**
(Kalt.) Halbe Eier mit zerriebener und mit Butter vermischter Fasanenpastete gefüllt, mit brauner Chaud-froid-Sosse überzogen, mit Trüffeln verziert und in kleine Becherformen mit Fleischsulz eingesetzt.

— à la Gouffé. **— nach Gouffé.**
Kleine Tiegel mit Butter ausgestrichen, einen Löffel saure Sahne hineingegossen, ein Ei eingeschlagen, mit Sahne begossen, mit Käse bestreut und gebacken.

— au gratin. **— im Ofen geröstet.**
Harte Eier in Scheiben geschnitten, mit Bechamelsosse und geriebenem Käse schichtweise in einer Auflaufschüssel angerichtet, mit Käse und Brod bestreut und gebacken.

— gratinés à la Comtesse. **Geröstete Eier nach Gräfinnen Art.**
Harte Eier der Länge nach durchgeschnitten. Das Gelbe mit Butter verrieben, mit fein gehacktem Kalbfleisch und Schalotten vermischt und in die Eierhälften gefüllt. Sahnensosse, mit Blumenkohlpüree und Parmesankäse vermischt, auf eine Schüssel gegossen, die Eier darauf gelegt, mit Sosse begossen, mit Semmel und Käse bestreut und gebacken.

— à la Henri IV. **Eier nach Heinrich IV.**
Zackige Tartelettesformen mit Hühnerfarce ausgestrichen, ein Ei in die Mitte geschlagen und im Ofen gar gemacht, ausgestürzt und mit Bearner Sosse begossen.

— à la Huguenote. **— nach Hugenotten Art.**
Die Eier werden roh mit recht kräftiger Hammeljus vermischt, wie eine Omelette in der Pfanne gebacken und aufgerollt.

— à l'impériale. **— auf kaiserliche Art.**
Scheiben von gedämpfter Gänseleber mit einem Farcerand versehen, auf Brodkrusten gelegt, glasirt und heiss gemacht, mit verlorenen Eiern belegt und mit weisser Sosse begossen.

Oeufs à l'indienne. **Eier auf indische Art.**

Man schwitzt eine gehackte Zwiebel mit etwas Currypulver hellgelb, füllt mit Cocosnussmilch auf und lässt die Sosse gut durchkochen. Harte Eier werden in vier Theile geschnitten, in der Sosse gut warm gemacht und in einem Reisrand angerichtet.

— à l'italienne. **— auf italienische Art.**

Man bereitet einen Risoto, den man mit Ochsenzunge und gebratenen Hühnerlebern vermischt. Der Reis wird auf einer runden Schüssel angerichtet, obenauf legt man verlorene Eier im Kranz und füllt die Mitte mit sautirten Hammelnieren.

— au jambon. **— mit Schinken.**

Schinkenscheiben in Butter gebraten, in die Butter Eier eingeschlagen, gebraten, rund ausgestochen und auf dem Schinken angerichtet.

— à la jardinière. **— nach Gärtnerin Art.**

(Kalt.) Harte Eier der Länge nach durchgeschnitten, das Gelbe entfernt und die Hälften mit Gemüsesalat gefüllt.

— à la jardinière. **— nach Gärtnerin Art.**

Teigkrusten mit jungen, gemischten Gemüsen gefüllt, obenauf ein kleines verlorenes Ei gelegt und mit etwas Tafelbouillon beträufelt.

— à la Jaurès. **— nach Jaurès.**

Trüffeln, Schinken und Krebsschwänze in Würfel geschnitten, mit Tafelbouillon angemacht und in kleine Papierkästchen gefüllt. In jedes Kästchen ein Ei geschlagen und im Ofen steif gemacht. Auf jedes Ei eine Trüffelscheibe gelegt und mit Krebsbutter beträufelt.

— au jus d'estragon. **— mit Esdragon.**

Die Eier in fett gestrichene Becherformen geschlagen und in kochendem Wasser gar gemacht, ausgestürzt und mit einer kräftigen braunen Sosse, in welcher schräg geschnittene Esdragonblätter enthalten sind, begossen.

— au lard. **— mit Speck.**

Speckscheiben in Butter gebraten, in der Butter die Eier gebraten, ausgestochen und auf dem Speck angerichtet.

— à la Léon XIII. **— nach Leo XIII.**

Von Kartoffel-Croquettmasse formt man kleine Coteletten, panirt sie und backt sie in Butter aus. Man richtet sie im Kranz an, legt verlorene Eier darauf und zwischen jedes Ei einen schönen Hahnenkamm. In die Mitte füllt man ein Ragoût von Champignons und Oliven mit weisser Sosse angemacht.

— à la maréchale. **— nach Marschallin Art.**

Harte Eier in Scheiben geschnitten, schichtweise mit Krebsschwänzen, Zwiebelpüree und Krebssosse angerichtet.

Oeufs en matelote. **Eier nach Matrosen Art.**
Verlorene Eier auf gerösteten Brodschnitten angerichtet und mit einer Matrosensosse übergossen.

— **à la meunière.** — **nach Müllerin Art.**
Harte Eier in Scheiben geschnitten, schichtweise mit Krebsschwänzen, geräuchertem Lachs und Krebssosse angerichtet und mit Käse bestreut, gebacken.

— **à la Meyerbeer.** — **nach Meyerbeer.**
Eier auf der Schüssel gebacken, mit auf Spiessen gerösteten Hammelnieren garnirt und mit Trüffelsosse begossen.

— **au miroir.** **Spiegeleier.**
Die Eier in der Pfanne gar gemacht und rund ausgestochen.

— **au miroir à l'alsacienne.** — **nach elsasser Art.**
Haschee von Hühnerlebern, mit Tafelbouillon angemacht, in hohle Brodkrusten gethan und mit einem Spiegelei bedeckt.

— **au miroir à la châtelaine.** — **nach Schlossherrin Art.**
Artischockenböden mit Wildpüree gefüllt, mit einem Spiegelei belegt und mit Madeirasosse begossen.

— **au miroir à la Meyerbeer.** — **nach Meyerbeer.**
Runde Brodkrusten mit einer Gänseleberscheibe von gleicher Grösse belegt, darauf ein Spiegelei. Mit Madeirasosse begossen.

— **au miroir à la Montargis.** — **nach Montargis.**
Ragout von Hühnerlebern, Champignons, Trüffeln und Zunge, mit weisser Sosse angemacht, erhaben angerichtet, mit Käse bestreut, gebacken und mit Spiegeleiern umgeben.

— **mollets.** **Weiche Eier.**
Frische Eier fünf Minuten lang gekocht, in kaltem Wasser gekühlt, abgeschält und kurz vor dem Gebrauch in Wasser oder Brühe langsam heiss gemacht.

— **mollets à la Berlioz.** — **Eier nach Berlioz.**
Ragout von Rebhühnerfleisch und Steinpilzen, in Würfel geschnitten, angerichtet, die Eier herumgelegt und mit starkem Rebhühnersaft begossen.

— **mollets au beurre d'anchois.** — **Eier mit Sardellenbutter.**
Die Eier in ausgehöhlten, gerösteten Brodkrusten von gleicher Grösse angerichtet und mit einer Sardellensosse begossen.

— **mollets à la boulognaise.** — **Eier nach boulogner Art.**
(Kalt.) Salat von Seemuscheln, Krebs- und Krabbenschwänzen und in Essig eingemachtem Blumenkohl, mit Essig, Oel, Mostrich, Kerbel und Petersilie angemacht. Die Eier auf dem Salat angerichtet.

Oeufs mollets à la bourguignonne. **Weiche Eier nach burgunder Art.**

Trüffelscheiben in Butter geschwitzt und nebst Spargelspitzen mit fertigen Rühreiern vermischt. Die Rühreier in kleine Teigkroustaden gefüllt und auf jede Kroustade ein weiches Perlhuhnei gelegt.

— mollets à la bruxelloise. **— Eier nach brüsseler Art.**

Man legt die Eier auf eine Lage Rosenkohl, deckt sie mit Rosenkohl zu, bestreut diesen mit Semmel und Käse und backt das Ganze im Ofen.

— mollets à la catalane. **— Eier nach catalanischer Art.**

Die Eier im Kranz angerichtet und mit einer Krabbensosse begossen, die Krabbenschwänze in der Mitte angerichtet. Ringsherum Brodkrusten mit Fischpüree gefüllt und gebacken.

— mollets à la chantilly. **— Eier nach Chantilly.**

Zwiebelpüree mit Sahne verkocht und mit Eigelben abgezogen, in einem Teigrand angerichtet, mit den weichen Eiern bedeckt. Ueber jedes Ei giesst man einen Löffel Tomatensosse.

— mollets au chasseur. **— Eier nach Jäger Art.**

Wildpüree mit dem dritten Theil Kastanienpüree vermischt, erhaben angerichtet und mit den weichen Eiern belegt. Mit brauner Sosse, welche mit den Wildknochen verkocht ist, begossen.

— mollets aux choux raves. **— Eier mit Kohlrabimus.**

Gedämpfte Kohlrabi, durchgestrichen, mit gerösteten Speckwürfeln vermischt, abgeschmeckt und angerichtet, die weichen Eier herumgelegt.

— mollets à la Dubois. **— Eier nach Dubois.**

Hummerfleisch in Würfel geschnitten, mit Currysosse angemacht, in die Hummerschalen (Nasen) gefüllt und gratinirt. Auf jede Schale ein Ei gelegt und mit Hummerbutter beträufelt.

— mollets à la Duchesse. **— Eier nach Herzogin Art.**

Die Eier mit weisser Sosse von allen Seiten überzogen, in Semmel gerollt und mit Eiern und Semmel panirt. In heissem Fett ausgebacken. Artischockenpüree angerichtet und die Eier herumgelegt.

— mollets à la française. **— Eier nach französischer Art.**

Weiche Hühner- und Kibitzeier werden auf ein Ragout von kleinen Zwiebeln, Hahnenkämmen und Nieren, in brauner Sosse mit gutem Rothwein verkocht, angemacht, angerichtet.

— mollets à l'italienne. **— Eier nach italienischer Art.**

Kräftiger Risoto mit Tomatenpüree und Käse vermischt, mit gerösteten Schinkenscheiben belegt und die Eier auf dem Schinken angerichtet.

Oeufs mollets à la Montgelas. Weiche Eier nach Montgelas.

Die Eier an der Spitze geöffnet, mit Ragout von Trüffeln, Zunge, Champignons und Hühnerfleisch in Madeirasosse angemacht, gefüllt. Die Oeffnung geschlossen, die Eier panirt und ausgebacken.

— mollets à la Nancy. — Eier nach nanzyer Art.

Die Eier an der Spitze aufgeschnitten, ausgehöhlt und mit Gänseleberpüree gefüllt, hierauf die Spitze mit Eiweiss aufgeklebt und die Eier mit Zwiebelpüree überzogen. Alsdann panirt, in Fett ausgebacken, im Kranz angerichtet und mit Trüffelsosse begossen.

— mollets à la Nantua. — Eier nach Nantua.

Teigkrusten mit Krebsragout gefüllt, die Eier obenauf gelegt und mit Krebssosse begossen.

— mollets à la napolitaine. — Eier nach neapolitanischer Art.

Die Eier schichtweise mit angemachten Nudeln und in Marsala gedämpften Krammetsvögeln in eine Charlottform gelegt, so dass die erste und letzte Schicht Nudeln sind, im Ofen gebacken und gestürzt. Nebenbei eine Tomatensosse.

— mollets à l'oseille. — Eier mit Sauerampfer.

Sauerampfer erhaben angerichtet, die Eier herumgelegt und mit Tafelbouillon beträufelt.

— mollets à la d'Ostende. — Eier nach ostender Art.

In einem Teigrand richtet man ein Austernragout an und legt die wieder heiss gemachten Eier herum.

— mollets à la parisienne. — Eier nach pariser Art.

Gehackte Zwiebeln mit gehackten Champignons und Trüffeln in Butter geschwitzt, mit weisser Sosse und etwas Cognac gut eingekocht. Die Eier auf Artischockenböden angerichtet und mit der Sosse begossen.

— mollets de pintades à la bordelaise. — Perlhuhneier nach bordeauxer Art.

Schöne rothe Tomaten, an der Stielseite geöffnet, die Kerne entfernt, mit Salz, Pfeffer und Gewürz bestreut, auf ein geöltes Blech im Ofen gar gemacht, angerichtet, in jede ein weiches Perlhuhnei gelegt und mit fein gehackten Steinpilzen, welche in Oel geschwitzt werden, begossen.

— mollets aux poireaux. — Eier mit Lauch.

Mehrere weich gedämpfte Porreestauden werden auf eine Lage Sahnensosse, welche mit Käse vermischt ist, gelegt, und darauf die weichen Eier angerichtet, mit derselben Sosse übergossen, mit Semmel und Käse bestreut und im Ofen gebacken.

Oeufs mollets à la provençale. Weiche Eier nach provenzalischer Art.

Von den Kernen befreite Tomaten werden mit Knoblauch in Oel geschwitzt, bis sie trocken sind, auf einer Schüssel angerichtet, mit in Butter gerösteten Schinkenscheiben belegt, auf dem Schinken die weichen Eier. Mit gehackter Petersilie bestreut und mit Tafelbouillon beträufelt.

— mollets à la purée de céleris. — Eier mit Selleriemus.

Selleriepüree erhaben angerichtet und mit wieder heissgemachten weichen Eiern belegt und mit kräftiger, brauner Sosse leicht begossen.

— mollets à la purée de marrons. — Eier mit Kastanienmus.

Zwei Drittel Kastanienpüree mit einem Drittel Zwiebelpüree vermischt, mit den weichen Eiern belegt und mit Tafelbouillon beträufelt.

— mollets à la purée de perdreaux. — Eier mit Rebhühnermus.

Rebhühnerpüree in der Mitte der Schüssel erhaben angerichtet. Die Eier ringsherum gelegt und mit weisser Sosse begossen.

— mollets à la ravigote. — Eier mit Kräutersosse.

Die Eier im Kranz angerichtet und mit warmer Ravigotesosse begossen.

— mollets à la Reine. — Eier nach Königin Art.

Hühnerpüree mit Champignonspüree vermischt angerichtet, die Eier ringsherum gelegt und mit weisser Sosse begossen.

— mollets à la Reine. — Eier nach Königin Art.

Hühnerpüree auf einer mit Brodkrusten verzierten Schüssel erhaben angerichtet, die Eier herumgelegt und zwischen die Eier eine Trüffel- oder Zungenscheibe, halbmondförmig geschnitten, gestellt.

— mollets à la royale. — Eier nach königlicher Art.

Die Eier im Kranz angerichtet, in die Mitte ein Ragout von Trüffeln und Zunge, in grosse Würfel geschnitten und mit brauner Sosse angemacht.

— mollets à la Saint-Raphaël. — Eier nach St. Raphael.

Die Eier auf Brodkrusten im Kranz angerichtet, mit Bechamelsosse, welche mit Sardellenbutter aufgezogen wird, begossen. Zwischen je zwei Eier legt man einen kleinen Hummerschwanz.

— mollets à la turquesse. — Eier nach türkischer Art.

Reis mit gehackter Zwiebel in Butter geröstet, mit Brühe und Gewürz gekocht, wenn er ganz trocken ist, mit Sahne, Eigelben, Butter und Tomatenpüree gebunden, auf einer Schüssel angerichtet, mit den Eiern belegt und mit Trüffelsosse begossen.

Oeufs mollets à la Verdi. **Weiche Eier nach Verdi.**

Auf eine, mit Butter gestrichene und mit Semmel bestreute Schüssel kommt eine Lage Zwiebelpüree, die Eier im Kranz auf diesem angerichtet, in der Mitte ein Ragout von kleinen Zwiebeln und Champignons. Die Eier werden mit Käse und Semmel bestreut, mit Butter beträufelt und im heissen Ofen gratinirt.

— mollets à la viennoise. **— Eier nach wiener Art.**

Rinderfilet und Speck in Würfel geschnitten, mit Zwiebeln angeröstet, mit brauner Sosse gedämpft und zuletzt einige Champignons dazu gethan. In einem Teigrand angerichtet und mit den weichen Eiern belegt.

— mollets à la Villeroy. **— Eier nach Villeroy.**

Die Eier durch Villeroysosse gezogen, panirt und ausgebacken. Können auch von poschirten Eiern gemacht werden.

— à la Montgelas. **Eier nach Montgelas.**

Harte Eier an der Spitze ausgehöhlt, mit einem braunen Ragout gefüllt, die Oeffnung durch Farce geschlossen, die Eier in Ei und Semmel gewälzt und in Fett ausgebacken.

— à la Mornay. **— nach Mornay.**

Rühreier mit Krabbenschwänzen und Champignons. Nach dem Anrichten mit Krabbensosse begossen.

— aux nouilles. **— mit Nudeln.**

Harte Eier in Scheiben geschnitten, mit kräftiger Tomatensosse vermischt. Nudeln mit Käse angemacht, im Kranz angerichtet, in die Mitte die Eier gethan, mit Nudeln bedeckt, mit Käse bestreut und im Ofen gebacken.

— à l'oeil de boeuf. **— als Ochsenaugen.**

Von einer centimeterstarken Brodscheibe werden Ringe, deren innerer Durchmesser 5 cm. beträgt, ausgestochen und in Butter gebraten. Man legt die Ringe in eine Pfanne, schlägt in jeden ein frisches Ei und macht diese im Ofen gar. Bechamelsosse giebt man nebenbei.

— à l'oseille. **— mit Sauerampfer.**

Sauerampfer angerichtet, mit Vierteln von harten Eiern im Kranze belegt und mit Brodkrusten verziert.

— à la parisienne. **— nach pariser Art.**

Becherformen mit Butter ausgestrichen, mit gehackten Trüffeln bestreut und das Ei eingeschlagen. Im Wasserbade gar gemacht, ausgestürzt und mit Trüffelsosse begossen.

— à la parisienne. **— nach pariser Art.**

Kleine kalte Becherformen mit zerlassener Tafelbouillon ausgestrichen und mit gehackter Zunge und Trüffeln bestreut, ein Ei hineingeschlagen, gesalzen und gepfeffert, in ein Gefäss mit Wasser im Ofen gar gemacht. Die Eier ausgestürzt und mit kräftigem Fleischsaft begossen.

Oeufs Parmentier. **Eier nach Parmentier.**

Grosse lange Kartoffeln werden sauber geschält, mit dem Ausbohrer ausgehöhlt, dass die Höhlung ein Ei fassen kann, und in Butter im Ofen gar gemacht. Man schlägt dann in jede Kartoffel ein Ei, salzt und pfeffert und lässt das Ei im Ofen poschiren. Nachdem die Eier angerichtet sind, beträufelt man sie mit aufgelöster Glace.

— à la pauvre femme. **— nach armer Frauen Art.**

Harte Eier in Scheiben geschnitten, schichtweise mit Kartoffelscheiben und Bechamelsosse angerichtet, mit Käse bestreut und gebacken.

— à la piémontaise. **— nach piemonter Art.**

Die Schüssel fett mit Butter ausgestrichen, mit dünnen Scheiben Schweizerkäse belegt, die Eier darauf geschlagen, mit Salz und Pfeffer gewürzt, einige Löffel Sahne darüber gegossen, mit geriebenem Käse bestreut und im Ofen gebacken.

— de pigeons au chasseur. **Taubeneier nach Jäger Art.**

(Kalt.) Gebratene Rebhühner heiss ausgelöst, in Stücke geschnitten und mit Oel, Citronensaft, Pfeffer und Salz marinirt, nach 24 Stunden mit Blumenkohlrosen, Oliven, gehacktem Kerbel, Fenchel und Petersilie vermischt, in einer Salatschüssel angerichtet und die weichen Taubeneier obenauf gelegt.

— de pigeons à la génoise. **— nach genuesischer Art.**

(Kalt.) In Oel gebackene Taubeneier, auf einer Lage Püree von grünen Bohnen, welches mit etwas Oel vermischt wird, angerichtet. Ringsherum Brodschnitten mit grünem Bohnensalat gefüllt.

— de pintades à la hongroise. **Perlhuhneier nach ungarischer Art.**

(Kalt.) Püree von Erdbirnen (Topinambour) mit einigen Löffeln Tomatenpüree, Olivenöl und gehackten Fenchelblättern vermischt. Die verlorenen Eier darauf angerichtet und mit Tafelbouillon glasirt. Ringsherum ein Salat von Erdbirnen mit Fenchel.

— pochés. **Verlorene Eier.**

Frische Eier in kochendes Salz- und Essigwasser geschlagen, in kaltem Wasser abgekühlt, abgeputzt und in reinem Wasser langsam wieder heiss gemacht.

— pochés à l'américain. **— Eier nach amerikanischer Art.**

Halbe Tomaten mit Hummerragout gefüllt, die Eier obenauf gelegt und mit weisser Sosse begossen.

— pochés à l'amiral. **— Eier nach Admirals Art.**

Gehacktes Hühnerfleisch und Trüffeln mit Madeirasosse angemacht, in Teigkrusten gefüllt, die Eier obenauf gelegt und mit der Sosse begossen.

— pochés à la béarnaise. **— Eier nach bearner Art.**

Die Eier im Kranz angerichtet, mit bearner Sosse begossen. Zwischen die Eier stellt man geröstete, wie Hahnenkämme ausgezackte Brodkrusten.

Oeufs pochés à la bohémienne. Verlorene Eier auf böhmische Art.
Mit Gänseleber gefüllte Tomatenhälften im Ofen gar gemacht, die Eier obenauf gelegt und mit Tomatensosse begossen.

— pochés à la Boïeldieu. — Eier nach Boïeldieu.
Abgezogene Tomaten in Würfel geschnitten, in Oel gebraten bis sie trocken sind, gewürzt, mit Petersilie bestreut und in ovale Teigkrusten gefüllt. Die Eier obenauf gelegt und mit weisser Sosse überzogen.

— pochés à la bourguignonne. — Eier auf burgundische Art.
Die Eier in Rothwein poschirt, auf gerösteten Brodkrusten angerichtet, mit Burgundersosse begossen. In der Mitte kleine glasirte Zwiebeln angerichtet.

— pochés à la Brébant. — Eier nach Brebant.
Ovale Blätterteigkrusten mit Wachtel- und Gänseleberpüree gefüllt, auf jede ein Ei gelegt und mit Trüffelsosse begossen.

— pochés à la Cardinal. — Eier nach Cardinals Art.
Fischfarce mit Krebsbutter gefärbt und mit Sardellenbutter abgeschmeckt, in Form einer Rosette auf die Schüssel gespritzt und im Ofen steif gemacht. In die Abtheilungen die Eier gelegt, mit Krebssosse begossen, in der Mitte ein Krebsragout.

— pochés à la Célestine. — Eier nach Cölestine.
Ausgehöhlte Brodkrusten mit Hachee von Krabbenschwänzen gefüllt. Die Eier obenauf gelegt und mit Krebssosse begossen.

— pochés à la Chantilly. — Eier nach Chantilly.
Trüffeln in kleine Würfel geschnitten, mit Bechamelsosse angemacht, in Teigkrusten gefüllt. Die Eier obenauf gelegt und mit Tafelbouillon beträufelt.

— pochés à la Chartres. — Eier nach Chartres.
Porzellankästchen mit Trüffeln ausgestreut, ein Ei eingeschlagen, im Ofen gebacken. Mit einem Zungenring belegt, in die Mitte desselben etwas Zwiebelpüree.

— pochés à la Châtelaine. — Eier nach Schlossherrin Art.
Die Eier auf Brodkrusten gelegt, mit weisser Sosse, welche mit gehackter Zunge und Trüffeln vermischt ist, überzogen. Mit Käse, Brod und gehackter Petersilie bestreut, mit Butter beträufelt und gratinirt.

— pochés à la chicorée. — Eier mit Endivien.
Gehackte Endivien mit Butter und Sahne angemacht. Die Eier herum gelegt.

— pochés à la Clermont. — Eier nach Clermont.
In Würfel geschnittene Champignons, mit Butter und Paprika gekocht, mit Tomatensosse angemacht, in ausgehöhlte Brodkrusten gefüllt. Die Eier obenauf gelegt und mit Currysosse begossen.

Oeufs pochés à la Colbert. **Verlorene Eier nach Colbert.**

Gekochte Kalbsniere in kleine Würfel geschnitten, mit weisser Sosse, welche mit etwas Champignonpüree vermischt ist, angemacht, in Brodkrusten gefüllt. Die Eier obenauf gelegt und mit Colbertsosse begossen.

— pochés aux croûtes d'anchois. **— Eier mit Sardellenkrusten.**

Entwässerte Sardellen mit dicker Bechamelsosse verkocht und durchgestrichen. Das Püree in Brodkrusten gefüllt, die Eier obenauf gelegt und mit Krebssosse begossen.

— pochés à la Dauphine. **— Eier nach Thronfolgerin Art.**

Ausgehöhlte Brodkrusten mit Spargelspitzen und streifig geschnittenen Champignons gefüllt, die Eier obenauf gelegt, mit Bechamelsosse begossen.

— pochés à la diable. **— Eier nach Teufels Art.**

Die Eier in kleinen Porzellantiegeln angerichtet und mit einer Teufelssosse begossen.

— pochés à la Farnèse. **— Eier nach Farnèse.**

Gehackte Zwiebeln in Butter geschwitzt, mit gehackten Champignons, Petersilie, Poulardenlebern, etwas geweichter Semmelkrume und rohen Eigelben vermischt und gut abgeschmeckt. Diese Farce, nachdem sie durchgestrichen, in Rosettenform auf eine Schüssel gespritzt, dass 7 oder 8 Theile entstehen und im Ofen gar gemacht. In jede Abtheilung legt man ein verlorenes Ei, beträufelt diese mit kräftiger Tomatensosse und giesst ringsherum bearner Sosse.

— pochés à la Godefroy. **— Eier nach Godefroy.**

Die Eier in Porzellankästchen, welche mit Fasanenpüree halb gefüllt sind, gelegt und mit Trüffelsosse, welche mit Fasanenjus verkocht ist, glasirt.

— pochés à la hussarde. **— Eier auf Husaren Art.**

Durchgeschnittene, recht runde Tomaten im Ofen heiss gemacht, mit einem Hachee von magerem Schinken und Champignons, mit Tafelbouillon angemacht, gefüllt. Die Eier obenauf gelegt und mit weisser Sosse begossen.

— pochés à l'Impératrice. **— Eier nach Kaiserin Art.**

Die Eier auf flache, ovale Brodkrusten gelegt und im Kranz angerichtet. In die Mitte streifig geschnittene Trüffeln und Spargelspitzen. Die Eier mit weisser Sosse begossen.

— pochés à la laponne. **— Eier auf lappländische Art.**

Ovale, geröstete Brodkrusten mit Butter und Caviar gestrichen, ein frisch poschirtes Ei darauf gelegt.

— pochés au lard. **— Eier mit Speck.**

Die Eier auf geröstete Brodschnitten von gleicher Grösse gelegt, ringsherum gebratene Speckscheiben.

Oeufs pochés à la lyonnaise. **Verlorene Eier nach lyoner Art.**
Die Eier auf Artischockenböden angerichtet und mit brauner Kräutersosse begossen.

— **pochés à la maréchale.** — **Eier nach Marschallin Art.**
Brodkrusten oder Teigkrusten mit Krebsragout gefüllt. Die Eier obenauf gelegt und mit Krebssosse begossen.

— **pochés à la Marguéry.** — **Eier nach Marguéry.**
Mit Madeirasosse dick eingekochtes Püree von Artischocken, in Form einer 8theiligen Rosette auf eine Schüssel gespritzt. In jede Abtheilung ein Ei gelegt, mit weisser Sosse begossen, auf das Ei einen ovalen Ring von Zunge, in die Mitte desselben etwas bearner Sosse.

— **pochés à la Mazarin.** — **Eier nach Mazarin.**
Halbe Tomaten mit Leberfarce, welcher in Würfel geschnittene Trüffeln, Zunge, Rebhühnerfleisch und Champignons beigemischt sind, gefüllt, gratinirt und auf jede ein Ei gelegt. Mit brauner Esdragonsosse glasirt.

— **pochés à la Mornay.** — **Eier nach Mornay.**
Die Eier auf ovale, mit Champignonpüree gefüllte Brodkrusten gelegt, mit Bechamel überzogen, mit Käse bestreut und gratinirt.

— **pochés à la nicoise.** — **Eier nach nizzaer Art.**
(Kalt.) Salat von jungen Gemüsen in Artischockenböden angerichtet. Auf den Salat ein Ei gelegt, mit Mayonnaise überzogen und mit gehackten Trüffeln bestreut.

— **pochés à la normande.** — **Eier auf normännische Art.**
Ovale oder runde ausgehöhlte Brodkrusten mit Zwiebelpüree gefüllt, welches mit gehacktem gekochten Schinken vermischt ist. Die Eier obenauf gelegt und mit eingekochter Tomatensosse begossen.

— **pochés à la polonaise.** — **Eier nach polnischer Art.**
(Kalt.) Salat von Lachs in Papierkästen angerichtet, auf jeden ein verlorenes Ei gelegt, mit Fleischsulz überzogen und mit Pfeffergurken verziert.

— **pochés à la provençale.** — **Eier nach provenzalischer Art.**
Die Eier auf geröstete Brodschnitten von gleicher Grösse gelegt und mit einer, mit Wurzelwerk und Champignons verkochten, Tomatensosse begossen.

— **pochés à la provençale.** — **Eier nach provenzalischer Art.**
Ovale ausgehöhlte Brodkrusten mit Knoblauchpüree gefüllt, die Eier obenauf gelegt, mit weisser Sosse, welche mit Paprika geschärft ist, begossen.

— **pochés à la purée d'asperges.** — **Eier mit Spargelmus.**
Spargelpüree in Brod- oder Teigkrusten gefüllt. Die Eier obenauf gelegt und mit weisser Sosse begossen.

Oeufs pochés à la Rothschild. Verlorene Eier nach Rothschild.

Ovale Brodkrusten mit Trüffelpüree gefüllt, die Eier obenauf gelegt und mit Trüffelsosse begossen.

— pochés à la russe. — Eier nach russischer Art.

Die Eier auf Püree von Lachs angerichtet, mit gehackten Trüffeln bestreut und mit in Butter hellgelb gerösteter gestossener Semmel bedeckt und gratinirt.

— pochés à la Sagan. — Eier nach saganer Art.

Ragout von Hühnerfleisch und Steinpilzen in Brodkrusten angerichtet. Die Eier obenauf gelegt und mit Currysosse begossen.

— pochés à la savoisienne. — Eier nach savoyer Art.

Ovale Brodkrusten mit Tomatenragout gefüllt, ein Ei darauf gelegt, mit weisser Sosse begossen.

— pochés à la Schouwaloff. — Eier nach Schuwaloff.

Artischockenböden in Madeirasosse warm gemacht und mit Gratinfarce von Gänselebern, welche mit gehackten Trüffeln und Zunge vermischt ist, gefüllt, die Eier obenauf gelegt und mit Soubisesosse begossen.

— pochés à la Soubise. — Eier nach Soubise.

Die Eier auf ovalen Brodkrusten, welche mit Zwiebelpüree gefüllt sind, gelegt, mit Tafelbouillon glasirt.

— pochés à la Soubise. — Eier nach Soubise.

Geröstete Brodscheiben mit Zwiebelpüree bestrichen, mit Ochsenzungenscheiben von gleicher Grösse belegt, obenauf die verlorenen Eier und mit Tafelbouillon beträufelt.

— pochés aux truffes et laitances de carpe. — Eier mit Trüffeln und Karpfenmilch.

Die Eier im Kranz angerichtet, in der Mitte ein Ragout von Trüffeln und Karpfenmilch mit weisser Sosse angemacht.

— pochés à la turque. — Eier auf türkische Art.

Mit Bechamelsosse verkochtes Püree von Eierpflanzen (Auberginen), mit Tafelbouillon und Parmesankäse fertig gemacht und in ausgehöhlte Brodkrusten gefüllt. Die Eier obenauf gelegt und mit Tafelbouillon beträufelt.

— pochés à la Valentin. — Eier nach Valentin.

(Kalt.) Salat von würflig geschnittenen Artischockenböden, mit Tomatensalat umgeben und die Eier obenauf gelegt.

— à la Polignac. Eier nach Polignac.

Die Eier in, mit gehackten Trüffeln ausgestreuten Becherformen poschirt, ausgestürzt und mit holländischer Sosse begossen.

Oeufs à la Polignac. **Eier nach Polignac.**

Becherformen mit Butter ausgestrichen und mit gehackter Petersilie ausgestreut. Ein Ei eingeschlagen und poschirt. Man stürzt sie aus und giebt etwas Sosse demi-glace darüber.

— à la polonaise. **— auf polnische Art.**

(Kalt.) Eierhälften mit Salat von würflig geschnittenen Hummern und Austern gefüllt.

— à la portugaise. **— auf portugisische Art.**

Man hackt einige hart gekochte Eier, vermischt sie mit gehacktem Kerbel, Esdragon und Petersilie mit 3 oder 4 rohen Eigelben und etwas Tomatenpüree. Dieses Hachee füllt man in Artischockenböden, streicht es glatt, bestreut die Eier mit Käse und Semmel, beträufelt sie mit Butter und gratinirt im Ofen.

— à la Prince Henri. **— nach Prinz Heinrich.**

Harte Eier der Länge nach durchgeschnitten. An Stelle des Gelben mit Champignonspüree, welches mit den durchgestrichenen Gelben, Krabbenschwänzen und in Würfel geschnittenen Austern vermischt ist, gefüllt, mit Käse bestreut. Man legt die Eier dann in längliche Teigkrusten, welche ebenfalls mit etwas Champignonspüree ausgestrichen sind und macht sie im Ofen heiss. Zuletzt bestreut man sie mit gehackten Hummer-Korallen.

— Princesse Irma. **— nach Prinzessin Irma.**

Man kocht gute Fadennudeln in Wasser, giesst sie trocken ab, vermischt sie mit Butter und Parmesankäse und schüttet sie 2 cm. hoch in ein Gefäss, um sie unter einer Presse kalt werden zu lassen. Man sticht dann ovale Krustaden aus, panirt sie und backt sie in heissem Fett aus. Die Krustaden werden ausgehöhlt, zur Hälfte mit Gänseleberpüree gefüllt und dann ein verlorenes Ei aufgelegt. Man sossirt leicht mit Trüffelsosse und richtet auf einer Serviette an.

— à la printanière. **— auf Frühlings Art.**

(Kalt.) Weich gekochte Eier, abgeschält und auf einem Artischockenboden gestellt. Den Fuss garnirt man mit ausgebohrten Carotten und Rüben, und mit Schoten. Man richtet dann die Eier im Kranz auf einer Schüssel an, glasirt sie mit Aspic und füllt in die Mitte des Kranzes einen mit Mayonnaise angemachten Salat von jungen Gemüsen.

— à la Karolyi. **— nach Karolyi.**

Man bereitet eine recht kräftige Tomatensosse. Dann schneidet man ovale Schinkenscheiben und poschirt die nöthige Anzahl Eier. Man giesst den Boden der Schüssel voll Sosse, legt die Schinkenscheiben

hinein, auf jede derselben ein Ei, spritzt auf jedes Ei vermittelst einer Sterntülle eine Rose von Hühnerfarce, legt ringsherum dreieckige Brodkrutons und stellt die Schüssel zugedeckt auf eine mit kochendem Wasser gefüllte Kasserolle, um die Eier heiss und die Farce gar zu machen. In die Mitte der Rosen füllt man zuletzt ein Salpicon von kleingeschnittenen Trüffeln.

Oeufs à la ravigotte. **Eier mit frischen Kräutern.**

Die Eier in Becherformen, welche fett mit Butter gestrichen und mit gehackter Petersilie, Kerbel und Esdragon ausgestreut sind, geschlagen und in kochendem Wasser gar gemacht. Das Wasser muss über die Formen stehen. Nebenbei giebt man eine Sosse von frischen Kräutern.

— à la Régence. **— nach Regentschafts Art.**

In harte Eier macht man an der Spitze einen runden Einschnitt, entfernt das Gelbe und ersetzt es durch Hühnerfarce, klebt mit Eiweiss die ausgestochene Spitze wieder ein und lässt die Eier in heissem Wasser gar werden. Mit einer Suprême-Sosse begossen.

— à la Reine. **— auf Königin Art.**

Man vermischt ein Hühnerpüree mit mehreren Eigelben, füllt es in eine mit Trüffel decorirte Form und macht es im Bainmarie gar. Das Püree wird dann auf einen Broduntersatz ausgestürzt, mit verlorenen Eiern im Kranz umgeben und weisse Sosse nebenbei gegeben.

— à la Rohan. **— nach Rohan.**

Verlorene Eier auf einem Rand von Hühnerpüree angerichtet und Spargelspitzen in die Mitte gefüllt. Nebenbei giebt man weisse Sosse.

— à la Rossini. **— nach Rossini.**

(Kalt.) Harte Eigelbe mit Knoblauch und Sardellen verrieben und mit Mayonnaisensosse und Mostrich verlängert. Mit dieser Sosse und gedämpftem Aalfleisch einen Salat gemacht und mit weichen Eiern belegt. Ringsherum legt man einen Salat von gemischten Gemüsen.

— à la Rossini. **— nach Rossini.**

Verlorene Eier auf Gänseleberscheiben angerichtet, eine Trüffelscheibe obenauf und mit Trüffelsosse begossen.

— à la Rothschild. **— nach Rothschild.**

Porzellankästchen werden fett mit Butter ausgestrichen. Auf den Boden legt man eine dicke rohe Trüffelscheibe, füllt ein wenig braune Sosse und zwei rohe Eigelbe hinein, würzt mit Salz und Pfeffer, bestreut die Eier dick mit gehackten Trüffeln und ein wenig geriebener Semmel und legt ein Stück Butter obenauf. Man macht die Eier im Ofen in 5—6 Minuten gar.

Oeufs à la Saint Hubert. **Eier nach St. Hubertus.**

Gebratenes Wildfleisch irgend welcher Art wird fein gehackt und mit Pfeffer-Sosse angemacht. Man richtet es an und legt weichgekochte, durchgeschnittene Eier, das Gelbe nach oben, rings herum. Zwischen die Eierhälften stellt man aufrecht Hahnenkämme von geröstetem Brod.

— Sainte Maximin. **— nach St. Maximinus.**

Tomatenhälften, mit Petersilie und etwas Knoblauch bestreut, auf einer fett mit Butter gestrichenen Schüssel angerichtet. In jede Hälfte ein Ei geschlagen, mit Salz, Pfeffer, Käse und gerösteter Semmel bestreut und im Ofen gebacken.

— en sandwiches. **Butterbrode mit Eiern.**

(Kalt.) Harte Eier in Scheiben geschnitten, zwischen zwei mit Butter gestrichene Weissbrodscheiben gelegt, mit Salz und gehackter Brunnenkresse bestreut und die Brödchen in gewünschter Grösse geschnitten.

— au sardines. **Eier mit Sardinen.**

Das Fleisch der Oelsardinen wird auf eine mit Butter gestrichene Schüssel gelegt, die Eier darüber geschlagen und im Ofen gebacken.

— en saucisses. **Eierwürste.**

Rohe Eier werden mit Sahne, Salz, Pfeffer, einpassirten Kräutern und gehackten Champignons vermischt, gut durchgeschlagen, in Schafdärme gefüllt, fingerlang abgebunden, in heissem Wasser gar gemacht und abgekühlt. Man schneidet sie in Stücke, wärmt sie in Brühe und richtet sie mit Kartoffelpüree an.

— à la Soubise. **Eier nach Soubise.**

Zwiebelringe in Butter und Brühe weich gedämpft, mit Tafelbouillon und Bechamel vermischt und mit Eierscheiben schichtweise angerichtet.

— soufflés au parmesan. **Eier-Auflauf mit Käse.**

Man rührt 5 Eigelbe mit etwas Schlagsahne, frischer Butter, einer Hand voll geriebenen Parmesan-, Schweizerkäse und etwas Cayennepfeffer gut durch, zieht den Schnee der Eier unter und füllt die Masse in ausgestrichene Papier- oder Porzellankästchen. Man streut etwas Käse auf und backt die Eier in mässig heissem Ofen.

— soufflés à la Polignac. **— nach Polignac.**

Eigelb mit Butter, Pfeffer, gehackten Champignons, Charlotten und Petersilie wie eine holländische Sosse abgeschlagen. Nachdem die Sosse etwas abgekühlt, mit dem geschlagenen Eiweiss vermischt, die Masse in kleine Porzellankästchen gefüllt und langsam gebacken.

Oeufs à la suisse. **Eier nach schweizer Art.**

Dünne Scheiben Schweizerkäse auf eine mit Butter gestrichene Schüssel gelegt, die Eier darüber geschlagen wie Spiegeleier, aber nur zur Hälfte gebacken, dann geschlagenes Eiweiss darüber gestrichen, mit Parmesankäse bestreut und gratinirt.

— sur le plat. **— auf der Schüssel gebacken.**

Die Eier auf eine mit Butter gestrichene Schüssel geschlagen und im Ofen gar gemacht.

— en surprise. **— mit Ueberraschung.**

(Kalt.) Gekochte Eier schneidet man auf, höhlt das Gelbe aus und füllt an die Stelle ein Gänseleberpüree. Man setzt die Eier in Becherformen mit Aspic ein, stürzt sie aus und richtet sie auf einer Etagère an.

— à la Tartar. **— nach Tartaren Art.**

(Kalt.) Harte Eier der Länge nach durchgeschnitten, das Gelbe herausgenommen und die Eierhälften mit recht dicker Tartar-Sosse gefüllt, auf einen Teller gelegt und das Eigelb durch ein Farcesieb darüber gestrichen. Die Eier dann auf einer Schicht Kopfsalat angerichtet und mit einem Kranz von Salzgurken- und rothe Rübenscheiben umgeben. Nebenbei giebt man Tartar-Sosse.

— à la Tartar. **— nach Tartaren Art.**

(Kalt.) Man höhlt hartgekochte Eier aus und füllt sie mit einem Hachee von Wildfleisch, Geflügel oder Fisch, mit Tartar-Sosse angemacht. Die so zubereiteten Eier setzt man mit Aspic in eine Bordurenform ein, stürzt diese dann aus, füllt die Mitte mit Gemüse-Salat und giebt Tartar-Sosse nebenbei.

— à la toscane. **— auf toscanische Art.**

Gebackene Eier mit Schinkenscheiben im Kranz angerichtet, in die Mitte sautirte Hammelnieren gefüllt.

— à la Trianon. **— nach Trianon Art.**

Artischockenböden mit Hühnerpüree gefüllt, auf jeden ein rund ausgestochenes poschirtes Ei gelegt, mit weisser Sosse begossen und eine zackig ausgestochene Trüffelscheibe obenauf gelegt.

— à la tripe. **— mit Zwiebelscheiben.**

Harte Eier in Scheiben geschnitten, mit Zwiebelscheiben, welche in Milch weich gekocht wurden, vermischt. Mit der Milch eine weisse Sosse gemacht, diese über die Eier gegossen, gut gemischt, angerichtet und mit dreieckigen, gerösteten Brodscheiben verziert.

— à la Troubadour. **— auf Minnesänger Art.**

Man streicht Becherformen mit Butter aus, schlägt in jede ein frisches Ei, salzt und pfeffert es und macht die Eier im Wasserbade gar. Kleine, blind gebackene Blätterteig-Tarteletten füllt man zur Hälfte mit Gänseleberpüree und stellt die ausgestürzten Eier darauf. Man giebt dann etwas braune Trüffelsosse darüber.

Oeufs Turbigo. **Eier nach Turbigo.**

Spiegeleier mit kleinen gerösteten Würstchen garnirt.

— **de vanneaux brouillés.** **Rühreier von Kibitzeiern.**

Die Eier ausgeschlagen und mit dem Schneebesen in einer Kasserolle steif gemacht.

— **de vanneaux brouillés aux truffes.** — **von Kibitz-Eiern mit Trüffeln.**

Wenn die Eier ziemlich fertig sind, mischt man Trüffelscheiben darunter.

— **de vanneaux à la Czarine.** **Kibitz-Eier nach Czarinnen Art.**

Gänseleberpüree mit Tafelbouillon vermischt, erhaben angerichtet, die geschälten Eier herumgelegt. Obenauf frisch gekochte Trüffelscheiben.

— **de vanneaux à la Demidoff.** — **nach Demidoff.**

(Kalt.) Teigkrusten mit Hühnerfarce, welcher Esdragonblätter beigemischt werden, gefüllt. Wenn die Masse steif geworden, legt man obenauf einen Ring von Kräuterbutter, recht grün, und stellt das geschälte Ei in die Mitte. Unten herum spritzt man gehackten Aspic.

— **de vanneaux à la Marguérita.** — **nach Margareten Art.**

Man backt kleine Krustaden, füllt sie mit Hühnerpüree, stellt in jede ein abgeschältes Kibitzei, bestreicht es mit Sahnenfarce von Hühnern und decorirt die Spitze mit Trüffeln in Form einer Sternblume. Man macht die Farce, mit Papier bedeckt, gar, richtet die Eier an und giebt Suprême-Sosse darüber.

— **de vanneaux à la Michelet.** — **nach Michelet.**

(Kalt.) Salat von Rehfleisch, grünen Bohnen und Tomaten. Die Kibitzeier herumgelegt. Mayonnaise nebenbei gegeben.

— **de vanneaux à la Mozart.** — **nach Mozart.**

(Kalt.) Runde Brodkrusten mit Leberpüree, welches mit Zunge, Trüffeln und Pistazien vermischt ist, bestrichen, ein geschältes Kibitzei obenauf gelegt und mit Fleischsulz überzogen.

— **de vanneaux en omelettes.** **Gerollte Kibitz-Eier.**

Die Eier in einer Pfanne gebacken und wie gewöhnlich aufgerollt.

— **de vanneaux printanière.** **Kibitz-Eier auf Frühlings Art.**

(Kalt.) Salat von Hühnerfleisch und Trüffeln in Teigkrusten angerichtet, obenauf ein geschältes Kibitzei.

— **de vanneau à la royale.** — **nach königlicher Art.**

Ovale Teigkrusten mit halb Trüffel-, halb Gänseleberpüree gefüllt, die geschälten Eier obenauf gelegt, mit Madeira-Sosse, welche mit Trüffelpüree vermischt ist, begossen.

Oeufs à la Vatel. **Eier nach Vatel.**

Ragout von Lamm- oder Kalbsmilch, mit Trüffeln und Tomatenmus vermischt, in Papierkästen gefüllt. In jedes Kästchen ein frisches Ei geschlagen, einen Löffel saure Sahne darauf gegossen und im Ofen gar gemacht.

— à la Véron. **— nach Véron.**

Von harten Eiern wird die Spitze abgeschnitten und das Gelbe herausgenommen. Man füllt die Eier mit Hühnerpüree, welches mit gehackten Trüffeln und Zunge vermischt ist und stellt sie, die Oeffnung nach unten, auf kleine Artischockenböden. Hierauf werden sie mit weisser Sosse überzogen, mit Käse bestreut und im Ofen gratinirt.

— à la Zingara. **— nach Zingara.**

Geröstete Brodkrusten auf eine Schicht Tomaten-Sosse gelegt. Auf die Brodkrusten geröstete Schinkenscheiben und obenauf in Oel gebackene Eier. Mit Tafelbouillon bestrichen.

Omelette. **Gerollte Eier, gerollte Rühreier.**

Rühreier in einer Pfanne gebacken und aufgerollt.

— à l'algérienne. **— Eier nach algerischer Art.**

Die Eier gebacken und vor dem Aufrollen mit Reis, welcher mit Tomatenmus vermischt ist, gefüllt. Tomaten-Sosse nebenbei gegeben.

— à l'américaine. **— Eier nach amerikanischer Art.**

Hummer in Weisswein und Tomatenpüree mit Kräutern gekocht, ausgebrochen und in Stücke geschnitten, mit der kurz eingekochten Sosse vermischt. Die Eier werden, wenn gebacken, hiermit gefüllt und angerichtet.

— à l'américaine. **— Eier nach amerikanischer Art.**

Man macht eine gewöhnliche Omelette, welche mit gehacktem Schinken und gebratenen Nieren, je halb und halb, gefüllt wird. Man rollt die Eier auf, richtet sie an und sossirt mit Tomaten-Sosse.

— du carême. **Fasten-Rühreier.**

Die Eier vor dem Aufrollen mit einem Ragout von Austern, Krebsschwänzen und Champignons gefüllt.

— aux cêpes. **Gerollte Eier mit Steinpilzen.**

Die Eier mit in Scheiben geschnittenen, in Butter und saurer Sahne mit gehackten Zwiebeln und Petersilie gar gemachten Steinpilzen gefüllt.

— aux champignons. **— Eier mit Edelpilzen.**

Die Eier mit in weisser Sosse angemachten frischen Champignons gefüllt.

— à la charcutière. **— Eier nach Schlächterin Art.**

Zwiebelscheiben mit Speckwürfeln geröstet und mit Blutwurstscheiben und Mostrich vermischt in die Eier gefüllt. Mostrich-Sosse nebenbei gegeben.

Omelette au chasseur. **Gerollte Eier nach Jäger Art.**

Die Eier vor dem Aufrollen mit Fasanen- oder anderem Wildpüree gefüllt. Nebenbei giebt man eine mit den Wildknochen verkochte braune Sosse.

— à la châtelaine. **— Eier nach Schlossherrin Art.**

Magerer Speck in Würfel geschnitten, angebraten, mit Champignons und Trüffelscheiben vermischt und mit brauner Sosse und Weisswein gekocht. Das ausgelöste Fleisch eines gebratenen Rebhuhnes dazu gethan und das Ragout kurz eingekocht. Hiermit die Eier gefüllt, die übrige Sosse herum gegossen.

— aux choux de Bruxelles. **— Eier mit Rosenkohl.**

Die Eier mit angemachtem Rosenkohl gefüllt.

— aux chou-fleurs. **— Eier mit Blumenkohl.**

Die Eier mit dick eingekochtem Blumenkohl-Mus gefüllt.

— aux concombre. **— Eier mit Gurken.**

Die Eier mit in Sahne gedämpften Gurken gefüllt.

— aux crevettes. **— Eier mit Krabben.**

Die Eier mit ausgebrochenen Krabbenschwänzen, welche mit Krabbensosse und gehackter Petersilie vermischt sind, gefüllt.

— au croûtons. **— Eier mit Brodkrusten.**

In Butter gebratene Brodwürfel werden in die Eier geschüttet, mit diesen gebacken und gerollt.

— à la Durand. **— Eier nach Durand.**

Zwischen die Eiermasse thut man in grosse Würfel geschnittene Artischockenböden und Champignons. Vor dem Aufrollen füllt man ein Ragout von Trüffeln und Spargelspitzen, in Butter geschwenkt, in die Mitte.

— à l'écarlate. **— Eier mit Liebesäpfel.**

Die Eier mit Sahne und Tomatenpüree vermischt, gebacken, gerollt und mit Tomatensosse begossen.

— à l'égyptienne. **— Eier nach egyptischer Art.**

Wachtelbrüste steif gemacht, mit Trüffelscheiben vermischt und mit brauner Sosse, in welcher die Wachtelknochen ausgekocht werden, vermischt, in die Mitte der Eier gefüllt.

— aux épinard. **— Eier mit Spinat.**

Die Eier vor dem Aufrollen mit Spinat gefüllt.

— à la fermière. **— Eier auf Pächterin Art.**

Man bereitet eine Omelette aus Eiern mit etwas dicker Sahne vermischt, rollt sie auf und sossirt mit aufgelöster Tafelbouillon, der Esdragonblätter beigemischt sind.

Omelette aux filets de soles. **Gerollte Eier mit Seezungen.**

Seezungenfleisch in Würfel geschnitten, in Butter steif gemacht, mit den Eiern vermischt und gebacken. Von Fischbrühe macht man mit einigen Eigelben und Citronensaft etwas holländische Sosse und giesst sie ringsherum.

— aux fines herbes. **— Eier mit Kräutern.**

Die Eier mit gehackter Petersilie oder Schnittlauch vermischt, gebacken und gerollt.

— flamande. **— Eier nach flämischer Art.**

Die Eier mit Spinat, welcher mit etwas gehackter Zwiebel einpassirt wird, gefüllt und mit Scheiben von Kalbsbrägen belegt. Ueber die Eier giesst man braune Butter, welche mit gehackter Petersilie und Citronensaft geschärft ist.

— au foie de veau. **— Eier mit Kalbsleber.**

Kalbsleber in Würfel geschnitten, mit gehackter Petersilie, Zwiebel und Champignons in Butter gedämpft und in die Mitte der Eier gefüllt.

— aux foies de volaille. **— Eier mit Geflügellebern.**

Die Lebern in Butter mit gehackter Zwiebel, Petersilie und Champignons geschwitzt und in die Mitte der Eier gefüllt.

— aux fonds d'artichauts. **— Eier mit Artischocken.**

Die Eier mit in Würfel geschnittenen Artischockenböden vermischt, gebacken und mit Tafelbouillon beträufelt.

— à la forestière. **— Eier nach Försterin Art.**

Rühreier von Fasaneneiern mit in Butter gedämpften Morcheln gefüllt.

— franco-russe. **— Eier auf französisch-russische Art.**

Man fertigt drei Omeletten an. Eine füllt man mit grünen Spargelspitzen, die andere mit Wasserrübenpüree, die dritte mit Carotten. Man richtet die Omeletten nebeneinander an, legt auf jede ein Bouquet Gemüse und zwar Spargelspitzen, weisse Zwiebeln und Carotten. Man giesst etwas Bechamelsosse rings herum und legt Trüffelscheiben symmetrisch hinein.

— au fromage. **— Eier mit Käse.**

Die Eier mit geriebenem Käse vermischt und gebacken.

— à la hollandaise. **— Eier auf holländische Art.**

Die Eier mit durchgestrichenen Sardellen vermischt, gebacken, gerollt und angerichtet, mit halb zerlassener Kräuterbutter begossen und obenauf eine Reihe geräucherter Lachsscheiben gelegt.

— aux huîtres. **— Eier mit Austern.**

Die Eier mit Austernragout gefüllt.

— aux huîtres. **— Eier mit Austern.**

Die Eier vor dem Aufrollen mit ganzen Austern, welche mit weisser Sosse gebunden sind, gefüllt.

Omelette à l'indienne. **Gerollte Eier nach indischer Art.**

Eine kleine Zwiebel gehackt, in Butter geschwitzt, mir Currypulver bestreut und mit Sahne weich gekocht. Hiermit werden die Eier vermischt, gebacken und vor dem Aufrollen mit Bouillon-Reis gefüllt.

— à l'italienne. **— Eier mit Tomaten.**

Durchgeschnittene Tomaten von Haut uud Kernen befreit, werden in Oel mit Zwiebelscheiben geschwitzt, bis alle Feuchtigkeit verkocht ist und hierauf in die Eier eingewickelt.

— au jambon. **— Eier mit Schinken.**

Gehackter, gekochter Schinken mit den Eiern vermischt, gebacken u. gerollt.

— au jambon. **— Eier mit Schinken.**

Die Eier werden mit Schinken, welchen man mit Butter und Bechamelsosse gestossen und durchgestrichen hat, gefüllt.

— aux laitances. **— Eier mit Karpfenmilch.**

Steif gemachte Karpfenmilch in Stücke geschnitten, mit Bier- oder Rothwein-Sosse geschwenkt und in die Mitte der Eier gefüllt.

— au lard. **— Eier mit Speck.**

Brustspeck in Würfel geschnitten, in Butter geröstet, die Eier dazu gegossen und aufgerollt.

— à la Médicis. **— Eier nach Medicis.**

Ausgelöste Krammetsvögel-Brüste in Butter angeschwitzt, mit Weisswein und brauner Sosse weichgedämpft, mit Trüffel- und Champignonsscheiben vermischt. Die Eier angerichtet und das Ragout herumgelegt.

— à la milanaise. **— Eier nach mailänder Art.**

Die Eier werden mit kurz geschnittenen, in Butter, Tomatenmus und Parmesankäse geschwenkten Maccaroni gefüllt.

— à la moëlle. **— Eier mit Ochsenmark.**

Man reibt Ochsenmark und Mandeln, dazu einige bittere, mit Milch und Orangenblüthenwasser fein, vermischt damit ganze und einige Eigelbe, sowie in Würfel geschnittene Früchte. Fügt einige geschlagene Eiweiss hinzu, backt die Omelette in der Pfanne, rollt sie auf, legt sie auf eine lange Schüssel und glasirt mit Zucker.

— aux morilles. **— Eier mit Morcheln.**

Die Eier vor dem Aufrollen mit gedämpften Morcheln gefüllt.

— à la Mornay. **— Eier nach Mornay.**

Die Eier mit einem Ragout von Hühnerfleisch und Trüffeln, welches mit Bechamelsosse angemacht ist, gefüllt, angerichtet, mit Bechamelsosse überzogen, mit Käse bestreut und gratinirt.

— aux moules. **— Eier mit Muscheln.**

Die Eier mit Seemuscheln in weisser Sosse, welche mit der Muschelbrühe verkocht ist, gefüllt.

Omelette mousseline à la Bedford. — **Gerollte Schaum-Eier nach Bedford.**

Die gut gerührten Eigelbe mit dem Schnee des Eiweiss vermischt, gebacken und gerollt.

— à la Nantua. — **Eier nach Nantua.**

Die Eier mit Krebsragout gefüllt, angerichtet, mit Bechamelsosse überzogen, mit Käse bestreut und gratinirt.

— aux oeufs de vanneaux à l'aurore. — **Kibitz-Eier.**

Die Eier werden aufgerollt und mit klein geschnittenen Tomaten, ohne Haut und Kerne, welche in Butter recht trocken geschwitzt werden, gefüllt. Nach dem Anrichten wird die Omelette mit dicker Bechamelsosse überzogen und, mit Käse bestreut, im Ofen gratinirt.

— à l'oseille. — **Eier mit Sauerampfer.**

Die Eier mit Sauerampfer gefüllt.

— à la paysane. — **Eier auf Bäuerin Art.**

Tomaten in Stücke geschnitten und in Butter geschwitzt, bis die Feuchtigkeit aufgesogen ist. Die Eier in einem Napf geschlagen, welchen man vorher mit Knoblauch bestreicht, mit Petersilie, Pfeffer, Salz und den kalten Tomaten vermischt. Wie gewöhnlich gebacken.

— aux petits pois. — **Eier mit Schoten.**

Die Eier mit in Butter geschwenkten Schoten gefüllt.

— aux pointes d'asperges. — **Eier mit Spargelspitzen.**

Die Eier mit in Butter geschwenkten Spargelspitzen gefüllt.

— aux pointes de houblon. — **Eier mit Hopfenkeimen.**

Die Eier mit in Butter gar geschwitzten Hopfenkeimen gefüllt.

— à la portugaise. — **Eier nach portugisischer Art.**

Die Eier werden mit gehackten Oliven und Kräutern, sowie mit kleingeschnittenen Sardellen und Pfeffer vermischt, gebacken und aufgerollt. Ringsherum giebt man eine Tomatensosse.

— à la provençale. — **Eier nach provenzalischer Art.**

Die Eier gebacken und vor dem Aufrollen mit in Oel hellgelb gebratenen Zwiebelscheiben gefüllt. Mit kräftigem Fleischsaft begossen.

— à la provençale. — **Eier nach provenzalischer Art.**

Die Eier mit in Oel geschwitzten Zwiebeln und Morcheln, welchen noch gehackte Oliven und in Würfel geschnittene Sardellen hinzugefügt werden, gefüllt.

— aux queues d'écrevisses. — **Eier mit Krebsschwänzen.**

Die Eier mit Krebsschwänzen, welche mit Krebs-Sosse angemacht sind, gefüllt.

Omelette au riz de veau. **Gerollte Eier mit Kalbsmilch.**

Die Eier mit einem Ragout von Kalbsmilch, in Würfel geschnitten, gefüllt.

— aux rognons. **— Eier mit Nieren.**

Die Eier vor dem Aufrollen mit geschwenkten Hammel- oder Kalbsnieren gefüllt.

— à la romaine. **— Eier nach römischer Art.**

Die Eier mit Geflügellebern gefüllt und mit gefüllten Lerchen umgeben. Nebenbei eine Trüffelsosse.

— à la rouennaise. **— Eier nach rouennaiser Art.**

Entenleberpüree mit den Eiern vermischt und wie gewöhnlich gebacken. Die Sosse dazu macht man von einem Glase Rothwein mit Tafelbouillon, welches man zu einem Drittel einkochen lässt.

— à la russe. **— Eier nach russischer Art.**

Die Eier mit Caviar gefüllt. Diese Omelette kann auch kalt aufgetragen werden und wird in jedem Falle erst kurz vor dem Anrichten gefüllt.

— à la suédoise. **— Eier nach schwedischer Art.**

In Wasser abgewellte Brennnesseln ausgedrückt, fein gehackt, in Butter mit etwas Zwiebel geschwitzt und, mit den Eiern vermischt, gebacken.

— aux tomates. **— Eier mit Liebesäpfel.**

Die Eier mit gut abgeschmecktem und stark eingekochtem Liebesapfelmus gefüllt.

— aux truffes. **— Eier mit Trüffeln.**

Die Eier werden mit in Scheiben geschnittenen, in Madeira- und brauner Sosse gar gemachten Trüffeln gefüllt.

— de voyageur. **— Eier für Reisende.**

Die Eier gebacken und, wenn sie kalt geworden sind, mit gestossenem Schinken und Hühnerfleisch, welches mit gleicher Menge Butter vermischt ist, gefüllt und aufgerollt.

Paté d'oeufs à la marseillaise. **Eierpastete nach marseiller Art.**

Harte Eier in Scheiben geschnitten, mit in Oel gar gemachten Zwiebel- und Trüffelscheiben und Bechamelsosse vermischt, werden in einen Teigrand gethan, mit Kartoffelpüree bedeckt, mit Butter beträufelt und die Pastete im Ofen gebacken.

Rissoles d'oeufs. **Halbmonde mit Eier gefüllt.**

Harte Eier in kleine Würfel geschnitten, mit weisser Sosse vermischt und mit der Masse Halbmonde von Blätterteig gefüllt, welche in Eier und Semmel umgewälzt und in Fett ausgebacken werden.

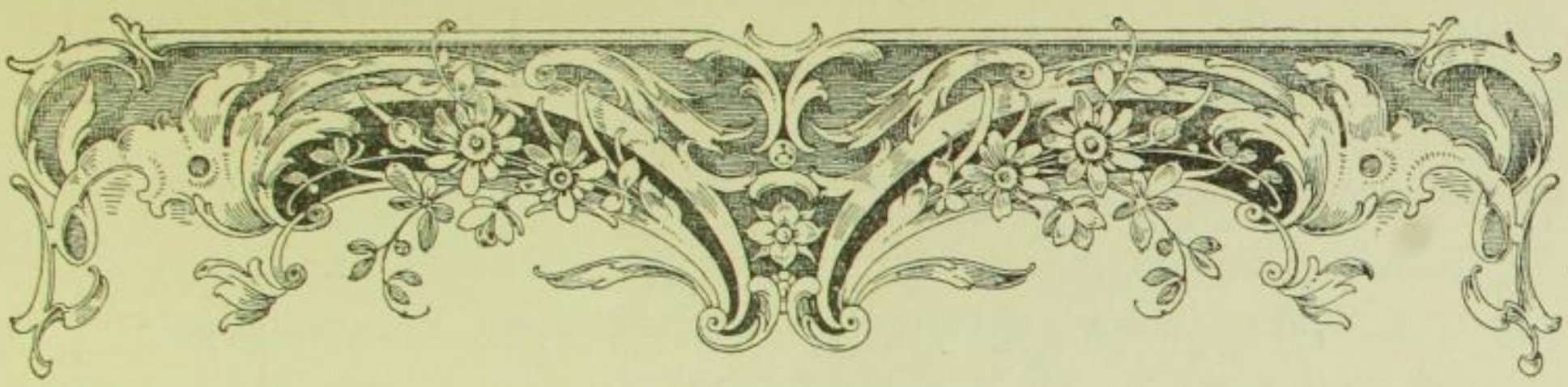
Vol au vent d'oeuf à la Sully. **Blätterteig-Pastete nach Sully.**

Wird mit Champignons-Püree und Rühreiern schichtweise gefüllt und Tomaten-Sosse nebenbei gegeben.

III. Abtheilung.

Les hors d'oeuvre.

Die Vorgerichte.



Ailerons à la Villeroi. **Gefüllte Flügel nach Villeroi.**

Puten- oder Poulardenflügel ausgelöst, mit Farce gefüllt und weich gedämpft. Nachdem sie erkaltet, durch eine Villeroi-Sosse gezogen, panirt und ausgebacken.

Amourettes à la Villeroi. **Gebackenes Rückenmark nach Villeroi.**

Steif gemachtes Rückenmark von Ochsen oder Kalb in fingerlange Stücke geschnitten, durch Villeroi-Sosse gezogen, panirt und ausgebacken.

Anchois frits. **Gebackene Sardellen.**

Gewässerte und aus den Gräten gerissene Sardellen in Mehl gewälzt, durch Backteig gezogen und in Fett ausgebacken.

Anchois en papillotte. **Sardellen in Teigkrusten.**

Man rollt von ungezuckertem Hefenteig eine dünne Platte aus, schneidet sie in länglich viereckige Stücke und wickelt in jedes einige entwässerte Sardellenfilets. Die Sardellen werden dann ausgebacken und mit gebackener Petersilie angerichtet.

Aspic de crevettes. **Krabben in Sulz.**

Man chemisirt die Formen mit Aspic und decorirt den Boden mit Krabbenschwänzen. Von gebratenem oder gekochtem Hühnerfleisch bereitet man mit weisser Sosse ein Püree, fügt ebensoviel Krabbenpüree und etwas Hummermark hinzu, sowie etwas Gelatine, würzt die Masse mit Cayennepfeffer und füllt damit die Formen, welche mit Aspic vollgegossen werden.

Attereaux d'huîtres. **Spiesschen mit Austern.**

Steif gemachte Austern abwechselnd mit Champignonscheiben auf Holzspeile gespiesst, mit weisser Sosse überzogen, panirt und ausgebacken. Die Hölzer herausgezogen und durch Silberspiesse ersetzt.

Attereaux à la moderne. **Spiesschen auf neue Art.**

Runde Scheiben (3 cm. Durchmesser) von Kalbsmilch, Zunge, Trüffeln und Champignons auf Holzspeile gespiesst, mit Villeroi-Sosse von allen Seiten überzogen, panirt und ausgebacken. Die Holzspeile herausgezogen und durch kleine Silberspiesse ersetzt.

Beignets d'anchois. **Sardellen-Krapfen.**

Die Sardellen gewässert und getheilt, jeder Theil um eine kleine Kugel von Fischfarce gewickelt, durch Backteig gezogen und ausgebacken.

— de grenouilles. **Krapfen von Froschkeulen.**

Gekochte Froschkeulen durch Backteig gezogen und ausgebacken.

— à la Mogador. **Mogador-Krapfen.**

Gekochtes Ochsenmark in dicke Scheiben geschnitten, mit Salz und Cayennepfeffer bestreut, durch kräftige braune Sosse gezogen und in gehackte Trüffeln umgewälzt. Wenn die Scheiben gut erkaltet sind, durch Ausbacketeig gezogen und ausgebacken.

— de tortue. **Schildkröten-Krapfen.**

Viereckige Stücke Schildkrötenfleisch mit Citronensaft, Pfeffer, Salz und Oel marinirt, durch Ausbacketeig gezogen und in Fett ausgebacken.

Bouchées au chasseur. **Jäger-Mundbissen.**

Blätterteig-Pasteten mit Rebhühnerpüree gefüllt.

— aux crevettes. **Mundbissen mit Krabben.**

Blätterteig-Pastetchen mit einem Ragout von Krabbenschwänzen, welches mit Krabbensosse angemacht ist, gefüllt.

— à la Dauphine. **— nach Thronfolgerin Art.**

Hahnennieren, Hahnenkämme und Trüffeln in Würfel geschnitten, mit holländischer Sosse angemacht, mit einem Theil Nudeln vermischt und in kleine Blätterteig-Pasteten gefüllt.

— à la Duchesse. **— nach Herzogin Art.**

Blätterteig-Pasteten in der Grösse eines Zweimarkstückes mit Hühnerpüree, welches mit gehackten Trüffeln und mit guter Sahne vermischt ist, gefüllt.

— de homards. **— mit Hummer.**

Blätterteig-Pasteten mit Hummerragout gefüllt.

— aux huîtres. **— mit Austern.**

Blätterteig-Pasteten mit Austernragout gefüllt.

— de mauviettes à la bohémienne. **— von Lerchen auf böhmische Art.**

Brioche in kleinen zackigen Formen gebacken, ausgehöhlt, mit Wildpüree gefüllt und eine gefüllte Lerche obenauf gelegt, mit Trüffelsosse begossen.

Bouchées à la Montgelas. **Mundbissen nach Montgelas.**
Blätterteig-Pasteten mit braunem oder weissem Ragout von Trüffeln, Ochsenzunge, Kalbsmilch, Hühnerfleisch und Champignons gefüllt.

— à la pèrigueux. **— mit Trüffeln.**
Blätterteig-Pastetchen mit würflig geschnittenen Trüffeln, in brauner Sosse angemacht, gefüllt.

— aux queues d'écrevisses. **— mit Krebsschwänzen.**
Blätterteig-Pastetchen mit Krebsragout gefüllt.

— à la Régence. **— nach Regenten Art.**
Blätterteig-Pasteten mit einem braunen Ragout von Aalquappen-Lebern, Karpfenmilch, Krebsschwänzen und Champignons gefüllt.

— à la royale. **— auf königliche Art.**
Blätterteig-Pastetchen mit einem Ragout von Gänseleber, Hühnerfleisch, Kalbsmilch und Champignons mit Bechamelsosse angemacht, gefüllt.

— à la toulouse. **— nach toulouser Art.**
Blätterteig-Pasteten mit einem weissen Ragout von Gänseleber, Trüffeln und Champignons gefüllt.

— de truffes à la hanovrienne. **Trüffel-Mundbissen auf hannoversche Art.**
Hannoversche Trüffeln ausgehöhlt, mit Rebhühner-Ragout, welches mit schwarzen Trüffeln vermischt ist, gefüllt.

— de truite à la Béchamel. **Mundbissen von Forellen nach Bechamel.**
Gekochtes Forellenfleisch in Würfel geschnitten, mit Trüffeln, Champignons und Krebsschwänzen vermischt, mit Bechamelsosse angemacht in die Blätterteig-Pasteten gefüllt.

Boudins d'anguille à la crême. **Aalwürstchen mit Sahne.**
Mit guter Sahne vermischte Aalfarce in Schweins- oder Schafdärme gefüllt, in Milch gar gemacht. Die Würstchen abgetrocknet, mit einer Nadel durchstochen, langsam geröstet oder in Butter hellgelb gebraten. Nebenbei giebt man eine venetianische Sosse.

— blancs, à la Soubise. **Weisse Würstchen nach Soubise.**
Gekochtes Hühnerfleisch, Kalbseuter und eingeweichtes Weissbrod zusammen gestossen, mit Eigelben, Zwiebelpüree und Trüffeln vermischt und gehörig gewürzt. Die Masse in Schweinsdärme gefüllt, abgebunden und in Wasser steif gemacht. Die Würstchen abgetrocknet und auf dem Rost gebraten.

— de cervelle de veau. **Gehirnwürste.**
Rohes, fein gehacktes Kalbshirn mit in Butter geschwitzten Kräutern, Champignons und einigen Eigelben vermischt. Diese Masse in gereinigte Därme gefüllt und gar gemacht. Nachdem sie abgetrocknet sind, bratet man sie in Krebsbutter langsam braun.

Boudins de foies gras. **Gänseleber-Würstchen.**
Leberfarce mit Gänseleberstücken und Trüffeln vermischt, in Därme gefüllt und gar gemacht. Die Würstchen in Butter gebraten und nebenbei eine Trüffelsosse gegeben.

— noirs, grillés. **Geröstete Blutwürstchen.**
Kleine Blutwürste oder grössere Würste in Stücke geschnitten, auf dem Rost langsam gebraten.

— de poisson, à la polonaise. **Polnische Fischwürstchen.**
Fischfarce in Mehl gerollt und zu einem S geformt. Die S mit einem Holzspeil durchstochen, damit sie die Form behalten und gar gemacht. Hierauf panirt und ausgebacken.

— à la Richelieu. **Würstchen nach Richelieu.**
Hühnerfarce im Löffel geformt, mit Champignonspüree gefüllt. In Fleischbrühe gar gemacht und mit einer weissen Sosse angerichtet.

— de volaille. **Geflügel-Würstchen.**
Feine Hühnerfarce mit gehackten Trüffeln vermischt, in Därme gefüllt und gar gemacht. Die Würstchen geröstet oder in Butter hellgelb gebraten. Nebenbei giebt man eine weisse Sosse.

— de volaille aux truffes. **Hühner-Würstchen mit Trüffeln.**
Hühnerfarce mit Trüffeln vermischt, mit Mehl zu kleinen Würstchen gerollt, mit dem Messer etwas flach gedrückt und in Wasser gar gemacht. Die Würste in Ei und Semmel gewälzt und ausgebacken.

Brochettes d'huîtres à la diable. **Austern-Spiesschen nach Teufels Art.**
Je acht grosse steif gemachte Austern werden auf einen Holzspeil gespiesst, in Ei umgekehrt und mit englischem Senf bestreut, in Semmel gewälzt und ausgebacken. Nebenbei giebt man eine Colbertsosse mit fein gehackten spanischen Pfefferschoten vermischt.

Caisses de grives au gratin. **Kästchen mit Krammetsvögeln.**
Gratinfarce von dem Keulenfleisch und Eingeweiden der Krammetsvögel wird in Porzellan- oder Papierkästchen gefüllt und das ausgelöste und in Butter gar gemachte Brustfleisch obenauf gelegt. Mit brauner Sosse, welche mit den Knochen verkocht ist, angerichtet.

— d'ortolans à la périgueux. **— mit Fettammern und Trüffeln.**
Die Ortolanen gebraten, in die Kästchen gelegt und mit Trüffelsosse begossen.

— de perdreaux. **— mit Rebhühnern.**
Rebhühnerfleisch in Scheiben von der Grösse eines Markstückes geschnitten, mit der gleichen Menge Trüffelscheiben vermischt und mit brauner Sosse, in der Trüffelscheiben und Rebhühnerknochen verkocht sind, angemacht. In geölte Papierkästchen oder Porzellanschalen gefüllt.

Canapés aux anchois. **Röstbrodschnitten mit Sardellen.**

(Kalt). Geröstete runde oder viereckige Weissbrodschnitten mit Sardellenbutter gestrichen und mit gehackten Eiern, Petersilie oder Sardellen verziert.

— d'anchois à la remoulade. **— mit Sardellen und Kräutersosse.**

(Kalt.) Geröstete viereckige Weissbrodscheiben mit fester Remouladensosse dick bestrichen und mit gereinigten Sardellen gitterartig belegt.

— à l'anglaise. **Englische Brodschnitten.**

(Kalt.) Dünne Schwarzbrodschnitten mit Senfbutter gestrichen, mit gedämpfter Hammelkeule belegt, darauf dünne Scheiben von saueren oder Salzgurken, mit einer Brodschnitte bedeckt und die Brödchen in viereckige Stücke geschnitten.

— au caviar. **Röstbrodschnitten mit Caviar.**

(Kalt.) Geröstete Weissbrodschnitten mit Butter gestrichen und mit Caviar belegt.

— chaud de cervelle. **Bofesen von Kalbshirn.**

Gehacktes Kalbshirn mit Petersilie und fein gehackten Zwiebeln in Butter geröstet und mit Pfeffer, Salz und Citronensaft gewürzt. Die Masse auf in Milch geweichte dünne Weissbrodschnitten gestrichen, mit einer gleichen Scheibe Weissbrod zugedeckt, panirt und in Butter gebraten.

— chauds, au jambon. **Warme Röstbrodschnitten mit Schinken.**

$^1/_2$ cm. starke viereckige Brodschnitten auf einer Seite in Butter geröstet, umgedreht, mit einer Scheibe rohem Schinken von gleicher Grösse belegt und im heissen Ofen gebacken.

— chauds de saumon. **Bofesen von Lachs.**

Zwischen je zwei in Milch geweichte dünne Weissbrodscheiben, eine ebenfalls in Milch ausgezogene Scheibe geräucherten Lachs gelegt. Die Brödchen auf ein fett gestrichenes Blech gelegt, mit einer Masse von geriebenem Käse und Butter bestrichen und im Ofen gebacken.

— aux crevettes. **Röstbrodschnitten mit Krabbenschwänzen.**

Runde ausgestochene Brodscheiben in Butter gebraten, wenn sie kalt sind mit Sardellenbutter bestrichen. Quer herüber legt man eine Reihe Krabbenschwänze recht eng zusammen und bestreut die Schnitten rechts und links davon mit gehacktem Eiweiss und Eigelb.

— d'écrevisses. **— mit Krebsen.**

(Kalt.) Runde Weissbrodschnitten mit Sardellenbutter gestrichen und rosettenartig mit Krebsschwänzen belegt. Letztere mit Aspic glasirt und in die Mitte gehackter Kerbel und Esdragon gethan.

— au fromage. **— mit Käse.**

Viereckige oder runde Weissbrodschnitten mit geriebenem Chester- oder Parmesankäse, dem etwas Butter, Eigelb und Cayenne-Pfeffer beigemischt ist, dick bestrichen und im heissen Ofen gebacken.

Canapés au fromage, à l'anglaise. **Englische Röstbrodschnitten mit Käse.**

Ovale Brodschnitten in zerlassene Butter getaucht, in geriebenem Käse gewälzt, zwischen je zwei Schnitten eine Scheibe gekochten Schinken von gleicher Grösse gelegt und die Schnitten im heissen Ofen geröstet.

— de harengs fumé. **Röstbrodschnitten mit Bückling.**

Man schneidet die Bücklingsfilets in länglich viereckige Stücke, bratet Brodscheiben von gleicher Grösse in Butter, bestreicht sie mit Anchovis Paste, legt die Bücklinge darauf und macht die Brödchen im Ofen heiss.

— de harengs à la russe. **— mit Häring nach russischer Art.**

(Kalt.) Durchgestrichene Häringsmilch mit fein gehackten sauren Aepfeln vermischt, auf die Brodscheiben dick aufgestrichen und diese dann mit ausgewässerten und in schmale Streifen geschnittenen Häringsfilets gitterartig verziert.

— de langue. **Schnitten von Ochsenzunge.**

Man schneidet eine Zunge in Scheiben und sticht sie mit einem Fünfmarkstück grossen Ausstecher aus. Alsdann sticht man ebensoviel Gänseleberscheiben aus. Von den Gänseleber-Abfällen macht man ein Püree, bestreicht damit die Zunge, legt die Gänseleber darauf, obenauf eine Trüffelscheibe und richtet die Schnitten auf einer Serviette an.

— au sardines. **Röstbrodschnitten mit Sardinen.**

(Kalt.) Geröstete Weissbrodschnitten mit Oelsardinen, von denen man Haut und Gräten entfernt, belegt.

— de saumon. **— mit Lachs.**

Man schneidet viereckige Weissbrodscheiben und bratet sie in Butter. Sie werden dann mit Sardellenbutter gestrichen und mit gleich grossen Scheiben geräuchertem Lachs, die man einige Minuten im Ofen heiss gestellt hat, belegt und warm servirt.

— à la Windsor. **Windsor-Röstbrodschnitten.**

(Kalt.) Hühnerfleisch, gekochter Schinken und Zunge, zu gleichen Theilen gestossen und mit Butter, englischem Senf und Cayenne-Pfeffer vermischt, die Masse auf die Brodschnitten erhaben gestrichen und mit Capern und Gurkenscheiben verziert.

Cannelons à la financière. **Blätterteig-Röhrchen mit reicher Fülle.**

Die Röhrchen mit Gänseleberpüree, welches mit gehackten Trüffeln vermischt ist, gefüllt.

— à la polonaise. **— auf polnische Art.**

Die Röhrchen mit Rebhühnerpüree gefüllt.

— à la purée de faisan. **— mit Fasanenfülle.**

Blätterteigröhrchen mit Fasanenpüree gefüllt.

— à la Reine. **— auf Königin Art.**

Die Röhrchen mit Hühnerpüree gefüllt.

Caviar à la provençale. **Caviar nach provenzalischer Art.**

(Kalt.) Presscaviar in dünne Scheiben geschnitten und mit gehackten Zwiebeln, Oel, Essig, Pfeffer und Petersilie angemacht.

Cervelles en matelote. **Kalbshirn auf Matrosenart.**

Das Hirn wird gewässert, von der Haut befreit und in Weissweinmarinade gekocht. Man kocht dann braune Sosse mit der Marinade und Rothwein kurz ein, fügt glacirte Zwiebeln, Champignons, Oliven und kleine Klösse hinzu, lässt das Ragout durchkochen und giebt es über das Kalbshirn.

— de veau farcis. **Gefülltes Kalbshirn.**

Gekochtes Kalbshirn in lange Scheiben geschnitten. Je zwei Scheiben mit Leberfarce zusammen gesetzt, panirt und in Fett gebacken.

— à la Villeroi. **Gebackenes Hirn nach Villeroi.**

Gekochte Kalbsbrägen der Länge nach in Scheiben geschnitten, mit Villeroi-Sosse überzogen, panirt und ausgebacken.

Cigarettes de caviar. **Caviar-Cigaretten.**

Man schneidet recht dünne glatte Scheiben aus einem Kastenbrod. Alsdann vermischt man Caviar mit schäumig gerührter Butter, fügt etwas Cayenne hinzu und bestreicht damit die Brodscheiben. Man rollt sie dann auf, schneidet sie gleich lang und richtet sie an.

Coquilles d'écrevisses. **Muschelschalen mit Krebsen.**

Krebsragout in die Schalen gefüllt, mit Käse und Brod bestreut und gebacken.

— d'écrevisses. **— mit Krebsen.**

(Kalt.) Krebssalat in Muscheln gefüllt, mit Mayonnaise bestrichen und mit Krebsschwänzen verziert.

— de homards. **— mit Hummer.**

Würflig geschnittenes Ragout von Hummern und Champignons in die Schalen gefüllt, mit Brod und Käse bestreut, im Ofen gebacken.

— de homards. **— mit Hummer.**

(Kalt.) Hummersalat in Muscheln gefüllt, mit Mayonnaise bestrichen und verziert.

— aux huîtres. **— mit Austern.**

Austern ohne Bärte in die Schalen gelegt, mit in Butter braun gerösteter Semmel, der etwas Cayenne beigemischt ist, bedeckt und im Ofen gebacken.

— aux huîtres. **— mit Austern.**

Steif gemachte Austern in Würfel geschnitten, mit weisser Sosse angemacht, in die Schalen gefüllt und gebacken.

— aux huîtres. **— mit Austern.**

(Kalt.) 5—6 rohe Austern ohne Bärte in die Schalen gelegt, mit einer kalten Kräutersosse begossen.

Coquilles à la marinière. **Muschelschalen nach Seemanns Art.**

Ragout von Seezungenfleisch, Muscheln, Austern und Krebsen mit Weissweinsosse angemacht, in Muschelschalen gefüllt, mit Käse bestreut und gebacken.

— de perdreaux. **— mit Rebhühnern.**

Rebhühnerfleisch, Trüffeln und Champignons in Scheiben geschnitten, mit brauner Sosse angemacht, in die Muschelschalen gefüllt, mit Käse bestreut und gratinirt.

— de saumon. **— mit Lachs.**

Gekochter Lachs in Stücke gepflückt, mit kräftiger italienischer Sosse vermischt, mit Käse bestreut und gratinirt.

— de truite. **— mit Forellen.**

Bach- oder Lachsforellenfleisch in grosse Würfel geschnitten, mit Bechamel-Sosse angemacht, in Muscheln gefüllt, mit Käse und Semmel bestreut und im Ofen gebacken.

— de turbot. **— mit Steinbutte.**

Gekochtes Steinbuttenfleisch mit Bechamel-Sosse, in der gehackte Champignons, Zwiebeln und Petersilie verkocht sind, vermischt, mit Käse bestreut und gratinirt.

— de volaille. **— mit Hühnerfüllung.**

Hühnerfleisch, Trüffeln und Champignons in Scheiben geschnitten, mit weisser Sosse vermischt, in Muschelschalen gefüllt, mit geriebenem Käse bestreut und gratinirt.

Cornet à l'alsasienne. **Düten auf elsasser Art.**

Mit einem zackigen Ausstecher sticht man dünn ausgerollten Nudelteig aus, lässt ihn etwas trocknen, rollt die Scheiben dann um ein kegelförmig geschnittenes Holz, bestreicht sie aussen mit Ei und bestreut sie mit geriebener Semmel. Man backt sie dann in Fett aus, indem man sie auf dem Holz lässt, und füllt sie mit Gänseleberpüree.

Côtelettes d'agneau en papillotes. **Lammrippchen in Papierhülle.**

In Butter steifgemachte Lammrippchen mit italienischer Sosse in geöltem, herzförmig geschnittenem Papier eingehüllt und langsam im Ofen oder auf dem Rost heiss gemacht.

— d'agneau à la Villeroi. **— nach Villeroi.**

Lammrippenstücke in Butter steif gemacht, durch Villeroi-Sosse, welcher gehackte Champignons beigemischt sind, gezogen, panirt und ausgebacken.

— d'écrevisses. **Krebs-Coteletten.**

Ragout von Krebsfleisch, Kalbsmilch, Champignons und Trüffeln mit weisser oder Krebs-Sosse angemacht. Wenn die Masse erkaltet ist, zu Coteletten geformt, in Ei und Semmel umgekehrt und in Fett ausgebacken.

Côtelettes de homard. **Hummer-Coteletten.**

Ragout von würflig geschnittenem Hummerfleisch und Champignons mit Hummer-Sosse angemacht. Wie Coteletten geformt, panirt und ausgebacken.

— de mauviettes. **Lerchen-Coteletten.**

Halbe Lerchen, denen man nur den Beinknochen gelassen hat, mit Wildfarce bestrichen, panirt und langsam in Butter gebacken.

Coulibiac d'anguille. **Kulibaki von Aal.**

Auf eine Briocheteigplatte legt man schichtweise, in Brühe körnig gekochten Reis, gehackte Eier, gehacktes Rückenmark vom Sterlet und in Weisswein weichgekochten Aal, schlägt den Teig in Brodform zusammen und backt den Kulibaki im Ofen.

— de feuilletage aux choux. **— von Blätterteig mit Kohl.**

Fein gehackter Weisskohl mit gehackter Zwiebel in Butter weich gedämpft, gewürzt und mit gehackten harten Eiern vermischt. Den erkalteten Kohl in viereckige Blätterteigstücke in Form kleiner Brode eingeschlagen und im Ofen gebacken.

— à la russe. **— auf russische Art.**

In Brühe körnig gekochter Reis, in Butter mit Kräutern gar gemachte Lachs- und Zanderstücke, gehackte harte Eier und weich gekochtes, gehacktes Rückenmark vom Sterlet werden schichtweise auf eine viereckige Platte von Briocheteig gelegt. Der Teig wird so übergeschlagen, dass der Kulibaki die Form eines Brodes erhält und auf ein Blech gelegt, mit Butter bestrichen, im Ofen gebacken. Man giebt frischen Caviar nebenbei.

Crépes au caviar. **Eierkuchen mit Caviar.**

Man backt kleine, recht dünne Eierkuchen, bestreicht sie, wenn sie kalt sind, fingerdick mit Caviar, deckt einen Eierkuchen darüber und sticht sie mit einem runden Ausstecher von 6 cm. Durchmesser aus. Man legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, stellt sie einige Minuten, nur solange bis die Eierkuchen heiss sind, in den Ofen und richtet sie auf einer Serviette an.

Crépinettes de levrauts. **Netzwürste von Hasen.**

Farce von Hasenfleisch und frischem Speck zu gleichen Theilen, mit Trüffelstücken vermischt, in Schweinsnetz eingeschlagen, panirt und auf dem Rost gebraten.

— de perdreaux. **— von Rebhühnern.**

Gratinfarce von Lebern und dem Keulenfleisch der Rebhühner mit Trüffelwürfel und dem in Stücke geschnittenen Brustfleisch der Rebhühner vermischt, die Farce in viereckige Stücke Schweinsnetz eingewickelt, dass die Würste eine länglich viereckige, flache Form erhalten, panirt und auf dem Rost gebraten.

Crépinettes de perdreaux à l'anglaise. **Netzwürste von Rebhühner auf englische Art.**

Galantine von Rebhühnern in Scheiben geschnitten, auf beiden Seiten mit Trüffelpüree bestrichen und in Schweinsnetz eingewickelt. Die Scheiben werden dann mit Butter und Semmel panirt und geröstet.

— de pieds de porc. **— von Schweinefüssen.**

Die Schweinefüsse in gutem Fond weich gekocht, in kleine Streifen geschnitten, mit Trüffelstreifen und gut eingekochter Madeira-Sosse vermischt. Die Masse mit Bratwurstfleisch vermischt, in Form von flachen länglichen Vierecken in Schweinenetz eingehüllt, in zerlassene Butter und dann in Semmel gewälzt und auf dem Rost gebraten.

Crêtes farcis. **Gefüllte Hahnenkämme.**

Grosse weichgedämpfte Hahnenkämme werden an der unteren Seite geöffnet, mit einer starken Trüffelscheibe gefüllt, durch weisse Sosse gezogen, panirt und ausgebacken.

Cromesquis aux huîtres. **Austern-Krapfen.**

Austern und Champignons in Würfel geschnitten, mit Austern-Sosse angemacht, in dünne Eierkuchen eingewickelt, durch Ausbacketeig gezogen und gebacken.

— de merlans à l'anglaise. **Krapfen von Weissfisch auf englische Art.**

Der Fisch wird ausgeschnitten und mit Butter und Citronensaft gar gemacht. Nachdem er kalt ist, schneidet man ihn in kleine Würfel und vermischt diese mit einer gut eingekochten und mit Eigelben abgezogenen weisse Sosse. Wenn die Masse kalt ist, formt man davon flache, längliche Croquettes, welche durch Backteig gezogen und in heissem Fett ausgebacken werden. Man richtet sie auf einer Serviette an und garnirt mit gebackener Petersilie.

— à la polonaise. **Polnische Krapfen.**

Kleine Schnecken von Fischfarce gespritzt, in Wasser gar gemacht, in Ei und Semmel umgekehrt und in Fett gebacken.

— aux truffes. **Trüffel-Krapfen.**

Trüffeln, Champignons, Hühnerfleisch und Gänseleber in Würfel geschnitten, mit weisser Sosse angemacht, in dünne Eierkuchen eingewickelt, die Ecken beschnitten, dass die Krapfen eine länglich viereckige Form bekommen, in Ei und Semmel gewälzt und in Fett ausgebacken.

Croquettes de brochet. **Krusteln von Hecht.**

Gekochtes Hechtfleisch in Würfel geschnitten, mit Champignons vermischt und mit weisser Sosse angemacht, birnen- oder korkenförmig dressirt, panirt und ausgebacken.

Croquettes de crevettes. **Krusteln von Krabben.**

Krabbenschwänze in kleine Würfel geschnitten mit weisser Sosse angemacht.

— d'écrevisses. **— von Krebsen.**

Krebsfleisch, Champignons, Kalbs- oder Karpfenmilch in Würfel geschnitten und mit Krebs-Sosse angemacht.

— de faisan. **— von Fasanen.**

Fasanenfleisch und Trüffeln zu gleichen Theilen in Würfel geschnitten und mit brauner Sosse, in der die Trüffelschalen und Fasanenknochen verkocht sind, angemacht.

— de foie gras. **— von Gänseleber.**

Gänseleber, Zunge und Trüffeln in Würfel geschnitten und mit Bechamel-Sosse angemacht.

— de foie gras. **— von Gänseleber.**

Gänseleber und Trüffeln würflig geschnitten und mit Madeira-Sosse angemacht.

— de homard. **— von Hummer.**

Hummerfleisch, Champignons und Karpfenmilch klein geschnitten und mit Hummer-Sosse angemacht.

— aux huîtres. **— von Austern.**

Austern, Champignons und Kalbsmilch klein geschnitten und mit Austern-Sosse angemacht.

— à l'indienne. **Indische Reis-Krusteln.**

Der Reis wird mit Currypulver und etwas gehackter Zwiebel angebraten und mit Bouillon gar gekocht. Man vermischt den Reis dann mit sautirten Hühnerlebern, formt runde oder lange Croquettes davon, die man panirt und ausbäckt. Man garnirt die Krusteln mit gebackener Petersilie.

— de macaroni. **Krusteln von Maccaroni.**

Gekochte Maccaroni mit Butter und Käse fertig gemacht, mit Zunge und Trüffeln vermischt, in eine Kasserolle fest eingedrückt und, wenn erkaltet, mit einem runden Ausstecher ausgestochen, in Käse gewälzt, mit Ei und Semmel panirt und ausgebacken.

— à la napolitaine. **— nach neapolitanischer Art.**

Ochsenzunge, Trüffeln, Champignons und Maccaroni in Würfel geschnitten, mit weisser Sosse und Parmesankäse angemacht.

— de perdreaux. **— von Rebhühnern.**

Rebhühnerfleisch, Champignons, Trüffeln und Zunge mit weisser Sosse, welche mit den Rebhühnerknochen verkocht wurde, angemacht.

— à la polonaise. **Polnische Krusteln.**

Seezungen und Trüffeln in Würfel geschnitten und mit normännischer Sosse angemacht, mit der gleichen Menge Kartoffelcroquettes-Masse vermischt und die Croquettes wie gewöhnlich geformt, panirt und ausgebacken.

Croquettes à la Pompadour. **Krusteln nach Pompadour.**
Kalbsmilch und Trüffeln in Würfel geschnitten und mit weisser Sosse angemacht.

— de pouleinte. **— von Maisgries.**
Maisgries in Wasser oder Fleischbrühe abgebrannt, mit Butter und geriebenem Käse vermischt und in flache Törtchenformen gefüllt. In die Mitte ein Häufchen würflig geschnittenen Schweizerkäse gethan und mit der Masse bedeckt, wenn kalt geworden, panirt und ausgebacken.

— de ris de veau. **— von Kalbsmilch.**
Kalbsmilch und Champignons in Würfel geschnitten und mit weisser Sosse angemacht.

— de ris de veau à l'espagnole. **— von Kalbsmilch nach spanischer Art.**
Kalbsmilch, Trüffeln, Champignons, Ochsenzunge in Würfel geschnitten und mit brauner Sosse angemacht.

— de ris de veau à l'italienne. **— von Kalbsmilch auf italienische Art.**
Kalbsmilch, Champignons und Ochsenzunge in Würfel geschnitten und mit italienischer Sosse angemacht.

— de riz. **— von Reis.**
In Brühe steif ausgequollener Reis mit einem Ragout gefüllt, panirt und ausgebacken.

— de riz. **— von Reis.**
In Fleischbrühe weich aber körnig gekochter Reis wird in Birnenform dressirt und in die Mitte ein Morchel-Ragout gefüllt. Die Krusteln werden panirt und in Fett ausgebacken.

— de riz aux cêpes. **— von Reis mit Steinpilzen.**
In Fleischbrühe gekochter Reis mit gekochten und in Würfel geschnittenen Steinpilzen vermischt, zu Croquettes geformt, panirt und ausgebacken.

— de riz au chasseur. **— von Reis nach Jäger Art.**
Körnig gekochter Bouillonreis mit Wildpüree gefüllt.

— de volaille. **— von Geflügel.**
Hühnerfleisch, Champignons und Trüffeln in Würfel geschnitten und mit weisser Sosse angemacht.

Croustades Carmen. **Carmen-Krusten.**
(Kalt.) Blind gebackene flache Blätterteigkrustaden mit zerriebener Gänseleber-Pastete erhaben gefüllt, mit Chaud-froid-Sosse überzogen und mit einer Trüffelscheibe garnirt.

— aux champignons. **Krusten mit Champignons.**
Blätterteigkrusten mit in weisser Sosse geschwenkten kleinen Champignons gefüllt.

Croustades à le créole. **Krusten auf creolische Art.**

Blind gebackene hohe Teigkrustaden mit in Würfel geschnittenen Steinpilzen, welche in Oel geschwenkt und mit Tomaten-Sosse in Portwein kurz eingekocht werden, gefüllt. Vor dem Füllen bestreicht man den Rand der Krustaden mit Tafelbouillon und drückt ihn in gehackte ausgewaschene Petersilie ein.

— florentine. **Florentiner Krusten.**

Recht dick eingekochte Bechamel-Sosse wird mit Käse vermischt und in eine mit Butter ausgestrichene flache Kasserolle gethan. Wenn sie erkaltet ist, sticht man mit einem runden Ausstecher die Krustaden aus, panirt sie und backt sie in Fett. Nachdem die Krustaden entleert sind, füllt man sie mit Hühnerpüree.

— à la Jouvenal. **Krusten nach Jouvenal.**

Blind gebackene Blätterteigkroustaden werden mit einem weissen Ragout von Hühnerfleisch, Champignons und Trüffeln, in kleine Würfel geschnitten, gefüllt. Man bestreicht das Ragout mit Hühnerfarce, welche mit feinen Kräutern vermischt ist und macht die Farce im Ofen gar.

— à la Victoria. **Victoria-Krusten.**

Becherformen mit Blätterteig ausgelegt und blind gebacken. Einlage: Krabbenschwänze, Trüffeln und Champignons in Streifen geschnitten und mit Krabben-Sosse angemacht. Mit einem zackigen Deckel von Blätterteig zugedeckt.

Croûtes de becasse. **Schnepfen-Brödchen.**

Schnepfenfleisch mit den Eingeweiden und einigen Hühnerlebern in Speck und Butter gebraten, gestossen, gewürzt und mit einigen rohen Eigelben vermischt, erhaben auf viereckige Weissbrodschnitten gestrichen und im Ofen gebacken.

— de breslau. **Krustaden auf Breslauer Art.**

Grosse Kartoffeln schneidet man in zwei Theile und höhlt diese aus, dass eine grosse Muschel entsteht. Die Kartoffeln werden dann ziemlich gar blanchirt. Man stellt sie auf ein mit Butter gestrichenes Blech, füllt sie mit Sauerkraut und backt sie im Ofen. Nachdem legt man auf jede Muschel eine Scheibe sautirte Gänseleber und eine Scheibe Rebhuhnfilet. Nebenbei giebt man braune Sosse mit den Rebhuhnknochen verkocht.

— chaudes d'oie fumée. **Warme Spickgans-Brödchen.**

Ovale, fingerdicke Brodscheiben in Butter gebraten, ausgehöhlt, mit Sauerkohl gefüllt und obenauf eine Scheibe Spickgans gelegt.

— aux rognons. **Krusten mit Kalbsnieren.**

Ovale Brodschnitten von 1½ cm Stärke in Butter geröstet und ausgehöhlt. Gebratene Kalbsniere und Champignons in Würfel geschnitten und mit weisser Sosse angemacht. Die Masse in die Brodkrusten gefüllt, mit Semmel und Käse bestreut und gratinirt.

Croûtes aux rognons à la Cowley. **Nieren-Krusten nach Cowley.**

Gebratene Kalbsniere und Champignons in Würfel geschnitten und mit Bechamel-Sosse angemacht. Die Masse auf dünne ovale Brodscheiben, welche in geschlagene Eier eingetaucht waren, erhaben aufgestrichen, glatt gestrichen, das Ganze mit Ei und Semmel panirt und in Fett ausgebacken.

Éclairs à la Karoly. **Blitzkuchen nach Karoly.**

(Kalt.) Fingerlange Kuchen von Brandteig ohne Zucker mit Hühnerpüree gefüllt und mit brauner Chaud-froid-Sosse überzogen.

Écrevisses farcis. **Gefüllte Krebse.**

Grosse gekochte Krebse von unten aufgeschnitten, das Innere mit Weissbrodpanade und Bechamel-Sosse gestossen und durchgestrichen. Die Krebse hiermit und mit dem Schweif gefüllt und im Ofen gratinirt.

Escalopes de fois gras. **Gebackene Gänseleber-Scheiben.**

Steif gemachte Gänseleber in ovale Scheiben geschnitten, mit gehackten Kräutern bestrichen, durch Villeroi-Sosse gezogen, panirt und ausgebacken.

— de ris de veau à l'italienne. **Scheiben von Kalbsmilch auf italienische Art.**

Steif gemachte Kalbsmilch in runde Scheiben geschnitten, gewürzt, in Mehl und dann in Ei und Semmel umgekehrt und ausgebacken.

Filets de bécassines en caisses. **Wasserschnepfen-Brüste in Kästchen.**

Das Brustfleisch ausgelöst, in Butter steif gemacht. Die Kästchen mit Leberfarce, welche mit Trüffeln vermischt ist, gefüllt, das Brustfleisch obenauf gelegt und mit brauner Sosse, welche mit den Knochen und Trüffelschalen verkocht wurde, begossen.

— de maquereau à la suédoise. **Makrelenschnitte auf schwedische Art.**

(Kalt.) Die Fische werden in Salzwasser gekocht. Nachdem sie erkaltet sind, löst man die Filets aus und schneidet sie in passende Stücke. Diese werden mit Essig, Oel, Salz, Pfeffer, Zwiebelscheiben und gehackter Petersilie einmarinirt und bleiben einen Tag stehen. Man richtet sie an, bestreicht sie mit Mayonnaise und garnirt in gehackter Petersilie, gehacktem Eiweiss und Eigelb.

— de truite à la Chivry. **Forellenschnitte nach Chivry.**

Ausgelöste Bachforellen mit gehackten Trüffeln panirt, in Butter oder auf dem Rost gar gemacht, mit einer Trüffel-Sosse angerichtet.

Foie-gras à la Reine. **Gänseleber auf Königin Art.**

Scheiben von steif gemachter Gänseleber auf beiden Seiten mit gehackten Trüffeln, welche mit Tafel-Bouillon angemacht sind, bestrichen. Wenn die Scheiben erkaltet sind, durch weisse Sosse gezogen, panirt und ausgebacken.

Foies de volaille au lard. **Hühnerlebern mit Speck.**

Man schneidet von durchwachsenem geräucherten Speck feine Scheiben, klopft sie recht dünn und legt darauf eine Lage in feine Scheiben geschnittene Hühnerlebern. Der Speck wird dann aufgerollt, auf einen Spiess gesteckt und, mit etwas Cayenne gewürzt, auf den Rost gebraten. Man richtet sie dann auf gerösteten Brodscheiben an.

Fondus au parmesan. **Käse-Auflauf.**

Abgebrannter Teig mit Eiern und geriebenem Käse vermischt, in Papier- oder Porzellankästchen gebacken.

Fritto-Misto à l'italienne. **Schmalzgebackenes auf italienische Art.**

Besteht aus gebackenem Brägen, Kalbsmilch, Ochsenrückenmark und Hammelhoden. Jedes vorher nach seiner Art weich gekocht, dann panirt und gebacken. Ausserdem aus Artischocken-Vierteln, Blumenkohlrosen und schmalen Kürbisstreifen. Diese Gemüse werden gesalzen, später abgetrocknet, mit Mehl bestäubt und in Fett ausgebacken.

Grenouilles à la lyonnaise. **Froschkeulen nach lyonner Art.**

Gekochte Froschkeulen werden mit gehackten Zwiebeln in Butter gebraten, mit gehackten Kräutern bestreut und mit Citronensaft beträufelt.

Harengs à la bruxelloise. **Häringe auf brüsseler Art.**

Die Häringe ausgeschnitten, in Milch gelegt, sauber getrocknet, auf einer langen Schüssel angerichtet, mit einer Mayonnaisen-Sosse begossen und mit gehackten Eiern und Petersilie garnirt, an den Spitzen ausgebrochene Krabbenschwänze gelegt.

— **frais farcis.** **Gefüllte frische Häringe.**

Frische grüne Häringe werden im Rücken aufgeschnitten und die Gräten ausgelöst. Nachdem sie gewürzt sind, füllt man sie mit Semmelfarce, welcher man gehackte Chalotten, Capern, Petersilie und Esdragon, sowie einige Sardellen und Eigelbe hinzugefügt hat. Die Häringe werden dann geröstet und mit bearner Sosse angerichtet.

— **frits.** **Gebackene Häringe.**

Ausgelöste neue Häringe in Milch gelegt, die Hälften mit Fischfarce wieder zusammengesetzt, durch Backteig gezogen und in Fett ausgebacken.

— **gratinés.** **Geröstete Häringe.**

Gehackte Zwiebeln in Butter hellgelb geröstet, mit in Würfel geschnittenen und ausgewässerten Häringen, geriebenem Brod und eingekochter weisser Sosse vermischt. Man macht aus der Masse längliche Rollen, welche die Form eines Härings haben, setzt Kopf und Schwanz an und legt sie auf ein Blech, um sie im Ofen zu backen.

— **à la livonienne.** **Häringe auf livländische Art.**

Salat von in kleine Würfel geschnittenen Häringen, Kartoffeln und Aepfeln zu gleichen Theilen, welcher in Häringsform auf Tellern angerichtet wird und mit dem Häringskopf und Schwanz versehen wird.

Harengs à la russe. **Häringe auf russische Art.**

Man löst die Filets aus, schneidet sie viereckig und legt sie in lauwarmes Wasser, um das Salz auszuziehen. Die Filets werden dann mit einem Tuche abgetrocknet, auf einer kleinen, langen Schüssel angerichtet. Ringsherum legt man kleine Häufchen von gehacktem Eiweiss, Eigelb, Petersilie und rothen Rüben, ausserdem Caviar und Capern. Man beträufelt die Häringe dann mit Essig und Oel und giebt sie zu Tisch.

— saur gratinés. **Gebackene Bücklinge.**

Die Filets der Bücklinge werden ausgelöst und einige Zeit in Milch gelegt. Man bereitet dann ein Haschee von Champignons, Zwiebeln und Petersilie und kocht es mit brauner Sosse kurz ein. Die Filets werden dann abwechselnd mit der Sosse und den Milchern der Bücklinge auf einer Gratinschüssel angerichtet, mit Käse und Semmel bestreut und gebacken.

Homards au gratin. **Gratinirten Hummer.**

Das ausgebrochene Hummerfleisch in Würfel geschnitten, mit einer Bechamel-Sosse angemacht, in die gereinigten Hummerschalen gefüllt, mit Käse und Semmel bestreut, mit Hummerbutter beträufelt und im Ofen gebacken.

Horly de filets de maquereau. **Makrelenschnitte in Backteighülle.**

Die Makrelen ausgeschnitten, marinirt, mit Mehl bestäubt, in Ei und Semmel umgekehrt und ausgebacken.

— de filets de merlan. **Weisslingschnitte in Backteighülle.**

Den Fisch ausgeschnitten, mit Citronensaft, Salz, Oel und Pfeffer marinirt, abgetrocknet, durch Ausbacketeig gezogen und in Fett gebacken.

— de filets de saumon. **Lachsschnitten in Backteighülle.**

Aus Haut und Gräten geschnittener Lachs in Scheiben geschnitten, mit Citronensaft, Oel, Pfeffer und Salz marinirt, durch Ausbacketeig gezogen und in Fett gebacken.

— de filets de soles. **Gebackene Seezungenschnitten.**

Seezungenfleisch in fingerbreite Streifen geschnitten, mit Oel, Salz und Citronensaft marinirt, abgetrocknet, in Mehl umgewälzt und in Fett ausgebacken.

— de filets de truite. **Forellenschnitte in Backteighülle.**

Die Forellen ausgeschnitten, mit Citronensaft, Oel, Petersilie und Salz marinirt, abgetrocknet, durch Backteig gezogen und in Fett ausgebacken.

Hors-d'oeuvre à l'américain. **Amerikanisches Vorgericht.**

Rohe Austern, gebackene Austern, Croquettes von Austern, Austern-Pasteten und Austern à la vinaigrettes etagenförmig angerichtet.

Hors-d'oeuvre à la diplomate. **Vorgericht nach Diplomaten Art.**
Besteht aus verschiedenen feinen, warmen und kalten Vorgerichten beliebiger Art, welche in Gruppen angerichtet werden.

— melés. **Gemischtes Vorgericht.**
Besteht aus einer beliebigen Anzahl warmer und kalter Vorgerichte, welche gruppenweise angerichtet werden.

— à la Princesse. **Vorgerichte nach Fürstinnen Art.**
Blätterteig-Pasteten mit beliebiger Füllung, gefüllte Hahnenkämme und gebackene Austern in Gruppen angerichtet.

— à la suédoise. **Vorgericht nach schwedischer Art.**
Besteht aus verschiedenen warmen und kalten, möglichst pikanten und Appetit anregenden Vorgerichten, welche gruppenweise angerichtet werden.

Huîtres à la favorite. **Austern nach Favoritin Art.**
Die Austern werden ganz leicht poschirt. Man giebt dann etwas mit dem Austernfond verkochte Bechamel-Sosse in die gereinigte Austernschale, legt die Auster sowie eine Trüffelscheibe darauf, bedeckt sie mit der gleichen Sosse, streut Käse darüber und gratinirt in heissem Ofen.

— au gratin. **Gebackene Austern.**
Von drei bis vier Dutzend frisch geöffneten Austern entfernt man die Bärte und legt sie auf ein Tuch. Man streicht eine Gratinschüssel fett mit Butter, bestreut sie mit durchgeriebener Weissbrodkrume und legt eine Schicht Austern darauf, welche mit Cayennepfeffer und Salz bestreut und mit einigen Löffeln voll Madeira begossen werden. Hierauf kommt abermals eine Lage Semmel und Austern. Man bestreut die oberen Austern mit Semmel und legt kleine Butterstücke darauf. Sie werden dann in recht heissem Ofen gratinirt, damit sie braun sind, ehe der Saft zu kochen anfängt.

— au gratin. **— Austern.**
Austern ohne Bart in die gereinigten eigenen Schalen gelegt, mit in Butter geröstetem Brod bedeckt und gebacken.

— au gratin. **— Austern.**
Die Austern steif gemacht und mit Bechamel-Sosse, welche man mit dem Austernfond eingekocht und mit Cayennepfeffer und geriebenem Parmesankäse vermischt hat, in kleine Schalen gefüllt und gratinirt.

— à la royale. **Austern auf königliche Art.**
Austern-Pasteten, Croquettes von Austern und gratinirte Austern gruppenweise angerichtet.

— à la Villeroi. **Gebackene Austern nach Villeroi.**
Steifgemachte Austern werden mit Villeroi-Sosse überzogen, panirt und ausgebacken.

Huîtres à la Vincent. **Austern nach Vincent.**

Die Austern werden ausgeschnitten, mit etwas Citronensaft marinirt und durch eine Villeroi-Sosse gezogen. Sie werden dann panirt und in heissem Fett ausgebacken. Man richtet sie auf einer Serviette an und garnirt mit gebackener Petersilie.

Julienne de filets de soles. **Seezungenfleisch in Streifen.**

Seezungen-Filets mit Citronensaft, Zwiebeln, Pfeffer, Salz und Petersilie marinirt, dann der Quere nach in dünne Streifen geschnitten, in Mehl gewälzt und in heissem Fett ausgebacken.

Laitances à la Villeroi. **Gebackene Karpfenmilch nach Villeroi.**

Steifgemachte Karpfenmilch mit zerlassener Tafelbouillon und Kräutern geschwenkt, mit Villeroi-Sosse überzogen, panirt und ausgebacken.

Langues de mouton en papillotes. **Hammelzungen in Papierhülle.**

Weich gedämpfte Hammelzungen der Länge nach durchgeschnitten, mit italienischer Sosse in herzförmig geschnittene und geölte Papiere eingeschlagen und im Ofen langsam warm gemacht.

Moules au beurre d'anchois. **Muscheln mit Sardellenbutter.**

Die Muscheln werden gereinigt und mit Weisswein gekocht. Man bricht sie aus und legt sie in Coquillenschalen. Von dem Fond bereitet man eine weisse Sosse, welche mit Sardellenbutter vermischt und dann über die Muscheln gegossen wird. Man bestreut dann die Coquillen mit Käse und Semmel und gratinirt sie im Ofen.

— à la poulette. **— in weisser Sosse.**

Die Muscheln mit Weisswein und Gemüse gekocht und ausgebrochen. Mit der Brühe eine weisse Sosse gemacht und diese mit Eigelben abgezogen. Die Muscheln in der Sosse geschwenkt, mit gehackter Petersilie bestreut und in kleinen Porzellanschalen angerichtet.

— à la Villeroi. **Gebackene Muscheln nach Villeroi.**

Gekochte Miesmuscheln mit Villeroi-Sosse überzogen, panirt und ausgebacken.

Mousses de volailles à la Reine. **Hühnerbrödchen auf Königin Art.**

Tiefe, krause Tartelettenformen mit Butter ausgestrichen und mit Trüffeln decorirt. Man füllt sie mit recht zarter Hühnerfarce, füllt in die Mitte ein Ragoût von Trüffeln, Hahnennieren und Hahnenkämmen, mit weisser Sosse angemacht und poschirt die Formen im Wasserbade. Man stürzt sie aus, richtet sie etagenförmig an und giebt weisse Sosse nebenbei.

Olives farcis. **Gefüllte Oliven.**

Die Oliven werden geschält und ausgewässert. Man füllt sie mit Sardellenbutter, der etwas Paprika beigemischt ist, richtet sie auf einer kleinen Schüssel an und legt harte Eier, in Viertel geschnitten, ringsherum.

Oreilles d'agneau, farcis. **Gefüllte Lammohren.**

Gebrühte Lammohren in kräftiger Brühe weichgekocht, mit einem Ausbohrer gut ausgehöhlt und mit Hühnerfarce, welcher gehackte Kräuter beigemischt sind, gefüllt. Die gefüllten Ohren in Ei und Semmel umgekehrt und ausgebacken.

Palais de boeuf à la Soubise. **Ochsengaumen nach Soubise.**

Weich gedämpfte Ochsengaumen in längliche, viereckige Stücke von Daumesgrösse geschnitten, durch eine Villeroi-Sosse, welche mit Zwiebelpüree vermischt ist, gezogen, panirt und ausgebacken.

Pâtés à la romaine. **Römische Pastetchen.**

Krusten von Eierkuchenteig auf einem Pasteteneisen gebacken, mit weissem oder braunem Ragout gefüllt.

Petites bouchées au caviar. **Mundbissen mit Caviar.**

Blätterteig-Pasteten mit Caviar gefüllt.

— bouchés à la Diable. **— auf Teufels Art.**

Man macht Karpfenmilch in gesäuertem Salzwasser gar und schneidet sie dann in kleine Stücke. Etwas holländische Sosse wird mit Worchestershire-Sosse geschärft und darin die Milch geschwenkt. Man füllt das Ragout in kleine Blätterteig-Pasteten.

— bouchées de Prince. **— nach Fürsten Art.**

Grosse Trüffeln ausgehöhlt und mit farcirten Fettammern (Ortolanen) gefüllt.

— bouchées à la Reine. **— nach Königin Art.**

Blätterteig-Pasteten mit Hühnerpüree gefüllt.

— caisses de cailles. **Wachteln in Kästchen.**

Gefüllte Wachteln auf eine Lage Leberfarce in Papier- oder Porzellankästchen angerichtet und mit Trüffel-Sosse begossen.

— caisses aux huîtres. **Austern in Kästchen.**

Steif gemachte Austern mit Austern-Sosse angemacht in die Kästchen gelegt.

— caisses de laitances. **Karpfenmilch in Kästchen.**

Karpfenmilch mit feinen Kräutern, in Butter steif gemacht, in die Kästchen gelegt und mit Krebs-Sosse begossen.

— caisses de ris d'agneau. **Lammmilch in Kästchen.**

Glasirte Lammmilch auf eine Lage Leberfarce, welche mit feinen Kräutern vermischt ist, in geölten Papierkästchen angerichtet.

— chartreuses à la Régente. **Kleine Chartreusen nach Regentinnen Art.**

Becherformen mit ausgestochenen weissen Rüben und Trüffeln ausgelegt, die Gemüse mit Wildfarce bestrichen, in die Mitte ein Ragout von Gänseleber gefüllt, die Oeffnung mit Farce geschlossen und die Formen im Wasserbad gar gemacht. Mit Madeira-Sosse angerichtet.

Petites chartreuses à la royale. Kleine Chartreusen auf königliche Art.

Becherformen mit ausgestochenen Rüben, Carotten und grünem Spargel ausgelegt. Die Gemüse mit Hühnerfarce bestrichen, in die Mitte ein Ragout von Kalbsmilch und Trüffeln gefüllt und die Oeffnung mit Farce geschlossen. Mit Madeira-Sosse angerichtet.

— croustades de beurre à la Montgelas. — Butterkrusten nach Montgelas.

Gut ausgewaschene feste Butter wird ausgestochen, zweimal mit Ei und Semmel panirt und die Krusten in recht heissem Fett ausgebacken. Die Butter gleich ausgegossen und die Krusten mit einem Ragout von Trüffeln, Champignons, Hühner- oder Wildfleisch, Zunge und Schinken, mit Madeira-Sosse angemacht, gefüllt.

— croustades de farce à la périgueux. — Krusten von Hühnerfleisch mit Trüffeln.

Hühnerfarce in Becher steif gemacht, mit Ei und Semmel panirt und, nachdem ein Deckel eingeschnitten, in Fett gebacken. Die Krusten werden ausgehöhlt, mit Trüffeln, welche in Würfel geschnitten und mit Madeira-Sosse angemacht sind, gefüllt.

— croustades de mauviettes. — Krusten mit Lerchen.

Ausgelöste und gefüllte Lerchen werden in ovale Brodkrusten, welche mit Leberfarce ausgestrichen sind, gelegt und im Ofen gar gemacht. Mit Madeira-Sosse leicht begossen.

— croustades de nouilles, au chasseur. — Nudelkrusten nach Jäger Art.

Mit Käse und Butter fertig gemachte Nudeln in Becherformen fest eingepresst und erkalten lassen. Alsdann mit Ei und Semmel panirt, mit einem runden Ausstecher einen Deckel eingeschnitten und in Fett ausgebacken. Die Krusten werden ausgehöhlt und mit Wildpüree gefüllt.

— croustades de nouilles à la royale. — Nudelkrusten auf königliche Art.

Die Nudelkrusten mit einer Füllung von in Würfel geschnittenem Hühnerfleisch, Gänseleber, Champignons und Trüffeln, welche mit Bechamel-Sosse und Krebsbutter angemacht werden, gefüllt.

— croustades de pommes de terre. — Kartoffelkrusten.

Aus einer 4 cm starken Schicht Kartoffelcroquett-Masse sticht man mit einem runden Ausstecher die Krusten aus, panirt und backt sie in Fett aus. Nachdem sie ausgehöhlt sind, werden sie mit Champignons, Karpfenmilch und Krebsschwänzen, welche mit brauner Sosse von Karpfen angemacht sind, gefüllt. Als Deckel legt man einen Krebsschwanz oder eine Scheibe Aalquappen-Leber obenauf.

Petites croustades de riz à l'amiral. — **Kleine Reiskrusten nach Admirals Art.**

Mit Currypulver gekochter Reis in Becherformen gepresst, panirt, ausgebacken und mit Hummer-Ragout gefüllt.

— croustades de riz à la capucin. — **Reiskrusten nach Capuciner Art.**

Risotto mit Tomaten und Käse vermischt in Becher gepresst und wie gewöhnlich zubereitet, gebacken und mit Rühreiern, welchen Käse beigemischt ist, gefüllt.

— croustades de riz à la Princesse. — **Reiskrusten nach Fürstin Art.**

Steif gekochter Bouillonreis in krause Pastetenformen gepresst, wenn erkaltet, mit Butter bestrichen, im heissen Ofen zu schöner Farbe gebacken, ausgehöhlt, mit Hühnerpüree gefüllt und die Oeffnung mit rund ausgestochener Zunge geschlossen.

— croustades de riz à la Reine. — **Reiskrusten nach Königin Art.**

Steif gekochter Bouillonreis mit Butter und Käse vermischt, in Becherformen gepresst, panirt und ausgebacken. Krabbenschwänze und Champignons mit Bechamel-Sosse angemacht, dienen als Füllung.

— croustades à la Saint-Cloud. — **Krusten nach St. Clouder Art.**

Teigkrusten mit Hühnerfleisch und Ochsenzungen-Scheiben von Markstück-Grösse gefüllt und mit weisser Sosse, welche mit Champignonspüree vermischt ist, begossen.

— croustades de semoule à l'italienne. — **Grieskrusten auf italienische Art.**

Dicker Griesbrei in Fleischbrühe gekocht, mit Butter und Käse fertig gemacht, in Becherformen gefüllt, panirt und ausgebacken. Wenn die Krusten ausgehöhlt sind, werden sie mit einem Ragout, bestehend aus Rebhühnerfleisch, Artischockenböden und Schinken, mit einer Schildkröten-Sosse angemacht, gefüllt.

— croustades à la Toulouse. — **Teigkrusten nach Toulouser Art.**

Teigkrusten mit weissem Ragout von Hühnerklössen, Trüffeln, Champignons und Hahnenkämmen gefüllt.

Petits pains d'écrevisses. — **Krebsbrödchen.**

Krebsbutter schäumig gerührt, mit Eigelben und geweichter Brodkrume vermischt und gewürzt. Die Masse in kleine Becherformen gestrichen und in die Mitte etwas Krebs-Ragout gefüllt, hierauf die Becher im Wasserbade gar gemacht und mit Krebs-Sosse angerichtet.

— pains à la française. — **französische Brödchen.**

(Kalt.) Kleine runde oder lange Brödchen, 4 cm Durchmesser, von feinem Weissbrodteig von unten ausgehöhlt und mit Gänseleber oder Wildpastete gefüllt.

Petits pains Parmentier. **Kleine Brödchen nach Parmentier.**
Brandteig und Kartoffel-Croquettes-Masse zu gleichen Theilen vermischt, zu zwei fingerstarken Brödchen geformt, mit Ei gestrichen und gebacken. Mit einem Ragout von Hühnerfleisch, Trüffeln, Champignons und Ochsenzunge gefüllt.

— **pains à la varsovienne.** — **Brödchen nach warschauer Art.**
(Kalt.) Kleine längliche Weissbrödchen von unten ausgehöhlt und mit Gemüse-Salat gefüllt.

— **pains de volaille mosaïque.** — **Hühnerbrödchen in Mosaik.**
Becherformen mit Trüffeln, Ochsenzunge und Hühnerfleisch mosaikartig ausgelegt, mit Hühnerfarce bestrichen, in die Mitte ein Ragout von kleingeschnittenen Hahnenkämmen gefüllt und die Oeffnung geschlossen. Mit einer Supreme-Sosse angerichtet.

— **pâtés aux anchois.** — **Sardellen-Pasteten.**
Blätterteig mit Fischfarce, welcher Sardellen beigemischt sind, gefüllt und gebacken.

— **pâtés-chauds à l'anglaise.** — **Pasteten nach englischer Art.**
In kleine Pastetenformen blind gebackene Teigkrusten mit braunem Ragout von Kalbsmilch und Trüffeln gefüllt.

— **pâtés-chauds de mauviettes.** — **Lerchen-Pasteten.**
Mit mürbem Teig ausgelegte kleine Pastetenformen werden mit Leberfarce und einer ausgelösten Lerche gefüllt, im Ofen gebacken, mit brauner Sosse begossen und die Oeffnung mit einer Trüffelscheibe bedeckt.

— **pâtés à la Dauphine.** — **Pasteten nach Kronprinzessin Art.**
Ausgerollter Briochteig, rund ausgestochen. In die Mitte legt man ein Ragout von würflig geschnittener Kalbsmilch, Trüffeln, Zunge und Champignons. Man fasst den Teig dann zusammen (wie bei Pfannkuchen oder Wiener Krapfen) und backt die Pasteten in Fett aus.

— **pâtés au foie gras.** — **Pasteten mit Gänseleber.**
Blätterteigkrusten mit Gänseleber-Püree gefüllt.

— **pâtés aux légumes.** — **Pasteten mit Gemüsen.**
Blätterteigkrusten mit verschiedenen in Butter geschwenkten Gemüsen, wie Schoten, ausgebohrte Carotten, Rüben, in Würfel geschnittene Bohnen u. s. w., gefüllt.

— **pâtés à la Mazarin.** — **Pasteten nach Mazarin.**
Tortenformen mit Blätterteig ausgelegt und mit Hühnerfarce, welcher feine Kräuter und etwas weisse Sosse beigemischt sind, gefüllt. Obenauf legt man einen Ring von Blätterteig, drückt ihn fest mit dem unteren Teig zusammen, bestreicht die Pasteten mit Ei und backt sie. Beim Anrichten füllt man etwas braune Sosse in die Oeffnung.

Petits pâtés au naturel. **Kleine Fleisch-Pasteten.**
Blätterteig-Pasteten mit gehackter Schweinefleisch- oder Kalbsfleisch-Farce, welche durch Zwiebeln und Sardellen geschärft ist, gefüllt und gebacken.

— pâtés à la russe. **— Pasteten auf russische Art.**
Rund ausgestochene Böden von Pastetenteig, mit einer Croquettesmasse belegt und den Teig darüber zusammengedrückt, dass die Pasteten die Form eines Halbmondes erhalten. Mit dem Kneifeisen verziert, mit Ei gestrichen und gebacken.

— pâtés à la turque. **— Pasteten auf türkische Art.**
Blind gebackene Krusten von Blätterteig, zur Hälfte mit einem Ragout von Gänselebern gefüllt. Obenauf einen Löffel Käseauflauf-Masse und dann im Ofen gebacken.

— soufflés de cervelles de veau. **Kleiner Auflauf von Kalbshirn.**
Drei abgehäutete und weiss abgekochte Kalbshirne werden in wenig Butter eine Viertelstunde lang oder vielmehr so lange passirt, bis das entquillende Wasser verdampft ist, dann werden sie mit Bechamel-Sosse nebst kleinwürflig geschnittenem Rindermark und einer Würze von Salz, weissem Pfeffer und Glace genau vermengt, mit drei Eigelben verrührt und mit dem festgeschlagenen Schnee von fünf Eiweiss vermischt. Dieser Auflauf wird nun in kleine Krusten von mürbem Teig oder in Papierkapseln gefüllt und langsam gebacken.

— soufflés d'écrevisses. **— Auflauf von Krebsen.**
Fischfarce mit Krebs-Sosse und Krebs-Butter vermischt. Festgeschlagene Sahne und Krebsschwänze untergezogen. Die Masse in Kästchen gefüllt und in mässig heissem Ofen gebacken.

— soufflés de grives. **— Auflauf von Krammetsvögeln.**
Das Fleisch und die Eingeweide von gebratenen Krammetsvögeln fein gestossen, mit etwas Sosse, einigen Eigelben und dem Eierschnee vermischt, in kleine Teigkrusten gefüllt und langsam gebacken.

— soufflés aux huîtres. **— Auflauf von Austern.**
Fischfarce mit einem Theil Austern-Sosse vermischt, dass sie recht zart ist. Dann zieht man den Schnee einiger Eiweiss oder etwas geschlagene Sahne darunter, thut ganze, steif gemachte Austern in die Masse, füllt sie in Kästchen und backt sie in mässig heissem Ofen.

Petites timbales Agnès Sorel. **Kleine Timbal nach Agnes Sorel.**
Becherformen mit gehackten Trüffeln und Ochsenzunge ausgestreut. Mit Hühnerfarce, welcher etwas Zwiebelpüree beigemischt ist, ausgestrichen und in die Mitte ein Ragout von Hühnerfleisch und Trüffeln, mit Madeira-Sosse angemacht, gefüllt. Mit brauner Sosse, welche mit Trüffelschalen verkocht ist, angerichtet.

Petites timbales à l'amiral. **Kleine Timbal auf Admirals Art.**
Becherformen mit einer Trüffelscheibe ausgelegt, mit roth gefärbter Hechtfarce ausgestrichen und mit einem Ragout von Krebsschwänzen, Trüffeln und Champignons gefüllt. Die Oeffnung mit Farce geschlossen und nach dem Anrichten mit Krebs-Sosse übergossen.

— **timbales à la Cardinal.** — **Timbal nach Cardinals Art.**
Becherformen mit Krebsbutter ausgestrichen und mit zarter, mit Krebsbutter roth gefärbter Fisch- oder Hühnerfarce gefüllt. In die Mitte thut man ein Ragout von Krebsschwänzen. Im Wasserbad gar gemacht und mit Krebs-Sosse angerichtet.

— **timbales à la Chambellan.** — **Timbal nach Kammerherrn Art.**
Die Becher werden ausgestrichen, mit Trüffeln und Zunge decorirt und mit Gänseleber-Farce gefüllt. In die Mitte eines jeden Bechers füllt man ein feingeschnittenes Ragout von Rebhuhnfleisch und Trüffeln, schliesst die Form mit Farce und macht die Becher im Wasserbade gar. Man stürzt sie dann aus und giesst braune, mit Rebhühnerknochen verkochte Sosse darüber.

— **timbales au chasseur.** — **Timbal nach Jäger Art.**
Becherformen mit ausgestochenen Trüffeln dekorirt und mit Farce von Bekassinen, welcher die gerösteten Eingeweide und in Würfel geschnittene Gänseleber beigemischt wurden, gefüllt. Nach dem Ausstürzen legt man auf jeden Timbal eine runde Gänseleber-Scheibe und begiesst sie mit einer Salmi-Sosse.

— **timbales à l'écossaise.** — **Timbal auf schottische Art.**
Die Becher mit dünnen Eierkuchen ohne Zucker ausgelegt, mit einer Mischung von Hühnerfarce und Hühnerpüree zu gleichen Theilen und würflig geschnittenen Champignons gefüllt, mit einer Eierkuchen-Scheibe zugedeckt und in mässig heissem Ofen gebacken.

— **timbales à la financière.** — **Timbal mit reicher Füllung.**
Becherformen mit Blätterteig dünn ausgelegt und mit einem Ragout von Geflügel-Lebern, Champignons, Trüffeln, Hahnenkämmen und Hahnennieren, mit brauner Trüffel-Sosse angemacht, gefüllt, mit Teig zugedeckt und im Ofen gebacken, ausgestürzt und glasirt.

— **timbales à l'impériale.** — **Timbal auf kaiserliche Art.**
Becherformen mit einem Trüffelring ausgelegt und mit recht zarter Hühnerfarce gefüllt. Mit Supreme-Sosse angerichtet.

— **timbales à l'indienne.** — **Timbal auf indische Art.**
Becherformen mit zarter Fischfarce ausgestrichen und mit einem Ragout von Hummern und Champignons gefüllt. Wenn die Formen ausgestürzt sind, legt man auf jeden Timbal eine Scheibe Hummer und begiesst sie mit einer Curry-Sosse.

Petites timbales de macaroni. Kleine Timbal von Maccaroni.

Becherformen mit Butter ausgestrichen und mit dünner Maccaroni schneckenartig ausgelegt. Die Maccaroni mit Hühner- oder Wildfarce bestrichen, in die Mitte ein Ragout von fein würflig geschnittenen Trüffeln, Champignons und Ochsenzunge, mit brauner Sosse angemacht, gethan und die Formen mit Farce zugestrichen. Im Wasserbade gar gemacht und mit Madeirasosse angerichtet.

— timbales à la moëlle. — Timbal mit Ochsenmark.

Die Formen werden ausgestrichen, mit gehackten Trüffeln ausgestreut und mit Hühnerfarce gefüllt. In die Mitte füllt man ein Ragout von würflig geschnittenem blanchirten Ochsenmark, mit dick eingekochter Tomatensosse, die mit Paprika geschärft ist, vermischt. Man schliesst die Formen mit Farce und macht sie im Wasserbade gar. Nachdem sie gestürzt sind, giesst man etwas Trüffelsosse darüber und legt ein Stück Mark obenauf.

— timbales de nouilles. — Timbal mit Nudeln.

Die Becher mit mürbem Teig ohne Zucker ausgelegt, mit fertig gemachten Nudeln gefüllt, mit einer Teigplatte geschlossen und im heissen Ofen gebacken.

— timbales à la portugaise. — Timbal nach portugiesischer Art.

Becherformen mit Trüffelscheiben ausgelegt und mit in Fleischbrühe mit Butter und Zwiebeln körnig gekochtem Reis ausgestrichen, in die Mitte ein Leberragout gefüllt und die Oeffnung mit Reis zugestrichen.

— timbales à la royale. — Timbal auf königliche Art.

Becherformen mit Trüffelscheiben ausgelegt, mit Hühnerfarce ausgestrichen und in die Mitte eine Hahnenniere mit Tafelbouillon bestrichen, gefüllt. Mit Supreme-Sosse angerichtet.

— timbales à la Talleyrand. — Timbal nach Talleyrand.

Becherformen mit Ochsenzunge, Trüffeln und Hühnerfleisch in kleine Würfel oder Filets geschnitten, ausgestreut, mit Hühnerfarce ausgestrichen und in die Mitte Trüffelpüree gethan. Die Formen voll gefüllt und im Wasserbade gar gemacht. Mit Madeira-Sosse angerichtet.

— timbales à la Trianon. — Timbal nach Trianon.

Becherformen mit Butter ausgestrichen, mit Trüffeln decorirt und mit Schnepfenfarce gefüllt. In die Mitte füllt man ein feingeschnittenes Ragout von Trüffeln und Gänseleber mit Schnepfensosse angemacht, streicht die Formen mit Farce voll und macht sie im Wasserbade gar. Wenn sie ausgestürzt und angerichtet sind, begiesst man sie mit brauner Sosse, welche mit dem Trüffel- und Schnepfenfond verkocht ist.

Petites timbales aux truffes. **Kleine Timbal mit Trüffeln.**

Becherformen mit gehackten Trüffeln ausgestreut und mit Hühnerfarce gefüllt. In die Mitte der Farce thut man ein Ragout von würflig geschnittenen Trüffeln. Im Wasserbade gar gemacht und mit weisser Sosse mit Trüffelgeschmack angerichtet.

— timbales de volaille. **— Timbal von Hühnern.**

Kleine Becherformen mit Hühnerfarce ausgestrichen, in die Mitte ein Ragout von Kalbsmilch, Champignons und Trüffeln, mit weisser Sosse angemacht, gefüllt, die Formen voll gestrichen und im Wasserbade gar gemacht. Mit weisser Sosse begossen.

Pieds d'agneau à la marinade. **Gebeizte Lammfüsse.**

Die Lammfüsse in Brühe weich gedämpft, entbeint und mit Citronensaft, Pfeffer, Salz, Oel und Petersilie marinirt. Durch einen Ausbacketeig gezogen und gebacken.

— d'agneau à la Villeroi. **Lammfüsse nach Villeroi.**

Gebrühte Lammfüsse in guter Brühe weich gedämpft, entbeint ohne sie zu öffnen und an Stelle der Knochen mit Kräuterfarce gefüllt. Die Füsse werden durch Villeroi-Sosse gezogen, panirt und ausgebacken.

— de mouton, farcis. **Gefüllte Hammelfüsse.**

Die Füsse an Stelle der Knochen mit Bratwurstfleisch gefüllt, zugenäht und weich gedämpft. Die Brühe entfettet, kurz eingekocht und mit gehackten Chalotten, Petersilie und Citronensaft im Geschmack gehoben, darüber gegeben.

— de porc à la Saint-Ménehould. **— Schweinsfüsse.**

Weich gedämpfte und entbeinte Schweinsfüsse mit Fleischfarce und Trüffeln gefüllt, in Schweinsnetz eingewickelt, panirt und geröstet.

Poitrine d'agneau à la Villeroi. **Lammbrust nach Villeroi.**

Weich gedämpfte Lammbrust ausgebeint, gepresst, in kleine herzförmige Stücke geschnitten, durch Villeroi-Sosse gezogen, panirt und ausgebacken.

Quenelles d'écrevisses, fourrées. **Gefüllte Krebsklösse.**

Esslöffelgrosse Klösse von mit Krebsbutter roth gefärbter Fischfarce mit Krebsragout gefüllt, gar gemacht, in Ei und Semmel umgekehrt und ausgebacken.

— de farce, aux truffes. **Fleischklösse mit Trüffeln.**

Klösse von Hühner- oder Kalbfleisch-Farce im Esslöffel geformt, mit gehackten Trüffeln, welche mit brauner Sosse angemacht werden, gefüllt, in heissem Wasser gar gemacht, in Ei und Semmel umgekehrt und in Fett ausgebacken.

Quenelles de gibier, fourrées. Gefüllte Wildklösse.
Esslöffelgrosse Klösse von Wildfarce, mit braunem Ragout von Gänseleber und Trüffeln gefüllt, gar gemacht, panirt und ausgebacken.

— de homards, fourrées. — Hummerklösse.
Esslöffelgrosse Klösse von mit Hummermark roth gefärbter Fischfarce, mit Hummerragout gefüllt, gar gemacht, panirt und ausgebacken.

— de poisson, fourrées. — Fischklösse.
Esslöffelgrosse Klösse von Fischfarce mit Austernragout gefüllt, gar gemacht, in Ei und Semmel umgekehrt und ausgebacken.

— de semoule, fourrées. — Griesklösse.
Abgebrannte Griesmasse mit Eiern und etwas geriebenem Käse vermischt, die Masse in Esslöffelformen gethan und mit einem braunen Ragout von Champignons, Trüffeln, Zunge und Kalbsmilch gefüllt. Wenn die Klösse kalt sind, ausgestürzt, in Ei und Semmel gewälzt und in Fett ausgebacken.

— de volaille, fourrées. — Hühnerklösse.
Esslöffelgrosse Klösse von Hühnerfarce mit einem weissen Ragout von Champignons, Trüffeln und Kalbsmilch gefüllt und gar gemacht. In Ei und Semmel gewälzt und ausgebacken.

— de volaille à la Villeroi. Hühnerklösse nach Villeroi.
Gar gemachte esslöffelgrosse Klösse von Hühnerfarce, durch Villeroi-Sosse gezogen, panirt und ausgebacken.

Queues de mouton à la Villeroi. Hammelschwänze nach Villeroi.
Weich gedämpfte Hammelschwänze ausgebeint und gepresst. In gleich lange Stücke geschnitten, mit Villeroi-Sosse überzogen, panirt und ausgebacken.

Ragoût fin en coquilles. Muschelschalen mit Ragout.
Ragout von Kalbsmilch, Champignons, Zunge, Trüffeln, Gänseleber in kleine Würfel geschnitten, mit weisser Sosse vermischt, in Muschelschalen gefüllt, mit Käse und Semmel bestreut und im Ofen gebacken.

Ravioles de fromage blanc. Halbmonde mit weissem Käse.
Man streicht weissen Käse durch ein Sieb, vermischt ihn mit ebensoviel Butter, Pfeffer, Salz und etwas Cayenne, fügt einige Eier hinzu und rührt die Masse gut schaumig. Alsdann legt man Häufchen davon auf dünn ausgerollten Nudelteig und formt davon kleine Halbmonde. Die Raviolen werden dann in Salzwasser poschirt, in einer tiefen Schüssel angerichtet und mit in brauner Butter gerösteter, geriebener Semmel begossen.

Ris d'agneau à la Villeroi. Lammmilch nach Villeroi.
Abgewellte Lammmilcher in Scheiben geschnitten, in Butter steif gemacht, durch Villeroi-Sosse gezogen, wenn erkaltet in Ei und Semmel gewälzt und ausgebacken.

Ris de veau à la Villeroi. **Kalbsmilch nach Villeroi.**
Abgewellte Kalbsmilch in Scheiben geschnitten, in Butter steif gemacht, durch Villeroi-Sosse gezogen, panirt und ausgebacken.

Rissoles à la Duchesse. **Halbmond-Pastetchen auf Herzogin Art.**
Rebhühnerpüree mit Trüffeln vermischt, in Teig eingeschlossen, halbmondförmig ausgestochen, in Eier und Semmel umgekehrt und in Fett ausgebacken.

— aux écrevisses. **— mit Krebsen.**
Krebsfleisch und Champignons in Würfel geschnitten, mit Krebs-Sosse angemacht, in Teig eingeschlossen, halbmondförmig ausgestochen, auf Bleche im Ofen gebacken, mit Krebsbutter bestrichen und angerichtet.

— aux huîtres. **— mit Austern.**
Austern durch weisse Sosse gezogen und einzeln oder mehrere in Teig eingeschlossen, ausgestochen, in Ei und Semmel umgekehrt und ausgebacken.

— à la moëlle. **— mit Ochsenmark.**
Gekochtes Mark in grosse Würfel geschnitten und mit kräftiger, brauner Sosse angemacht, in Teig eingeschlagen, panirt und gebacken.

— de palais de boeuf. **— mit Ochsengaumen.**
Gekochter Ochsengaumen in Würfel geschnitten, mit weisser Sosse angemacht, in Teig eingeschlagen und ausgebacken.

— à la Pompadour. **— nach Pompadour.**
In Würfel geschnittene Kalbsmilch und Champignons mit weisser Sosse angemacht, auf runde Eierkuchenscheiben gelegt, der Rand mit roher Farce bestrichen, die Scheiben zusammengeklappt, in Ei und Semmel gewälzt und ausgebacken.

— à la Princesse. **— nach Prinzessinnen Art.**
Halbmonde von Blätterteig mit feiner Hühnerfarce, welche mit Champignons-Püree vermischt ist, gefüllt, panirt und ausgebacken.

— à la purée de faisan. **— mit Fasanenfülle.**
Fasanenpüree in Teig eingeschlagen, halbmondförmig ausgestochen, in Eier und Semmel umgekehrt und in Fett ausgebacken.

— aux truffes. **— mit Trüffeln.**
Würflig geschnittene Trüffeln mit weisser Sosse angemacht, in Teig eingeschlossen, ausgestochen und ausgebacken.

— de volaille. **— mit Geflügel.**
Hühnerfleisch und Trüffeln in kleine Würfel geschnitten, mit weisser Sosse angemacht, in Häufchen auf dünn ausgerollte Blätterteigstreifen gelegt, mit dem Teig bedeckt und halbmondförmig ausgestochen. In Fett ausgebacken und mit gebackener Petersilie angerichtet.

Rognons à la Montpensier. **Nieren nach Montpensier.**

Man schneidet Hammelnieren der Länge nach auf, so dass sie nur noch an wenigen Stellen zusammenhalten, und steckt sie auf kleine Spiesse. Man bestreut sie mit Salz und Paprika, zieht sie durch zerlassene Butter, die mit Mostrich vermischt ist und wälzt sie in geriebener Weissbrodkrume. Man legt sie dann in eine flache, mit Butter ausgestrichene Kasserolle, giebt etwas Butter darüber und lässt sie im Ofen ca. eine Viertelstunde braten. Sie werden dann angerichtet, mit streifig geschnittenen, in Fett gebackenen Kartoffeln garnirt und ein wenig Tafelbouillon, mit Butter und Petersilie vermischt, darüber gegossen.

Salade de volaille en coquilles. **Hühnersalat in Muscheln.**

(Kalt.) Hühnerfleisch in Scheiben geschnitten, mit Mayonnaise vermischt, in Muschelschalen angerichtet und verziert.

— de volaille à la gelée. **Geflügel-Salat in Sulz.**

(Kalt.) Becherformen werden mit Aspic chemisirt und dann mit einem Salat von feinwürflig geschnittenem Hühnerfleisch, mit Mayonnaise angemacht, gefüllt. Man giesst die Formen mit Aspic zu, stürzt sie, wenn sie erkaltet sind, aus und richtet sie etagenförmig an.

Sardines à la diable. **Sardinen auf Teufels Art.**

Lange, schmale, in Butter braun gebratene Brodschnitten werden mit Paprika bestreut und mit einer Sardine, deren Haut entfernt ist, belegt. Man macht sie im Ofen warm und richtet auf einer Serviette an.

— à l'huile. **Oel-Sardinen.**

(Kalt.) Werden auf kleinen Tellern angerichtet, mit frischem Olivenöl begossen.

Soufflés d'aigrefin. **Auflauf von Schellfisch.**

Auf dem Boden der blindgebackenen Blätterteig-Krustaden giebt man etwas Zwiebelpüree. Man füllt die Krustaden dann mit Schellfischfarce, der man geschlagene Sahne und Paprika beigemischt hat und streicht die Farce kegelförmig glatt. Man macht die Auflaufe dann im Ofen gar und richtet auf einer Serviette an.

— à la d'Aumale. **— nach Aumale.**

Blind gebackene Blätterteigkrustaden werden zur Hälfte mit einem braunen Ragout von Trüffeln, Champignons und Rebhühnerfleisch gefüllt. Man bestreicht dieses dann mit Sahnenfarce von Hühnern und lässt die Auflaufe im Ofen gar werden. Nebenbei giebt man Trüffel-Sosse.

— à la Christine. **— nach Christine.**

Korbförmige Formen mit Blätterteig ausgelegt, gebacken und dünn mit Hühner-Sahnenfarce ausgestrichen. In die Mitte füllt man ein Ragout von Poulardenhirn, Hahnennieren und -Kämmen und Trüffeln in weisser Sosse angemacht. Man bedeckt das Ragout mit Farce, decorirt obenauf mit Trüffeln und macht sie im Ofen gar. Vor dem Serviren steckt man kleine Henkel von Blätterteig ein.

Soufflés aux huîtres. **Auflauf von Austern.**

Man blanchirt ein oder zwei Dutzend grosse Austern und schneidet sie in zwei oder drei Theile. Drei Löffel Mehl und den Austernfond rührt man klar, fügt Salz, Cayennepfeffer und etwas Muskatnuss, 4 Eigelbe und 50 gr. Butter hinzu. Nachdem der Crème abgerührt und unter fortwährendem Rühren einige Minuten gekocht hat, thut man die Austern und zuletzt den Schnee der Eier hinzu. Man füllt die Masse dann in kleine Papier- oder Porzellankästchen und backt sie in mässig heissem Ofen.

— à la parisienne. **— auf pariser Art.**

Auf den Boden kleiner, mit Butter ausgestrichener Porzellankästchen legt man eine rohe Gänseleberscheibe, giebt etwas Hühnerpüree darauf und eine Trüffelscheibe. Man füllt die Kästchen dann mit Käse-Auflaufmasse und backt sie in mässig heissem Ofen.

— de perdreau, en caisses. **— von Rebhühnern in Kästchen.**

Warmes Rebhühnerpüree mit geschlagenem Eiweiss vermischt, in Papier- oder Porzellankästchen gefüllt und in mässig heissem Ofen gebacken.

— de volaille, en caisses. **— von Geflügel in Kästchen.**

Warmes Hühnerpüree mit Eierschnee vermischt, in Kästchen gefüllt und gebacken.

Tartelettes à l'académicienne. **Törtchen nach akademischer Art.**

Tortenformen mit Hühnerfarce ausgestrichen, mit in Würfeln geschnittenem Kalbshirn, welches mit weisser Sosse angemacht ist, gefüllt und zugestrichen. Im Wasserbade gar gemacht, panirt und ausgebacken.

— à la Chevreuse. **— nach Chevreuse.**

Auf den Boden der Tortenform legt man eine rohe Trüffelscheibe, darauf eine runde Scheibe Gänseleber, füllt die Form mit Hühnerfarce und backt die Törtchen im Ofen. Weisse Trüffel-Sosse darüber.

— à l'écossaise. **Schottische Törtchen.**

Tortenformen mit Hühnerfarce ausgestrichen und in der Mitte mit einem Ragout von Gänselebern und Trüffeln gefüllt. Wenn sie gar sind, werden sie mit Ei und Semmel panirt und ausgebacken.

— favorite. **Törtchen nach Lieblings Art.**

Blind gebackene Blätterteigkrusten mit weissem Ragout von Trüffeln, Champignons, Ochsenzunge, Kalbsmilch und Hühnerfleisch dreiviertel voll gefüllt, obenauf eine dünne Schicht Hühnerfarce und letztere im Ofen gar gemacht.

— de gibier. **— von Wildfleisch.**

Törtchenformen mit Wildfarce gefüllt. In die Mitte thut man eine Füllung von Champignons und Trüffeln, macht die Törtchen im Ofen gar und giebt sie mit einer braunen Sosse.

Tartelettes de harengs. **Härings-Törtchen.**

Ausgewässerte Häringe durch ein Sieb gestrichen, mit einigen Löffeln guter Sahne und mit der gleichen Menge geriebenen Brodes vermischt, in fett mit Butter ausgestrichenen Törtchenformen gefüllt und im Ofen gebacken.

— napolitaine. **Neapeler Törtchen.**

Man kocht Spaghetti (feinste Maccaroni), schneidet sie in kurze Stücke und macht sie mit Butter und Käse an. Hiermit füllt man blind gebackene Blätterteig-Krustaden, legt obenauf eine halbe abgezogene und von den Kernen befreite Tomate, die durchschnittene Seite nach unten, und macht die Tarteletten im heissen Ofen gar.

— à la Pierre le Grand. **Törtchen nach Peter dem Grossen.**

Tortenformen mit Hühnerfarce ausgestrichen und die Mitte mit Gänseleberpüree, welche stark getrüffelt ist, gefüllt, gar gemacht, panirt und ausgebacken.

— russe. **Russische Törtchen.**

Blind gebackene Teigkrusten mit feiner Hühnerfarce, welche mit Trüffelwürfeln vermischt ist, gefüllt und im Ofen gebacken.

— à la russe. **— Fischtörtchen.**

(Kalt.) Blind gebackene Krusten von Blätter- oder mürbem Teig, mit Fischsalat gefüllt, mit Gurken, Krebsschwänzen und Caviar verziert.

— de Strassbourg. **Strassburger Törtchen.**

In Brühe steif gekochter Gries wird in flache Törtchenformen gefüllt. In die Mitte wird ein Ragout von Gänseleber und Trüffeln gethan und mit der Griesmasse zugedeckt. Wenn die Törtchen kalt sind, werden sie panirt und ausgebacken.

— suisse. **Schweizer Törtchen.**

Blind gebackene Krusten von Blätterteig mit einer Käseauflauf-Masse gefüllt und im Ofen gebacken.

Tartines russe. **Russische Schnitten.**

Geräucherter Fisch irgend welcher Art wird in kleine Würfel geschnitten und mit heisser Curry-Sosse vermischt. Man röstet einige viereckige Scheiben Weissbrod, bestreicht sie mit Butter, streut geriebenen Parmesankäse darauf, streicht eine dicke Schicht Fisch darüber und bestreut abermals mit Käse. Die Schnitten werden dann in passende Stücke geschnitten und recht heiss angerichtet.

Tendrons d'agneau à laVilleroi. **Lammknorpel nach Villeroi.**

Aus einer weich gedämpften Lammbrust entfernt man die Rippenknochen, presst sie und schneidet sie in kotelettförmige Stücke, zieht sie durch Villeroi-Sosse, panirt und backt sie in Fett aus.

Thon à l'huile. **Thunfisch in Oel.**

(Kalt.) Der eingemachte Fisch wird in Scheiben geschnitten und angerichtet.

Timbale de caviar. **Timbal von Caviar.**

Kalt.) Der Boden und die Seitenwände einer Charlotteform werden mit Aspic ausgegossen, mit Austern und Oel-Sardinen ausgelegt, in die Mitte Caviar gefüllt und die Form mit Aspic zugegossen.

— d'huîtres au caviar. **— von Austern mit Caviar.**

(Kalt.) Eine Kuppelform mit Austern ausgelegt und mit Caviar gefüllt.

Timbales de pouleinte. **Becher von Maisgries (Polenta).**

Maisgries in Wasser gekocht, gut abgebrannt, mit Butter und Parmesankäse vermischt, wird in kleine Becherformen gefüllt. In der Mitte eine Oeffnung gemacht und diese mit geriebenem Schweizerkäse ausgefüllt und mit der obigen Masse verschlossen. Wenn die Formen erkaltet sind, herausgenommen, mit Eier, Semmel und Parmesankäse panirt und in Fett ausgebacken.

Truffes à la Lucullus. **Trüffeln nach Lucullus.**

Grosse geschälte Trüffeln etwas ausgehöhlt und mit Gänseleberpüree gefüllt.

Vol au vent à la Coppée. **Blätterteig-Pastetchen nach Coppée.**

Kalbsfilet wird in ganz feine Streifen geschnitten und mit Zwiebeln und ebenso feingeschnittenen Steinpilzen in Butter gebraten. Den Fond kocht man mit brauner Sosse kurz ein und füllt das Ragout in Blätterteig-Pastetchen.

— au vent à la Toulouse. **Toulouser Blätterteig-Pasteten.**

Man backt leere Pastetenhülsen und füllt sie mit folgendem Ragout: Rohes Hühnerbrustfleisch schneidet man in Würfel und röstet es mit etwas gehackten Chalotten und Petersilie in Butter goldgelb. Man füllt dann etwas Sauce demi glace und ein Glas Madeira auf, lässt das Fleisch langsam darin kochen und fügt zum Schluss würflig geschnittene Gänseleber, Trüffeln und Schinken hinzu, welche man ebenfalls einige Minuten mitkochen lässt. Mit diesem Ragout füllt man die Pasteten und servirt sie recht heiss.

Wales rarebit. **Wallischer Bissen.**

Werden wie Canapés au fromage gemacht. (Siehe diese.)

IV. Abtheilung.

Sauces et Farces.

Sossen und Farcen.

A. Sauces de fonds. A. Grund-Sossen.*)

Sauce Béchamel. **Bechamel-Sosse.**

Zwiebeln und Schinken, Thymian, Lorbeerblatt, etwas Gewürz, Champignonschalen und Petersilienstiele in Butter geschwitzt, mit weisser Sosse aufgefüllt und, nachdem sie gut durchgekocht sind, die Sosse mit guter süsser Sahne schnell eingekocht.

— **Béchamel ordinaire.** **Gewöhnliche Bechamel-Sosse.**

Zwiebeln und Schinken in Butter geröstet, mit Mehl bestreut, mit weisser Fleischbrühe und Milch aufgefüllt und zuletzt mit guter Sahne eingekocht.

— **au beurre.** **Butter-Sosse.**

Butter und Mehl durchgeknetet, mit Wasser aufgefüllt und auf gelindem Feuer zum Kochen gebracht. Sowie die Sosse aufkocht, zieht man sie zurück, schärft sie mit Citronensaft und giebt ein grosses Stück frische Butter hinein. Man nimmt zum Auffüllen in der Regel von dem Wasser, in dem die betreffenden Gerichte, zu denen die Sosse gegeben werden soll, gekocht sind, als: Fischwasser, Spargel- oder Blumenkohlwasser etc.

— **espagnole.** **Spanische Sosse (braune Sosse).**

Braun geschwitztes Mehl mit brauner Fleischbrühe aufgefüllt und unter Zusatz von einigen frischen Champignons und etwas Tomatenpüree gut ausgekocht. Das Fett abgenommen und die Sosse zur gehörigen Dicke eingekocht.

— **hollandaise.** **Holländische Sosse.**

Fünf Eigelbe, 250 gr. Butter, der Saft einer Citrone, etwas Wasser. Im Wasserbade mit dem Schneebesen aufgeschlagen.

---

*) Anmerkung. Die vorstehenden Grund-Sossen sind deshalb an den Kopf dieser Abtheilung gestellt worden, weil in den nachfolgenden Angaben grösstentheils Bezug auf sie genommen wird.

Sauce veloutée. **Weisse Sosse (weisse Grundsosse).**

Weiss geschwitztes Mehl mit kräftiger Hühner- und Kalbsbrühe aufgefüllt und unter Zusatz von frischen Champignons gut ausgekocht, entfettet und zur Hälfte eingekocht.

— veloutée maigre. **— Fisch-Grundsosse.**

Hechtstücke, Seezungengräten, Wurzelwerk und Gewürze in Butter geschwitzt und mit Weisswein und Wasser aufgefüllt. Mit der Brühe und weiss geschwitztem Mehl eine nicht zu dicke Sosse bereitet, welche man mit Champignonschalen langsam auskochen und, nachdem Fett und Schaum entfernt, zur Hälfte einkochen lässt.

— Villeroi. **Villeroi-Sosse.**

Weiss geschwitztes Mehl mit Fleischbrühe aufgefüllt, unter Zusatz von Schinken, einem garnirten Bouquet, etwas Champignons und einer Zwiebel gut durchgekocht. Zur gehörigen Dicke eingekocht und mit einigen Eigelben abgezogen.

— Villeroi à l'anglaise. **— auf englische Art.**

Dieselbe Sosse wie oben, nur wird sie nach der Fertigstellung noch mit einem Püree von Hühnern oder Wild, Trüffeln, Gänselebern, Champignons u. s. w. vermischt.

B. Petites sauces. B. Kleine Sossen.

Sauce à l'africaine. **Afrikanische Sosse.**

Zwiebelringe in Butter hellgelb geröstet, mit Fleischbrühe aufgefüllt, mit brauner Grundsosse vermischt und eingekocht. Die Sosse wird mit etwas Malaga, Cayennepfeffer und frischer Butter aufgezogen. Als Einlage dienen die Zwiebelringe und kleine, länglich ausgebohrte Trüffeln.

— à l'ail. **Knoblauch-Sosse.**

Madeira-Sosse mit Knoblauch-Püree vermischt.

— allemande. **Deutsche Sosse.**

Weisse Grundsosse, gehörig eingekocht und mit Eigelben, Citronensaft und einem Stück Butter abgezogen.

— allemande, ordinaire. **Fricassée-Sosse (gewöhnliche deutsche Sosse).**

Zwiebelscheiben, Schinken, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Sardellen und Citronenschale lässt man in Butter schwitzen, thut Mehl hinein und füllt die Sosse, nachdem das Mehl gar ist, ohne sich gefärbt zu haben, mit Fleischbrühe auf. Nachdem sie gehörig dick eingekocht ist, entfernt man Schaum und Fett, zieht die Sosse mit Eigelben und Weisswein ab und schärft sie mit Citronensaft.

— à l'ambassadrice. **Sosse nach Botschafterin Art.**

Suprême-Sosse mit guter Sahne verkocht und mit Hühnerpüree aufgezogen.

— américaine. **Amerikanische Sosse.**

Wurzelwerk und rohe, klein gehackte Hummerschalen in Butter und Oel geröstet, mit Cognac, Weisswein, Madeira, Tomatenpüree und weisser Grundsosse ausgekocht und durchgegeben. Mit Cayennepfeffer geschärft, mit Butter und Hummermark aufgezogen.

— aux anchois. **Sardellen-Sosse.**

Braune oder weisse Grundsosse mit Citronensaft geschärft und mit Sardellenbutter aufgezogen.

— à l'anglaise. **Englische Sosse.**

Braune Grundsosse mit Tafelbouillon verkocht, mit Citronensaft geschärft, mit Butter aufgezogen und mit gehackter, blanchirter Petersilie vermischt.

— à l'anglaise. **Englische Sosse.**

Gehackte Chalotten mit Essig kurz eingekocht, mit Tafelbouillon vermischt und mit Sardellenbutter, welche mit englischem Senf vermischt ist, aufgezogen.

Sauce à l'aurore. **Morgenroth-Sosse.**

Bechamel-Sosse mit Champignonbrühe und heller Kalbsjus verkocht und mit Tomatenpüree vermischt. Nachdem sie passirt ist, zieht man sie mit frischer Butter auf und thut würflig geschnittene Champignons hinein.

— bavaroise. **Bairische Sosse.**

Geriebener Rettig, Gewürzkräuter und Pfefferkörner mit Essig kurz eingekocht. Den durchgegebenen Essig mit rohen Eigelben vermischt und mit gleichen Theilen frischer und Krebsbutter aufgeschlagen. Durchgeschnittene Krebsschwänze giebt man als Einlage.

— béarnaise. **Bearner Sosse.**

Gehackte Chalotten mit gutem Essig, einigen Pfefferkörnern und Esdragonblättern zur Hälfte eingekocht und durchgegossen. Wenn der Essig kalt ist, wird er mit Eigelben und Butter im Wasserbad, wie eine holländische Sosse, abgeschlagen. Hierauf vermischt man die Sosse mit zerlassener Tafelbouillon, gehacktem Esdragon und dem durch ein Tuch gepressten Saft einiger gehackter Chalotten.

— berlinoise. **Berliner Sosse.**

Holländische Sosse an Stelle des Citronensaftes mit Apfelsinensaft geschärft.

— au beurre, à l'anglaise. **Butter-Sosse nach englischer Art.**

Die Buttersosse mit Eigelben abgezogen, mit Citronensaft abgeschmeckt und mit Petersilienbutter fertig gemacht.

— au beurre d'écrevisses. **Krebsbutter-Sosse.**

Buttersosse vor dem Anrichten mit Krebsbutter aufgezogen.

— au beurre noir. **Braune Butter-Sosse.**

Essig mit Pfefferkörnern und Lorbeerblatt zur Hälfte eingekocht, mit brauner Butter vermischt und aufgekocht.

— bigarade. **Pomeranzen-Sosse.**

Abgeschälte Pomeranzenschalen in dünne Streifen geschnitten und in Wasser gekocht. Die Schalen vermischt man mit eingekochter weisser oder brauner Grundsosse und schärft sie mit Pomeranzen- und Citronensaft.

— Bonnefoy. **Sosse nach Bonnefoy.**

Aufgelöste Tafelbouillon mit gehackten Chalotten und Maîtrebutter vermischt, dass sie nicht heiss wird und dickflüssig bleibt.

— à la bonne femme. **Gute Frauen-Sosse.**

Champignons, Petersilie, Carotten und Zwiebeln in Butter geschwitzt, mit Fleischbrühe ausgekocht und die Sosse mit Semmelkrume sämig gemacht.

Sauce bordelaise. **Bordeaux-Sosse.**

Guten Rothwein mit einem garnirten Bouquet, spanischen Pfefferschoten und Wurzelwerk gekocht, mit brauner Grundsosse vermischt und eingekocht. Hierauf vermischt man die Sosse mit gehackten, in Butter geschwitzten Chalotten und mit in Würfel geschnittenen, gekochten Ochsenmarkstücken.

— à la bourguignonne. **Burgunder-Sosse.**

Aal, Champignons, Wurzelwerk mit einem garnirten Bouquet, einer Zehe Knoblauch und einigen Sardellen in Burgunder-Wein ausgekocht. Die Essenz mit brauner Grundsosse eingekocht und mit etwas Krebsbutter aufgezogen.

— Brantôme. **Sosse nach Brantôme.**

Bechamelsosse mit Paprika, einigen geriebenen rohen Trüffeln, etwas Austernbrühe und Weisswein verkocht, durchgegeben und mit Krebsbutter aufgezogen.

— bretonne. **Bretagnische Sosse.**

Zwiebeln in kleine Würfel geschnitten, blanchirt und in Fleischbrühe glasirt. Wenn sie gar sind, füllt man mit Kalbsjus und Weisswein gut eingekochte weisse Grundsosse auf, lässt die Sosse nochmals aufkochen und schärft sie mit weissem Pfeffer.

— Broglie. **Sosse nach Broglie.**

Roher Schinken, ein garnirtes Bouquet, Champignonbrühe mit Madeira und brauner Grundsosse verkocht und durchgegeben.

— aux câpres. **Kapern-Sosse.**

Braune Grundsosse mit Weisswein eingekocht und abgetropfte Kapern hineingethan.

— Cardinal. **Sosse nach Cardinals Art.**

Weisse Grundsosse mit Fischessenz eingekocht, mit Citronensaft und Muskatennuss geschärft und mit Krebsbutter aufgezogen.

— Carignan. **— nach Carignan.**

Entenessenz und Trüffelessenz mit brauner Sosse verkocht.

— castillane. **Castilianische Sosse.**

Braune Grundsosse mit rothen Pfefferschoten verkocht, mit Citronensaft geschärft und durchgegossen. Zuletzt thut man in kleine Würfel geschnittenen, gekochten Schinken in die Sosse.

— aux cerises à l'allemande. **Deutsche Kirschen-Sosse.**

Getrocknete Kirschen, gestossen und mit Rothwein, Citronenschale, Zimmet, Zucker und Weissbrodkrume gekocht, durchgestrichen und eingekocht. Einlage: Eingemachte Kirschen.

Sauce Chambord. **Chambord-Sosse.**

Einen kleinen Karpfen, einen Aal und einen Schlei lässt man mit Butter und Wurzelwerk rösten, giebt ein wenig Madeira dazu und lässt es kurz einkochen, hierauf füllt man den Fisch mit Rothwein auf und lässt ihn gar kochen. Mit der Fischbrühe vermischt man braune Grundsosse und lässt sie zur gehörigen Dicke einkochen. Hierauf giebt man die Sosse durch, fügt etwas Johannisbeergelée hinzu und ein Stückchen Sardellenbutter.

— **aux champignons.** **Champignons-Sosse.**

Weisse Grundsosse mit Weisswein, Champignonbrühe und Schalen verkocht und, nachdem sie durchgegeben, mit etwas frischer Butter aufgezogen. Einlage: Kleine Champignons.

— **au chasseur.** **Jäger-Sosse.**

Braune Grundsosse mit Wildjus verkocht und mit Hasenblut, welches mit Essig vermischt ist, abgezogen, ohne die Sosse nochmals kochen zu lassen.

— **Châteaubriand.** **Sosse nach Châteaubriand.**

Kalbsjus ganz kurz eingekocht, mit brauner Sosse vermischt und mit Cayennepfeffer geschärft. Zuletzt mit etwas Butter aufgezogen und mit Citronensaft und gehackter Petersilie fertig gemacht.

— **à la Cherbourg.** **Cherburger Sosse.**

Holländische Grundsosse mit Krebsbutter vermischt und Krabbenschwänze hinein gethan.

— **ciboulette.** **Schnittlauch-Sosse.**

Weisse Grundsosse mit Eigelben abgezogen und mit in Butter geschwitztem, fein gehackten Schnittlauch vermischt.

— **à la civette.** **Schnittlauch-Sosse.**

Weisse Grundsosse mit Tomatenpüree vermischt, mit Pfeffer und Citronensaft geschärft und mit Krebsbutter aufgezogen. Zuletzt thut man feingehackten Schnittlauch hinein.

— **clairs à l'estragon.** **Klare Esdragon-Sosse.**

Geklärte Kalbsjus mit viereckig geschnittenen Esdragonblättern aufgekocht.

— **Colbert.** **Colbert-Sosse.**

Tafelbouillon aufgekocht, mit Citronensaft vermischt und mit Butter aufgeschlagen. Zuletzt gehackte Petersilie hinein gethan.

— **Colbert à l'anglaise.** — **auf englische Art.**

Anchovis-Essenz, Worchester-Sosse und Barwey-Sosse zu gleichen Theilen etwas eingekocht, mit Tafelbouillon vermischt und mit Butter aufgezogen.

— **à la Comtesse.** **Gräfin-Sosse.**

Essenz von Lachsabfällen, Wurzelwerk und Weisswein, mit weisser Grundsosse verkocht, mit Eigelben abgezogen, mit Citronensaft geschärft und mit frischer und Sardellenbutter aufgezogen.

Sauce aux concombre. **Gurken-Sosse.**

Braune Grundsosse mit gedämpften, rund ausgestochenen Gurkenstücken als Einlage.

— **Cordelier.** **Franziskaner-Sosse.**

Madeira-Sosse mit Gänseleber und Trüffelpüree aufgezogen.

— **aux cornichons.** **Pfeffergurken-Sosse.**

Zwiebeln, Pfeffer, Gewürz mit Essig und Fleischbrühe kurz eingekocht und mit brauner Grundsosse vermischt. Als Einlage verwendet man kleine Pfeffergurken in Streifen oder in Olivenform geschnitten.

— **à la crème.** **Sahnen-Sosse.**

Man kocht die Bratenjus mit brauner Grundsosse und mit guter saurer Sahne zur gehörigen Dicke ein.

— **à la crème.** **Sahnen-Sosse.**

Bechamelsosse mit viel frischer Butter aufgezogen.

— **crème d'huîtres.** **Austern-Sosse.**

Austern werden steif gemacht und, nachdem man die Bärte entfernt hat, durchgestrichen. Mit der Austernbrühe, Eigelben und frischer Butter wird eine holländische Sosse abgeschlagen und mit dem Austernpüree aufgezogen.

— **créole.** **Creolische Sosse.**

In Butter geschwitzte Zwiebelscheiben werden mit Weisswein aufgefüllt. Nachdem dieser ganz eingekocht ist, etwas Tafelbouillon hinzugethan und durchgekocht. Inzwischen schwitzt man kleingeschnittene Tomaten ohne Haut und Kerne, in Scheiben geschnittene rohe Trüffeln und frische Champignons in Butter, giebt sie dann in die Sosse und fügt ein Stück frische Butter, etwas gehackte Petersilie und Citronensaft hinzu.

— **aux crevettes.** **Krabben-Sosse.**

Weisse Grundsosse mit Fisch- und Austernbrühe eingekocht und mit frischer und Krabbenbutter aufgezogen. Die ausgebrochenen Krabbenschwänze giebt man in die Sosse.

— **Cussy.** **Sosse nach Cussy.**

Taubenabfälle mit Wurzelwerk und einem garnirten Bouquet in Butter geschwitzt und mit kräftiger Jus und etwas Madeira ausgekocht. Die Essenz verkocht man mit brauner Grundsosse und zieht die Sosse mit frischer Butter auf.

— **demi deuil.** **Halbtrauer-Sosse.**

Weisse Grundsosse mit gehackten Trüffeln.

— **demi-glace.** **Kraft-Sosse.**

Klare kräftige Kalbsjus mit etwas Madeira zur Hälfte eingekocht und mit Kartoffelmehl abgezogen.

Sauce diable. **Teufels-Sosse.**

Gehackte Chalotten, spanische Pfefferschoten, ein garnirtes Bouquet, eine Zehe Knoblauch mit Essig und Tafelbouillon kurz eingekocht, mit brauner Grundsosse vermischt, durchgegeben und mit etwas Butter aufgezogen.

— diplomate. **Sosse nach Staatsmänner Art.**

Bechamelsosse mit frischer und Krebsbutter aufgezogen und mit Cayennepfeffer und Anchovis-Essenz geschärft.

— diplomate. **Fischsosse nach Staatsmänner Art.**

Bechamelsosse, mit Champignons und Fischessenz verkocht, und holländische Grundsosse werden zu gleichen Theilen mit einander vermischt und mit Sardellenbutter geschärft. Gehackte Pfeffergurken und Krabbenschwänze dienen als Einlage.

— divine. **Göttliche Sosse.**

Ein Glas Sauterne und ein Glas Xérès werden kurz eingekocht und in eine fertig abgeschlagene holländische Sosse gethan. Zuletzt fügt man einige Löffel geschlagene Sahne hinzu.

— à la Duchesse. **Herzogin-Sosse.**

Bechamelsosse mit Champignonbrühe verkocht, mit frischer Butter aufgezogen und mit Cayennepfeffer geschärft. Einlage: In kleine Würfel geschnittener, gekochter Schinken.

— aux écrevisses. **Krebs-Sosse.**

Krebsschalen mit Butter gestossen, geröstet, mit Mehl bestaubt und mit Fisch- oder Fleischbrühe aufgefüllt, durchgekocht und durchgegeben, zuletzt mit frischer Butter aufgezogen. Ganze oder in Stücke geschnittene Krebsschwänze dienen als Einlage.

— à l'essense d'anchois. **Sardellen-Sosse.**

Buttersosse mit Sardellen-Essenz (Anchovis-Sosse) oder mit Sardellenbutter aufgezogen.

— à l'estragon. **Esdragon-Sosse.**

Weisse Grundsosse mit guter Fleischbrühe und Esdragon verkocht, mit Butter aufgezogen und mit blanchirten, viereckig geschnittenen Esdragonblättern vermischt.

— au fenouil. **Fenchel-Sosse.**

Eine gereinigte Fenchelstaude gehackt, in Butter gar gedämpft und mit weisser Grundsosse, welche mit Eiern abgezogen ist, vermischt. Die Sosse wird mit Citronensaft geschärft und mit Butter aufgezogen.

— à la fermière. **Pächterin-Sosse.**

Weisse Grundsosse mit Champignons- und Kalbsjus verkocht, mit Zwiebelpüree vermischt, mit Eigelben abgezogen und durchgegeben.

Sauce à la financière. **Sosse nach Geldmänner Art.**

Roher Schinken, Trüffel- und Champignonschalen, ein garnirtes Bouquet und Pfefferkörner mit Champagner ausgekocht. Der Auszug wird mit brauner, gut verkochter Grundsosse vermischt.

— **fines herbes.** **Kräuter-Sosse.**

Gehackte Chalotten, Petersilie, Selleriekraut, Esdragon, Kerbel und Champignons schwitzt man in Butter und vermischt sie dann mit weisser Grundsosse, welche mit Eigelben abgezogen ist. Man zieht die Sosse mit etwas Sardellenbutter auf und schärft sie mit Pfeffer und Citronensaft.

— **flamande.** **Vlämische Sosse.**

Geklärte Butter mit Mostrich, Citronensaft und gehackter Petersilie vermischt, mit Salz und Muscatennuss gewürzt.

— **au fumet de becasses.** **Schnepfenessenz-Sosse.**

Von gestossenen Schnepfenknochen und Fleischbrühe kocht man eine Essenz, verkocht diese mit brauner Grundsosse und giebt zuletzt etwas Madeira hinein.

— **au fumet de faisan.** **Fasanenessenz-Sosse.**

Von gestossenen Fasanenknochen und kräftiger Fleischbrühe kocht man eine Essenz, welche mit brauner Grundsosse zur gehörigen Dicke eingekocht und mit etwas Madeira fertig gemacht wird.

— **au fumet de grives.** **Krammetsvogelessenz-Sosse.**

Von gestossenen Krammetsvogelknochen, Fleischbrühe und einigen Wachholderbeeren kocht man eine Essenz, welche mit brauner Grundsosse und etwas Madeira eingekocht wird.

— **au fumet de perdreaux.** **Rebhühneressenz-Sosse.**

Von gestossenen Rebhühnerknochen und kräftiger Fleischbrühe kocht man eine Essenz, verkocht diese mit brauner Grundsosse und macht die Sosse mit etwas Madeira fertig.

— **à la gasconne.** **Gascogner Sosse.**

Gehackte Petersilie, Schnittlauch, Knoblauch, Champignons und Trüffeln werden in Oel geröstet, mit weissem Bordeauxwein aufgefüllt und mit weisser Grundsosse verkocht. Die Sosse wird mit Eigelben abgezogen und mit Sardellenbutter abgeschmeckt.

— **à la gastronome.** **Feinschmecker-Sosse.**

Entfetteter Fond von gedämpftem Kalb- und Rindfleisch mit Madeira und Champagner und brauner Grundsosse eingekocht.

— **à la genevoise.** **Genfer Sosse.**

Klein geschnittenes Wurzelwerk und Sardellen in Butter geschwitzt, mit Rothwein und brauner Sosse aufgefüllt, gut durchgekocht und durchgegeben. Zuletzt mit frischer Butter aufgezogen und ein wenig Johannisbeergelée hinzugethan.

Sauce à la genevoise. **Genfer Sosse.**

Rothwein mit Schinken, Trüffel- und Champignonschalen, einem garnirten Bouquet, Pfefferkörnern und Karpfenstücken zur Hälfte eingekocht und mit brauner Grundsosse verkocht. Zuletzt zieht man die Sosse mit etwas Krebs- und Sardellenbutter auf und fügt etwas trockenen Madeira hinzu.

— des gourmets. **Feinschmecker-Sosse.**

Tafelbouillon und Tomatenpüree aufgekocht, mit Krebsbutter aufgezogen, mit Essig geschärft und mit gehacktem Esdragon und gehackten Chalotten, welche in Wasser weich gekocht sind, vermischt.

— gourmet. **Feinschmecker-Sosse.**

Braune Grundsosse mit kräftiger Essenz von gedämpftem Rindfleisch verkocht und mit Trüffelpüree aufgezogen.

— gratin. **Gratin-Sosse.**

Gehackte Zwiebeln und Champignons in Butter geschwitzt, mit brauner Grundsosse und Madeira eingekocht. Zuletzt mit gehackter Petersilie vermischt.

— gratin pour poisson. **Gratin-Sosse für Fische.**

Dieselbe Sosse wie vorstehend, nur mit der Fischbrühe eingekocht.

— hachée. **Sosse mit gehackten Kräutern.**

Gehackte Zwiebeln in Butter geschwitzt. Hierauf mit gehackten Kapern, Pfeffergurken, Petersilie und Sardellen in gutem Essig weich gekocht, mit brauner Grundsosse vermischt und mit Pfeffer geschärft.

— au hareng. **Härings-Sosse.**

Gehackte Zwiebeln in Butter weich geschwitzt, mit weisser Grundsosse durchgekocht und mit gehacktem, aus Haut und Gräten geschnittenem Häringsfleisch vermischt. Mit Pfeffer und gutem Essig geschärft.

— homard. **Hummer-Sosse.**

Weisse Grundsosse mit Fischbrühe eingekocht und mit Hummerbutter aufgezogen. In die Sosse giebt man in Würfel geschnittenes Hummerfleisch.

— homard. **Hummer-Sosse.**

Hummerschalen mit Butter fein gestossen, geröstet, mit Mehl bestreut und mit Fleisch- oder Fischbrühe aufgefüllt, etwas Tomatenpüree hinzugethan und die Sosse, nachdem sie gut durchgekocht ist, durchgegeben und zuletzt mit einem Stück frischer Butter aufgezogen.

— hongroise. **Ungarische Sosse.**

Wurzelwerk, Zwiebelscheiben ,und Schinken in Butter geschwitzt, mit Fleischbrühe und brauner Grundsosse ausgekocht, zuletzt mit Paprika und saurer Sahne vermischt, eingekocht und durchgegeben.

Sauce Horly. **Horly-Sosse.**

Braune Sosse mit Tomaten, Kalbsjus und Champignonschalen eingekocht, durchgegeben und zuletzt mit etwas Tafelbouillon aufgezogen.

— aux huîtres. **Austern-Sosse.**

Von den Bärten befreite Austern in etwas Weisswein steif gemacht. Die Austernbrühe mit weisser Sosse eingekocht, und wenn sie dick genug ist, mit Eigelben abgezogen und mit Citronensaft geschärft. Die Austern giebt man in die Sosse, nachdem man letztere vorher noch mit einem Stück frischer Butter aufgezogen hat.

— à la hussarde. **Sosse nach Husaren Art.**

Zwiebeln, Wurzelwerk, Knoblauch, Petersilienstiele, Pfeffer und Kräuter in Butter geschwitzt, mit Weisswein und Brühe ausgekocht. Diese Brühe mit weisser Sosse eingekocht, durchgegeben und mit feinwürflig geschnittenem Schinken, gehackter Petersilie und Citronenfleisch in Scheiben geschnitten, vermischt.

— d'Huxelles. **Kräuter-Sosse.**

Feingehackte Zwiebeln, Champignons und Petersilie in Butter geschwitzt und mit brauner Grundsosse kurz eingekocht.

— à l'indienne. **Indische Sosse.**

Zwiebelscheiben und Schinken in Butter geröstet, ein garnirtes Bouquet, Pfeffer und Sellerie dazugethan und dann mit Currypulver bestreut und nach einigen Minuten mit weisser Grundsosse aufgefüllt und eingekocht. Mit Eigelben und etwas Sahne abgezogen.

— à l'italienne. **Italienische Sosse.**

Gehackte Chalotten, Champignons, Trüffeln und Petersilie in Butter geschwitzt, mit Weisswein und brauner Sosse verkocht.

— Joinville. **Sosse nach Joinville.**

Weisse Grundsosse mit der Brühe des Fisches, zu welchem die Sosse gegeben werden soll, eingekocht und mit recht rother Hummerbutter aufgezogen.

— lithuanienne. **Lithauische Sosse.**

Butter und geriebene Semmelkrume vermischt, der Saft von einigen Citronen, zerlassene Tafelbouillon, Muscatennuss, Pfeffer und Salz hinzugethan und die Sosse, ohne sie kochen zu lassen, auf gelindem Feuer erwärmt und zuletzt mit gehackter Petersilie vermischt.

— à la lyonnaise. **Sosse auf lyoner Art.**

Blond geröstete Zwiebelscheiben, Pfefferkörner, eine Zehe ungeschälten Knoblauch, ein Bouquet und Champignonschalen füllt man mit Weisswein auf und lässt diesen zu Dreivierteln einkochen, vermischt hiermit weisse Grundsosse und zieht das Ganze mit Eigelben ab. Zuletzt vermischt man die Sosse mit gehackter Petersilie.

Sauce à la lyonnaise. **Lyoner Sosse.**

Gehackte Zwiebeln blanchirt und in Butter gedämpft. Weisse Sosse mit Wild-Essenz verkocht, mit Butter aufgezogen und mit den Zwiebeln und etwas gehacktem Esdragon vermischt.

— madère. **Madeira-Sosse.**

Braune Grundsosse mit kräftiger Kalbsjus eingekocht und mit trockenem Madeira vermischt.

— Maintenon. **Sosse nach Maintenon.**

Bechamel-Sosse mit Eigelben abgezogen, mit etwas Zwiebelpüree, Cayennepfeffer, Parmesankäse und Knoblauch vermischt.

— à la maître d'hôtel. **Haushofmeister-Sosse.**

Weisse Grundsosse mit guter Butter aufgezogen, mit Citronensaft und weissem Pfeffer geschärft und mit gehackter Petersilie vermischt.

— au malaga. **Malaga-Sosse.**

Braune Grundsosse mit Fleischjus und Malaga verkocht und mit Pfeffer und Citronensaft geschärft.

— Marguery. **Sosse nach Marguery.**

Holländische Grundsosse mit Austernfond aufgeschlagen und mit dem Püree der durchgestrichenen Austern aufgezogen.

— Marie. **Marien-Sosse.**

Gehackte Zwiebeln und ein garnirtes Bouquet mit Weisswein zur Hälfte eingekocht. Nachdem das Bouquet entfernt, mit Tafelbouillon und geriebener Brodkrume aufgekocht, mit Butter aufgezogen und zuletzt mit gehacktem gekochten Schinken vermischt.

— marinière. **Seemanns-Sosse.**

Weisse Grundsosse mit der betreffenden Fischessenz verkocht, mit Eigelben abgezogen, mit Citronensaft geschärft und mit gehackter Petersilie, sowie mit gehackten, in Butter gedämpften Chalotten vermischt.

— à la Marly. **Marly-Sosse.**

Frische, gehackte Champignons in Bechamel- und weisser Grundsosse (zu gleichen Theilen) gekocht, die Sosse durchgegeben, mit Cayennepfeffer geschärft und mit Butter aufgezogen.

— marseillaise. **Marseiller Sosse.**

Holländische Grundsosse mit Tomatenpüree vermischt und im Wasserbade aufgeschlagen.

— matelote. **Matrosen-Sosse.**

Rothwein mit Wurzelwerk, einem garnirten Bouquet und Knoblauch zur Hälfte eingekocht, mit brauner Grundsosse vermischt, durchgegeben und mit frischer und etwas Sardellenbutter aufgezogen. Als Einlage giebt man glacirte Zwiebeln und kleine Champignons.

Sauce à la matelote. **Sosse auf Matrosen Art.**

Weisser Bordeauxwein mit Champignonschalen und einem garnirten Bouquet zur Hälfte eingekocht und mit weisser Grundsosse vermischt. Die Sosse wird mit etwas frischer Butter aufgezogen und mit Anchovis-Essenz geschärft.

— **mayonnaise chaude.** **Warme Oel-Sosse.**

Mayonnaisen-Sosse von rohen Eigelben und Oel wird langsam warm gerührt. Sobald sie absetzt, schlägt man sie mit dem Schneebesen, unter Zusatz von kaltem Wasser, klar und erwärmt sie auf's neue. Zum Schluss giebt man etwas Mostrich und gehackte Petersilie hinein.

— **milanaise.** **Mailänder Sosse.**

Gehackte Chalotten, Lorbeerblatt, Thymian und Petersilienstiele mit Weisswein kurz eingekocht, mit Tomatenpüree, brauner Grundsosse und Tafelbouillon durchgekocht und durchgegossen. In die Sosse thut man gehackte Champignons, Petersilie und ein wenig gehackten Knoblauch, und schärft sie mit Citronensaft.

— **Mirabeau.** **Sosse nach Mirabeau.**

Weisse Grundsosse mit einem garnirten Bouquet verkocht, mit Cayennepfeffer geschärft und mit Knoblauchbutter aufgezogen.

— **aux morilles.** **Morchel-Sosse.**

Weisse Sosse mit Weisswein verkocht, mit Eigelben abgezogen und mit Citronensaft geschärft. Als Einlage nimmt man frische, grob gehackte und in Butter, mit Petersilie und Knoblauch geschwitzte Morcheln.

— **Mornay.** **Sosse nach Mornay.**

Bechamel-Sosse mit Fisch-Essenz kurz eingekocht und mit geriebenem Parmesankäse vermischt.

— **aux moules.** **Muschel-Sosse.**

Wurzelwerk in Butter geschwitzt, mit Weisswein aufgefüllt und die gereinigten Muscheln darin gekocht. Die Brühe kocht man mit weisser Grundsosse ein und zieht die Sosse mit Eigelben ab. Die Muscheln werden aus den Schalen genommen, von den Bärten befreit und in die Sosse gethan.

— **mousseline.** **Schaum-Sosse.**

Unter die fertige holländische Sosse wird geschlagene Sahne oder etwas geschlagenes Eiweiss im letzten Augenblick untergezogen.

— **moutarde.** **Mostrich-Sosse.**

Weisse Grundsosse mit Eigelben abgezogen und mit gutem Mostrich aufgezogen.

— **moutarde.** **Mostrich-Sosse.**

Zwiebelscheiben in Butter geschwitzt und mit etwas Essig kurz eingekocht, mit brauner Grundsosse und gutem Mostrich vermischt.

Sauce Nantua. **Sosse nach Nantua.**

Krebse in Weisswein gekocht, die Brühe mit Bechamel eingekocht und die Sosse mit Krebsbutter aufgezogen. Die Krebsschwänze kommen als Einlage in die Sosse.

— **napolitaine.** **Neapeler Sosse.**

Schinken und Zwiebelscheiben in Butter geröstet, mit Pfefferkörnern, einem Bouquet und Champignonschalen in Marsala gekocht und zur Hälfte eingekocht, mit brauner Grundsosse vermischt und durchgegeben.

— **nivernaise.** **Niverner Sosse.**

Weisse Grundsosse mit Sahne verkocht, mit Eigelben abgezogen und mit Butter aufgezogen.

— **normande.** **Normännische Sosse.**

Weisse Grundsosse mit Champignonschalen, Fisch- und Austernbrühe eingekocht, mit Eigelben abgezogen und mit Citronensaft geschärft.

— **North.** **North-Sosse.**

Man bereitet eine Béarnaise-Sosse und nimmt man an Stelle des Esdragons gehackte Minze.

— **Novare.** **Novara-Sosse.**

Tomatenpüree und Kalbsjus mit Knoblauch und einem garnirten Bouquet zur Hälfte eingekocht, durchgegeben und mit Butter aufgezogen.

— **aux oeufs à l'anglaise.** **Eier-Sosse auf englische Art.**

Butter-Sosse, welche nicht mit Eiern abgezogen ist, wird mit gehackter Petersilie und harten, in kleine Würfel geschnittenen Eiern vermischt.

— **aux oeufs à la polonaise.** **Polnische Sosse.**

Warme, hart gekochte Eier werden gehackt. Ein grosses Stück Butter wird heiss gemacht, die Eier hineingethan, mit Salz, Pfeffer und Muskatennuss gewürzt, zuletzt zwei Löffel Mostrich untergerührt und gehackte Petersilie.

— **à l'oignon au cumin.** **Zwiebel-Sosse mit Kümmel.**

Zwiebelscheiben in Hammelbrühe weich gekocht, mit weisser Grundsosse vermischt und mit gereinigtem Kümmel durchgekocht.

— **aux olives.** **Oliven-Sosse.**

Braune Grundsosse mit Einlage von geschälten Oliven.

— **à la d'Orléans.** **Orleans-Sosse.**

Weisse Grundsosse mit Champignonbrühe verkocht, mit Cayennepfeffer geschärft und mit Krebsbutter aufgezogen.

— **à l'oseille.** **Sauerampfer-Sosse.**

Weisse Grundsosse, mit Weisswein verkocht und mit Eigelben abgezogen, vermischt man mit streifig geschnittenen Sauerampferblättern, welche in Butter geschwitzt sind. Sollte die Sosse zu sauer sein, so mildert man die Säure mit Zucker.

Sauce au pain à l'anglaise. **Englische Brod-Sosse (Breadsose).**
Geriebene Weissbrodkrume mit Salz, Pfeffer, einer kleinen Zwiebel und Milch zu einer dicken Sosse gekocht, im letzten Augenblick mit guter frischer Sahne vermischt. Die Zwiebel wird vorher entfernt.

— **au pain frit.** **Sosse mit geröstetem Brod.**
Geriebene Semmelkrume in brauner Butter geröstet.

— **parisienne.** **Pariser Sosse.**
Gehackte Zwiebeln, eine Zehe Knoblauch mit einem Glas Essig kurz eingekocht, mit weisser Grundsosse und einigen Eigelben vermischt und durchgegeben. Die Sosse wird mit frischer Butter, etwas Sardellenbutter und ein wenig gutem Oel aufgezogen und zuletzt gehackter Esdragon, Kerbel und Petersilie hineingethan.

— **à la parisienne.** **Pariser Sosse.**
Trüffelschalen und ein garnirtes Bouquet in weissem Bordeauxwein gekocht, bis der Wein zur Hälfte eingekocht ist, mit weisser Grundsosse vermischt und mit Cayennepfeffer geschärft.

— **Périgord.** **Perigord-Sosse.**
Wurzelwerk, Champignon- und Trüffelschalen in Butter geschwitzt, mit Fleischbrühe aufgefüllt und kurz eingekocht, mit brauner Sosse vermischt und durchgegeben. Zuletzt thut man gehackte Trüffeln hinein und etwas Madeira.

— **à la périgueux.** **Trüffel-Sosse.**
Weisser Bordeauxwein mit Trüffelschalen zur Hälfte eingekocht und mit brauner Grundsosse verkocht. Zuletzt thut man in kleine Würfel geschnittene Trüffeln, welche in Madeira gar gekocht sind, hinein.

— **persil à la hollandaise.** **Petersilien-Sosse auf holländische Art.**
Petersilienblätter in Wasser mehrere Minuten gekocht und durchgegossen. Nachdem das Wasser verkühlt ist, macht man damit eine Butter-Sosse, welche mit Eigelben abgezogen, mit frischer Butter aufgezogen und mit etwas gutem Essig abgeschmeckt wird.

— **persillade.** **Petersilien-Sosse.**
Weisse Grundsosse mit Eigelben abgezogen und mit in Butter geschwitzter, fein gehackter Petersilie vermischt.

— **piémontaise.** **Piemonter Sosse.**
Braune Grundsosse mit Cayennepfeffer geschärft, mit Sardellenbutter aufgezogen und mit gehackten, weissen italienischen Trüffeln vermischt.

— **piquante.** **Scharfe Sosse.**
Gehackte Zwiebeln und ein garnirtes Bouquet mit Essig kurz eingekocht, mit brauner Sosse vermischt und mit Muskatennuss und Pfeffer gewürzt, Nachdem die Sosse durchgegeben ist, thut man gehackte Champignons, Kapern, Pfeffergurken und Petersilie hinein.

Sauce à la pluche. **Blätter-Sosse.**

Butter- oder holländische Grundsosse mit Einlage von klein gepflückten und in Wasser übergekochten Petersilien-, Kerbel- und Esdragon-Blättern.

— poivrade. **Pfeffer-Sosse.**

Zwiebel- und Carottenscheiben in Butter geröstet, Pfefferkörner, Nelken, ein garnirtes Bouquet, etwas rohen Schinken kocht man mit Esdragonessig und Kalbsjus aus und zur Hälfte ein. Diesen Auszug verkocht man mit brauner Grundsosse, giebt die Sosse durch und schärft sie mit weissem Pfeffer.

— polonaise. **Polnische Sosse.**

Sultanrosinen und Corinthen in brauner Grundsosse, welche mit Essig und Zucker verkocht ist, weich gekocht, zuletzt kleine Streifen von Citronenschale und Mandeln hineingethan.

— aux pommes. **Apfel-Sosse.**

Geschälte saure Aepfel mit einer Prise Salz und Zucker in Wasser gekocht und durchgegeben. Die Sosse mit Kartoffelmehl gebunden und mit einem Stück frischer Butter aufgezogen.

— de pommes au raifort. **— mit Meerrettig.**

Wie Apfel-Sosse, nur vor dem Durchstreichen mit geriebenem Meerrettig und dem Saft einiger Citronen vermischt.

— Pompadour. **Sosse nach Pompadour.**

Weisse Sosse mit Fischfond und Weisswein verkocht, mit Krebsbutter aufgezogen und mit gehacktem Kerbel und Esdragon vermischt. Zuletzt thut man Trüffelscheiben und Krebsschwänze hinein.

— portugaise. **Portugieser Sosse.**

Braune Grundsosse mit Madeira, Tafelbouillon, Nelkenköpfen, rothen Pfefferschoten und einem garnirten Bouquet verkocht, mit etwas abgeriebener Apfelsinenschale und Apfelsinensaft vermischt und durchgegeben. Als Einlage giebt man in feine Streifen geschnittene und in Wasser weich gekochte Apfelsinenschale.

— poulette. **Petersilien-Sosse.**

Weisse Grundsosse mit Eigelben abgezogen und mit in Butter geschwitzter, fein gehackter Petersilie vermischt.

— à la Princesse. **Prinzessin-Sosse.**

Bechamel-Sosse mit guter Tafelbouillon, von Hühnerbrühe bereitet, vermischt und mit feiner Butter aufgezogen.

— printanière. **Frühlings-Sosse.**

Weisse Grundsosse mit abgewellten, gestossenen und durchgestrichenen Kräutern, etwas Butter und Citronensaft vermischt und mit Spinatmatte gefärbt.

Sauce provençale. **Provenzalische Sosse.**

Gehackte Zwiebeln in Butter geschwitzt, mit Bechamel aufgefüllt, mit Cayennepfeffer geschärft und mit Eigelben abgezogen. Zuletzt thut man etwas gehackte Petersilie und gehackten Knoblauch hinein.

— raifort. **Meerrettig-Sosse.**

Weisse Grundsosse mit geriebenem Meerrettig vermischt, aufgekocht und mit etwas Butter aufgezogen.

— raifort à la crème. **— mit Sahne.**

Geriebener Meerrettig mit der gleichen Menge geriebener Brodkrume, etwas Zucker und Salz, mit süsser oder saurer Sahne vermischt und heiss gerührt. Im ersteren Falle muss etwas Essig hinzugefügt werden.

— à la ravigotte. **Kräuter-Sosse.**

Weisse Grundsosse mit Eigelben abgezogen, mit Pfeffer und kurz eingekochtem Essig geschärft und mit Butter aufgezogen. Zuletzt giebt man blanchirte und durchgestrichene Kerbel-, Esdragon- und Petersilienblätter an die Sosse.

— ravigotte blanche. **Weisse Kräuter-Sosse.**

Kresse, Kerbel, Esdragon, Selleriebläter, Petersilie und Pimpernelle legt man in einen Napf, begiesst die Kräuter mit kochendem Wasser und lässt sie zugedeckt ausziehen. Mit dem Kräuterwasser kocht man weisse Grundsosse ein, setzt etwas Weisswein zu und zieht die Sosse mit einem Stückchen Butter auf.

— à la Régence. **Sosse nach Regenten Art.**

Braune Grundsosse mit Rheinwein, einem garnirten Bouquet und Trüffelschalen verkocht und durchgegeben. Als Einlage dienen Trüffeln in Olivenform geschält und mit Rheinwein und Tafelbouillon gekocht.

— à la Régence. **— nach Regenten Art.**

Wie oben, nur verkocht man die braune Sosse mit Karpfenfond und zieht die Sosse zuletzt mit Butter auf.

— Richelieu. **Richelieu-Sosse.**

Von Lachsgräten und Wurzelwerk bereitet man mit Weisswein und Madeira eine Fischessenz und kocht diese mit brauner Grundsosse ein. Zuletzt giesst man etwas Trüffelfond in die Sosse und zieht sie mit einem Stück frischer Butter auf.

— Robert. **Robert-Sosse.**

Zwiebeln in Würfel geschnitten, mit Butter und Zucker hellgelb geröstet und mit Fleischbrühe weich gedämpft. Braune Sosse mit Weisswein verkocht und mit Senf vermischt, durchgegeben und die Zwiebeln als Einlage in die Sosse gegeben.

Sauce romaine. **Römische Sosse.**

Gereinigte Sultanrosinen, Corinthen und italienische Tannenzapfen-Kerne werden im warmen Wasser geweicht. Etwas Zucker schmilzt man zu hellbrauner Farbe und kocht ihn mit gutem Essig los. Vermischt diesen mit brauner Grundsosse und giebt, nachdem man sie durchgegossen hat, die Rosinen als Einlage.

— royale. **Königliche Sosse.**

Lachsabfälle und Weissfische werden mit Zwiebeln, Carotten und einem garnirten Bouquet in Butter geröstet, mit Moselwein und Fleischbrühe aufgefüllt und gut ausgekocht. Der Fond wird mit weisser Grundsosse und Champignons kurz eingekocht, mit Muskatennuss gewürzt und mit frischer Butter aufgezogen.

— à la royale. **Königliche Sosse.**

Trüffeln werden in Olivenform geschält und mit etwas Champagner gekocht. Weisse Grundsosse verkocht man mit Trüffelschalen, einem garnirten Bouquet, etwas Wild- oder Hühneressenz und zuletzt mit dem Trüffelfond und etwas Rheinwein. Nachdem die Sosse durchgegeben, dienen die Trüffel als Einlage.

— Rubens. **Sosse nach Rubens.**

Wurzelwerk, Zwiebeln, Champignonschalen und Kräuter mit Butter geröstet und in Weisswein und Fischbrühe ausgekocht. Diese Brühe kocht man kurz ein, vermischt sie mit Madeira und Eigelben und schlägt die Sosse mit guter Butter auf.

— à la russe. **Russische Sosse.**

Eingekochte weisse Grundsosse mit geriebenem Meerrettig vermischt, mit saurer Sahne abgezogen, mit Zucker und Citronensaft abgeschmeckt, durchgegeben und mit gehackten frischen Fenchelblättern vermischt.

— à la russe. **Russische Sosse.**

Holländische Grundsosse im letzten Augenblick mit Caviar vermischt, doch darf die Sosse nicht zu heiss sein.

— salmis. **Salmi-Sosse.**

Man bereitet eine Essenzsosse von dem betreffenden Geflügel und zieht sie mit Leberpüree, welches man von den Lebern des Geflügels bereitet hat, auf.

— à la sicilienne. **Sicilianische Sosse.**

Zwiebelringe werden in Fett hellgelb ausgebacken, gut abgetrocknet und als Einlage in braune, mit Morcheln und Wildjus verkochte Grundsosse gethan. Die Sosse mit Cayennepfeffer geschärft.

Sauce à la Soubise. **Soubise-Sosse.**

Braune oder weisse Grundsosse mit Madeira verkocht, mit Cayennepfeffer geschärft und mit Zwiebelpüree aufgezogen.

— soya. **Soya-Sosse.**

Buttersosse mit Soya abgeschmeckt und einem Stück frischer Butter aufgezogen.

— suprême. **Süpreme-Sosse.**

In Würfel geschnittenes Kalbfleisch und einige zerhackte Hühnerknochen werden in Butter geschwitzt, ohne sie zu färben, und mit weisser Grundsosse und etwas weissem Bordeauxwein langsam ausgekocht. Nachdem die Sosse entfettet und zur gehörigen Dicke eingekocht ist, wird sie mit etwas guter süsser Sahne abgezogen und mit einem Stück Butter aufgezogen. Man kann die Sosse auch mit etwas Citronensaft schärfen, doch verliert sie dadurch leicht den feinen Geschmack.

— tomate. **Liebesapfel-Sosse.**

Schinken und Wurzelwerk in Butter geschwitzt, mit Mehl vermischt und mit Fleischbrühe und Tomatenpüree verkocht und durchgegeben. Die Sosse mit etwas Butter aufgezogen.

— tomate. **Liebesapfel-Sosse.**

Tomatenpüree und braune Grundsosse unter Zusatz von Kalbsjus und Tafelbouillon zur gehörigen Dicke eingekocht und mit etwas Butter aufgezogen.

— tortue. **Schildkröten-Sosse.**

Roher Schinken, Chalotten, Thymian, Majoran, Basilicum, Pfefferkraut, sowie Trüffel- und Champignonschalen mit Madeira ausgezogen. Braune Grundsosse verkocht man mit Tomatenpüree und guter Kalbsjus und zuletzt mit dem Kräuterauszug. Man schärft die Sosse mit Cayennepfeffer und giesst sie durch.

— à la Toulouse. **Toulouser Sosse.**

Weisse Grundsosse mit frischen Trüffel- und Champignonschalen, einem garnirten Bouquet, kräftiger Hühnerbrühe und etwas Weisswein eingekocht.

— aux truffes. **Trüffel-Sosse.**

Frische Trüffelschalen in Champagner gekocht und durchgegeben. Den Fond verkocht man mit weisser Sosse und giebt gehackte Trüffeln hinein.

— tyrolienne. **Tyroler Sosse.**

Gehackte Chalotten in Essig kurz eingekocht. Man fügt etwas Tafelbouillon sowie einige Eigelbe hinzu. Die Sosse wird dann mit warmem Olivenöl aufgeschlagen, wie eine holländische Sosse, zuletzt etwas Tomatensosse und gehackte Petersilie dazu gethan.

Sauce valaisane. **Wallisische Sosse.**

Ein Stück Butter lässt man schmelzen, vermischt sie mit einigen Löffeln Tafelbouillon, etwas Pfeffer und Muskatennuss. Wenn die Butter geschmolzen ist, mischt man noch etwas guten Mostrich und guten Essig dazu und giebt gehackte Petersilie in die Sosse.

— Valois. **Valois-Sosse.**

Gehackte Zwiebeln und Kräuter mit Essig kurz eingekocht, mit rohen Eigelben vermischt und mit Butter aufgeschlagen, zuletzt kommt etwas Tafelbouillon und gehackte Petersilie hinzu.

— veloutée à l'essense de champignons. **Weisse Sosse mit Champignon-Geschmack.**

Weisse Grundsosse mit frischen Champignonschalen, etwas Fleischbrühe und Champignonfond zur gehörigen Dicke eingekocht.

— venaison. **Wild-Sosse.**

Wachholderbeeren, Nelken, Pfefferkörner, Thymian und Lorbeerblätter kocht man mit franz. Essig kurz ein, verkocht hiermit braune Grundsosse, giebt sie durch und vermischt sie hierauf mit etwas Johannisbeergelee.

— à la vénitienne. **Venetianische Sosse.**

Esdragonblätter, ein garnirtes Bouquet, Pfefferkörner und Schinken mit gutem Essig ausgekocht und zur Hälfte eingekocht. Mit weisser Grundsosse vermischt und durchgegeben. Die Sosse wird zuletzt mit gehackten Esdragon- und Petersilienblättern vermischt.

— à la vénitienne. **Venetianische Sosse.**

Weisse Grundsosse mit Eigelben abgezogen, mit Tafelbouillon vermischt, mit Esdragonessig abgeschmeckt und mit Butter aufgezogen. Blanchirte Esdragonblätter giebt man als Einlage.

— Victoria. **Victoria-Sosse.**

Gehackte Chalotten mit Citronensaft gekocht, gehackte Champignons hinzugefügt und kurz eingekocht. Hierauf giebt man zerlassene Tafelbouillon hinzu und schlägt die Sosse mit Butter auf. Zum Schluss schärft man mit Essig und Soya und giebt gehackte Pfeffergurken und Petersilie an die Sosse.

— viennoise. **Wiener Sosse.**

Weisse Grundsosse mit Champignons und Austernessenz kurz eingekocht, mit Tomatenpüree vermischt, mit Paprika geschärft und mit Krebsbutter und frischer Butter aufgezogen.

— viennoise. **Wiener Sosse.**

Frische geputzte Champignons werden in Würfel geschnitten und in Butter sautirt. Man füllt dann ein Glas guten Weisswein auf, lässt ihn zur Hälfte einkochen, fügt etwas Paprika, weisse Grundsosse und ein Wasserglas voll Sahne dazu und kocht die Sosse gut durch.

Sauce venaison. **Wildpret-Sosse.**

Gehackte Zwiebeln in Butter geschwitzt, mit Essig aufgefüllt und kurz eingekocht. Man fügt gestossenen Pfeffer, Lorbeerblatt, Thymian und Tafelbouillon dazu, füllt braune Sosse auf und kocht die Sosse, nachdem sie entfettet ist, ein. Kurz vor dem Anrichten giebt man einige Löffel zerrührte Johannisbeer-Gelee hinein.

— **warsovienne.** **Warschauer Sosse.**

Bechamel-Sosse mit geriebenem Meerrettig und Apfelsinensaft vermischt.

— **waterfish.** **Wasserfisch-Sosse.**

Gemüse in kleine Würfel geschnitten und in Salzwasser weich gekocht, abgegossen und mit Buttersosse vermischt.

C. Sauces froides. C. Kalte Sossen.

Sauce à l'anglaise. **Englische Sosse.**
Apfelmus mit geriebenem Meerrettig und etwas Apfelsinenzucker vermischt und mit Apfelsinensaft verdünnt.

— **berlinoise.** **Berliner Sosse.**
Mayonnaisen-Sosse mit in Würfel geschnittenem Johannisbeergelee vermischt.

— **au beurre de Provence.** **Sosse von provenzalischer Butter.**
Mehrere Knoblauchzehen mit einem Stückchen Butter gestossen, durchgestrichen, mit Oel langsam zu Pomade gerührt und mit Salz abgeschmeckt.

— **bigarrade froide.** **Kalte Pomeranzen-Sosse.**
Johannisbeergelee mit Mostrich, Rothwein, dem Abgeriebenen einer Pomeranze und den streifig geschnittenen, in Wasser gekochten Pomeranzenschalen vermischt.

— **caviar.** **Caviar-Sosse.**
Mayonnaise vor dem Anrichten mit Caviar vermischt.

— **Chantilly.** **Chantilly-Sosse.**
Geriebener Meerrettig mit geschlagener Sahne, etwas Citronensaft und Zucker vermischt.

— **chaud-froid, blonde.** **Weisse Ueberzug-Sosse.**
Weisse Grundsosse mit Hühneressenz und Aspic eingekocht.

— **chaud-froid, brune.** **Braune Ueberzug-Sosse.**
Gut entfettete braune Grundsosse mit Aspic und Tafelbouillon eingekocht, durchgegeben und kalt gestellt. An Stelle des Aspic kann man auch etwas eingeweichte Gelatine nehmen.

— **chaud-froid au chasseur.** **Ueberzug-Sosse nach Jäger Art.**
Braune Grundsosse mit Aspic und Wildglace eingekocht und mit flüssigem Hasenblut abgezogen.

— **chaud-froid à la ravigotte.** — **mit Kräutern.**
Blanchirter Kerbel, Esdragon, Petersilie und Schnittlauch mit einigen Sardellen und Kapern gestossen, durchgestrichen und mit weisser Ueberzug-Sosse vermischt, welche dann mit Spinatmatte gefärbt wird.

— **chaud-froid à la Reine.** — **nach Königin Art.**
Weisse Ueberzug-Sosse mit Artischocken-Püree vermischt.

Sauce chaud-froid à la russe. Ueberzug-Sosse auf russische Art.

Weisse Grundsosse mit Hühneressenz und Aspic eingekocht. Wenn sie ziemlich kalt ist, mit etwas Essig geschärft und mit gehackter Petersilie, Esdragon, geriebenem und gehacktem Meerrettig vermischt.

— chaud-froid aux tomates. — mit Liebesäpfeln.

Weisse Ueberzug-Sosse mit Tomatenpüree vermischt, aufgekocht und durchgegeben.

— chaud-froid aux truffes. — mit Trüffeln.

Braune oder weisse Ueberzug-Sosse wird, wenn sie erkaltet ist, mit gehackten Trüffeln vermischt.

— Cumberland. Cumberland-Sosse.

Citronen- und Apfelsinenschalen werden fein abgeschält, die Schalen in Streifen geschnitten und in Essig weich gekocht. Englischer Senf mit Madeira, Apfelsinen- und Pomeranzensaft verrührt und mit auf Zucker abgeriebener Pomeranzenschale und Johannisbeergelee vermischt. Man schärft die Sosse mit etwas Essig und thut zuletzt die weichgekochten Schalen hinein. Man kann auch, wo es beliebt wird, gehackte und in Essig gekochte Chalotten mit in die Sosse thun.

— à la génoise. Genueser Sosse.

Petersilie, Esdragon, Kerbel und Schnittlauch werden gehackt, gestossen und der Saft durch ein Tuch ausgepresst. Andererseits zerreibt man Pistazien- und Tannenzapfenkerne im Mörser und vermischt sie mit Eigelben und dem Kräutersaft. Hierauf rührt man langsam Oel zu und würzt die Sosse mit Essig, Pfeffer und Salz.

— Gloucester. Sosse nach Gloucester.

Durchgestrichene harte Eigelbe mit englischem Senf vermischt, mit Essig und Oel wie eine Mayonnaise aufgerührt und zuletzt mit etwas saurer Sahne, gehacktem Esdragon, Kerbel und Pimpernelle vermischt.

— mayonnaise. Oel-Sosse.

Eigelbe mit Salz und etwas englischem Senf vermischt, mit Oel langsam aufgerührt und mit etwas Esdragonessig abgeschmeckt.

— mayonnaise à la bohémienne. — auf böhmische Art.

Eingekochte Bechamel-Sosse mit Eigelben vermischt, mit Oel aufgerührt, mit Citronensaft und Essig geschärft und etwas Senf hinzugefügt.

— mayonnaise à l'espagnole. — auf spanische Art.

Mayonnaise zum Schluss mit fein gehacktem gekochten Schinken, etwas spanischem Pfeffer und einigen Knoblauchzehen, welche in Wasser weich gekocht und durchgestrichen wurden, vermischt.

Sauce mayonnaise à la gelée. **Gesulzte Oel-Sosse.**

Etwas flüssigen, kalten Aspic vermischt man mit englischem Senf, Eigelben, Oel und Essig und schlägt die Sosse mit dem Schneebesen, bis sie anfängt steif zu werden. Die Sosse wird zum Ueberziehen benutzt oder zum Anmachen der Salate.

— **mayonnaise à l'italienne.** **Oel-Sosse auf italienische Art.**

Gekochtes Kalbshirn streicht man durch ein Sieb, vermischt es mit Eigelben, rührt die Sosse mit Oel auf und würzt sie mit Essig, Senf, Pfeffer und Salz; zuletzt vermischt man sie mit gehackter Petersilie.

— **mayonnaise mousseuse.** **Schaumige Oel-Sosse.**

Flüssigen, kalten Aspic mit Oel, Essig und etwas Salz vermischt, mit der Schneeruthe schaumig geschlagen und dann etwas geschlagene Sahne untergezogen.

— **mayonnaise à la ravigotte.** **Oel-Sosse mit Kräutern.**

Esdragon, Petersilie, Kerbel und Schnittlauch blanchirt man, drückt sie aus und stösst sie mit einigen Sardellen, Kapern, Pfeffergurken und Chalotten. Man streicht die Kräuter durch und vermischt sie mit einer Mayonnaisen-Sosse.

— **mayonnaise rouge.** **Rothe Oel-Sosse.**

Die Eier und rothen Theile von Hummern mit Mostrich und etwas Essig fein gerieben, durchgestrichen und mit einer Mayonnaisen-Sosse vermischt.

— **mayonnaise à la tartare.** **Oel-Sosse auf Tartaren Art.**

Mayonnaisen-Sosse mit gehackten Petersilien-, Kerbel-, Esdragonblättern und Schnittlauch, Pfeffergurken, Kapern, geriebenem Meerrettig und Mostrich vermischt.

— **à la menthe.** **Pfeffermünz-Sosse (Mint-Sosse).**

Frische Münze fein gehackt, mit kaltem Wasser, etwas Essig, Zucker und einer Prise Salz vermischt.

— **à l'orange.** **Apfelsinen-Sosse.**

Johannisbeergelee mit Apfelsinensaft, Senf und der streifig geschnittenen und in Wasser weich gekochten Schale vermischt.

— **persillade.** **Petersilien-Sosse.**

Fein gehackte Petersilie, Esdragon, Kerbel und Schnittlauch mit Mostrich vermischt und mit Oel langsam aufgerührt, mit Essig abgeschmeckt und mit Spinatmatte gefärbt.

— **persillade.** **Petersilien-Sosse.**

Citronensaft, Pfeffer, Salz, Mostrich und Oel gut vermischt und gehackte Kräuter, bestehend aus Petersilie, Kerbel, Esdragon und Schnittlauch, hineingethan.

— **à la polonaise.** **Polnische Sosse.**

Citronen- und Pomeranzensaft mit Pfeffer, Mostrich und Zucker vermischt.

Sauce remoulade. **Scharfe Oel-Sosse.**

Sardellen und harte Eigelbe im Mörser gestossen, mit rohen Eigelben vermischt und nach und nach Oel und Essig hinzugerührt. Petersilie, Kerbel, Esdragon, Schnittlauch, Kapern und Pfeffergurken werden fein gehackt und mit der Sosse vermischt, und dann noch etwas Mostrich hinzugefügt.

— **remoulade à la russe.** — **Oel-Sosse auf russische Art.**

Remouladen-Sosse wie vorstehend, nur fügt man noch geriebenen und fein gehackten Meerrettig hinzu.

— **à la russe.** **Russische Sosse.**

Oel und Essig mit gehackter Petersilie und Schnittlauch und zuletzt mit Caviar vermischt.

— **suédoise.** **Schwedische Sosse.**

Apfelmus von sauren Aepfeln wird mit geriebenem Meerrettig und englischem Senf vermischt. Man fügt etwas Zucker hinzu und zieht geschlagene Sahne unter. Diese Sosse kann auch gefroren servirt werden.

— **à la tartare.** **Tartaren-Sosse.**

Gehackten Kerbel, Esdragon, Petersilie und Schnittlauch mit gehackten Kapern, Pfeffergurken, Eigelben, Mostrich, Essig und Oel vermischt und mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt.

— **verte.** **Grüne Sosse.**

Blanchirte Petersilie, Kerbel, Esdragon und Schnittlauch im Mörser zerrieben und durchgestrichen. Harte Eigelbe und Sardellen fein gerieben, mit dem Kräuterpüree vermischt und mit Oel, Essig und Mostrich verlängert.

— **verte à l'espagnole.** — **Sosse auf spanische Art.**

Petersilie, Kerbel, Pfeffergurken, Sardellen, Kapern und etwas gehackte Zwiebeln im Mörser gestossen und mit geriebener, eingeweichter Semmelkrume vermischt. Die Sosse mit etwas kalter Brühe klar gerührt, etwas feines Olivenöl zugegossen und durchgestrichen.

— **vinaigrette.** **Essig-Sosse.**

Fein gehackte Kräuter, Zwiebeln, harte Eier und Mixed-Pickles mit Pfeffer, Salz, Mostrich, Essig und Oel vermischt.

— **Vincent.** **Sosse nach Vincent.**

Mayonnaisen-Sosse mit Pfeffermünz-Extrakt, Kräutern ($^2/_3$ Kerbel, $^1/_3$ Esdragon), Sardellen und Mixed-Pickles, alles fein gehackt, vermischt und mit Spinatmatte hellgrün gefärbt.

— **Vincent.** — **nach Vincent.**

Mayonnaise mit Spinatmatte zart grün gefärbt, mit etwas Pfeffermünz-Extrakt oder wenig frischer, gehackter Münze und in Streifen geschnittenen Pistazien gemischt.

D. Sauces sucrées. D. Süsse Sossen.

Sauce abricots. **Apricosen-Sosse.**
Apricosenmus mit geklärtem Zucker und Vanille aufgekocht und mit Madeira, Kirschwasser oder anderem Liqueur vermischt.

— **à l'ananas.** **Ananas-Sosse.**
Ananasschalen in Zucker ausgezogen. Mit dem Zucker Apfelmus verlängert und mit Vanille aufgekocht, mit Kartoffelmehl gebunden. Als Einlage giebt man kleine Würfel von Ananas.

— **à l'arack.** **Arrak-Sosse.**
Mehl und Butter durchgeknetet, mit Zucker, Citronenschale und Eigelben vermischt, mit Wasser aufgefüllt und abgerührt. Zum Schluss mit Arrak und Citronensaft vermischt.

— **Bischof.** **Bischof-Sosse.**
Rothwein mit Zucker, Pomeranzensaft und -Schale aufgekocht und mit Kartoffelmehl gebunden.

— **au café.** **Kaffee-Sosse.**
Eigelbe mit Zucker und Kartoffelmehl vermischt und mit starkem Kaffee aufgefüllt und abgerührt.

— **au caramel.** **Caramel-Sosse.**
Geschmolzener brauner Zucker wird in Wasser aufgelöst, mit Eigelben, Kartoffelmehl, etwas Sahne und Vanille vermischt und abgerührt, ohne die Sahne aufkochen zu lassen.

— **aux cerises.** **Kirschen-Sosse.**
Saure Kirschen mit den Steinen gestossen, mit Rothwein, Wasser, Zucker, Zimmet und Citronenschale weich gekocht und durchgestrichen. Die Sosse mit Kartoffelmehl gebunden.

— **au chocolat.** **Chocoladen-Sosse.**
Chocolade mit Wasser und Vanille aufgekocht und mit Eigelben abgezogen.

— **crème anglaise.** **Englische Sahnen-Sosse.**
Eigelbe mit Zucker vermischt, mit Sahne aufgefüllt, mit Citronengeschmack versehen und abgerührt, ohne die Sosse aufkochen zu lassen.

— **crème anglaise aux amandes.** — **Sahnen-Sosse mit Mandeln.**
Eigelbe mit Zucker und gestossenen bitteren und süssen Mandeln vermischt, mit Sahne aufgefüllt und abgerührt.

Sauce crème anglaise aux noisettes. **Englische Sahnen-Sosse mit Nüssen.**

Sosse wie oben, nur an Stelle der Mandeln mit gestossenen, vorher gerösteten Nüssen abgerührt.

— crème anglaise aux oranges. **— Sahnen-Sosse von Apfelsinen.**

Englische Sahnen-Sosse mit abgeriebener Apfelsinenschale abgerührt.

— crème anglaise aux pistaches. **— Sahnen-Sosse mit Pistazien.**

Englische Sahnen-Sosse mit gestossenen Pistazien und etwas Spinatmatte vermischt.

— à la crème, vanillée. **Vanillen-Sahnen-Sosse.**

Eigelbe mit Zucker und etwas Kartoffelmehl vermischt, mit Milch und einer Stange Vanille abgerührt, ohne die Sosse aufkochen zu lassen.

— églantine. **Hagebutten-Sosse.**

Hagebutten-Marmelade mit Weisswein verdünnt, aufgekocht und durchgegeben.

— aux fraises. **Erdbeer-Sosse.**

Durchgestrichene Erdbeeren mit Vanillen-Syrup verlängert und kalt durchgegeben.

— aux framboises. **Himbeer-Sosse.**

Himbeeren mit Zucker vermischt, durchgestrichen, mit Weisswein verlängert. Kalt gegeben.

— aux framboises, chaude. **Warme Himbeer-Sosse.**

Himbeeren mit geklärtem Zucker aufgekocht, durchgegossen und die Sosse mit Kartoffelmehl gebunden.

— froide à l'abricots. **Kalte Apricosen-Sosse.**

Durchgestrichene Apricosen mit Zucker vermischt und kalt gestellt.

— froide aux pêches. **— Pfirsich-Sosse.**

Durchgestrichene Pfirsiche mit Zucker vermischt und kalt gestellt.

— madère. **Madeira-Sosse.**

Madeira mit geklärtem Zucker, Citronen- und Apfelsinenschalen aufgekocht, mit in Wasser klar gerührtem Kartoffelmehl abgezogen und mit etwas Butter aufgezogen.

— au madère à l'anglaise. **Englische Madeira-Sosse.**

Butter und Mehl durchgerührt, mit Zucker vermischt, mit Madeira und Weisswein aufgefüllt und abgerührt, ohne die Sosse kochen zu lassen. Zuletzt noch etwas Madeira hinzugefügt.

— au marasquin. **Maraschino-Sosse.**

Eigelbe mit Zucker und Kartoffelmehl vermischt, mit Sahne abgerührt und zuletzt mit Maraschino abgeschmeckt.

Sauce au marrons. **Kastanien-Sosse.**

Eigelbe, Zucker und Vanille mit Sahne aufgefüllt, mit Maronenpüree vermischt, abgerührt und, wenn die Sosse erkaltet ist, etwas geschlagene Sahne und Maraschino untergezogen.

— mousseuse à la moëlle. **Schaumige Marks-Sosse.**

Zerlassenes Ochsenmark schaumig gerührt, mit etwas Butter, Apfelsinenzucker und mit Rum oder Cognac vermischt.

— mousseuse à la vanille. **— Vanillen-Sosse.**

Geklärter Zucker mit Vanille aufgekocht, mit Eigelben vermischt und mit dem Schneebesen langsam aufgeschlagen; wenn die Sosse etwas abgekühlt ist, vermischt man sie mit geschlagener Sahne.

— nougatine. **Geröstete Mandel-Sosse.**

Geschmolzener Zucker mit Mandeln und Vanille braun gebrannt und, wenn erkaltet, fein gestossen, mit Eigelben und Kartoffelmehl vermischt, mit Sahne aufgefüllt und abgerührt.

— à l'orgeate. **Mandelmilch-Sosse.**

Mandelmilch mit Zucker und Vanille aufgekocht und mit in guter Sahne klar gerührtem Kartoffelmehl gebunden.

— aux pêches. **Pfirsich-Sosse.**

Pfirsich mit Zucker weich gekocht, mit Weisswein verdünnt, mit Kartoffelmehl gebunden und mit Maraschino oder Kirschwasser abgeschmeckt.

— polonaise. **Polnische Sosse.**

Citronen- und Apfelsinenschale in Streifen geschnitten und blanchirt, Mandeln und Pistazien ebenfalls in Streifen geschnitten. Corinthen und Sultanrosinen werden in Weisswein aufgekocht, die Sosse mit Zucker versetzt, die übrigen Sachen hineingethan und die Sosse mit Kartoffelmehl abgezogen.

— aux pommes. **Aepfel-Sosse.**

Geschälte Aepfel mit Zucker und Citronenschale weich gekocht, durchgestrichen, mit Weisswein verdünnt und mit Kartoffelmehl gebunden.

— aux prûnes. **Pflaumen-Sosse.**

Pflaumen mit Zucker und Citronenschale weich gekocht, durchgestrichen, mit Weisswein verdünnt, aufgekocht und mit Kartoffelmehl gebunden.

— au punch. **Punsch-Sosse.**

Hutzucker in Rum und Cognac, unter Zusatz von Citronen, Apfelsinenschale und Vanille, aufgelöst und erhitzt. Zuletzt presst man noch den Saft einiger Apfelsinen hinein.

— saboyon. **Weinschaum-Sosse.**

Eigelbe und ganze Eier mit Zucker und abgeriebener Citronenschale vermischt und mit Weisswein und etwas Rum auf gelindem Feuer schaumig geschlagen.

Sauce au sagou. **Sago-Sosse.**
Sago in Rothwein mit Citronenschale, Zimmet und Zucker ausgequollen. Sollte die Sosse zu dick sein, so verdünnt man sie mit Rothwein.

— au vin blanc. **Weisswein-Sosse.**
Eigelbe mit Zucker, abgeriebener Citronenschale, etwas Kartoffelmehl, Citronensaft und Weisswein vermischt, abgerührt, ohne die Sosse kochen zu lassen, und mit etwas frischer Butter aufgezogen.

— au vin rouge. **Rothwein-Sosse.**
Rothwein mit Zucker, Nelken, Citronenschale und Zimmet aufgekocht und mit Kartoffelmehl abgezogen.

Beurre d'anchois. **Sardellen-Butter.**
Gewaschene Sardellen mit Butter gestossen und durchgestrichen.

— de Cayenne. **Pfeffer-Butter.**
Butter mit Cayennepfeffer durchgeknetet.

— de foies gras. **Gänseleber-Butter.**
Geriebene Gänseleber-Pastete mit frischer Butter vermischt.

— de Gascogne. **Gasconische Butter.**
Knoblauch mit Butter gestossen, mit Cayennepfeffer, Muskatnuss und Salz gewürzt und durchgestrichen.

— de homard. **Hummer-Butter.**
Hummermark und Hummereier fein gestossen, mit Butter und etwas Mostrich vermischt und durchgestrichen.

— maître d'hôtel. **Haushofmeister-Butter.**
Butter mit Citronensaft, Pfeffer und Petersilie vermischt.

— manié. **Mehl-Butter.**
Butter mit Mehl durchgeknetet.

— de Montpellier. **Montpellier-Butter.**
Petersilie, Esdragon, Kerbel, Pimpernelle, Kresse, Schnittlauch blanchirt, gut ausgedrückt, mit Kapern, Pfeffergurken, harten Eigelben und Sardellen gestossen, mit etwas Oel vermischt und durchgestrichen. Hierauf rührt man Butter schaumig, vermischt sie mit den Kräutern und färbt sie mit etwas Spinatmatte.

Beurre mousseux à la parisienne. **Schaum-Butter nach pariser Art.**

Butter und Mehl durchgeknetet, mit Eigelben und Champignonbrühe aufgefüllt und, ohne zu kochen, zu einer dicken Sosse abgerührt, durchgegeben und mit Anchovis-Essenz vermischt. Man rührt die Sosse mit vieler frischer Butter und etwas Krebsbutter, unter Zusatz von etwas Mostrich und Pfeffer, recht schaumig.

— de Périgord. **Trüffel-Butter.**

Trüffeln mit frischer Butter zerrieben und durchgestrichen.

— de persil. **Petersilien-Butter.**

Blanchirte Petersilie gut ausgedrückt, mit Butter gestossen und durchgestrichen.

— de piment. **Paprika-Butter.**

Butter mit Paprika durchgeknetet.

— de raifort. **Meerrettig-Butter.**

Geriebener Meerrettig mit Butter gestossen und durchgestrichen.

— à la ravigotte. **Kräuter-Butter.**

Petersilie, Esdragon, Pimpernelle, Schnittlauch und Kerbel blanchirt, gut ausgedrückt, mit gehackten Chalotten, Sardellen und Butter gestossen und durchgestrichen.

— safran. **Safran-Butter.**

Butter mit Safran durchgeknetet.

E. Farces. E. Farcen.

Épice à pâté. **Pasteten-Gewürz.**

16 Gramm Muskatennuss,
16 „ Nelken,
8 „ weissen Pfeffer,
8 „ Nelkenpfeffer (engl. Gewürz),
8 „ Macisblüthe,
8 „ Lorbeerblätter,
8 „ Basilicum,
8 „ Thymian.

Die Kräuter getrocknet und alles zusammen fein gestossen. Von diesem Gewürz mischt man 30 Gramm mit 500 Gramm getrocknetem Salz. Auf 500 Gramm Fleisch oder Farce nimmt man 16 Gramm Gewürzsalz.

Farce d'écrevisses. **Krebs-Farce.**

Fischfarce mit Krebsbutter vermischt.

— de faisan. **Fasanen-Farce.**

Vier Theile Fasanenfleisch, zwei Theile Panade, ein Theil Butter, Eigelbe, Salz, Gewürz.

— fine d'anchois. **Feine Sardellen-Farce.**

Zwei Theile Sardellen mit einem Theil Panade und einem Theil Butter gestossen, mit feinen Kräutern, Gewürz und Eigelben vermischt und durchgestrichen.

— fine d'écrevisses. **— Krebs-Farce.**

Zwei Theile gekochtes Krebsfleisch mit einem Theil Panade und einem Theil Krebsbutter fein gestossen, mit Eigelben und Gewürz vermischt und durchgestrichen.

— de gelinottes à la crème. **Sahnen-Farce von Haselhühnern.**

Ein Theil Haselhühnerfleisch und ein Theil Hühnerfleisch zusammen fein gestossen, durchgestrichen, mit Salz und Gewürz vermischt und mit guter Sahne langsam aufgerührt.

— de gibier à la crème. **— von Wild.**

Wildfleisch fein gestossen, durchgestrichen, mit Salz und Gewürz vermischt und mit Sahne langsam aufgerührt.

Farce à gratin. **Geröstete Leber-Farce.**
Kalbsleber in Würfel geschnitten und ausgewässert. Speckwürfel mit Zwiebeln angebraten, mit Thymian, Lorbeerblättern, Pfeffer und Salz gewürzt und zuletzt die Leber darin geröstet. Die Farce gestossen und durchgestrichen.

— à gratin de bécasse. **— Schnepfen-Farce.**
Speckwürfel mit Zwiebeln, Thymian und Lorbeerblättern angebraten, das Schnepfenfleisch und die Eingeweide dazu gethan, mitgeröstet, gestossen und durchgestrichen.

— à gratin de faisan. **— Fasanen-Farce.**
Fasanenfleisch und -Lebern mit Speck, Zwiebeln, Gewürz und Trüffelschalen geröstet, gestossen und durchgestrichen.

— à gratin de foie gras. **— Gänseleber-Farce.**
Gänse- und Hühnerlebern mit Speck, Zwiebeln, Thymian, Lorbeerblättern und Trüffelschalen geröstet, gestossen und durchgestrichen.

— à gratin de grives. **— Krammetsvogel-Farce.**
Krammetsvögel mit Wachholderbeeren gebraten, das Fleisch mit den Eingeweiden, welche vorher mit Speck, Zwiebeln und Gewürz angebraten werden, gestossen und durchgestrichen.

— à gratin de laitances. **— Karpfenmilch-Farce.**
Karpfenmilch mit Butter, Gewürz, Salz und Kräutern geschwitzt, gestossen, mit der Hälfte des Gewichts Panade und einigen Eigelben vermischt und durchgestrichen.

— à gratin de lapereau. **— Kaninchen-Farce.**
Kaninchenfleisch mit Speck, Zwiebeln, Gewürz und Trüffelschalen geröstet, gestossen und durchgestrichen.

— à gratin de perdreau. **— Rebhühner-Farce.**
Rebhühnerfleisch und -Lebern mit Speck, Zwiebeln, Gewürz und Trüffelschalen geröstet, gestossen und durchgestrichen.

— à gratin de volaille. **— Hühner-Farce.**
Hühnerfleisch in Würfel geschnitten, mit Speck, Gewürzen, Trüffelschalen und Hühnerlebern geröstet, gestossen und durchgestrichen.

— de homard à la crème. **Sahnen-Farce von Hummer.**
Gleiche Theile Hühnerfleisch und rohes Hummerfleisch gestossen, durchgestrichen, mit Salz und Cayennepfeffer vermischt und mit Sahne aufgerührt.

— de levraut. **Hasen-Farce.**
Vier Theile Hasenfleisch, zwei Theile Panade, ein Theil Butter, Eigelbe, Salz und Gewürz.

Farce au pain. **Semmel-Farce.**

Butter schaumig gerührt, mit Eigelben und ganzen Eiern, Gewürz und geriebener Semmel vermischt.

— au pain à l'anglaise. **Brod-Farce auf englische Art.**

Gehacktes Kalbsnierenfett mit ebensoviel eingeweichtem Brod gestossen, mit Salz, Pfeffer und Muskatennuss gewürzt und mit einigen gelben und ganzen Eiern vermischt.

— à pâté. **Pasteten-Farce.**

Mageres Kalbfleisch oder Schweinefleisch mit dem gleichen Gewicht frischen fetten Speckes gestossen und gewürzt.

— à pâté de gibier. **Wildpasteten-Farce.**

Wildfleisch von Hasen, Reh u. s. w. mit dem gleichen Gewicht frischen fetten Speckes gestossen und gewürzt.

— à pâté de gibier fine. **Feine Wildpasteten-Farce.**

Fleisch von Rebhühnern, Fasanen oder anderem Wildgeflügel mit etwas Hasen- oder Rehfleisch vermischt und mit ebensoviel fettem frischen Speck gestossen und gewürzt. Von den Geflügel-Lebern bereitet man eine Gratin-Farce und vermischt beide miteinander.

— de perdreau. **Rebhühner-Farce.**

Vier Theile Rebhühnerfleisch, zwei Theile Panade, ein Theil Butter, Eigelbe, Salz und Gewürz.

— de perdreau à l'italienne. **Rebhühner-Farce auf italienische Art.**

Zwei Theile rohes, zwei Theile gekochtes Rebhühnerfleisch, jedes für sich gestossen, miteinander vermischt und mit einem Theil Panade und einem Theil Butter, gelben und ganzen Eiern, Salz und Gewürz gestossen und durchgestrichen.

— de poisson à la crème. **Sahnen-Farce von Fisch.**

Zanderfleisch mit etwas Eiweiss gestossen, durchgestrichen, mit Salz vermischt und mit Sahne langsam aufgerührt.

— à quenelles de foies gras. **Gänseleber-Farce.**

Steifgemachte Gänselebern im Mörser zerrieben und mit Hühnerfarce vermischt.

— à quenelles de gibier. **Wild-Farce.**

Vier Theile Wildfleisch mit einem Theil Panade, einem Theil Butter fein gestossen, mit einigen Eigelben vermischt und durchgestrichen.

— à quenelles de poisson. **Fisch-Farce.**

Vier Theile Hecht, Zander oder sonstiges Fischfleisch mit einem Theil Panade und einem Theil Butter fein gestossen und durchgestrichen.

Farce à quenelles de poisson, fine. **Feine Fisch-Farce.**

Nachdem das Fischfleisch fein gestossen, vermischt man es mit ebensoviel kalter, dickeingekochter Bechamelsosse und streicht die Farce durch.

— à quenelles de veau. **Kalbfleisch-Farce.**

Vier Theile Kalbfleisch, aus Haut und Sehnen geschnitten, fein gestossen und mit einem Theil Panade, einem Theil Butter und einigen Eigelben vermischt und durchgestrichen.

— à quenelles de volaille. **Hühner-Farce.**

Vier Theile Hühnerfleisch mit einem Theil Panade und einem Theil Butter gestossen, mit Eigelben vermischt und durchgestrichen.

— à ravioles. **Nudelfleckel-Farce.**

Gekochtes Hühnerfleisch fein gestossen, mit Butter, weisser Sosse und Eigelben vermischt, durchgestrichen und gehackte Petersilie hinzugethan.

— sans panade. **Farce ohne Panade.**

500 Gramm Hühnerfleisch gestossen, mit vier bis fünf Eigelben, 250 Gramm Butter, Salz, Gewürz, und zuletzt mit einigen Löffeln Bechamel-Sosse vermischt.

— à saucisse. **Bratwurst-Fleisch.**

Mageres Schweinefleisch mit ebensoviel fettem Speck gehackt und mit Salz, Pfeffer, Muskatennuss und Coriander gewürzt.

— de volaille à la crème. **Sahnen-Farce von Hühnern.**

Hühnerfleisch fein gestossen, mit Salz und Gewürz vermischt, durchgestrichen und mit guter Sahne langsam aufgerührt.

— de volaille à l'italienne. **Hühner-Farce auf italienische Art.**

Zwei Theile rohes, zwei Theile gekochtes Hühnerfleisch, ein Theil Panade, ein Theil Butter, einige gelbe und einige ganze Eier, Salz und Gewürz. Jedes Fleisch wird allein gestossen, dann beide Sorten miteinander vermischt, zuletzt mit der Panade und Butter, und dann durchgestrichen.

— de volaille printanière. **Grüne Hühner-Farce.**

Hühnerfarce mit durchgestrichenen, blanchirten Kräutern und etwas Spinatmatte gefärbt.

— de volaille, rouge. **Rothe Hühner-Farce.**

Hühnerfarce mit Krebs- oder Hummermark und Butter gefärbt.

Godiveau. **Kalbfleisch-Farce.**

Ein Theil Kalbfleisch und zwei Theile Rindernierentalg, jedes für sich fein gestossen, hierauf vermischt, mit ganzen Eiern und mit einem Stückchen Eis oder kaltem Wasser gut durchgearbeitet und gewürzt. Diese Farce wird nicht durchgestrichen, muss demnach sehr fein gestossen werden.

Godiveau de carpe. **Godiveau von Karpfen.**

Ein Theil Karpfenfleisch gestossen und durchgestrichen, mit einem Theil Rindernierentalg, einem Theil Panade, Eiern und einigen Eisstückchen vermischt und recht fein gestossen.

— de gibier. **— von Wild.**

Ein Theil Wildfleisch, zwei Theile Rindernierenfett, ganze Eier, Eis und Gewürz. Zubereitung wie oben.

— de volaille. **— von Geflügel.**

Ein Theil Hühnerfleisch und zwei Theile Rindernierenfett, jedes für sich fein gestossen, miteinander vermischt, mit ganzen Eiern und einem Stückchen Eis gestossen und gewürzt.

V. Abtheilung.

Poissons.

Fische.

Aigre-fin à l'eau de sel. **Schellfisch in Salzwasser.**

Der Schellfisch wird in scharfem Salzwasser gekocht und mit Senfbutter brauner Butter, holländischer Sosse oder jeder anderen Sosse gegeben.

— au gratin. **Gebackener Schellfisch.**

Der Fisch wird ausgelöst, gesalzen, auf eine mit Butter gestrichene Schüssel gelegt, mit einer fines herbes-Sosse begossen, mit Semmel bestreut und im Ofen gebacken.

Alose à l'anglaise. **Maifisch (Alse, Else) auf englische Art.**

Der Fisch wird durch die Kiemen ausgenommen, mit Aalfarce gefüllt, in Salzwasser gekocht, mit Salzkartoffeln garnirt und Hummer-Sosse dazu gegeben.

— à la gauloise. **— auf gallische Art.**

Der Fisch wird gefüllt, marinirt und auf dem Rost gebraten. Man garnirt ihn mit Champignons, Krebsschwänzen, Austern und kleinen Klössen von Aalfarce und giebt holländische Sosse nebenbei.

— à l'irlandaise. **— auf irländische Art.**

Der Fisch wird mit Krebsfarce gefüllt, geröstet und Krebs-Sosse nebenbei gegeben.

— à l'italienne. **— auf italienische Art.**

Der Fisch wird gefüllt, geröstet und mit gefüllten Tomaten garnirt.

— à la purée de champignons. **— mit Champignon-Mus.**

Der Fisch wird ausgenommen, mit Fischfarce, welche mit Champignon-Püree vermischt ist, gefüllt, marinirt und auf dem Rost gebraten. Man garnirt ihn mit Champignon-Püree und giebt eine Champignon-Sosse nebenbei.

— à la purée d'oseille. **— mit Sauerampfer-Mus.**

Der Fisch wird gefüllt und geröstet wie oben. Man garnirt ihn mit Sauerampfer-Püree und giebt eine Eier-Sosse nebenbei.

Alose à la purée d'oseille. **Maifisch mit Sauerampfer.**

Der Fisch wird marinirt, auf dem Rost gebraten und nach dem Anrichten mit Maîtrebutter bedeckt. Nebenbei giebt man eine Schüssel Sauerampfer.

— à la Soubise. **— nach Soubise.**

Der Fisch wird gefüllt und geröstet. Man garnirt ihn mit ovalen Brodkrusten, mit Zwiebelpüree gefüllt, und giebt Bechamel-Sosse nebenbei.

Anchois frits. **Gebackene Sardellen.**

Frische Sardellen werden in Mehl umgekehrt und in Fett ausgebacken. Mit gebackener Petersilie und Citronenvierteln garnirt, angerichtet.

Anguille à l'allemande. **Aal mit Salbei.**

Der Aal wird abgezogen, in Stücke geschnitten und mit Wurzelwerk, Gewürz, Salbei und etwas Essig in Wasser gekocht. Den Fond kocht man mit weisser Sosse zur gehörigen Dicke ein und giesst die Sosse über die Fischstücke.

— à la broche. **— am Spiess gebraten.**

Der Aal wird abgezogen und einige Stunden mit Zwiebeln, Petersilie, Citronensaft, Pfeffer und Salz marinirt. Einige Zwiebeln, Petersilienwurzel und Trüffeln schneidet man in Scheiben und schwitzt sie mit Lorbeerblättern, Thymian und Nelken in Butter. Nachdem die Gemüse erkaltet sind, legt man sie auf geöltes Papier, wickelt den Fisch ein, befestigt ihn auf dem Spiess und bratet ihn langsam gar. Wenn der Aal angerichtet ist, wird er glasirt und Colbert-Sosse nebenbei gegeben.

— à la commodore. **— auf Befehlshaber Art.**

Der Fisch wird ausgelöst, mit Farce gefüllt, in ein Tuch gerollt und in Weisswein gar gemacht. Nach dem Erkalten schneidet man den Fisch in Scheiben und erwärmt ihn in dem kurz eingekochten Fond. Man richtet den Fisch im Kranz auf einem Farcerand oder in einer Krustade an, füllt in die Mitte ein Ragout von rothen Fischklössen, Muscheln und Champignons, legt ringsherum Krebs-Croquetten und giebt eine Matrosen-Sosse dazu.

— à la Condé. **— nach Condé.**

Ein grosser Aal wird abgezogen, eingeschnitten, rund dressirt und in stark gewürzter Weissweinmarinade gekocht. Man richtet ihn auf einer Brodkrustade an und füllt in die Mitte ein Ragout von Trüffeln, Champignons, Austern und Krebsschwänzen. Nebenbei giebt man braune Sosse, mit etwas Fischfond verkocht.

— à la crème. **— mit Sahnen-Sosse.**

Der Fisch wird in Weisswein gekocht. Den Fond verkocht man mit Bechamel-Sosse und Champignonfond. Man lässt den Fisch einige Male in der Sosse aufkochen und garnirt mit Champignons und Krebsschwänzen.

Anguille à la diable. **Aal auf Teufels Art.**

Der Aal wird gekocht, wenn er erkaltet ist, in Pfeffer umgekehrt, panirt und ausgebacken. Man giebt eine Kräuter-Sosse nebenbei.

— aux fines herbes. **— mit Kräutern.**

Der Aal wird in Stücke geschnitten und gesalzen. Man schwitzt gehackte Zwiebeln in Butter, fügt gehackte Champignons und Petersilie hinzu und füllt mit Weisswein auf. Man kocht den Fisch in den Kräutern, verdickt die Sosse mit Buttermehl und schärft sie mit Citronensaft.

— grillée à la maréchal. **Gerösteter Aal nach Marschalls Art.**

Der Aal wird marinirt, panirt und ausgebacken. Man garnirt ihn mit gebackener Petersilie und giebt Hummer-Sosse dazu.

— à la Martin. **Aal nach Martin.**

Man schneidet den Aal in 6 cm. lange Stücke und legt ihn mit 125 gr. Butter, zwei Löffel Olivenöl, einer grossen Zwiebel und Mohrrübe in Scheiben geschnitten, in eine Kasserolle. Man fügt ein garnirtes Bouquet mit Basilicum, Salz, Pfeffer und Muskatennuss hinzu und lässt den Fisch mehrere Minuten auf starkem Feuer schwitzen. Dann giesst man ein Glas Madeira und ein Glas Cognac dazu, lässt es abbrennen und kocht den Fisch darin gar. Man richtet ihn auf geröstete Brodschnitten an, verkocht den Fond mit brauner Sosse und giebt, nachdem die Sosse durchgegossen ist, Champignons und Trüffelscheiben hinein. Man lässt einige Male durchkochen und giesst die Sosse über den Fisch.

— à la normande. **— auf normännische Art.**

Man zieht einen starken Aal ab, schneidet ihn in fingerlange Stücke und salzt ihn ein. Alsdann bratet man die Stücke, nachdem sie gut abgetrocknet sind, in Butter an und legt sie auf eine Schüssel. In derselben Butter röstet man zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln, eine Mohrrübe, eine Zehe Knoblauch, etwas Petersilie, Lorbeerblatt, Thymian, Pfefferkörner und Champignonsschalen an und füllt eine Flasche Weisswein auf. Man lässt die Aalstücke dann in dem Fond weich kochen. Der Fisch wird dann angerichtet und mit glasirten kleinen Zwiebeln und Champignons garnirt. Den Fond bindet man mit Buttermehl zu einer dicken Sosse und giebt diese durch ein Sieb unter die Fischstücke.

— à la parisienne. **— auf pariser Art.**

Einen recht starken Aal löst man, nachdem er abgezogen worden, vom Rücken aus und füllt ihn mit Fischfarce, welcher man gehackte Trüffeln beigemengt hat. Hierauf wird er in ein Tuch eingebunden und in einer stark gewürzten Weisswein-Marinade gar gemacht. Nachdem man den Fisch auf's Neue fest eingewickelt, lässt man ihn erkalten und schneidet ihn dann in Scheiben, welche man in dem kurz eingekochten Fond

langsam erwärmt und glasirt. Wenn der Fisch angerichtet ist, garnirt man ihn mit decorirten Klössen, Quappenleberscheiben, gebackenen Eiern, Krebsen und Champignons und giebt eine Matrosen-Sosse nebenbei.

Anguille à la polonaise. **Aal in Bier.**

Der Aal wird in Stücke geschnitten und mit Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblättern und Citronenscheiben in Bier gekocht. Man macht die Sosse mit Butter, die man mit Mehl durchknetet, seimig und giebt die Sosse über den Fisch.

— à la Pompadour. **— nach Pompadour.**

Der Fisch wird in Weisswein-Marinade gekocht und, wenn er erkaltet ist, mit Butter, welcher Eigelbe beigemischt sind, bestrichen und mit Semmel und Käse bestreut. Nachdem das Brod fest angedrückt und der Fisch mit Butter beträufelt ist, backt man ihn im Ofen. Man giebt braune, mit etwas Fischfond verkochte Trüffel-Sosse nebenbei.

— à la tartare. **— auf Tartaren Art.**

Der Aal wird in Essigbeize gekocht, panirt und auf dem Rost gebraten; nebenbei giebt man eine Tartaren-Sosse.

— à la Toulouse. **— auf Toulouser Art.**

Man zieht die Haut ab, schneidet den Aal in Stücke und setzt sie mit kleingeschnittenen Mohrrüben, Zwiebeln, zwei Zehen Knoblauch, ganzem Pfeffer, Salz, Champignonsschalen, einem garnirten Bouquet und halb Weisswein und halb Wasser auf. Wenn der Fisch gar ist, nimmt man ihn heraus und legt ihn in eine reine Kasserolle. Man kocht den Fond mit weiss geschwitztem Mehl durch und giesst die Sosse über den Fisch. Danach werden ca. 20 kleine rohe Champignons und ebensoviel blanchirte kleine Zwiebeln hinzugefügt und alles miteinander gut durchgekocht. Man richtet den Aal an, garnirt mit den Champignons und Zwiebeln, sowie mit kleinen runden Salzkartoffeln, die man mit Petersilie und Butter geschwenkt hat. Die Sosse wird mit einigen Eigelben abgezogen und mit etwas frischer Butter aufgezogen. Man giesst etwas Sosse über den Aal und giebt den Rest nebenbei.

Bar à l'anglaise. **Barbe auf englische Art.**

Der Fisch wird ausgeschnitten, marinirt, panirt und gebraten. Man giebt Meerrettig-Sosse dazu.

— bouilli, sauce hollandaise. **Gekochte Barbe mit holländischer Sosse.**

Man kocht den Fisch in Salzwasser mit etwas Essig und Petersilie. Er wird mit Petersilie und Kartoffeln garnirt und eine holländische Sosse nebenbei gegeben.

— à la ravigotte. **Barbe mit Kräuter-Sosse.**

Der Fisch wird ausgeschnitten, marinirt, panirt und gebacken. Nebenbei giebt man warme, grüne Kräuter-Sosse.

Bar sauce aux crevettes. **Barbe mit Krabben-Sosse.**

Der Fisch wird mit Gewürzen und Wurzelwerk in halb Weisswein, halb Wasser gekocht und mit Petersilie und Krabben garnirt. Nebenbei giebt man Krabben-Sosse.

Barbue au beurre noir. **Butte mit brauner Butter.**

Die Butte wird der Länge nach durchgeschnitten und die Hälften in viereckige Stücke getheilt. Der Fisch wird dann in Salzwasser gekocht, angerichtet, mit Kapern bestreut, mit brauner Butter begossen und mit gebackener Petersilie garnirt. Nebenbei giebt man Kartoffeln und braune Butter.

— aux fines herbes. **— mit Kräuter-Sosse.**

Eine mit Butter gestrichene Schüssel bestreut man mit gehackten Chalotten und Champignons, legt den Fisch obenauf, giesst Weisswein dazu und kocht den Fisch im Ofen. Man richtet ihn auf einer anderen Schüssel an, verkocht die Kräuter mit brauner Sosse und giesst diese, nachdem sie mit Butter aufgezogen und mit gehackter Petersilie vermischt ist, über den Fisch.

— à la normande. **— auf normännische Art.**

Die Butte wird mit Butter, Kräutern und Weisswein im Ofen gekocht. Den Fond verkocht man mit weisser Grundsosse, Champignon- und Austernbrühe und zieht die Sosse mit einigen Eigelben ab. Der Fisch wird angerichtet, mit Bouquets von Krebsschwänzen, Austern, kleinen Klössen und Champignons garnirt, mit der Sosse begossen und der Rest derselben nebenbei gegeben.

— au vin blanc. **— in Weisswein.**

Der Fisch wird auf beiden Seiten gut abgekratzt. Man löst dann die schwarze Seite zur Hälfte von der Gräte los und legt den Fisch mit etwas gehackten Zwiebeln, gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer, einem Glase guten Weisswein und einigen Stückchen Butter auf eine Gratinschüssel und macht ihn im Ofen gar. Man giesst dann den Fond ab, kocht ihn mit weisser Sosse ein und giesst die Sosse über den Fisch, welchen man mit Parmesankäse bestreut, mit Butter beträufelt und gratinirt.

Brandade de morue. **Stockfisch auf marseiller Art.**

In grosse Würfel geschnittener Stockfisch wird mehrere Tage ausgewässert und dann in Wasser gar gemacht. Hierauf schwitzt man gehackte Zwiebeln in Oel, thut den entgräteten Fisch dazu, lässt ihn einige Minuten mitschwitzen und rührt ihn dann zu Brei. Hierauf fügt man nach und nach Olivenöl und etwas Citronensaft hinzu, schmeckt den Fisch mit Salz und Pfeffer und Muskatennuss ab und fügt zuletzt etwas mit Petersilie zusammen gehackten Knoblauch und einige Löffel gute Sahne hinzu. Man richtet den Fisch an und legt Blätterteig- oder Brodkrusten ringsherum. Das Oel muss ohne Beigeschmack sein und kann man ziemlich $^1/_2$ Pfund auf 1 Pfund Fisch nehmen.

Brochet à l'anglaise. **Hecht auf englische Art.**

Der Fisch wird in Salzwasser gekocht, mit Kartoffeln und Petersilie garnirt und Kapern-Sosse dazu gegeben.

— au bleu. **Blauer Hecht.**

Ein lebender Hecht wird zubereitet, jedoch nicht geschuppt. Man begiesst ihn dann mit heissem Essig, füllt Wasser auf, fügt Salz und Wurzelwerk hinzu und kocht ihn langsam gar. Nebenbei giebt man Kapern-Sosse.

— à la Clermont. **Hecht nach Clermont.**

Der Fisch wird in Scheiben geschnitten und mit Salz, Oel, Citronensaft, Zwiebelscheiben und Petersilie marinirt. Hierauf kehrt man die Fischstücke in geriebener Semmel um und bratet sie auf dem Rost. Man garnirt den Fisch mit gebackener Karpfenmilch und gratinirten Austern. Nebenbei giebt man eine Haushofmeister-Sosse.

— à la crème aigre. **— mit saurer Sahne.**

Der Fisch wird in Salzwasser mit Gewürz und Wurzelwerk gekocht. Die Fischbrühe kocht man mit saurer Sahne und weisser Sosse gut ein, lässt die Fischstücke darin etwas durchkochen, giebt zuletzt Kapern in die Sosse und schärft sie mit Sardellenbutter.

Brochets frits à la marseillaise. **Gebratene Hechte auf marseiller Art.**

Kleine Hechte panirt, gebraten und marseiller Sosse dazu gegeben.

Brochet à la hollandaise. **Hecht auf holländische Art.**

Der Fisch wird in Salzwasser gekocht, mit in Petersilie und Butter geschwenkten Kartoffeln garnirt und Waterfish dazu gegeben.

— à la judéenne. **— auf judäische Art.**

Der Hecht wird mit Weisswein, Bouillon und Butter im Ofen gar gemacht. In der Brühe kocht man rund ausgebohrte Gemüse, als Sellerie, Mohrrüben, Petersilienwurzeln und Kartoffeln mit. Nach dem Anrichten legt man die Gemüse auf beide Seiten des Fisches, ausserdem in Wasser gekochte Nudeln und geschabten Meerrettig. Den Fond kocht man mit weisser Sosse ein, legirt die Sosse mit einigen Eigelben und schärft sie mit Citronensaft.

— à la Montebello. **— nach Montebello.**

Ein grosser Hecht wird mit Trüffelspitzen gespickt, der Bauch mit gewöhnlicher Farce gefüllt, der Fisch mit Speckscheiben bebunden und mit Weisswein, Gewürzen und Wurzelwerk im Ofen gar gemacht. Nach dem Anrichten bestreicht man den Fisch mit Tafelbouillon, legt auf jede Seite zwei Bouquets, kleine Fischklösse und ein Bouquet Austern. Der Fond wird mit weisser Sosse eingekocht und die Sosse mit Eigelben, Sahne und etwas Currypulver abgezogen.

Brochet à la parisienne. **Hecht auf pariser Art.**

Der Fisch wird ausgeschnitten, mit Kräuterfarce zusammengesetzt, fingerdick mit Kalbsfarce bestrichen und mit Trüffeln, Cornichons und Krebsschwänzen decorirt, hierauf im Ofen gar gemacht, mit Bouquets von Champignons, Krebsschwänzen, Trüffeln und kleinen Klössen garnirt und Krebs-Sosse nebenbei gegeben.

— au persil. **Grüner Hecht.**

Der Fisch wird in Stücke geschnitten und eingesalzen. Man kocht ihn mit Wasser, Essig, Petersilienwurzeln und Zwiebeln. Mit dem Fond macht man eine weisse Sosse, welche man mit Eigelben abzieht und mit gehackter Petersilie vermischt.

— à la polonaise. **Hecht auf polnische Art.**

Man spaltet den Kopf eines lebenden Hechtes, füllt ihn mit heissem Salz und lässt ihn bis zum anderen Tage liegen. Der Fisch wird in Salzwasser mit Wurzelwerk und Essig gekocht und eine warschauer Sosse nebenbei gegeben.

— à la polonaise. **— auf polnische Art.**

Man schneidet den Kopf und Schwanz ab, scheidet das Fleisch aus und lässt die Haut an der Mittelgräte. Von dem Fleisch bereitet man eine Farce, fügt derselben hellgelb geröstete Zwiebeln hinzu und füllt damit die Haut. Nachdem der Fisch seine ursprüngliche Form erhalten, setzt man Kopf und Schwanz an und macht ihn in gutem Weissweinfond gar. Man garnirt mit in grobe Streifen geschnittenen Gemüsen und mit rund dressirten Salzgurken und giebt weisse, mit dem Fond verkochte Sosse nebenbei.

— à la Prince Henri. **— nach Prinz Heinrich.**

Der Fisch wird mit Lachsfarce gefüllt und mit Trüffeln gespickt, in Rheinwein, etwas Madeira und Wurzelwerk gekocht. Man garnirt mit Muscheln, kleinen Klössen, Krebsschwänzen, Trüffeln und Champignons. Den Fond verkocht man mit brauner Sosse und zieht diese mit Butter auf.

— à la Regent. **— nach Regenten Art.**

Der Fisch wird in Weisswein gekocht. Man garnirt ihn mit Bouquets von Trüffeln, Champignons, Krebsschwänzen, Austern und Aalfilets. Der Fond wird mit weisser Sosse und dem Trüffelfond eingekocht, mit Eigelben abgezogen und mit frischer Butter vermischt.

— sauce aux moules. **— mit Muschel-Sosse.**

Der Fisch wird ganz oder in Stücke geschnitten in Salzwasser gekocht, angerichtet, mit Petersilie garnirt und eine Muschel-Sosse nebenbei gegeben.

Cabillaud grillée. **Gerösteter Kabeljau.**

Von einem kleinen Kabeljau löst man beide Filets aus, schneidet die Haut ab und salzt sie ein. Einige Zeit später kehrt man die Filets in zerlassener Butter um, legt sie auf den Rost und röstet sie auf beiden Seiten goldgelb. Man richtet den Fisch an und giebt zerlassene Butter nebenbei.

— à la hollandaise. **Kabeljau auf holländische Art.**

Der Fisch wird in kochendem, stark gesalzenem Wasser gar gemacht, mit Petersilie und Kartoffeln garnirt und nebenbei schaumig gerührte Butter gegeben.

— à la Navarin. **— nach Navarin.**

Der Fisch wird mit Wurzelwerk und Weisswein gekocht. Man garnirt ihn mit Champignons, Krabben, Muscheln und gebackenen Stinten. Nebenbei giebt man weisse Sosse, mit der Champignon- und Muschelbrühe verkocht, mit Butter aufgezogen und mit gehackter Petersilie vermischt.

— à la parisienne. **— auf pariser Art.**

Der Fisch wird mit Wurzelwerk und Weisswein gekocht, mit grossen Krebsen und Hummer-Croquetten garnirt und eine bearner Sosse nebenbei gegeben.

Carpe à l'ancienne. **Karpfen nach alter Art.**

Von einem Karpfen schneidet man Kopf und Schwanz ab und kocht beide Theile halb gar. Von dem übrigen Fleisch und ebensoviel Hechtfleisch macht man eine Fischfarce. Hierauf setzt man auf einer gebackenen Teigplatte den Fisch zusammen, dass die Farce das Mittelstück bildet, welches man mit einem Ragout von Champignons, Krebsschwänzen, Karpfenmilch, Trüffeln und Fischfilets füllt. Man verziert den Rücken mit Trüffel- und Eiweissschuppen, unterstützt die Farce an den Seiten mit Papierstreifen, bedeckt das Ganze mit Speckscheiben und macht den Fisch langsam im Ofen warm und gar. Nachdem der Fisch angerichtet ist, bestreicht man ihn mit Krebsbutter, welche mit Tafelbouillon vermischt ist und giebt eine genfer Sosse nebenbei.

— à la bière. **— in Bier.**

Der Karpfen wird geschnitten und mit Wurzelwerk und Gewürzen in leichtem Braunbier gekocht. Den Fond kocht man mit brauner Sosse, geriebenem Pfefferkuchen und etwas Syrup zu einer dicken Sosse, schärft diese mit Citronensaft und giesst sie über den Fisch, welchen man mit glacirten Zwiebeln, Karpfenmilch und Rogen garnirt.

— au bleu. **Blauer Karpfen.**

Der Karpfen wird mit den Schuppen in einer scharfen Brühe von Wurzelwerk, Essig und Wasser gekocht, angerichtet und mit Krebsen und Petersilie garnirt. Nebenbei giebt man zerlassene Butter und geriebenen, mit Schlagsahne vermischten Meerrettig.

Carpe au bleu sauce caviar. **Blauer Karpfen mit Caviar-Sosse.**

Der Karpfen wird wie oben gekocht. Nebenbei giebt man eine Mayonnaisen-Sosse, welche im letzten Augenblick mit Caviar vermischt wird.

— à la bourguignotte. **Karpfen auf burgundische Art.**

Der Fisch wird in Rothwein gekocht und mit Champignons, glacirten Zwiebeln, ganzen Krebsen und den Milchern garnirt. Ringsherum legt man herzförmige geröstete Brodkrusten.

— à la Chambord. **— nach Chambord.**

Nachdem der Karpfen ausgenommen, entfernt man einen Theil der Haut und spickt die Stelle mit viereckigen Trüffelstiften. Die gespickte Stelle bedeckt man mit Speckscheiben und setzt den Fisch mit Wurzelwerk und Gewürzen ein, um ihn mit Weisswein langsam im Ofen gar zu machen. Wenn der Fisch angerichtet ist, garnirt man ihn mit Bouquets von Austern, kleinen Klössen, Champignons und Trüffeln, zwischen welche man ganze Krebse legt. Den Fond kocht man mit brauner Sosse und etwas Madeira kurz ein und zieht die Sosse mit Butter auf.

— au four. **— im Ofen gebacken.**

Der aus Haut und Gräten geschnittene Karpfen wird fein gekerbt und in beinahe dreifingerbreite Stücke geschnitten, mit dem nöthigen Salz und etwas Citronensaft vermischt und eine Stunde hingestellt, hierauf in einer mit Butter belegten Sautée-Casserolle mit gehackten und geschwitzten feinen Kräutern (Petersilie, Schnittlauch und ganz wenig Dill), etwas gestossenem Pfeffer und Muskatennuss geordnet, sodann mit $^1/_2$ Liter saurer Sahne überfüllt und im Ofen bei wiederholtem Begiessen gar gemacht; nachdem dies geschehen und die Sahne verdampft ist, werden die Fischstücke mit fein geriebener Semmel und zerlassener Butter bedeckt und hiermit hellbraun gebacken. Man richtet sie behutsam an, kocht den Grund mit $^1/_2$ Liter Braten- oder Rindfleischjus los und giebt diese Sauce nach erfolgtem Abschärfen und Durchgiessen unter den angerichteten Fisch.

— à la Fréderic le Grand. **— nach Friedrich dem Grossen.**

Der Karpfen wird mit Kalbsfarce gefüllt, in Weisswein-Marinade gekocht, mit Trüffeln, gebackenen Aalfilets und gebackenen Stinten garnirt und braune, mit dem Fisch- und Trüffelfond verkochte Sosse dazu gegeben.

Carpes frits. **Gebackene Karpfen.**

Die Karpfen werden ausgelöst, in Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, panirt und ausgebacken. Mit gebackener Petersilie und Citronenhälften angerichtet und eine Colbert-Sosse nebenbei gegeben.

Carpe à la génoise. **Karpfen auf genfer Art.**

Der Karpfen wird in Rothwein gekocht, mit Krebsschwänzen, Champignons und den Milchern garnirt und genfer Sosse dazu gegeben.

Carpe à la hongroise. **Karpfen auf ungarische Art.**

Man schneidet den zurecht gemachten Karpfen in Stücke und salzt sie ein. Mehrere Zwiebeln werden in Butter hellgelb geschwitzt, ein Theelöffel voll Paprika hinzugefügt, die Fischstücke dazugelegt und, nachdem sie angeröstet sind, mit etwas Mehl bestreut. Man füllt dann mit Weisswein und saurer Sahne auf und kocht den Fisch gar. Man richtet ihn dann an, kocht die Sosse, die eine hellrosa Farbe haben muss, ein und zieht sie mit einem Stück Butter auf. Nebenbei giebt man Salzkartoffeln.

— à la matelote. **— nach Matrosen Art.**

Der Fisch wird mit Speckscheiben, Wurzelwerk und Gewürzen eingesetzt, mit rothem Burgunderwein aufgefüllt und im Ofen gar gemacht. Den Fisch umgiebt man mit einer Garnitur von Karpfenmilch, Seemuscheln, Krebsschwänzen, Champignons und glacirten Zwiebeln. Der Fond wird mit brauner Sosse kurz eingekocht und die Sosse mit Butter aufgezogen, über den Fisch und nebenbei gegeben.

— à la perigueux. **— nach perigorder Art.**

Der Fisch wird mit Rothwein gekocht und mit einem Ragout von Trüffeln und Aalfilets umgeben. Ausserdem garnirt man mit den Milchern, ganzen Krebsen und gebackenen Stinten. Braune Sosse wird mit dem Fisch- und Trüffelfond verkocht, mit Butter aufgezogen und nebenbei gegeben.

— à la polonaise. **— auf polnische Art.**

Der Fisch wird mit Gewürzen, Wurzelwerk und Rothwein gekocht. Nachdem er angerichtet ist, kocht man den Fond mit brauner Sosse kurz ein und giebt in Streifen geschnittene Mandeln, sowie weich gekochte Sultanrosinen in die Sosse, welche zuletzt mit etwas Butter aufgezogen wird.

— à la roumaine. **— auf rumänische Art.**

Man schneidet 10—12 Zwiebeln in Scheiben, röstet sie in Oel hellgelb, streut Mehl darüber und füllt mit Bouillon und Weisswein auf. Man würzt die Sosse mit Salz und Paprika und lässt sie gut durchkochen. Der Karpfen wird gespalten, die Mittelgräte entfernt und dann in Stücke geschnitten. Man salzt den Fisch, lässt ihn einige Zeit stehen, kehrt die Stücke in Mehl und brät sie in Oel. Die Fischstücke werden in einer tiefen Schüssel angerichtet, die durchgestrichene Sosse darüber gegeben und alles im Ofen eine halbe Stunde kochen gelassen. Man lässt den Fisch dann erkalten und servirt mit Citronenstücken garnirt.

Côtelettes de brochets aux champignons. **Hecht-Coteletten mit Champignons.**

Ausgelöstes Hechtfleisch in Cotelettenform geschnitten, panirt, in geklärter Butter gebraten, mit einer Manschette versehen und im Kranz auf einem Rand angerichtet. In die Mitte füllt man Champignons und giebt weisse Sosse, mit dem Champignonfond verkocht, nebenbei.

Côtelettes de brochets à la crème. **Hecht-Coteletten mit Sahne.**

Das Hechtfleisch mit Butter fein gehackt, mit guter Sahne verrührt, mit etwas Mehl zu Coteletten geformt, panirt, in Butter getaucht und auf dem Rost gebraten. Man richtet sie im Kranz an, füllt in die Mitte Steinpilze, in Sahne gekocht, und giebt Colbert-Sosse nebenbei.

— d'écrevisses à l'italienne. **Krebs-Coteletten auf italienische Art.**

Croquetten von Krebsen in Cotelettenform im Kranz angerichtet, in die Mitte ein Ragout von weissen Trüffelscheiben, nur in Oel mit einigen gehackten Sardellen heiss gemacht. Nebenbei braune Sosse mit Trüffelgeschmack.

— de homards à la Victoria. **Hummer-Coteletten nach Victoria.**

Croquetten von Hummer in Cotelettenform ausgebacken, mit einer kleinen Manschette versehen und im Kranze auf einem Farcerand angerichtet. In die Mitte die Hummerschwänze, in Scheiben geschnitten und mit Curry-Sosse geschwenkt.

— de saumon à la Dartois. **Lachs-Coteletten nach Dartois.**

Lachsfleisch schneidet man in Scheiben und formt diese zu Coteletten, welche man mit Butter steif macht und leicht presst. Nachdem sie nochmals beschnitten sind, überzieht man sie mit einer Villeroi-Sosse, welcher Trüffeln beigemischt sind, panirt sie und bäckt sie aus. In die Mitte füllt man ein Ragout von Trüffeln und Austern und giebt eine braune Sosse nebenbei.

— de soles à la Chevreuse. **Seezungen-Coteletten nach Chevreuse.**

Ausgelöstes Seezungenfleisch bestreicht man dünn mit Farce und legt die Filets übereinander, dass die Spitzen sich berühren. Hierauf macht man die Fische steif, presst sie leicht, beschneidet sie, bestreicht sie mit Farce und bestreut sie dann mit gehackten Trüffeln. Hierauf macht man die Fische heiss, steckt eine Krebsscheere als Manschette auf, richtet sie im Kranz an und füllt in die Mitte ein Ragout von Austern und Krabbenschwänzen, in normännischer Sosse geschwenkt, die übrige Sosse giebt man nebenbei.

Darne de cabillaud à la diplomate. **Kabeljau-Mittelstück auf Staatsmänner Art.**

Der Fisch wird mit Butter, Citronensaft, Champignonschalen, einem garnirten Bouquet und Weisswein gedämpft. Nachdem er angerichtet, garnirt man ihn mit Champignons und giebt eine Diplomaten-Sosse, welcher streifig geschnittene Trüffeln beigemischt sind, nebenbei.

— de cabillaud sauce aux oeufs. **— mit Eier-Sosse.**

Das Mittelstück wird in Salzwasser gekocht und nebenbei eine englische Eier-Sosse gegeben.

Darne d'esturgeon à la Condé. **Stör-Mittelstück nach Condé.**

Der Fisch wird gehäutet, marinirt, gespickt und mit Gemüsen und Schinkenscheiben in Madeira in kräftiger Brühe gedämpft. Nachdem er glacirt ist, richtet man den Fisch an, garnirt ihn mit Fischklössen und Champignons und giebt eine mit dem Fischfond verkochte Madeira-Sosse dazu.

— d'esturgeon à l'italienne. **— auf italienische Art.**

Der Fisch wird mit Gemüsen und Citronensaft einmarinirt und dann mit den Gemüsen und Weisswein im Ofen gedämpft. Nachdem der Fisch angerichtet ist, wird er glacirt und mit Bouquets von kleinen Fischklössen, farcirten Oliven und rund ausgebohrten Pfeffergurken umgeben. Nebenbei giebt man eine italienische Sosse, mit dem eingekochten Fischfond verkocht und mit Butter aufgezogen.

— de saumon à la provençale. **Lachs-Mittelstück auf provenzalische Art.**

Ein Stück aus der Mitte des Fisches in gehöriger Länge geschnitten, mit Speckscheiben bedeckt und im Ofen gar gemacht. Garnitur: Gefüllte Oliven und Champignons. Nebenbei giebt man Madeira-Sosse mit dem Fischfond vermischt und mit etwas Butter aufgezogen.

— de saumon à la Régence. **— auf Regenten Art.**

Das Lachsstück wird in einer Weissweinbeize gekocht, angerichtet, die Haut abgezogen und der Fisch mit Krebsbutter bestrichen. Alsdann umgiebt man ihn mit kleinen Bouquets von Fischklössen, Champignons, Trüffeln und Krebsschwänzen und giebt eine Regenten-Sosse nebenbei.

— de truite à la Mazarin. **Forellen-Mittelstück nach Mazarin.**

Man nimmt das Mittelstück einer grossen oder Lachsforelle. Nachdem der Fisch gesalzen, bedeckt man ihn mit einer Schicht fines-herbes und umwickelt ihn mit Butterpapier. Hierauf wird er auf einem flachen Geschirr unter öfterem Begiessen mit Butter im Ofen gar gemacht. Vor dem Anrichten entfernt man die Kräuter, glacirt den Fisch und garnirt ihn mit Bouquets von Trüffeln und Krebsklössen. Nebenbei giebt man eine genfer Sosse.

Dorade aux fines-herbes. **Goldfisch mit feinen Kräutern.**

Der Fisch wird ausgenommen, ohne den Bauch ganz zu öffnen. Man trocknet ihn, nachdem er gereinigt und gewaschen ist, sauber ab. Schnittlauch, Petersilie, Kerbel und Esdragon werden fein gehackt, mit einem Stück Butter, Pfeffer und Salz vermischt und die Masse in den Bauch des Fisches gesteckt. Man wickelt ihn dann in geöltes Papier und röstet ihn dann auf gelindem Kohlenfeuer. Nebenbei giebt man zerlassene Butter.

Dorade grillée à la persillade. **Gerösteter Goldfisch mit Petersilienbutter.**

Der Fisch wird geputzt, auf beiden Seiten eingeschnitten und mit Salz, Citronensaft und Oel marinirt. Hierauf bratet man ihn, unter öfterem Begiessen mit Oel, auf dem Rost, richtet ihn an und begiesst ihn mit halbgeschmolzener Maîtrebutter.

Écrevisses à la maison d'or. **Krebse auf pariser Art.**

Zwiebeln, Carotten, Sellerie und Petersilienwurzel schneidet man in kleine Würfel, lässt sie mit einer Schinkenscheibe in Butter rösten, füllt Fleischbrühe auf und kocht die Gemüse weich und kurz ein. Die Krebse kocht man in Weisswein mit einem Petersilien-Bouquet, giesst sie ab, kocht den Fond kurz ein, fügt etwas Tafelbouillon und weisse Sosse hinzu und giesst die Sosse sammt den Gemüsen über die Krebse.

— à la polonaise. **— auf polnische Art.**

Man schwitzt etwas Wurzelwerk in Butter, füllt Weisswein auf, thut etwas Pfefferkörner, Kümmel, Petersilie und frischen Fenchel hinzu und kocht hierin die Krebse. Alsdann lässt man Butter braun werden, vermischt sie mit geriebener Weissbrodkrume, thut die Krebse hinzu und saure Sahne. Nachdem die Krebse hierin gehörig geschwenkt sind, bestreut man sie mit gehackten Fenchelblättern, richtet sie an, giebt noch etwas Butter an die Sosse und giesst diese über die Krebse.

Éperlans frits. **Gebackene Stinte.**

Die Stinte werden in Mehl umgekehrt, mit Eier und Semmel panirt und in Fett ausgebacken. Man richtet sie erhaben an und garnirt sie mit gebackener Petersilie und Citronen.

Épigrammes de soles à la Dauphine. **Seezungen nach Kronprinzessin Art.**

Man bestreicht die Seezungenfilets mit Farce, klappt sie übereinander, macht sie in Butter und Citronensaft steif und presst sie leicht. Wenn sie erkaltet sind, schneidet man sie in Cotelettenform, bestreicht sie obenauf nochmals mit Farce, panirt die Hälfte mit Eier und Semmel und bratet sie in geklärter Butter, die andere Hälfte bestreut man mit gehackten Trüffeln und macht sie heiss. Man richtet die Seezungen im Kranz an, giebt in die Mitte ein Ragout von Krebsschwänzen und nebenbei eine mit Trüffelschalen und Weisswein gut verkochte weisse Sosse.

Escalopes de cabillaud à la venitienne. **Kabeljau-Schnitte auf venetianische Art.**

Der Fisch wird in länglich-viereckige Stücke geschnitten und mit Butter und Weisswein gar gemacht. Man richtet ihn im Kranze an, giebt in die Mitte ein Ragout von Krabbenschwänzen und Trüffelscheiben und eine Krabben-Sosse nebenbei.

Escalopes de langoustes à la Beauharnais. **Schnitten von Seekrebsen nach Beauharnais.**

Das Fleisch der Schweife schneidet man in dicke Scheiben und macht es in einer pariser Sosse heiss, die übrigen Abschnitte schneidet man in Würfel, vermischt sie mit recht zarter Farce und füllt diese in kleine Becherformen, welche schneckenartig mit Macaroni ausgelegt sind. Nachdem die Farce gar ist, richtet man die Becher im Kranz an, füllt in die Mitte das Fleisch der Schweife und giebt den Rest der Sosse nebenbei.

— de langoustes à l'indienne. **— von Seekrebsen auf indische Art.**

Die Schweife schneidet man in Scheiben, macht sie mit etwas Butter heiss, füllt sie in die Mitte eines Reisrandes und begiesst sie mit einer Curry-Sosse.

— de maquereaux. **Makrelen-Schnitte.**

Kleine Becherformen füllt man mit Fischfarce und macht sie gar. Das Fleisch mehrerer Makrelen wird ausgelöst, mit Citronensaft, Oel, Salz und Pfeffer marinirt und in Butter steif gemacht. Die Becher werden im Kranz angerichtet, der Fisch in die Mitte gefüllt und eine italienische Sosse darüber gegeben.

— de saumon à la Comtesse. **Lachs-Schnitten auf Gräfin Art.**

Der Lachs wird ausgelöst und die dicken Stellen geklopft, damit das Fleisch überall gleich hoch ist. Hierauf sticht man die Schnitten mit einem runden Ausstecher aus und macht sie mit Butter und Weisswein gar. Sie werden im Kranz angerichtet und in die Mitte ein Ragout von Hechtklössen, mit Krebsschwänzen gefüllt, und Aalstücken in der Sosse geschwenkt, gefüllt. Den Fond kocht man mit weisser Sosse ein, zieht sie mit Eigelben ab, schärft mit Citronensaft und giebt zuletzt gehackte Petersilie und etwas Sardellenbutter an die Sosse.

— de saumon à la parisienne. **— auf pariser Art.**

Die Schnitten werden rund zugestutzt, mit Farce bestrichen, die eine Hälfte der Schnitten mit gehackten Trüffeln bestreut, die andere mit Krebsschwänzen und grünen Gurken verziert. Nachdem der Fisch gar ist, richtet man ihn im Kranz um eine Pyramide von grossen Krebsen, von denen die Scheeren und Schwänze freigelegt sind, an und giebt holländische Sosse dazu.

— de saumon à la ravigotte. **— mit Kräuter-Sosse.**

Kleine runde Lachsscheiben macht man mit Butter, Weisswein und Citronensaft gar, füllt sie in die Mitte eines Farcerandes und giebt eine warme Kräuter-Sosse darüber.

Escalopes de truite à la genevoise. **Forellen-Schnitte auf genfer Art.**

Der Fisch wird ausgelöst und in cotelettenförmige Stücke geschnitten. Mit den Abfällen, Wurzelwerk, Champignonschalen, Gewürz und Burgunderwein bereitet man eine Essenz und kocht sie kurz ein. Hierin macht man die Fischschnitten gar, richtet sie im Kranz um einen Farcerand an, giebt in die Mitte ein Ragout von Karpfenklössen, Krebsschwänzen und Champignons, nebenbei genfer Sosse.

Filets de barbue aux huîtres. **Buttenfilets mit Austern.**

Die ausgeschnittenen Filets kocht man mit rohen gehackten Kräutern und Weisswein, richtet sie an und verkocht den Fond mit weisser Sosse, der Austernbrühe und frischer Sahne. Man giesst die Sosse über die Filets und legt die Austern nebenbei.

— de barbue à la Régence. **Butten-Schnitte nach Regenten Art.**

Man löst die Butten aus Haut und Gräten, setzt je zwei Filets mit Krebsfarce zusammen und schneidet sie länglich viereckig. Sie werden mit Butter und Weisswein gar gemacht, angerichtet und auf beiden Seiten ein Ragout von Krebsschwänzen und Kalbsmilch gelegt. Krebs-Sosse giebt man nebenbei.

— de brochet à la bourguignonne. **Hecht-Schnitte auf burgundische Art.**

Die Filets werden oval geschnitten, in Weisswein gekocht und auf einem Farcerand im Kranz angerichtet. In die Mitte füllt man ein Ragout von Karpfen oder Kalbsmilch, Champignons und Krebsschwänzen, mit Matrosen-Sosse angemacht, und giebt den Rest der Sosse nebenbei.

— de brochet à la Demidoff. **— nach Demidoff.**

Das ausgelöste Fleisch schneidet man in cotelettenförmige Stücke, kocht die Hälfte in Weisswein und backt die andere Hälfte, nachdem sie panirt sind, aus. Hierauf richtet man sie abwechselnd im Kranz an, füllt in die Mitte Champignons und legt aussen herum kleine runde Trüffeln. Nebenbei giebt man eine normännische Sosse.

— de brochet à la polonaise. **— auf polnische Art.**

Die Hechtfilets in Weisswein gekocht und im Kranz angerichtet. In die Mitte füllt man streifig geschnittenes, in Butter geröstetes und mit Brühe weichgekochtes Wurzelwerk, vermischt mit Nudeln. Eine weisse Sosse mit dem Fischfond verkocht giebt man nebenbei.

— de cabillaud à l'anglaise. **Kabeljau-Schnitte auf englische Art.**

Das ausgelöste Fleisch schneidet man in Scheiben, stutzt sie viereckig zu und setzt sie, nachdem sie gesalzen sind, in ein Geschirr mit Butter ein, um sie langsam gar zu machen. Man richtet den Fisch im Kranz an,

giebt in die Mitte kleine runde, in Butter geschmorte Kartoffeln, garnirt den Fisch mit Seezungenfilets nach Villeroi und giebt eine Haushofmeister-Sosse dazu.

Filets de maquereaux à la Victoria. **Makrelen-Schnitte nach Victoria.**

Das Fleisch der Fische wird ausgelöst, ohne die Haut zu entfernen, und die Filets werden gleich lang geschnitten. Hierauf kocht man sie mit Butter und Citronensaft, die Hautseite nach oben, gar, richtet sie im Kranz an und giebt ein Hummerragout in die Mitte. Die übrige Hummer-Sosse, mit Sardellenbutter geschärft, giebt man nebenbei.

— de merlan à la Dumas. **Weissfisch-Schnitte nach Dumas.**

Der Fisch wird ausgeschnitten und die Filets in Weisswein steif gemacht. Den Fond verkocht man mit weisser Sosse, fügt fein gehackte Kräuter und Champignons hinzu und überzieht mit der Sosse die kalten Filets. Der Fisch wird dann panirt und in Fett ausgebacken. Man garnirt ihn mit Krebsschwänzen und Austern und giebt bearner Sosse nebenbei.

— de merlans à la d'Orleans. **— nach Orleans.**

Die ausgelösten Filets cotelettenförmig geschnitten und in Weisswein gekocht. Man richtet die Filets auf einem Farcerand an und giebt in die Mitte ein Ragout von Krebsen, Champignons und Klössen und eine Krebs-Sosse nebenbei.

— de rougets à béarnaise. **Meerbarben-Schnitte nach bearner Art.**

Die Filets werden ausgelöst und in heissem Oel gar gemacht. Auf einem Rand im Kranz angerichtet und in die Mitte ein Ragout von Klössen gefüllt. Bearner Sosse giebt man nebenbei.

— de rougets à la printanière. **— auf Frühlings Art.**

Die Filets werden ausgelöst, durch eine Villeroi-Sosse gezogen, panirt und ausgebacken. In die Mitte richtet man Schoten an und giebt eine grüne Kräuter-Sosse nebenbei.

— de rougets à la Reine. **— nach Königin Art.**

Die Filets werden ausgelöst, gleich lang geschnitten und, ohne die Haut abzuziehen, in Oel und Weisswein gekocht. Man richtet sie im Kranz, die rothe Seite nach oben, auf einem Farcerand an, füllt in die Mitte ein Ragout von Trüffeln, Champignons und Klössen und giebt eine braune Sosse dazu, welche mit dem Trüffel- und Champignonsfond verkocht und und mit dem Püree der in Oel steif gemachten Fischlebern aufgezogen ist.

— de saumon à la bordelaise. **Lachs-Schnitte nach bordeauxer Art.**

Die steif gemachten Lachs-Schnitte werden auf beiden Seiten dünn mit Farce bestrichen, in gehackten Trüffeln umgekehrt und in klarer Butter langsam heiss gemacht. Im Kranz angerichtet, füllt man in die Mitte ein Krebsragout und giebt die übrige Sosse nebenbei.

Filets de saumon aux écrevisses. Lachs-Schnitte mit Krebsen.
Die Filets werden herzförmig zugestutzt, mit Krebsschwänzen und Trüffelscheiben decorirt und gar gemacht. Man richtet sie auf einem Farcerand an und füllt ein Krebsragout in die Mitte. Krebs-Sosse giebt man nebenbei.

— de saumon aux huîtres. — mit Austern.
Scheiben von Lachsfleisch schneidet man cotelettenförmig, kocht sie mit Austernfond, Weisswein und Citronensaft gar und richtet die Filets im Kranz auf einem Farcerand an. In die Mitte füllt man ein Austernragout und giebt die Austern-Sosse nebenbei.

— de soles à l'amiral. Seezungen-Schnitte nach Admirals Art.
Die Filets werden übereinander geklappt, mit Butter, Weisswein und Tafelbouillon gar gemacht und in die Mitte ein Kalbsragout gefüllt. Der Fond wird mit weisser Sosse eingekocht und nebenbei gegeben.

— de soles à la Cardinal. Seezungen-Filet auf Cardinals Art.
Die Filets werden viereckig geschnitten, mit einer Krebs-Croquettenmasse dünn bestrichen, aufgerollt und oben und unten mit Fischfarce bestrichen. Hierauf in Butter und Weisswein gar gemacht und angerichtet. Man garnirt die Fische mit Kartoffel-Croquetten und giebt eine weisse Sosse, mit dem Fischfond verkocht und mit Krebsbutter aufgezogen, dazu.

— de soles à la Dickson. — nach Dickson.
Man schneidet mehrere nur getödtete Hummer durch, entfernt das Fleisch und reinigt die Körperschalen. Mit dem Fleisch bereitet man eine Farce, welche mit Cayenne-Pfeffer gewürzt wird und füllt damit die Schalenhälften. Auf jede Schale legt man ein Seezungen-Filet, drückt es so ein, dass es mit der Farce gleich ist, streicht diese glatt und setzt die Schalen in ein flaches Kasserolle, um sie in Weisswein gar zu poschiren. Man richtet auf einer Reisunterlage an und garnirt mit Salzkartoffeln und frischen Champignons. Nebenbei giebt man eine Sosse North.

— de soles à la française. Seezungen-Schnitte auf französische Art.
Die Filets übereinander geklappt, steif gemacht und gepresst. Man bestreicht sie dünn mit Trüffelfarce, panirt sie mit Eier und Semmel und backt sie in Fett aus. In die Mitte füllt man ein Ragout von Karpfenmilch und Trüffelscheiben. Nebenbei giebt man eine weisse Sosse mit dem Fischfond verkocht und mit gehackten Trüffeln vermischt.

— de soles a l'impériale. — auf kaiserliche Art.
Die Seezungen-Filets werden in Weisswein gar gemacht und auf einem ovalen Farcerand angerichtet. In die Mitte füllt man ein Ragout von Champignons und Trüffeln. An die Spitzen legt man kleine Bouquets von Krebsschwänzen, auf eine Seite gebackene Austern, auf die andere Seite gebackene Muscheln nach Villeroi. Der Fond wird mit weisser Sosse verkocht und die Sosse mit Hummerbutter und Hummermark aufgezogen.

Filets de soles à la Joinville. Seezungen-Schnitte nach Joinville.
Die Seezungen ausgelöst, die Filets zusammengeklappt und in Weisswein gar gemacht. Man richtet sie im Kranz auf einem Farcerand an, füllt in die Mitte ein Ragout von Klössen, Austern und Krebsschwänzen und legt rings herum kleine Bouquets von Champignons und Trüffeln. Den Fond kocht man mit weisser Sosse und dem Champignons- und Austernfond kurz ein, zieht die Sosse mit Eigelben und mit frischer Butter ab und giebt sie über die Fische.

— de soles à la Maréchale. — nach Marschallin Art.
Die Filets mit Kräuterfarce gefüllt, steif gemacht, mit Butter und Semmel panirt und auf dem Rost gebraten. Man richtet sie auf einem Rand an und füllt Champignons in die Mitte. Dazu giebt man eine weisse Sosse mit dem Champignonfond verkocht.

— de soles à la Mogador. — nach Mogador.
Die Seezungen-Filets werden mit Krebsfarce gefüllt, übereinander geklappt und steif gemacht. Hierauf panirt man sie mit Butter und Semmel und bratet sie auf dem Rost. Man richtet sie im Kranz an, giebt in die Mitte kleine weisse und rothe Fischklösse und eine Krabben-Sosse nebenbei.

— de soles Polignac. — nach Polignac.
Die Filets werden ausgelöst, zusammengelegt, mit Einschnitten versehen und in jeden eine Trüffelscheibe gesteckt. Man macht sie in Weisswein gar, presst sie, damit sie flach werden, und richtet sie auf einem Farcerand an. In die Mitte füllt man ein Ragout von Trüffeln, frischen Champignons, Oliven und Krebsschwänzen. Der Fond der Champignons und der Fische wird mit weisser Sosse eingekocht und nebenbei gegeben.

— de soles à la printanière. — nach Frühlings Art.
Die Filets mit Farce bestrichen, übereinander geklappt und in Weisswein gekocht. Man richtet sie in einem Kranz auf einem Kartoffelrand an, giebt in die Mitte gemischte junge Gemüse und eine grüne Kräuter-Sosse nebenbei.

— de soles à la royale. — auf königliche Art.
Die Seezungen werden mit Farce bestrichen, übereinander geklappt und mit Butter, Citronensaft und Weisswein gar gemacht. Man richtet sie im Kranz an, sticht in jedes Filet eine grosse Krebsscheere und füllt in die Mitte ein Ragout von Karpfenmilch, Champignons und Krebsschwänzen. Den Fond verkocht man mit weisser Sosse, Tafelbouillon, etwas Chablis und zieht sie mit Butter auf.

— de soles aux truffes. — mit Trüffeln.
Die Filets mit Farce gefüllt, in Wein gar gemacht und im Kranz angerichtet. In die Mitte Trüffelscheiben gefüllt und eine weisse Sosse mit Trüffelschalen und dem Fischfond verkocht und nebenbei gegeben.

Filets de soles à la vénitienne. **Seezungen-Schnitte auf venetianische Art.**

Die Filets gefüllt, übereinander geklappt und in Weisswein gekocht. Im Kranz angerichtet und in die Mitte ein Ragout von Krabbenschwänzen und Trüffelscheiben, mit Krabben-Sosse angemacht, gefüllt. Den Fisch begiesst man mit einer weissen Sosse, welche mit dem Trüffel- und Fischfond verkocht ist. Beide Farben müssen gut von einander abstechen.

— **de tanches à l'anglaise.** **Schlei-Schnitte auf englische Art.**

Das ausgelöste Fleisch wird in länglich viereckiger Form geschnitten, gesalzen, in Mehl umgekehrt, panirt und gebraten. Man richtet den Fisch auf einem Farcerand im Kranz an, giebt rund ausgebohrte Kartoffeln in die Mitte und eine Haushofmeister-Sosse nebenbei.

— **de truites à la béarnaise.** **Forellen-Schnitte auf bearner Art.**

Das Fleisch einer grossen Forelle schneidet man in cotelettenförmige Stücke, salzt diese, panirt sie und backt sie aus. Im Kranz angerichtet, füllt man in die Mitte ein Ragout von Austern und Klössen und giebt eine bearner Sosse nebenbei.

— **de truites à la Colbert.** — **nach Colbert.**

Die Forellen werden ausgelöst, das Fleisch cotelettenförmig zugeschnitten, in Mehl umgekehrt und dann panirt und in geklärter Butter gebraten. Nebenbei giebt man Colbert-Sosse.

— **de truites à la valaisane.** — **auf wallisische Art.**

Kleine Forellen werden ausgelöst, das Fleisch gesalzen, in Mehl umgekehrt, mit Eier und Semmel panirt und ausgebacken. Nebenbei giebt man eine wallisische Sosse.

— **de turbot à la diplomate.** **Steinbutt-Schnitte auf Staatsmänner Art.**

Das ausgelöste Fleisch in Cotelettenform geschnitten, in Weisswein gar gemacht und die Filets auf einem Farcerand angerichtet. In die Mitte füllt man ein Ragout von Trüffelscheiben und Austern und giebt weisse Sosse, welche mit dem Trüffel- und Austernfond verkocht ist, nebenbei.

— **de turbot à la hollandaise.** — **auf holländische Art.**

Die Filets werden ausgelöst, einmarinirt und mit Weisswein gar gemacht. Man richtet sie übereinander gelegt an und garnirt sie mit gebackenen Austern. Den Fond kocht man ein und bereitet davon mit Eigelben und Butter eine holländische Sosse, welche man nebenbei giebt.

— **de zandre à la provençale.** **Zander-Schnitte auf provenzalische Art.**

Man schneidet aus den Filets herzförmige Stücke, welche mit Pfeffer und Salz bestreut und mit Citronensaft marinirt werden. Man macht sie dann in Butter gar, richtet sie an, garnirt mit Petersilien-Kartoffeln und giebt Tomaten-Püree, welches mit Cayennepfeffer und dem Saft einer bitteren Orange vermischt ist, dazu.

Foies de lot à la normande. **Quappenlebern auf normännische Art.**
Die Lebern werden in Essigwasser steif gemacht und, nachdem sie erkaltet sind, in Scheiben geschnitten. Die Scheiben erwärmt man mit etwas Weisswein und glacirt sie. Hierauf richtet man sie im Kranz auf einem Reisrand an, giebt in die Mitte ein Ragout von Austern, Muscheln, Krebsschwänzen, Champignons, Klössen und Trüffeln, in normännischer Sosse geschwenkt, und giebt den Rest der Sosse nebenbei.

Fritot de soles à la parisienne. **Gebackene Seezungen auf pariser Art.**
Die Seezungen-Filets werden mit Farce bestrichen, aufgerollt und in Butter gar gemacht. Wenn sie kalt sind, panirt man sie mit Eier und Semmel und backt sie aus. Nebenbei giebt man eine kräftige Tomaten-Sosse.

Gratin de homard. **Hummer im Ofen gebacken.**
Das Scheerenfleisch schneidet man in Würfel, giebt die gleiche Menge Trüffeln und Champignons, ebenfalls klein geschnitten, dazu, macht das Ragout mit Hummer-Sosse an und füllt es in eine grosse Teigkruste. Die Schwänze legt man in Scheiben geschnitten obenauf, bedeckt die Hummer mit kurz eingekochter Sosse, welcher geschlagenes Eiweiss von einigen Eiern beigemischt ist, und bräunt es mit der glühenden Schaufel.

Grenadins de brochet. **Gespickte Hecht-Schnitte.**
Man schneidet das ausgelöste Hechtfleisch in ovale Filets und spickt die eine Hälfte mit Speck, die andere Hälfte mit Trüffeln. Nachdem sie mit Speckscheiben und Gemüsen eingesetzt sind, kocht man sie mit Weisswein im Ofen. Hierauf richtet man sie im Kranz auf einem Farcerand an und giebt in die Mitte ein Ragut von Hechtlebern, in indischer Sosse angemacht. Den Rest der Sosse, mit dem Fond verkocht, giebt man nebenbei.

Grondins sauce hollandaise. **Rother Seehahn mit holländischer Sosse.**
Der Fisch wird in Stücke geschnitten und in Salzwasser, welches mit Essig etwas gesäuert ist, gekocht. Nebenbei giebt man Kartoffeln und holländische Sosse.

Harengs farcis à la flamande. **Gefüllte Häringe auf vlämische Art.**
Grüne Häringe werden vom Rücken ausgelöst und mit Kräuterfarce, welcher die blanchirten, in Würfel geschnittenen Milcher beigemischt sind, gefüllt. Hierauf panirt man sie und bratet sie in Butter. Nebenbei giebt man eine Haushofmeister-Sosse und garnirt die Fische mit gefüllten Champignons.

Homards à l'américaine. **Hummer auf amerikanische Art.**
Man schneidet die Hummer roh in Stücke, röstet sie mit Gemüsen in Butter und Oel, giesst etwas Cognac darüber und zündet diesen an. Nachdem er abgebrannt ist, giebt man Weisswein und Tomatenpüree

dazu und lässt die Hummer in der Sosse gar werden. Nachdem die Sosse kurz eingekocht ist, giebt man sie durch, zieht sie mit Butter auf und giebt sie über die angerichteten Hummer.

Homards chauds. **Warme Hummer.**

Die Hummer werden wie gewöhnlich gekocht und zerschnitten auf einer Serviette mit Petersilie angerichtet. Nebenbei giebt man frische Butter, bearner, Kräuter- oder irgend eine andere pikante Sosse.

— grillé. **Gerösteter Hummer.**

Der Hummer wird in kochendem Wasser getödtet. Man schneidet ihn der Länge nach durch, bestreut ihn mit Pfeffer und Salz und begiesst ihn mit Oel. Man legt ihn dann auf den Rost, die offene Seite zuerst, und brät ihn auf scharfem Feuer. Nebenbei giebt man Teufels-Sosse.

— à la provençale. **Hummer auf provenzalische Art.**

Die rohen Hummerschwänze schneidet man in dicke Scheiben und röstet sie, sowie die Scheeren, mit gehackten Zwiebeln, Champignons und etwas Knoblauch in Oel. Dann giesst man etwas Weisswein hinzu und macht den Hummer gar. Den Fond verkocht man mit Tafelbouillon und brauner Sosse, zieht sie mit Eigelben und Hummermark ab, schärft sie mit Citronensaft und giebt gehackte Petersilie hinein.

Horly de filets de soles. **Gebackene Seezungen-Filets.**

Die Seezungen werden ausgelöst, die Filets in fingerdicke Streifen geschnitten und mit Pfeffer, Salz, Petersilienstiele, Zwiebelscheiben und Citronensaft marinirt. Man trocknet sie nach einer Stunde ab, macht von jedem Streifen eine Schleife, kehrt in Mehl um und backt den Fisch in Fett aus. Man garnirt mit gebackener Petersilie und giebt Remoulade nebenbei.

Hure de saumon aux écrevisses. **Lachskopfstück mit Krebsen.**

Das Kopfstück des Fisches ganz gekocht. Garnitur: Grosse Krebse, deren Schwänze und Scheeren von den Schalen befreit sind, grüne Petersilie-Kartoffeln, nebenbei Krebs-Sosse.

Langoustes à la pisane. **Seekrebse auf pisaer Art.**

Die Langousten werden wie gewöhnlich gekocht, der Schweif herausgenommen, in Scheiben geschnitten und oben auf dem Körper angerichtet. Nebenbei legt man kleine Bouquets von Krabbenschwänzen, Trüffeln und Champignons, in einer normännischen Sosse geschwenkt, und giebt den Rest der Sosse, mit dem durchgestrichenen Mark der Langousten aufgezogen, nebenbei.

Loup à la financière. **Meerwolf auf reiche Art.**

Der Fisch wird mit Weisswein und Wurzelwerk gekocht. Man garnirt mit Austern, Champignons, Trüffeln und mit Krebsbutter roth gefärbten Fischklössen. Den Fond kocht man mit brauner Sosse und dem Trüffelfond kurz ein und zieht die Sosse mit etwas Butter auf.

Maquereaux à l'anglaise. **Makrelen auf englische Art.**

Der Fisch wird in Salzwasser gekocht. Nebenbei giebt man eine Butter-Sosse mit gehackter Petersilie und blanchirten kleinen Stachelbeeren vermischt.

— à la bolonaise. **— auf bolognesische Art.**

Nachdem Schwanz und Kopf abgeschnitten, kocht man die Fische in Salzwasser, mit Weisswein verschnitten, richtet sie an, garnirt sie mit Petersilie und giebt Austern-Sosse nebenbei.

— à la bougeoise. **— auf bürgerliche Art.**

Der Fisch wird durch die Kiemen ausgenommen, mit Fischfarce gefüllt, marinirt und geröstet. Man giebt Bechamel-Sosse mit Champignons dazu.

— farcis. **Gefüllte Makrelen.**

Man schneidet den Kopf und die dünnen Schwanztheile der Fische ab, schneidet sie vom Rücken aus auf, löst die Gräte aus und füllt sie mit Kräuterfarce. Die blanchirten Milcher der Fische legt man in die Mitte der Farce, rollt die Fische auf, dass sie die ursprüngliche Form wieder erhalten, und wickelt sie in Papier ein. Man macht sie auf einem Blech im Ofen langsam gar und giebt eine Petersilien-Sosse, mit Sardellenbutter geschärft, nebenbei.

— grillés à la maître d'hôtel. **Geröstete Makrelen auf Hausmeister Art.**

Die Fische werden im Rücken aufgeschnitten, gesalzen und mit Oel auf dem Rost gebraten. Beim Anrichten legt man sie wieder zusammen und legt auf den Rücken ein Stück Maîtrebutter.

— à la normande. **Makrelen auf normännische Art.**

Der Fisch wird mit Maîtrebutter gefüllt, in geöltes Papier eingeschlagen und geröstet. Man garnirt ihn mit einem Ragout von Krebsschwänzen, Champignons, Muscheln, den steif gemachten Milchern und Fischklössen, in normännischer Sauce geschwenkt.

— à la provençal, **— auf provenzalische Art.**

Der Fisch wird gefüllt, marinirt, geröstet und mit einem Ragout von Morcheln und den Milchern, in weisser Sosse geschwenkt, garnirt.

— à la Windsor. **— nach Windsorer Art.**

Der Fisch wird in Salzwasser gekocht und mit einem Ragout von Karpfenmilchern und Austern garnirt.

Matelot d'anguille. **Matrosengericht von Aal.**

Aal, Hecht und Karpfen in Stücke geschnitten und mit Wurzelwerk und Lorbeerblättern in Rothwein gekocht. Man richtet den Fisch in einer Krustade an, kocht den Fond mit brauner Sosse ein und giebt die Sosse über die Fische. Aussen herum garnirt man die Krustade mit Champignons, Krebsschwänzen und glacirten Zwiebeln.

— à la normande. **— auf normännische Art.**

Seezungen, Barsche, einen Aal und einen Hecht schneidet man in Stücke und kocht sie mit Wurzelwerk, Knoblauch, Gewürzen und Weisswein. Den Fond kocht man mit weisser Sosse ein, zieht diese mit frischer Butter auf und giesst sie über die Fische. Rings herum giebt man ein Ragout von Austern, Muscheln, Champignons, Krebsschwänzen und Klössen, in der Fisch-Sosse geschwenkt.

— à la parisienne. **— auf pariser Art.**

Karpfen, in dicke Scheiben geschnitten, etwas Aal, Hecht, einige Barsche und kleine Forellen, ebenfalls in Stücke geschnitten, werden mit Wurzelwerk, Trüffel- und Champignonschalen und Rothwein gekocht. Den Fond kocht man mit brauner Sosse ein und zieht die Sosse mit frischer Butter auf. Man richtet die Karpfen auf einer Brodunterlage an, garnirt mit den übrigen Fischen und legt in die Zwischenräume kleine Bouquets von Krebsschwänzen, glacirten Zwiebeln, Fischklössen, Trüffeln und Champignons. Rings herum legt man runde, geröstete Brodkrusten mit Zwiebelpüree bestrichen und glacirt.

Merlans à la Colbert. **Weissfische nach Colbert.**

Die Fische werden durch die Kiemen ausgenommen, mit Kräuterfarce gefüllt, marinirt, panirt und ausgebacken. Nebenbei giebt man Colbert-Sosse.

— à la diplomate. **— auf Staatsmänner Art.**

Der Fisch wird ausgelöst und in Weisswein gar gemacht. Hierauf legt man die Hälfte der Filets auf eine lange Schüssel, bedeckt sie mit einer kurz eingekochten Diplomaten-Sosse, bestreut sie mit streifig geschnittenen Trüffeln und legt die übrigen Filets darüber. Nachdem auch diese mit der Sosse bedeckt sind, bestreut man den Fisch mit geriebenem Käse und gratinirt ihn mit der glühenden Schaufel.

— à l'ecossaise. **— auf schottische Art.**

Die Fische werden farcirt und ausgebacken, mit in Butter gar gedämpften Kartoffeln garnirt und Hummer-Sosse nebenbei gegeben.

— aux gratin. **Gebackener Weissfisch.**

Der Fisch wird vom Bauch aus ausgelöst und auf eine mit Butter gestrichene und mit gehackten Zwiebeln und Champignons bestreute Schüssel gelegt, mit einer kurz eingekochten braunen Sosse begossen, mit Semmel bestreut und im Ofen gebacken.

Merlans grillé. **Gerösteter Weissfisch.**

Der Fisch in zwei Finger dicke Stücke geschnitten und mit Citronensaft, Oel, Salz, Zwiebelscheiben, Petersilie einmarinirt. Hierauf kehrt man ihn in geriebener Semmel um und bratet ihn auf dem Rost. Nebenbei giebt man eine Austern-Sosse.

— à l'intendante. **Weissfisch nach Verwalterin Art.**

Der Bauch der Fische wird mit Farce gefüllt, welche mit gehackten Champignons vermischt ist. Hierauf setzt man den Fisch mit Butter und Weisswein ein und macht ihn im Ofen gar. Nachdem er ziemlich abgekühlt ist, bestreicht man den Fisch mit Farce, decorirt ihn mit Krebsschwänzen und macht ihn wieder heiss. Er wird mit Hummer-Croquettes garnirt und eine venetianische Sosse nebenbei gegeben.

— à la maître d'hôtel. **— auf Hausmeister Art.**

Die Fische werden farcirt und in vieler Butter, gehackter Petersilie, etwas Citronensaft und Pfeffer langsam gekocht. Nach dem Anrichten übergiesst man sie mit dem Fond und giebt mit Petersilie geschwenkte Kartoffeln dazu.

— à la provençale. **— auf provenzalische Art.**

Der Fisch wird gesalzen und in scharf gesalzenem und angesäuertem kochenden Wasser gekocht. Man garnirt ihn mit gebackenen Sardellen und giebt eine braune Sosse, welche mit Sardellenbutter aufgezogen, mit gehackten Champignons und Petersilie vermischt und mit Citronensaft geschärft ist, nebenbei.

Murènes frits. **Gebackene Muränen.**

Die Fische werden marinirt, in Mehl umgekehrt, panirt und ausgebacken. Nebenbei giebt man eine Colbert-Sosse.

— au gratin. **Muränen mit Petersilie.**

Man legt die Fische, nachdem sie marinirt worden, neben einander auf eine fett mit Butter bestrichene Schüssel, bestreut sie mit geriebener Semmel und gehackter Petersilie, legt obenauf reichlich Butter und lässt sie im Ofen langsam gar werden.

Ombre-chevalier à la maître d'hôtel. **Aesche auf Hausmeister Art.**

Die Fische werden in mit Essig gesäuertem Salzwasser gekocht, mit Petersilie und Kartoffeln garnirt und nebenbei frische Butter und eine Hausmeister-Sosse gegeben.

Pâté de turbot à la russe. **Russische Pastete von Steinbutten.**

Das ausgelöste Fleisch der Steinbutte in Stücke geschnitten, marinirt und mit Butter, gehackten Zwiebeln und Champignons gar gemacht. Wenn der Fisch erkaltet ist, legt man ihn schichtweise mit körnig gekochtem Reis und gehackten Eigelben auf eine viereckige Platte von Briocheteig und

schlägt diese in Form eines Brodes zusammen. Nachdem die Pastete gebacken ist, giesst man etwas zerlassene Butter hinein und giebt eine Austern-Sosse nebenbei.

Paupiettes de soles. **Gerollte Seezungen.**

Ausgelöste Seezungen-Filets werden mit Farce bestrichen, aufgerollt, mit einem Papierstreifen umwickelt und mit Wurzelwerk und Weisswein gar gemacht. Man richtet die Fische in Pyramidenform an, legt ringsherum gebackene Muscheln nach Villeroi und giesst eine italienische Sosse, welche mit dem eingekochten Fond verkocht ist, darüber.

— de soles aux champignons. **— Seezungen mit Champignons.**

Werden wie vorstehend bereitet, nur wird die Farce mit gehackten Champignons vermischt. Der Fond wird mit weisser Sosse und dem Champignonsfond verkocht, mit frischer Butter aufgezogen und die Sosse über den Fisch gegeben.

Perches à l'algérienne. **Barsche auf algierische Art.**

Die Fische werden in Weisswein gekocht und mit einem Ragout von Hummer, Champignons, Austern und Klössen, welches in weisser, mit dem Fischfond eingekochter Sosse geschwenkt ist, angerichtet.

— frits sauce béarnaise. **Gebackene Barsche mit bearner Sosse.**

Der Fisch wird panirt, in Fett gebacken, mit gebackener Petersilie garnirt und bearner Sosse nebenbei gegeben.

— au gratin. **Im Ofen gebackene Barsche.**

Die Fische werden gesalzen und marinirt, auf eine Schüssel gelegt, mit italienischer Sosse übergossen, mit Semmel und Käse bestreut, mit Butter betreufelt und im Ofen gebacken.

— à la hollandaise. **Barsche auf holländische Art.**

Carotten, Porree, Zwiebeln, Sellerie und Petersilienwurzeln schneidet man in feine Streifen, schwitzt die Gemüse in Butter und kocht sie in Fleischbrühe weich und kurz ein. Die Barsche kocht man in Brühe mit einem Lorbeerblatt und Petersilie gar, richtet sie an, legt die Gemüse rings herum und giesst den eingekochten und mit Butter aufgezogenen Fond darüber. Nebenbei giebt man mit Butter gestrichene, geröstete Brodscheiben.

— à la hollandaise. **— auf holländische Art.**

Der Fisch wird mit Gemüsen in Salzwasser gekocht und holländische Sosse oder zerlassene, mit Citronensaft, Pfeffer, Salz und gehackter Petersilie vermischte Butter dazu gegeben.

— à la Richelieu. **— nach Richelieu.**

Die Fische werden in Weisswein gekocht und mit einem braunen Ragout von Aalstücken, kleinen Zwiebeln, Champignons und Trüffelscheiben garnirt.

Perches sauce aux huîtres. **Barsche mit Austern-Sosse.**

Die Fische werden in Salzwasser gekocht und Austern-Sosse dazu gegeben.

Petit esturgeon à l'italienne. **Kleiner Stör auf italienische Art.**

Der Fisch wird mit Speckscheiben bedeckt und mit Wurzelwerk und Weisswein im Ofen gedämpft. Hierauf richtet man ihn an, bestreicht die Mitte des Fisches dünn mit Fischfarce, ungefähr handlang, und verziert die Farce mit Esdragonblättern oder mit schräg geschnittenen Gurkenscheiben in Form einer Guirlande. Nachdem die Farce gar geworden, bestreicht man den vorderen und hinteren Theil des Fisches mit Krebsbutter und Tafelbouillon und garnirt ihn mit Bouquets von Champignons und Trüffeln, zwischen welche ganze Krebse gelegt werden. Den Fischfond kocht man mit weisser Grund-Sosse kurz ein und zieht die Sosse mit Krebsbutter auf.

— esturgeon à la Régence. **— Stör auf Regenten Art.**

Der Fisch wird mit Speck bebunden und mit Wurzelwerk und Weisswein im Ofen gar gemacht. Nachdem bestreicht man ihn mit Tafelbouillon und Krebsbutter und richtet ihn an. Nebenbei giebt man eine mit dem Fischfond kurz eingekochte braune Sosse, welche mit etwas Butter aufgezogen wird.

— merlans frits. **Kleine gebackene Weissfische.**

Die Fische werden gesalzen, eingeschnitten und, in Mehl gewälzt, gebacken.

Petites truites au bleu. **— Forellen blau gekocht.**

Die Forellen werden ausgenommen, mit warmem Essig begossen und in kochendem Salzwasser gar gemacht. Mit Petersilie und Salzkartoffeln garnirt und frische Butter nebenbei gegeben.

— truites à la Condé. **— Forellen nach Condé.**

Von kleinen Forellen schneidet man die Köpfe und die dünnen Schwanztheile ab, öffnet sie von der Bauchseite, löst die Gräte aus und füllt sie mit Fischfarce, welche mit gehackten Trüffeln vermischt ist. Hierauf rollt man die Fische zusammen, dass sie die ursprüngliche Form erhalten, umwickelt sie mit Butterpapier und macht sie langsam im Ofen gar. Sie werden, wenn sie gar sind, mit Krebsbutter bestrichen und aufrecht um eine kleine Schale gestellt, welche mit einem Ragout von Austern und Krebsschwänzen gefüllt ist, und nebenbei Krebs-Sosse gegeben.

— truites frits. **Gebackene Bachforellen.**

Die Forellen auf beiden Seiten eingeschnitten, gesalzen, in Mehl und darauf in Eier und Semmel umgekehrt und in Backfett ausgebacken. Mit gebackener Petersilie und Citronenhälften garnirt.

Petites truites à l'hôtelière. **Kleine Forellen nach Gastwirthin Art.**

Kleine Forellen im Rücken der Länge nach aufgeschnitten, gesalzen, marinirt und auf einem fett mit Butter gestrichenen Blech im Ofen gar gemacht. Nachdem sie angerichtet sind, legt man in jede Oeffnung ein Stück Maîtrebutter und giebt Kartoffeln und Colbert-Sosse nebenbei.

— truites de rivière. **— Bachforellen.**

Genau wie oben. Man kann auch jede beliebige Fisch-Sosse dazu geben.

— truites à la Valentino. **— Forellen nach Valentino.**

Man macht im Rücken der Forellen einen Einschnitt, füllt Petersilienbutter hinein und bratet die Fische auf einem Blech im heissen Ofen. Nebenbei giebt man holländische Sosse mit Sardellenbutter geschärft.

Poisson hirondelle sauce aux huîtres. **Meerschwalbe mit Austern-Sosse.**

Der Fisch wird in Salzwasser mit Wurzelwerk gekocht, angerichtet, die schwarze Haut mit den Schuppen entfernt, mit Petersilie garnirt und Austern-Sosse nebenbei gegeben.

Poitrine de thon à l'italienne. **Thunfischbrust auf italienische Art.**

Ein schönes Stück Thunfischbrust lässt man in Wasser mit Citronensäure ausziehen, legt es in eine mit Gemüse ausgelegte Kasserolle, giebt Weisswein und Brühe dazu und lässt den Fisch langsam im Ofen gar kochen. Nachdem der Fisch angerichtet ist, entfernt man die Haut, garnirt ihn mit Bouquets von glacirten Zwiebeln, Oliven, Seemuscheln und Champignons. Den Fond kocht man in brauner Sosse und etwas Madeira ein, zieht die Sosse mit Butter auf und schärft sie mit Citronensaft.

Raie au beurre noir. **Rochen mit brauner Butter.**

Der in Stücke geschnittene, gut gereinigte Fisch wird in Essig und Salzwasser mit Gemüsen und Gewürzen gekocht, angerichtet, mit der steif gemachten und in Scheiben geschnittenen Leber und mit gebackener Petersilie garnirt und mit brauner Butter übergossen.

Rouelles de thon à la chartreuse. **Thunfisch-Scheiben nach Karthäuser Art.**

Handbreite Thunfisch-Scheiben, am besten aus dem Bauchfleisch geschnitten, werden in mit Citronensaft gesäuertem Wasser überkocht und abgekühlt. Hierauf setzt man sie mit Speck, Schinken und Wurzelwerk ein, füllt Weisswein auf und kocht den Fisch weich. Der Fond wird mit weisser Sosse kurz eingekocht und in der Sosse dann frische Champignons und Trüffeln gekocht. Man richtet den Fisch an, umgiebt ihn mit den Trüffeln und Champignons, zieht die Sosse mit Krebsbutter auf und giebt sie über den Fisch.

Rouelles de thon à la provençale. **Thunfisch-Scheiben auf provenzalische Art.**

Der Fisch wird mit Sardellen gespickt, in Essigwasser blanchirt und mit weisser Grund-Sosse, einem garnirten Petersilienbouquet, etwas Sauterne und Champignonschalen gar gedämpft. Die Sosse kocht man ein, zieht sie mit Eigelben ab und schärft sie mit Sardellenbutter und gehackter Petersilie. Nachdem der Fisch angerichtet ist, zieht man die Haut ab, übergiesst ihn mit der Sosse und bestreut ihn mit Kapern.

— de thon à la remoulade. **— mit Kräuteröl-Sosse.**

Breite Thunfisch-Scheiben werden mit Salz bestreut und mit Oel, Zwiebelscheiben und Petersilie eine Stunde marinirt. Hierauf wälzt man sie in geriebenem Brod, legt sie auf einen heissen Rost, um sie bei gelindem Feuer zu braten. Nachdem der Fisch gar ist, zieht man die Haut ab, beträufelt ihn mit Oel und Citronensaft, bestreut ihn mit gehackter Petersilie und giebt eine Remouladen-Sosse nebenbei.

— de thon, sauce tortue. **— mit Schildkröten-Sosse.**

Nachdem der Fisch gewässert, spickt man ihn mit Sardellen und dämpft ihn in einem mit Speck ausgelegten Geschirr mit Wurzelwerk und Weisswein. Der Fond wird mit einer Schildkröten-Sosse kurz eingekocht und mit Sardellenbutter aufgezogen. Man richtet den Fisch an, entfernt die Haut, umgiebt ihn mit Bouquets von Austern, kleinen Fischklössen und Champignons, giesst etwas Sosse darüber und giebt den Rest nebenbei.

Rougets à l'arménienne. **Meerbarben auf armenische Art.**

Der Fisch wird geröstet, glacirt und mit einem Ragout von Austern, Krabbenschwänzen und Champignons garnirt. Dazu giebt man weisse Sosse, mit dem Austernfond verkocht, mit Sardellenbutter geschärft und mit gehacktem Schnittlauch vermischt.

— à la béarnaise. **Rothfische auf bearner Art.**

Die Fische legt man auf eine flache Schüssel, begiesst sie mit Oel und macht sie im Ofen gar. Man garnirt sie mit Fischklössen und giebt bearner Sosse, welcher man die durchgestrichenen, gar gemachten Lebern der Fische beigemischt hat, nebenbei.

— frits, sauce Colbert. **Gebackene Meerbarben mit Colbert-Sosse.**

Die Fische in Mehl umgekehrt und in heissem Fett gebacken, mit Citronenscheiben und gebackener Petersilie garnirt und Colbert-Sosse nebenbei gegeben.

— au gratin. **Im Ofen gebackene Meerbarbe.**

Die Fische werden nebeneinander auf eine mit Butter gestrichene Gratinschüssel gelegt, mit einer fines herbes-Sosse bedeckt, mit Semmel bestreut und im Ofen gebacken. Nachdem garnirt man sie mit Champignons und ganzen Krebsen.

Rougets grillés à la provençale. Geröstete Meerbarben.

Die Fische werden mit Citronensaft, Salz, Oel und Petersilie marinirt und auf dem Rost gebraten. Die Fischlebern schwitzt man mit Zwiebeln in Oel, streicht sie durch, verlängert das Püree mit Tafelbouillon und weisser Sosse, schärft die Sosse mit Citronensaft und giebt gehackte Petersilie hinein. Mit dieser Sosse werden die angerichteten Fische begossen.

— à l'impériale. Meerbarben auf kaiserliche Art.

Der Fisch wird mit Farce bestrichen und mit ausgestochenen Trüffelscheiben schuppenartig bedeckt. Man macht ihn mit etwas Wein gar, garnirt ihn mit Trüffeln, Champignons und kleinen Klössen und giebt Krebs-Sosse nebenbei.

— à l'indienne. — auf indische Art.

Der Fisch wird geröstet, glacirt und Curry-Sosse nebenbei gegeben.

— à l'italienne. — auf italienische Art.

Der Fisch wird geröstet, glacirt und mit gefüllten grossen Champignons garnirt. Nebenbei giebt man mit Butter aufgezogene italienische Sosse.

— à la Navarin. — nach Navarin.

Der Fisch wird mit feiner Kräuterfarce gefüllt und mit Champagner gekocht. Man garnirt ihn mit Hummern und giebt eine weisse, mit dem Fischfond verkochte Sosse dazu.

— à la niçoise. — auf nizzaer Art.

Die Fische werden eingekerbt und mit Pfeffer, Salz und Oel einmarinirt. Man fügt dann Weisswein, Bouillon oder Fischfond, Lorbeerblatt, Thymian und Zwiebeln hinzu und macht die Fische damit im Ofen gar, indem man gleichzeitig den Fond einkochen lässt. Man vermischt dann 100 gr. Krabbenschwänze, drei in kleine Würfel geschnittene Sardellen, gehackte Petersilie, Citronensaft und Kapern, richtet die Fische an und giebt die Komposition darüber.

— à la Richelieu. — nach Richelieu.

Der Fisch wird marinirt und geröstet. Man glacirt ihn mit Tafelbouillon und Krebsbutter und giebt Richelieu-Sosse nebenbei.

— à la venitienne. — auf venetianische Art.

Die Fische werden geröstet, glacirt, mit gebackenen Aalfilets garnirt und venetianische Sosse nebenbei gegeben.

Saibling sauce bordelaise. Saibling mit bordeauxer Sosse.

Den Saibling in Weisswein oder in mit Essig gesäuertem Salzwasser gekocht, mit Petersilie und Kartoffeln garnirt und nebenbei eine Bordelaise-Sosse gegeben. Ausserdem kann der Saibling auch noch wie Forellen zubereitet werden.

Sardines frits. **Gebackene Sardinen.**

Frische Sardinen in Mehl umgekehrt und in Fett ausgebacken. Mit Citronenviertel und gebackener Petersilie garnirt und eine Kräuter-Sosse nebenbei gegeben.

— grillés. **Geröstete Sardinen.**

Frische Sardinen werden gereinigt, gesalzen und mit Oel auf dem Rost gebraten. Man giebt eine Maître-Sosse oder Petersilien-Sosse dazu.

Saumon dépecé sauce aux huîtres. **Lachs-Schnitten mit Austern-Sosse.**

Dicke Lachsscheiben mit Wurzelwerk in Weisswein gekocht. Garnitur: Austernragout in Muschelschalen, grüne Petersilie, Salzkartoffeln. Nebenbei Austern-Sosse.

— entier, sauce Colbert. **Ganzer Lachs mit Colbert-Sosse.**

Der gereinigte Lachs in Salzwasser mit Wurzelwerk, Essig und Weisswein gekocht, angerichtet, mit Kartoffeln und Petersilie garnirt. Nebenbei Colbert-Sosse.

— froid, jardinière. **Kalter Lachs auf Gärtnerin Art.**

Nachdem der Lachs gekocht und kalt geworden ist, lässt man ihn gut ablaufen. Man zieht die Haut ab und glacirt den Fisch mit Aspic. Nachdem er angerichtet ist, garnirt man ihn mit kleinen Bouquets von Carotten, Schoten, Bohnen, Blumenkohl, Spargel und Tomatenschalen, alles mit Essig und Oel angemacht. Nebenbei giebt man eine Remouladen- oder Mayonnaisen-Sosse.

— à la genevoise. **Lachs nach genfer Art.**

Der Lachs mit Rothwein und Wurzelwerk gekocht. Garnitur: Bouquets von Champignons und Krebsschwänzen, ganze Krebse, Petersilie, Kartoffeln. Sauce genevoise, mit der Fischbrühe verkocht, wird nebenbei gegeben.

— grillé à l'anglaise. **Gerösteter Lachs auf englische Art.**

Lachsscheiben geröstet. Nebenbei giebt man Gurkensalat und eine Colbert-Sosse.

— grillé, sauce béarnaise. **Lachs mit bearner Sosse.**

Dicke Lachsscheiben mit Wurzelwerk, Salz und Oel marinirt, auf dem Roste bei gelindem Feuer gebraten, mit Petersilie garnirt. Nebenbei bearner Sosse.

— grillé au four. **Im Ofen gerösteter Lachs.**

Lachsscheiben auf einem, mit Butter und Oel bestrichenen Blech im Ofen gar gemacht. Die Scheiben beim Anrichten mit Krebsbutter bestrichen und mit Citronenvierteln und Petersilie garnirt. Nebenbei giebt man eine Sardellen-Sosse.

Saumon à la hollandaise. **Lachs auf holländische Art.**

Der Lachs wird in Scheiben geschnitten und wie Barsche auf holländische Art gekocht.

— à la maréchale. **— auf Marschallin Art.**

Der Fisch wird in Weisswein gekocht, hierauf mit weich gerührter Butter, der man einige Eigelbe beigemischt hat, bestrichen, mit Semmel und Parmesankäse bestreut, mit Krebsbutter beträufelt und gratinirt. Man garnirt mit einem Ragout von Champignons, Trüffeln, Klössen und Krebsschwänzen in genfer Sosse angemacht.

— à la matelote. **— auf Matrosen Art.**

Dicke Lachsscheiben in gutem Fond gekocht und mit Bouquets von glacirten Zwiebeln, Champignons, Aalklössen und Austern garnirt. Einen Theil des Fischfonds kocht man mit brauner Sosse und etwas Rothwein kurz ein und zieht die Sosse mit etwas Krebsbutter auf.

— à la normande. **— auf normännische Art.**

Ein handbreites Stück Lachs wird gekocht, mit Krebsschwänzen und Austern garnirt und eine normännische Sosse, mit Krebsbutter aufgezogen, darüber gegeben.

— à la Pompadour. **— nach Pompadour.**

Ein Mittelstück Lachs wird mit Gemüsen und Weisswein gedämpft. Man richtet den Fisch an, garnirt mit Trüffeln, Krebsen und Kartoffeln und giebt Pompadour-Sosse nebenbei.

— à la régence. **— nach Regentschafts Art.**

Der gereinigte Lachs wird mit gewöhnlicher Farce gefüllt, mit Wurzelwerk und Weisswein eingesetzt, mit Speckscheiben und Butterpapier bedeckt und im Ofen gar gemacht. Beim Anrichten entfernt man einen Theil der Rückenhaut und bestreicht den entblössten Theil mit Krebsbutter, welcher etwas Tafelbouillon beigemischt ist. Garnitur: Grosse, mit Trüffeln verzierte Fischklösse, Krebsschwänze, Trüffeln, Champignons und Hahnennieren, in Bouquets angerichtet. Nebenbei giebt man eine Sauce régence, mit dem Lachsfond verkocht.

— à la Richelieu. **— nach Richelieu.**

Man nimmt ein Mittelstück, kocht es mit Wurzelwerk, Weisswein und Madeira. Den Fond kocht man mit brauner Sosse, Trüffelessenz und Tafelbouillon ein und zieht die Sosse mit Butter auf. Der Fisch wird mit Champignons und kleinen Trüffeln garnirt und zwischen jedes Bouquet ein grosser Hechtkloss gelegt, den man mit Trüffelpüree gefüllt hat.

Saumon à la Rothschild. **Lachs nach Rothschild.**

Der Fisch wird gehäutet, mit Fischfarce bestrichen und mit halbrunden Trüffelscheiben belegt, um die Schuppen nachzumachen. Man bedeckt ihn mit Butterpapier und kocht ihn mit Champagner und Wurzelwerk. Nachdem er angerichtet, garnirt man ihn mit Seezungen-Filets, Austern und Trüffeln. Den Fond verkocht man mit brauner Sosse und zieht die Sosse mit Butter auf.

— à la royale. **— auf königliche Art.**

Der Fisch wird mit Rothwein, Wurzelwerk und Champignonschalen gekocht. Man garnirt ihn mit Quappenlebern, gebackenen Aalstücken, Champignons und grossen Krebsen und giebt eine Trüffel-Sosse, mit dem Fischfond verkocht und mit Butter aufgezogen, nebenbei.

— à la royale. **— auf königliche Art.**

Von einem Lachsmittelstück löst man beide Filets ab, entfernt die Haut und bestreicht den Fisch mit Farce; obenauf streut man gehackte Trüffeln und Hummereier, bedeckt den Fisch mit Butterpapier und macht ihn mit Weisswein und Butter gar. Den Fond verkocht man mit weisser Sosse und Champignonbrühe und zieht die Sosse mit frischer Butter auf. Den Fisch garnirt man mit Champignons, kleinen Fischklössen und Krabbenschwänzen.

— et turbot à la Prince Humbert. **— und Steinbutte nach Prinz Humbert.**

Man schneidet Lachs- und Steinbutt-Coteletten von gleicher Grösse, macht jeden Fisch für sich gar und richtet die Coteletten umschichtig auf einem Reisrand an. In die Mitte füllt man ein Hummer-Ragout, begiesst die Fischstücke mit holländischer Sosse und giebt den Rest nebenbei.

Schill à la Radziwill. **Schill nach Radziwill.**

Der Fisch wird in einer Weisswein-Marinade gekocht und mit kleinen Bouquets von Trüffelscheiben, Champignons, Kalbshirnscheiben, Quappenleberscheiben, roth gefärbten Fischklössen und rund ausgebohrten Cornichons garnirt. Die Garnituren werden mit genfer Sosse angemacht und der Rest der Sosse nebenbei gegeben.

Soles à l'anglaise. **Seezungen auf englische Art.**

Grosse Seezungen in Salzwasser gekocht, mit Salzkartoffeln und Petersilie garnirt und eine Butter-Sosse nebenbei gegeben.

— à la béarnaise. **— auf bearner Art.**

Man kocht die Seezungen mit Butter, Bouillon, Weisswein, gehackten Chalotten und Champignonschalen. Der Fond wird ganz kurz eingekocht, mit einigen Eigelben abgezogen und mit Butter aufgezogen; zuletzt presst man etwas rohen Zwiebelsaft hinein und giebt gehackte Esdragonblätter in die Sosse, welche man dann über die Fische giesst.

Soles à la bordelaise. **Seezungen auf bordeauxer Art.**

Die Seezungen werden ausgelöst und die Filets in Wein gekocht. Den Fischfond verkocht man mit italienischer Sosse, giesst die Sosse über die Fische und legt grosse Stücke Ochsenmark obenauf.

— à la bretonne. **— auf bretagner Art.**

Petersilienwurzeln und Carotten werden in feine Streifen geschnitten und in Salzwasser halb weich gekocht. Die Seezungen schneidet man in handbreite Stücke, legt sie in ein mit Butter gestrichenes Geschirr und kocht sie mit etwas Weisswein und weisser Sosse, sammt den Gemüsen und einigen, ebenfalls in Streifen geschnittenen Champignons gar. Man richtet die Fische an, legt die Gemüse als Garnitur herum, kocht die Sosse ein, zieht sie mit Eigelben ab und thut zuletzt etwas gehackte Petersilie hinein.

— à la bruxelloise. **— auf brüsseler Art.**

Gekochte grosse Seezungen werden mit einem Ragout von Champignons, Trüffeln und Krebsschwänzen in brauner, mit dem Trüffel- und Fischfond verkochter Sosse angemacht und garnirt. Ringsherum legt man gebackene Stinte.

— à la Carême. **— nach Carême.**

Die Filets werden mit Farce gefüllt, welche mit gehackten Trüffeln, Champignons und klein geschnittenen Krabbenschwänzen vermischt ist. Man kocht sie mit Wurzelwerk, Thymian und Rothwein, richtet sie im Kranz an und legt auf jedes Filet eine Trüffelscheibe. Den Fond kocht man ein, vermischt ihn mit Tomatenpüree und zieht die Sosse mit Butter auf.

— à la castillane. **— auf kastilianische Art.**

Die Mittelgräte der Seezungen wird ausgelöst und die Fische mit Kräuterfarce gefüllt. Hierauf kocht man sie mit Weisswein und etwas Tafelbouillon, verkocht den Fond mit weisser Sosse und garnirt die Fische mit Langousten- und Trüffelscheiben.

— à la Chevreuse. **— nach Chevreuse.**

Die Fische werden ausgelöst, die Filets mit Kräuterfarce gefüllt, übereinander geklappt und in Weisswein gekocht. Der Fond wird kurz eingekocht, mit Tomatenpüree vermischt und die Sosse dann mit Butter aufgezogen.

— à la Chivry. **— nach Chivry.**

Grosse Seezungen in handbreite Stücke geschnitten und mit Citronensaft, Petersilienblättern, Salz und Oel marinirt. Hierauf rollt man die Stücke in geriebener Semmelkrume und bratet sie unter öfterem Begiessen mit zerlassener Butter auf dem Rost. Nebenbei giebt man eine Colbert-Sosse.

Soles à la Cumberland. **Seezungen nach Cumberland.**

Seezungenfilets in Wein gekocht und in drei Reihen auf einer langen Schüssel angerichtet. Den Fond verkocht man mit weisser Sosse und theilt die Sosse in drei Theile, um einen Theil mit Krebsbutter roth und einen Theil mit Kräuterbutter grün zu färben. Man begiesst jede Reihe der Filets mit einer anderen Sosse und garnirt die Fische mit Klössen und Krebsschwänzen.

— à la Durham. **— nach Durham.**

Die Seezungen werden ausgelöst, übereinander geklappt und in Butter und Weisswein gar gemacht. Den Fond kocht man mit Champignonschalen, Austernbrühe und weisser Sosse ein und zieht die Sosse mit Krebsbutter auf. Man legt die Fischfilets in ovale Papier- oder Porzellankästchen, giesst etwas Sosse darüber und legt eine Trüffelscheibe und einige Krabbenschwänze obenauf. Dann bedeckt man das Ganze mit einer Käse-Auflaufmasse und backt die Kästchen in gelindem Ofen.

— à l'écossaise. **— auf schottische Art.**

Grosse Seezungen panirt, gebacken, mit Hummern und Kartoffeln garnirt und eine Hummer-Sosse nebenbei gegeben.

— à l'espagnole. **— auf spanische Art.**

Die Fische werden in Weisswein gekocht, mit Trüffelscheiben belegt, ringsherum etwas dickes Tomatenpüree gegossen und der Fond mit brauner Sosse und dem Trüffelfond eingekocht, mit Butter aufgezogen und nebenbei gegeben.

— à la Françisque Sarcey. **— nach Françisque Sarcey.**

Die Seezungen werden ausgelöst, die Filets farcirt und übereinander geklappt. Man richtet sie auf einer rohen Farceunterlage im Kranz an und macht sie, mit Butter bestrichen und mit Papier bedeckt, im Ofen gar. In die Mitte füllt man ein Ragout von Champignons, Trüffeln, Gurken und Eiweiss, alles in grosse Streifen geschnitten. Nebenbei giebt man eine normännische Sosse.

— frits, sauce Colbert. **Gebackene Seezungen mit Colbert-Sosse.**

Die Seezungen werden panirt, ausgebacken, mit gebackener Petersilie garnirt und eine Colbert-Sosse nebenbei gegeben.

— à la génoise. **Seezungen auf genfer Art.**

Gekochte grosse Seezungen werden mit Trüffeln und gefüllten Champignons garnirt und mit genfer Sosse angerichtet.

— des gourmets. **— auf Feinschmecker Art.**

Grosse Seezungen werden in Weisswein gar gemacht. Man nimmt dann die Gräte heraus und füllt die Fische mit einer recht zarten Hummerfarce, die man mit rohen Austern vermischt. Man legt die Fische dann auf

eine Gratin-Schüssel, bedeckt sie mit brauner Sosse, welche mit dem Fischfond verkocht wurde und gratinirt, nachdem man sie mit Käse und Semmel bestreut hat.

Soles au gratin. **Seezungen im Ofen gebacken.**

Die Seezungen werden auf eine mit Butter gestrichene und mit gehackten Zwiebeln und Champignons bedeckte Gratin-Schüssel gelegt, mit brauner Sosse begossen, mit Semmel bestreut und im Ofen gebacken. Hierauf garnirt man die Fische mit Champignons.

— au gratin. **— im Ofen gebacken.**

Grosse Seezungen werden abgezogen und die Flossen kurz geschnitten. Man legt die Fische dann auf eine mit Butter gestrichene Schüssel, giesst braune Sosse darüber, garnirt mit Champignons und bestreut die Schüssel mit geriebenem Käse und etwas Semmel. Der Fisch wird dann im Ofen gratinirt.

— au gratin à la Pompadour. **— nach Pompadour.**

Grosse Seezungen werden mit Fischfarce gefüllt, auf eine mit Butter bestrichene Schüssel gelegt und etwas Chablis untergegossen. Einige Eigelbe verrührt man mit weicher Butter, bestreicht hiermit die Seezungen, bestreut sie mit geriebener Semmel und backt sie im Ofen. Man garnirt mit kleinen Bouquets von Champignons, Krebsschwänzen und Austern und giebt holländische Sosse, mit dem Austernfond aufgeschlagen, nebenbei.

— grillés à la maréchale. **— auf Marschallin Art.**

Die Fische werden marinirt, in Mehl umgekehrt und ausgebacken. Einige Eigelbe vermischt man mit weicher Butter, bestreicht hiermit die erkalteten Seezungen und drückt sie fest in geriebene Semmel, welche mit Parmesankäse vermischt ist; hierauf werden sie auf dem Rost gebraten und venetianische Sosse nebenbei gegeben.

— à la hollandaise. **— auf holländische Art.**

Werden auf dieselbe Art wie Barsche auf holländische Art gekocht.

— à la hollandaise. **— auf holländische Art.**

Grosse Seezungen in Salzwasser gar gemacht, angerichtet, mit Kartoffeln und Petersilie garnirt und mit holländischer Sosse übergossen.

— à la hongroise. **— auf ungarische Art.**

Grosse Seezungen werden mit vielem Wurzelwerk, etwas Thymian, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern gekocht. Den Fond kocht man mit weisser Sosse ein und garnirt die Fische mit Austern und Champignons.

Soles à l'impériale. **Seezungen auf kaiserliche Art.**

Grosse Seezungen werden der Länge nach auf einer Seite aufgeschnitten und in Weisswein mit Trüffelschalen gekocht. Hierauf entfernt man die Mittelgräte und füllt die Fische an deren Stelle mit Kräuterfarce. Nachdem die Farce gar ist, richtet man die Fische an, kocht den Fond mit Madeira-Sosse ein, zieht die Sosse mit frischer Butter auf und begiesst die Seezungen mit der Sosse, nachdem man die Fische noch mit kleinen Bouquets von Trüffeln und Austern umgeben hat. Den Rest der Sosse giebt man nebenbei.

— à l'indienne. **— auf indische Art.**

Aus grossen Seezungen löst man die Gräte aus und füllt dieselben mit Fischfarce, welche mit Safran gelb gefärbt und mit Cayennepfeffer geschärft ist. Die Fische werden mit Champignons garnirt und mit Curry-Sosse, welche mit dem Fond verkocht ist, begossen.

— à la Londonderry. **— nach Londonderry.**

Aus grossen Seezungen löst man die Mittelgräte aus, füllt die Fische mit Krebsfarce, bestreicht sie mit der gleichen Farce und decorirt sie mit Krebsschwänzen. Man garnirt mit Austern, Champignons und Muscheln. Der Fond wird mit weisser Sosse verkocht und die Sosse mit Butter aufgezogen und mit Sardellenbutter geschärft.

— à la Marguery. **— nach Marguery.**

Die Seezungen werden ausgelöst, auf eine mit Butter bestrichene und mit gehackten Chalotten und Champignonschalen bestreute Schüssel gelegt und mit Weisswein und etwas gutem Fischfond gekocht. Man garnirt die Fische auf einer Seite mit Krabbenschwänzen, auf der andern Seite mit Muscheln. Der Fond wird mit normännischer Sosse eingekocht und die Sosse mit guter Butter aufgezogen. Man giesst die Sosse über die Fische und glacirt mit einer glühenden Schaufel. Zuletzt träufelt man etwas Krebsbutter darüber.

— en matelote normande. **— auf Matrosen Art.**

Aus grossen Seezungen löst man die Gräte und ersetzt sie durch Maître-butter; hierauf kocht man die Fische mit etwas Weisswein, garnirt sie mit einem Ragout von Muscheln, Austern, Krebsschwänzen, Champignons und Fischklössen und legt dreieckige, hellgelb gebratene Brodkrusten herum. Den Fisch-, Austern- und Champignon-Fond verkocht man mit weisser Sosse, zieht die Sosse mit Eigelben ab und giebt sie über die Fische.

— aux moules. **— mit Muscheln.**

Ausgelöste Seezungen übereinander geklappt und mit Champignonschalen und Weisswein gekocht. Man richtet sie im Kranz an und thut in die

Mitte ein Muschelragout. Den Muschelfond und Fischfond kocht man mit weisser Sosse kurz ein, zieht die Sosse mit Eigelben ab und giebt zuletzt ein Stück frische Butter hinein.

Soles à la normande. **Seezungen auf normännische Art.**

Grosse Seezungen werden auf einer Seite aufgeschnitten und auf ein mit Butter gestrichenes flaches Geschirr gelegt, mit Weisswein begossen und im Ofen gar gemacht. Hierauf richtet man sie auf einer Unterlage von Fischfarce an, bedeckt sie mit etwas normännischer Sosse und bräunt diese mit einer glühenden Schaufel. Alsdann garnirt man die Fische mit kleinen Bouquets von Fischklössen, Krebsschwänzen, Austern und Champignons, mit derselben Sosse angemacht, und beträufelt das Ganze mit Krebsbutter.

— à la Périgord. **— mit Trüffeln.**

Aus grossen Seezungen löst man die Mittelgräte aus und füllt die Fische mit Trüffelfarce, bestreicht sie obenauf ebenfalls mit Farce und bestreut sie mit gehackten Trüffeln. Die Fische werden mit Butter und Weisswein gar gemacht und eine weisse Sosse, mit dem Fischfond verkocht und mit Butter aufgezogen, nebenbei gegeben. Ringsherum legt man Kartoffel-Croquetten.

— à la Pierrefond. **— nach Pierrefond.**

Recht zarte Fischfarce wird mit Champignonpüree, etwas geriebenem Käse und gehackten Trüffeln vermischt. Hiermit bestreicht man eine Seite der Seezungenfilets, macht sie in Wein gar, bestreicht die andere Seite ebenfalls mit Farce und schneidet die Fische cotelettenförmig zu. Hierauf werden sie mit Semmel und Käse panirt und in geklärter Butter gebraten. Nebenbei giebt man eine weisse, mit dem Fischfond verkochte Sosse.

— à la polonaise. **— auf polnische Art.**

Grosse Seezungen füllt man, nachdem die Mittelgräte entfernt ist, mit Fischfarce, der man etwas Sardellenessenz hinzugefügt hat. Nachdem die Fische in Weisswein gekocht sind, richtet man sie an und übergiesst sie mit brauner Sosse, welche mit dem Fischfond verkocht wurde. Man garnirt mit Champignons und Trüffeln.

— à la Soubise. **— nach Soubise.**

Grosse Seezungen auf eine mit Butter gestrichene Schüssel gelegt, mit kurz eingekochter Soubise-Sosse übergossen, mit Käse und Semmel bestreut, mit Butter beträufelt und im Ofen gebacken. Ringsherum legt man ausgebackene Seezungenfilets.

— à la Trouville. **— auf trouviller Art.**

Aus grossen Seezungen löst man die Gräte aus, füllt die Fische mit Kräuterfarce und macht sie auf einer Schüssel mit Butter und Weisswein

gar. Den Fond kocht man mit weisser Sosse und etwas Austernfond ein und giebt die Sosse über die Fische, welche man an den Seiten mit rothen Klössen und an den Spitzen mit gebackenen Austern garnirt.

Soles à la venitienne. **Seezungen auf venetianische Art.**

Die Seezungen werden gehackt und mit einem Ragout von Champignons, Krebsschwänzen und in Butter gar gemachten Aalfleischstücken garnirt, welches in venetianischer Sosse geschwenkt ist.

— à la viennoise. **— auf wiener Art.**

Grosse Seezungen werden mit Kräuterfarce gefüllt, auf eine Gratinschüssel gelegt, mit Bechamel-Sosse übergossen, mit Käse bestreut und im Ofen gebacken. Man garnirt den Fisch mit gefüllten Champignons.

— à la Villeroi. **— nach Villeroi.**

Grosse Seezungen werden marinirt, in Mehl umgekehrt und ausgebacken. Nachdem sie erkaltet sind, bestreicht man sie mit Tafelbouillon und zieht sie durch Villeroi-Sosse. Hierauf werden sie panirt, in Fett gebacken und Krabben-Sosse nebenbei gegeben.

Sterlet à la Demidoff. **Sterlet nach Demidoff.**

Der Sterlet wird ebenso zubereitet, wie auf russische Art, nur fügt man, wenn er halb gar ist, kleine frische Trüffeln und rohe Champignons hinzu. Nachdem der Fisch gar ist, richtet man ihn an, vermischt die Garnitur noch mit Oliven, Krebsschwänzen und kleinen Klössen und legt sie ringsherum. Den Fond kocht man mit brauner Sosse und etwas Sauterne kurz ein, zieht die Sosse mit Butter auf, schärft sie mit Citronensaft und giesst sie über den Fisch.

— à l'estoufade. **Gedämpfter Sterlet.**

Der Sterlet wird mit Weisswein, Tafelbouillon, einer Zehe Knoblauch und einem garnirten Petersilien-Bouquet gekocht. Nachdem der Fisch angerichtet ist, kocht man den Fond mit brauner Grund-Sosse kurz ein, zieht die Sosse mit frischer Butter auf, schärft sie mit Citronensaft und giesst sie über den Fisch.

— à la russe. **Sterlet auf russische Art.**

Der Sterlet wird auf das Blatt der Fischwanne gelegt und mit Salzgurken, Petersilien- und Selleriewurzeln, welche in fingerdicke, drei Centimeter lange Rollen geschnitten sind und an den Enden kreuzförmige Einschnitte haben, umgeben. Alsdann kocht man den Fisch sammt den Gemüsen mit Weisswein und etwas Gurkenbrühe, richtet ihn an und umgiebt ihn mit der Garnitur. Den Fond kocht man unter Zusatz von Tafelbouillon und Champagner ganz kurz ein, zieht die Sosse mit frischer Butter auf, giesst etwas über den Fisch und giebt den Rest nebenbei.

Tanches à la berlinoise. **Schleie mit Dill.**

Die Schleie werden mit Wurzelwerk, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern in Wasser gekocht. Die Brühe kocht man mit weisser Sosse ein oder macht sie mit Butter, die man mit Mehl durchknetet, seimig. Zuletzt kommt fein gehackter Dill in die Sosse.

Thon à la chartreuse. **Thunfisch auf Carthäuser Art.**

Ein Stück Thunfisch wird blanchirt und mit Sardellen gespickt. Hierauf legt man den Fisch in ein irdenes Gefäss, welches mit Sellerie, Petersilienwurzeln und einer abgeschälten Citrone ausgelegt ist, würzt mit Pfeffer und Salz und giesst gutes Olivenöl hinzu. Ringsherum legt man Kopfsalat, Schoten, Sauerampfer und Zwiebelscheiben. Nachdem der Fisch angekocht ist, giesst man etwas Rothwein hinzu und lässt den Fisch zwei bis drei Stunden im Ofen.

Tranches de saumon à la duchesse. **Lachs-Scheiben auf Herzogin Art.**

Dicke Lachsscheiben in gutem Fond gekocht, angerichtet und mit Bouquets von rothen Klössen, Austern, Krebsschwänzen und Champignons umgeben. Man sossirt mit Austern-Sosse, welche mit Krebsbutter aufgezogen wird.

— de saumon grillé. **Geröstete Lachs-Scheibe.**

Eine zweifingerdicke Lachsscheibe wird mit Pfeffer und Salz bestreut und mit Oel marinirt. Man legt sie kurz vor dem Anrichten auf einen Rost und brät sie auf langsamem Kohlenfeuer. In Ermangelung eines solchen kann man den Fisch auch auf ein kupfernes Backblech legen und im Ofen braten.

— de saumon à la Richelieu. **Lachs-Scheiben nach Richelieu.**

Lachsscheiben werden im Ofen gebraten und vor dem Anrichten mit Tafelbouillon glacirt. Garnitur: Kleine Klösse, Austern und Trüffelscheiben mit normännischer Sosse angemacht und den Rest der Sosse nebenbei gegeben.

— de saumon sauce homard. **— mit Hummer-Sosse.**

Lachsscheiben geröstet oder gekocht. Garnitur: Croquetten von Hummer, Petersilie; nebenbei Hummer-Sosse.

— de saumon sauce ravigotte. **— mit Kräuter-Sosse.**

Lachsscheiben werden in Salzwasser gekocht. Garnitur: Petersilie und Kartoffeln. Nebenbei warme Kräuter- (ravigotte) Sosse.

— de truite à la borromée. **Forellen-Scheiben auf borromäische Art.**

Von einer grossen Forelle schneidet man fingerdicke Scheiben, panirt sie und bratet sie in geklärter Butter. Nebenbei giebt man italienische Sosse, mit Sardellenbutter aufgezogen.

Tronçon d'esturgeon à l'anglaise. **Stör-Mittelstück auf englische Art.**

Ein Stück aus der Mitte des Fisches geschnitten wird in Salzwasser gekocht, angerichtet, mit Kartoffeln und Petersilie garnirt und Kapern-Sosse nebenbei gegeben.

— d'esturgeon à la broche. **— am Spiess gebraten.**

Von dem Mittelstück entfernt man die Haut und spickt es mit viereckigen Trüffelstiften. Nachdem der Fisch längere Zeit marinirt worden, bedeckt man ihn mit in Butter gedämpften Gemüsen, diese mit Speckscheiben und das Ganze mit Butterpapier. Hierauf befestigt man den Fisch auf einem Spiess und lässt ihn bei gelindem Feuer gar werden, indem man ihn öfter mit Butter oder Oel begiesst. Ausgebunden, garnirt man ihn mit kleinen Klössen und giebt eine Schildkröten-Sosse nebenbei.

— d'esturgeon glacé au madère. **Glacirtes Stör-Mittelstück mit Madeira.**

Der Fisch wird gehäutet, mit Speck, Trüffeln und Sardellen gespickt und mit Speckscheiben bebunden. Hierauf kocht man ihn mit Wurzelwerk und Weisswein im Ofen, legt ihn auf ein Blech und glacirt ihn, nachdem die Speckscheiben entfernt sind, mit dem kurz eingekochten Fond im Ofen. Der Fisch wird mit Krebsschwänzen und Muscheln nach Villeroi garnirt und eine Madeira-Sosse nebenbei gegeben.

— d'esturgeon à la matelote. **Stör-Mittelstück auf Matrosen Art.**

Der gehäutete Fisch wird marinirt, mit Speck gespickt, auf den Spiess gesteckt und unter Begiessen mit der Marinade langsam gebraten. Nachdem der Fisch angerichtet ist, umgiebt man ihn mit Bouquets von Oliven, kleinen Zwiebeln, Krebsschwänzen, Champignons und Fischklössen. Nebenbei giebt man eine Matrosen-Sosse.

— d'esturgeon à la romaine. **— auf römische Art.**

Der Fisch wird mit Wurzelwerk und halb Weisswein, halb Wasser gekocht. Nachdem er ziemlich erkaltet ist, legt man ihn in eine Kasserolle mit etwas Weisswein, Butter und Tafelbouillon, lässt ihn langsam kochen und glacirt ihn mit dem Fond. Nebenbei giebt man eine römische Sosse.

Truite à la Cambacérès. **Forelle nach Cambacérès.**

Eine grosse Forelle wird gesalzen, mit Speckscheiben bedeckt und mit garnirtem Bouquet und Rheinwein im Ofen gar gemacht. Kurz vorher fügt man noch kleine rohe Trüffeln und frische Champignons hinzu, welche später mit einigen Oliven die Garnitur bilden. Der Fond wird mit brauner Grundsosse und etwas Tomatenpüree kurz eingekocht, mit Cayennepfeffer geschärft und die Sosse mit Butter aufgezogen.

Truite à la Chambord. **Forelle nach Chambord.**

Eine grosse Forelle wird durch die Kiemen ausgenommen, mit gewöhnlicher Farce gefüllt, mit Speck umwickelt und mit Gemüsen und Weisswein im Ofen gar gemacht. Garnitur: Kleine Klösse, Champignons, Trüffeln, Austern, Karpfenmilch in Bouquets, durch einen grossen Kloss getrennt. Der Fisch wird mit einer normännischen Sosse, welche mit dem Fischfond eingekocht wird, begossen und die übrige Sosse nebenbei gegeben.

— grillé sauce maître d'hôtel. **Geröstete Forelle mit Hausmeister-Sosse.**

Eine grosse Forelle in Scheiben geschnitten, die Scheiben gesalzen und mit Oel, Petersilienblättern und Zwiebelscheiben marinirt und auf dem Roste gebraten. Nach dem Anrichten mit zerlassener Butter, welche mit gehackter Petersilie und Citronensaft vermischt ist, begossen. Nebenbei giebt man Salzkartoffeln und eine Hausmeister-Sosse.

— à la Jeanne d'Arc. **Forelle nach Jeanne d'Arc.**

Von einer grossen Forelle schneidet man sechs dicke Scheiben, marinirt sie und röstet sie mit Oel auf einem Blech im Ofen. Man richtet sie über ein Ragout von Austern, Krebsschwänzen, Muscheln, Klössen und Champignons in einer Reiskruste an, bestreicht die Fischscheiben mit Krebsbutter und giebt eine normännische Sosse nebenbei.

— aux laitances. **— mit Fischmilcher.**

Die Forelle wird mit Gemüsen in Rothwein gekocht. Den Fond kocht man mit brauner Sosse ein. Man richtet den Fisch an und garnirt mit Karpfenmilch, Krebsen und decorirten Klössen.

— ostendaise. **— nach ostender Art.**

Man lässt Butter in einem Plafond heiss werden, legt eine grosse Forelle hinein und macht sie, unter öfterem Begiessen und indem man sie öfter hin und her schiebt, um das Ansetzen zu vermeiden, im Ofen gar. Man richtet sie an, kocht die Pfanne mit Weisswein aus, giebt den Fond in eine Bechamel-Sosse, welche dann mit Austern-, Trüffel- und Champignonsfond kurz eingekocht wird. Man garnirt die Forelle mit Trüffeln, Austern, Champignons, mit Blätterteig-Halbmonden und mit Citronenvierteln.

— à la piémontaise. **— nach piemonter Art.**

Eine grosse Forelle wird in Scheiben geschnitten und gesalzen, die Scheiben in Papier gewickelt und in Salzwasser gekocht. Der Fisch wird auf einer Serviette angerichtet, mit Kästchen von Karpfenmilch in Krebs-Sosse, Salzkartoffeln und Petersilie garnirt. Nebenbei giebt man Kapern-Sosse.

Truite saumonée à la Ducale. Lachs-Forelle auf herzogliche Art.

Die Lachs-Forelle wird ausgelöst, mit Farce gefüllt und, nachdem sie wieder ihre ursprüngliche Form erhalten hat, mit klein geschnittenem Wurzelwerk in Weisswein gedämpft. Man garnirt den Fisch mit kleinen Krustaden, welche mit Muschelragout gefüllt sind, mit grossen Champignons, mit Krabben gefüllt, mit gebackenen Stinten, mit grossen Fischklössen, welche mit einer Herzogskrone aus Trüffeln decorirt sind, und mit runden, in Petersilie geschwenkten Kartoffeln. Nebenbei giebt man eine normännische Sosse, mit dem Fischfond verkocht.

— saumonée grillé. Geröstete Lachs-Forelle.

Man löst die Gräten aus, indem man den Fisch vom Rücken aus aufschneidet, ohne den Bauch aufzuschlitzen, damit beide Theile zusammen bleiben. Der Fisch wird dann mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Wurzelwerk, Citronensaft und Oel mehrere Stunden marinirt. Man legt ihn dann auf eine heisse Roste und röstet ihn auf gelindem Kohlenfeuer. Wenn der Fisch gar ist, füllt man ihn mit Maitrebutter, klappt ihn zusammen und giebt Colbert-Sosse nebenbei.

— saumonée à la moderne. Lachs-Forelle auf neuere Art.

Die Forelle wird gekocht, gehäutet, mit Tafelbouillon und Krebsbutter bestrichen und mit Trüffeln garnirt. Colbert-Sosse giebt man nebenbei.

— saumonée à la polonaise. — auf polnische Art.

Der Fisch wird mehrere Stunden marinirt, auf dem Rost gebraten und mit Austern-Ragout garnirt. Austern-Sosse nebenbei.

— saumonée à la Rothschild. — nach Rothschild.

Wird genau wie der Lachs nach Rothschild bereitet.

— saumonée sauce crevettes. — mit Krabben-Sosse.

Die Lachs-Forelle mit Gemüsen und Gewürzen gekocht. Garnitur: Petersilie, Kartoffeln. Nebenbei Krabben-Sosse.

— saumonée sauce genevoise. — mit genfer Sosse.

Die Lachs-Forelle mit Wurzelwerk und Rothwein im Ofen gar gemacht. Garnitur: Muschelschalen mit Krebs-Ragout. Nebenbei genfer Sosse, mit dem Fischfond verkocht.

Truites au bleu à la russe. Blaue Forellen auf russische Art.

Die Forellen blau gekocht. Nebenbei giebt man schaumig gerührte Butter, mit Caviar vermischt.

— à l'écossaise. Forellen auf schottische Art.

Die Fische werden ausgeschnitten, mit den Abfällen etwas Farce bereitet und die Filets über die Farce auf einer Gratin-Schüssel angerichtet. Etwas Weisswein, Malaga, Chalotten, Knoblauch, Thymian und Petersilie kocht man gut durch und macht damit eine weisse Sosse. Einen Theil

dieser Sosse giesst man über den Fisch und lässt ihn im Ofen backen. Der Rest der Sosse wird mit Kerbel- und Esdragonpüree grün gefärbt, der Fisch nochmals damit begossen und der Rest der Sosse nebenbei gegeben.

Turban de merlans à la moderne. **Turban von Weissfischen auf neue Art.**

Die Fischfilets werden gleich gross und viereckig geschnitten, auf einer Seite mit Farce bestrichen und mit gehackten Trüffeln bestreut. Man legt die mit Trüffeln bestreute Seite gegen die Wände einer Kuppelform, stellt in die Mitte einen Brodkruton und füllt den Zwischenraum mit Fischfarce aus. Nachdem der Fisch im Wasserbade gar gemacht, entfernt man das Brod, stürzt die Form aus, füllt in die Mitte Austern, legt ringsherum Champignons und begiesst den Turban mit einer normännischen Sosse.

— de soles à la diplomate. **— von Seezungen auf Staatsmänner Art.**

Ausgelöstes Seezungenfleisch wird übereinander geklappt, mit Farce bestrichen, in eine Savarinform eingesetzt und die Zwischenräume mit Farce ausgefüllt. Nachdem der Fisch im Wasserbade gar gemacht ist, stürzt man die Form aus, füllt in die Mitte ein Ragout von Austern, Champignons und Trüffeln und begiesst das Gericht mit einer normännischen Sosse.

— à l'allemande. **Steinbutte auf deutsche Art.**

Der Fisch wird ausgelöst und die Filets, nachdem sie viereckig geschnitten sind, in Milch gekocht. Man richtet sie auf einer Farceunterlage an, legt die Filets auf einen ovalen Kranz von Trüffelscheiben und in die Mitte des Kranzes Krebsschwänze. Nebenbei giebt man Krebs-Sosse. Der Fisch wird nicht sossirt, damit die Farben recht hervortreten.

Turbot à l'amirale. **— nach Admiralin Art.**

Die Steinbutte in eine fett ausgestrichene Pfanne mit Champignons und Weisswein eingesetzt und im Ofen gar gemacht. Nachdem der Fisch angerichtet, garnirt man ihn mit Gruppen von Krebsschwänzen, Krabben, Muscheln nach Villeroi und mit Petersilie. Der Fond wird mit Champagner, etwas weisser Sosse und Tafelbouillon eingekocht und die Sosse mit frischer Butter aufgezogen.

— à la Bechamel. **— nach Bechamel.**

In einen Kartoffelrand legt man das zerpflückte Fleisch einer gekochten Steinbutte, bedeckt es mit dick eingekochter Bechamel-Sosse, bestreut das Ganze mit geriebenem Käse und backt den Fisch im Ofen.

— bouilli sauce aux huîtres. **Gekochte Steinbutte mit Austern-Sosse.**

Die Steinbutte in scharfem Salzwasser gekocht, mit Petersilie, Kartoffeln und ganzen Krebsen garnirt und eine Austern-Sosse nebenbei gegeben.

Turbot à la crème. **Steinbutte mit Sahne.**

Die Steinbutte wird ausgelöst und das Fleisch in Butter und Weisswein gar gemacht. Gehackte Champignons in Butter geschwitzt und mit Tafelbouillon kurz eingekocht, werden auf die Schüssel gelegt, das Fischfleisch darüber und mit dem Rest der Champignons bedeckt. Hierauf begiesst man das Ganze mit Bechamel-Sosse, streut Käse und Semmel darüber und gratinirt den Fisch.

— dépecé sauce écrevisse. **Steinbutten-Schnitte mit Krebs-Sosse.**

Die Steinbutte wird der Länge nach durchgeschnitten und dann in dicke Scheiben geschnitten. Der Fisch in Salzwasser gekocht, mit Petersilie und Kartoffeln angerichtet und nebenbei eine Krebs-Sosse gegeben.

— à la diplomate. **— nach Staatsmänner Art.**

Die Steinbutte wird ausgelöst und in Weisswein und Butter gar gemacht. Nach dem Anrichten mit einer Diplomaten-Sosse begossen und mit Langoustenscheiben rechts und links garnirt. Die übrige Sosse, mit frischer Butter aufgezogen und, mit würflig geschnittenem Langoustenfleisch vermischt, nebenbei gegeben.

— au gratin. **Gratinirte Steinbutte.**

Die Steinbutte wird mit Butter und Weisswein gekocht, und nachdem die Gräten ausgebrochen sind, an deren Stelle mit Kräuter-Farce gefüllt. Alsdann wird der Fisch mit einer Schicht Kräuter bedeckt, mit Semmel bestreut, mit Butter beträufelt und gebacken. Man garnirt ihn mit Champignons und giebt nebenbei eine normännische Sosse, welche mit dem eingekochten Fond vermischt ist.

— grillé à la bordelaise. **Geröstete Steinbutte auf bordeauxer Art.**

Das Fleisch der Steinbutte ausgelöst, in dicke Scheiben geschnitten und mit Oel, Citronensaft, Salz und Petersilienblättern marinirt. Nachdem werden die Filets in zerlassener Butter, welcher einige Eigelbe beigemischt sind, und Semmel umgekehrt und auf dem Rost bei schwachem Feuer gebraten. Mit Krebsen und Petersilie garnirt und eine Bordelaise-Sosse nebenbei gegeben.

— grillé à la Carême. **— Steinbutte nach Carême.**

Die Butte wird fächerartig eingeschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit Zwiebeln, Citronenscheiben, Oel, Petersilien-, Lorbeerblättern und Thymian mehrere Stunden marinirt. Hierauf mit Oel auf dem Rost gebraten, angerichtet und eine holländische Sosse nebenbei gegeben.

— farci à l'italienne. **Gefüllte Steinbutte auf italienische Art.**

Man löst die Mittelgräte einer Steinbutte aus, füllt an deren Stelle eine Kräuterfarce und macht die Butte mit Gemüsen und Weisswein gar. Nebenbei giebt man eine italienische Sosse, mit dem Fond verkocht und mit Butter aufgezogen.

Turbot farci à la normande. **Gefüllte Steinbutte auf normännische Art.**

Die Steinbutte wird wie oben zubereitet, mit Krebsen, Champignons, Fischklössen, Austern und Muscheln garnirt und normännische Sosse nebenbei gegeben.

— à la hollandaise. **Steinbutte auf holländische Art.**

Die Steinbutte in Salzwasser gekocht, mit Petersilie und Kartoffeln garnirt und nebenbei eine holländische Sosse, mit gehackter Petersilie vermischt, gegeben.

— à l'imperiale. **— auf kaiserliche Art.**

Der Fisch wird aus Haut und Gräten geschnitten, marinirt, mit Farce wieder zusammengesetzt und in Weisswein gekocht. Man garnirt mit Champignons, ausgebackenen Seezungenfilets, Krabbenschwänzen und Hummerscheiben. Nebenbei giebt man holländische Sosse.

— à la Maintenon. **— nach Maintenon.**

Das Fleisch der Steinbutte ausgelöst, marinirt und auf dem Rost gebraten. Nach dem Anrichten mit einer Sardellen-Sosse begossen und mit kleinen Gruppen von Austern und mit Krebsbutter gefärbten Fischklössen umgeben.

— à la Mornay. **— nach Mornay.**

Die Steinbutte wird ausgelöst und in Weisswein gar gemacht. Man legt die Filets auf eine Gratin-Schüssel, bedeckt sie mit Bechamel-Sosse, die mit dem Fischfond eingekocht ist, und bestreut den Fisch mit Parmesankäse und Semmel. Nachdem er mit Butter beträufelt ist, wird er im Ofen gebacken.

— à la Reynière. **— nach Reynière.**

Das Fleisch einer frisch abgekochten Steinbutte löst man aus, pflückt es klein und richtet es schichtweise mit Krabbenschwänzen und Bechamel-Sosse, welche mit Krebsbutter aufgezogen ist, auf einer Gratinschüssel an, bestreut den Fisch mit Käse und gratinirt ihn im Ofen.

— à la royale. **— auf königliche Art.**

Der Fisch wird ausgelöst, mit Farce wieder zusammengesetzt und in Weisswein gar gemacht. Man garnirt mit Trüffeln, Austern, gebackenen Stinten und grossen Krebsen. Den Fond verkocht man mit brauner Sosse und Champagner und zieht die Sosse mit Sardellen und frischer Butter auf.

— à la warsovienne. **— auf warschauer Art.**

Man löst den Fisch aus, schneidet aus dem Fleisch cotelettenförmige Stücke, welche mit Salz, Pfeffer und Citronensaft marinirt werden. Von den Abschnitten bereitet man eine Farce, bestreicht damit die Coteletten auf beiden Seiten, panirt sie und brät sie in geklärter Butter goldgelb. Die Coteletten werden im Kranz angerichtet, in die Mitte füllt man ein Ragout von Champignons und Trüffeln und giebt weisse, mit Fischfond und sauerer Sahne verkochte Sosse nebenbei.

Zandre à l'ambassadrice. **Zander auf Botschafterin Art.**

Der Fisch wird vom Bauch aus ausgelöst, mit Krebsfarce gefüllt und nachdem er seine Form wieder hat, mit Speckscheiben bewickelt und mit Butter und Madeira im Ofen gar gemacht. Wenn der Fisch angerichtet ist, bedeckt man ihn mit einer Diplomaten-Sosse, welcher streifig geschnittene Trüffeln beigemischt sind, und garnirt ihn mit Bouquets von Krebsschwänzen und in Butter gar gemachten runden Kartoffeln.

— à la berlinoise. **— auf berliner Art.**

Der Fisch wird ganz oder zerschnitten in Salzwasser gekocht und braune Butter nebenbei gegeben.

— à la cracovienne. **— auf krakauer Art.**

Kleine Zander, von denen die Köpfe und Schwänze abgeschnitten sind, werden in ein mit Butter ausgestrichenes Geschirr gelegt, mit Champignonschalen bestreut und mit etwas Weisswein gar gemacht. Den Fond kocht man mit weisser Sosse, unter Zusatz von etwas Tafelbouillon, gut ein, schärft die Sosse mit Citronensaft und zieht sie mit frischer Butter auf. Zuletzt kommt noch gehackte Petersilie hinein. Der Fisch wird mit Champignons garnirt und frische Kartoffeln nebenbei gegeben.

— à la crême. **— mit Sahnen-Sosse.**

Der Fisch wird ausgelöst und, nachdem er gesalzen, mit Weisswein gar gemacht. Den Fond kocht man mit Bechamel-Sosse kurz ein. Die Fischfilets richtet man schichtweise mit der Sosse an, bedeckt sie mit dem Rest derselben und bestreut den Fisch mit geriebenem Käse, um ihn im Ofen zu backen.

— au four. **Gebackener Zander.**

Man löst die Gräten aus, schneidet die Haut ab und kocht den Fisch mit Weisswein gar. Hierauf füllt man an Stelle der Gräte ein Ragout von Fischklössen, Krebsschwänzen, Champignons, Morcheln und Kalbsmilch, mit weisser Sosse angemacht, bedeckt den Fisch mit derselben Sosse und bestreut ihn mit geriebenem Käse und etwas Semmel. Nachdem er mit Krebsbutter beträufelt worden, wird er im Ofen gebacken.

— au gratin. **— Zander.**

Der Fisch wird ausgeschnitten und die Filets auf eine mit Butter gestrichene und mit gehackten Zwiebeln und Champignons bedeckte Gratinschüssel gelegt, mit kurz eingekochter brauner Sosse bedeckt, mit Käse und Semmel bestreut und im Ofen gebacken.

— à la warsovienne. **Zander auf warschauer Art.**

Der Fisch wird in Stücke geschnitten, in Salz und Essigwasser gekocht und eine polnische Eier-Sosse nebenbei gegeben.

VI. Abtheilung.

Relevés de Boucherie.

Grosse Fleischstücke.

Aloyau à l'allemande. **Rückenstück auf deutsche Art.**

Man nimmt hierzu das Stück zwischen Keule und Rippen mit dem Filet. Das Fleisch wird ausgelöst und gedämpft. Man giebt Püreekartoffeln nebenbei und den entfetteten, mit saurer Sahne verkochten Fond als Sosse.

— à l'anglaise. **— auf englische Art.**

Das Rippenstück, wie oben geschnitten, wird am Spiess gebraten. Beim Anrichten legt man das Filet nach oben und schneidet auch nur dieses. Nebenbei giebt man gute Jus, Meerrettig-Sosse und verschiedene Gemüse, nur in Salzwasser gekocht und in Butter geschwenkt.

— à la bretonne. **Rückensteuer auf bretagnische Art.**

Das Fleisch wird mit Apfelwein gedämpft und mit grünen Bohnenkernen, in Butter geschwenkt, garnirt. Der Fond wird entfettet, eingekocht und mit brauner Sosse vermischt.

— désossé. **Ausgelöstes Rückenstück.**

Das Fleisch wird wie oben abgeschnitten (die Knochen werden ausgelöst, ohne das Filet abzuschneiden) und dann gerollt und geschnürt. Hierauf bratet man es am Spiess und giebt Kartoffel-Croquetten und kräftige Fleischjus dazu.

— à la Florentin. **Rückenstück nach Florentin.**

Das Fleisch wird ganz ausgelöst, gerollt und obenauf gespickt. Man bratet es am Spiess und garnirt mit gefüllten Artischocken und grünen Bohnen. Nebenbei giebt man eine klare, kräftige Jus.

— à la nivernaise. **— auf nivernaer Art.**

Das Rückenstück wird wie oben geschnitten und dann gedämpft. Als Sosse giebt man den entfetteten und kurz eingekochten Fond und garnirt mit kleinen Carotten.

Beefsteaks braisés à l'espagnole. **Gedämpfte Beefsteaks auf spanische Art.**

Mageres Rindfleisch wird mit ebensoviel frischem Speck gehackt, mit gehackten Kräutern (Champignons, Zwiebeln, Petersilie) und einigen Eiern vermischt. Von der Masse formt man kleine Beefsteaks, welche panirt und in heissem Fett gebacken werden, dass sie nur eine feste Kruste bekommen. Man legt sie dann in ein flaches Geschirr, dämpft sie in Tomaten-Sosse und richtet sie mit der Sosse an.

Beefsteak à la Chateaubriand. **Filet-Schnitte nach Chateaubriand.**

Aus der Mitte eines Rinderfilets schneidet man handbreite Scheiben, klopft und würzt sie und bratet sie dann auf dem Rost. Nebenbei giebt man olivenförmig geschälte und roh in Butter gebratene Kartoffeln, sowie Colbert-Sosse.

— à la Nelson. **— nach Nelson.**

Eine kleine Kasserolle streicht man dick mit Butter aus, legt dann eine Lage Zwiebelscheiben hinein, darüber eine Lage roher Kartoffelscheiben und dann das gesalzene Beefsteak. Man bedeckt das Fleisch abermals mit Zwiebeln und Kartoffeln, giesst etwas Jus darüber und backt Alles zugedeckt dreiviertel Stunden.

Beefsteak-pie aux huîtres. **Filet-Pastete mit Austern.**

Die Beefsteaks werden leicht angebraten, im Kranz in eine flache, irdene Schüssel gelegt und mit gerösteten und in Jus weich gekochten Zwiebeln bedeckt. In die Mitte legt man rohe Austern, bedeckt die Pastete mit Teig und backt sie im Ofen.

Boeuf bouilli sauce raifort. **Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettig-Sosse.**

Man nimmt ein Schwanzstück oder Rinderbrust und giebt, nachdem es weich ist, Bouillon-Kartoffeln und mit Speck gekochten Wirsingkohl dazu. Nebenbei Meerrettig-Sosse.

— braisé à l'italienne. **Gedämpftes Rindfleisch auf italienische Art.**

Das Fleisch wird gedämpft, mit Maccaroni garnirt und der entfettete Fond als Sosse gegeben.

— braisé aux nouilles. **— Rindfleisch mit Nudeln.**

Das Rindfleisch wird gedämpft, und mit in Butter geschwenkten und mit Käse vermischten Nudeln garnirt. Der Fond wird als Sosse gegeben.

— fumé à la hambourgeoise. **Hamburger Rauchfleisch.**

Das Rauchfleisch wird gekocht und mit Sauerkohl oder Rothkohl, Kastanien, kleinen Zwiebeln etc. garnirt. Man giebt Meerrettig- oder Madeira-Sosse dazu.

Boeuf au gratin. **Gratinirtes Rindfleisch.**

Ein gekochtes Stück Rindfleisch schneidet man in Scheiben, legt es auf eine mit Butter gestrichene Gratin-Schüssel, bedeckt es mit italienischer Sosse, bestreut es mit Semmel und geriebenem Käse und bäckt es im Ofen.

— en matelote. **Rindfleisch auf Matrosen Art.**

Gekochte Rindfleischscheiben werden in Butter gebraten, mit genfer Sosse durchgekocht und das Ragout mit kleinen Zwiebeln und Champignons vermischt. Ringsherum legt man gebackene Eier.

— à la mode. **— auf moderne Art.**

Ein Rinderschwanzstück wird ausgelöst, mit Speck- und Schinkenstreifen durchzogen und mit Gewürzen, Lorbeerblättern, Zwiebeln, Gemüsen und Weisswein längere Zeit einmarinirt. Man dämpft das Fleisch mit der Marinade und Bouillon und einigen Kalbsfüssen. Der Fond wird entfettet, mit brauner Sosse und etwas Madeira eingekocht und das Fleisch mit grossen Carotten und glacirten Zwiebeln garnirt.

— à la provençale. **— auf provenzalische Art.**

Das Fleisch wird wie oben gespickt und einmarinirt, nur setzt man noch etwas Essig hinzu. Hierauf bratet man es auf allen Seiten an, füllt die Marinade auf, fügt einige Zehen Knoblauch, etwas Orangenschale, Rothwein und Cognac dazu und lässt es dämpfen. Der Fond wird entfettet, mit brauner Sosse eingekocht und nebenbei werden Maccaroni gegeben.

— sauté à la lyonnaise. **Gebratenes Rindfleisch auf lyonner Art.**

Gekochtes Rindfleisch wird in kleine dünne Scheiben geschnitten, mit Zwiebeln in Butter gebraten, mit gehackter Petersilie bestreut und mit Citronensaft geschärft.

Carré de mouton braisé. **Gedämpftes Hammelrippenstück.**

Man haut den Rückenknochen eines Hammelrückens aus, kürzt die Rippen, häutet das Fleisch und spickt es. Hierauf dämpft man es mit Wurzelwerk und Jus, richtet es auf einer Unterlage von Nudeln an und giebt den entfetteten, eingekochten Fond als Sosse.

— de mouton, piqué. **Gespicktes Hammelrippenstück.**

Das Fleisch wird ausgelöst, gespickt und gebraten und mit Bohnen-Püree servirt. Soubise-Sosse giebt man nebenbei.

Civet de mouton. **Hammelpfeffer.**

Das in Stücke geschnittene Fleisch wird 24 Stunden marinirt, angebraten und in Rothwein und brauner Sosse gekocht. Man fügt ein garnirtes Bouquet, kleine Zwiebeln und Champignons hinzu und zieht die Sosse zuletzt mit etwas Schweineblut ab.

Cochon de lait rôti. **Gekochtes Spanferkel.**

Das Spanferkel wird mit Fleisch- oder Semmelfarce gefüllt und gebraten. Nebenbei giebt man Madeira-Sosse und garnirt mit verschiedenen Gemüsen.

Côtelettes de mouton aux chasseur. **Hammelrippen nach Jäger Art.**

Die Coteletten werden in halb Butter und halb Oel mit gehackten Zwiebeln gebraten; der Fond wird mit Teufels-Sosse losgekocht und Kartoffelpüree zu den Coteletten gegeben.

— de mouton à la Druard. **— nach Druard.**

Die Coteletten werden auf beiden Seiten leicht angebraten, mit Croquettenmasse bestrichen, in ein viereckiges Stück Schweinenetz gewickelt, panirt und geröstet. Nebenbei giebt man Chateaubriand-Sosse.

— de mouton à la Dubarry. **— nach Dubarry.**

Die Coteletten gebraten, glacirt, mit Artischockenpüree angerichtet und mit Tafelbouillon beträufelt.

— de mouton à la Nelson. **— nach Nelson.**

Die Coteletten auf einer Seite angebraten, auf der angebratenen Seite mit dickem Zwiebelpüree bedeckt und mit gehackter Zunge bestreut, im Ofen gar gemacht.

— de mouton à la Soubise. **— nach Soubise.**

Hammelcoteletten gebraten und mit Zwiebelpüree angerichtet.

— de veau braisés à la perigueux. **Gedämpfte Kalbsrippen mit Trüffeln.**

Die Coteletten werden doppelt so stark geschnitten als sonst, mit Trüffeln gespickt und mit Gemüsen gedämpft. Man garnirt mit kleinen Trüffeln und giebt den mit brauner Sosse und den Trüffelschalen verkochten Fond darüber.

— de veau à la chartreuse. **Kalbsrippen auf Karthäuser Art.**

Die Coteletten werden gespickt, gedämpft und mit kleinen Gemüse-Chartreusen, Schoten, Champignons und Trüffeln garnirt. Der entfettete Fond wird, mit brauner Sosse verkocht, dazu gegeben.

— de veau à la Colbert. **— nach Colbert.**

Die Kalbscoteletten werden geröstet, im Kranz angerichtet, in die Mitte grüne Bohnen gefüllt und Colbert-Sosse nebenbei gegeben.

— de veau à la Dreux. **— nach Dreux.**

Die Coteletten werden gross und dick geschnitten, mit Trüffeln und Zunge durchzogen und mit Wurzelwerk und etwas Weisswein in kräftigem Fond gedämpft. Hierauf presst man sie etwas, schneidet sie alle gleich und wärmt und glacirt sie in dem entfetteten und eingekochten Fond.

Sie werden im Kranz angerichtet und in die Mitte ein Ragout von Hühnerklössen, Champignons und Trüffeln gefüllt. Nebenbei giebt man eine Schildkröten-Sosse.

Côtelettes de veau glacés. Glacirte Kalbsrippen.

Die Coteletten werden gebraten und, nachdem die Butter abgegossen ist, in zerlassener Tafelbouillon geschwenkt. Der Fond wird dann mit Madeira-Sosse ganz abgekocht und über das Fleisch gegeben.

— de veau à la Pasteur. Kalbsrippen nach Pasteur.

Man schneidet fingerdicke Kalbscoteletten, klopft sie etwas und drückt, nachdem sie gesalzen und mit Pfeffer bestreut sind, fein gehackte Trüffeln auf beide Seiten. Sie werden dann vorsichtig panirt und in Butter gebacken. Man richtet sie im Kranz an und giebt Champignonspüree in die Mitte. Nebenbei Madeira-Sosse mit Trüffelgeschmack.

— de veau piqués. Gespickte Kalbsrippen.

Die Coteletten werden gespickt, mit Gemüsen eingesetzt und gedämpft. Man richtet sie im Kranz an und füllt in die Mitte Endivien-Gemüse. Der Fond dient als Sosse.

— de veau à la provençale. Kalbsrippen auf provenzalische Art.

Mehrere grosse Zwiebeln werden in Butter hellgelb gebraten, mit etwas Mehl bestäubt und mit Weisswein und Jus weich gekocht. Die Coteletten werden in Mehl umgekehrt, angebraten und gedämpft. Wenn der Fond kurz eingekocht und das Fleisch weich ist, fügt man die Zwiebeln hinzu, lässt es nochmals durchkochen, giebt Cayennepfeffer und gehackte Petersilie daran und richtet die Coteletten im Kranz an und die Zwiebeln in die Mitte.

— de veau à la russe. — auf russische Art.

Die Coteletten werden auf dem Rost gebraten, im Kranz angerichtet und in die Mitte Steinpilze, in saurer Sahne gekocht, gefüllt. Eine leicht gebundene Madeira-Sosse giebt man nebenbei.

Côtes de boeuf braisé, aux choux. Gedämpfte Rinderrippe mit Kohl.

Das Rippenstück wird mit Speckabfällen und Gemüsen angeröstet und dann mit Bouillon weich gedünstet. Der Fond wird mit etwas brauner Sosse gebunden, entfettet und kurz eingekocht. Den Kohl kocht man mit magerem Speck und guter Brühe weich und garnirt das Fleisch damit.

Cuissot de veau à l'italienne. Kalbskeule auf italienische Art.

Die Keule wird ganz gebraten und mit einer Tomaten-Sosse servirt. Als Garnitur giebt man in Fett ausgebackenen Blumenkohl und Kartoffeln gefüllte Auberginen und Reiscroquetten.

Cuissot de veau à la macedoine. **Kalbskeule mit gemischten Gemüsen.**

Die Keule wird gebraten, mit jungen Gemüsen in allen Farben garnirt und Sahnen-Sosse nebenbei gegeben.

— de veau à la samaritaine. **— auf Samariter Art.**

Die Keule wird gedämpft. Nachdem schneidet man obenauf ein rundes Stück heraus, so dass eine Art Kasten entsteht, welchen man mit einem weissen Ragout von Kalbsmilch, Champignons, Trüffeln und Pökelzunge füllt. Das ausgeschnittene Fleisch wird, in Scheiben geschnitten, über dem Ragout angerichtet. Nebenbei giebt man den eingekochten und entfetteten Fond als Sosse.

Culotte de boeuf braisé à la parisienne. **Rinderschwanzstück auf pariser Art.**

Das Schwanzstück wird mit Speck- und Schinkenstreifen durchzogen, gedämpft und glacirt. Man garnirt es mit Kartoffelcroquetten, gedämpftem Kopfsalat, Artischockenböden, welche mit Gemüsen gefüllt sind, und kleinen Gemüse-Chartreusen. Der Fond wird mit Tomaten-Sosse verkocht und nebenbei gegeben.

Entrecôte à l'Esterhazy. **Rinderrippe nach Esterhazy.**

Die Entrecôts werden angebraten und mit Gemüsen in Julienne geschnitten und in saurer Sahne gedämpft. Die Gemüse dienen als Garnitur.

— grillé, au beurre d'anchois. **Geröstete Rinderrippe mit Sardellenbutter.**

Das Mittelstück wird dreifingerdick geschnitten und wie ein Cotelette zubereitet, geklopft, gewürzt und auf dem Rost gebraten. Man legt dann ein Stück Sardellenbutter obenauf und giebt Kartoffelpüree nebenbei.

— à la marchand de vin. **Rippenstück auf Weinhändler Art.**

Wird auf dem Rost oder in der Pfanne gebraten. Man legt es auf eine Unterlage von Maitrebutter, die mit fein gehackten Chalotten und Tafelbouillon vermischt ist. Man garnirt mit Pommes frits und Kresse.

— à la Monteynard. **Rindercotelette nach Monteynard.**

Ein grosses Entrecôt wird gedämpft. Man schneidet es dann in Scheiben, legt diese auf eine Gratinplatte, bedeckt das Fleisch vollständig mit Zwiebelpüree, streut geriebenen Käse und Semmel darüber und gratinirt im Ofen. Ringsherum legt man Brodcroutons mit Ochsenmark.

— tyrolienne. **Rinderrippe auf tyroler Art.**

Ein Entrecôte oder ein Rumpsteak wird gebraten, mit gedämpften Zwiebeln bedeckt und mit in Oel geschmorten halben Tomaten garnirt.

Épaule d'agneau à la gensdarme. **Lammblätter auf Gensdarmen Art.**

Die Blätter werden ausgelöst, mit Ochsenzunge durchzogen, aufgerollt und gedämpft. Nachdem sie in ihrem Fond glacirt sind, richtet man sie an und garnirt mit Endivien. Der Fond wird, mit Madeira-Sosse verkocht, nebenbei gegeben.

— d'agneau à la milanaise. **— auf mailänder Art.**

Die Lammblätter werden ausgelöst, gefüllt und gebraten. Man garnirt sie mit Maccaroni, welchen Zungenstifte und in Scheiben geschnittene Champignons beigemischt sind, und giebt Madeira-Sosse dazu.

— de mouton à l'anglaise. **Hammelschulter auf englische Art.**

Die Schulter wird ausgelöst, aufgerollt oder gefüllt und in Salzwasser mit einigen Rüben gekocht. Die Rüben dienen als Garnitur und Kapern-Sosse giebt man nebenbei.

— de mouton à la bourgignonne. **— auf burgunder Art.**

Das Fleisch wird ausgelöst, mit Knoblauch gespickt und angebraten. Man füllt mit Bouillon auf, fügt vorher in Wasser aufgequollene weisse oder rothe Bohnen und einige grosse Zwiebeln hinzu und lässt es dämpfen.

— de mouton farcie. **Gefüllte Hammelschulter.**

Die Hammelschulter wird ausgelöst, mit Fleischfarce gefüllt und gedämpft. Als Garnitur giebt man Wirsingkohl mit Maronen und verkocht den entfetteten Fond mit brauner Sosse.

— de mouton frits. **Gebackene Hammelschulter.**

Die Schulter wird ausgelöst, gefüllt und in eine Schweinsblase, welche man vorher mit Mohrrüben und Zwiebelscheiben, Lorbeerblatt, Thymian und einem Petersilienbouquet, welches eine Zehe Knoblauch enthält, ausgelegt hat, eingeschlagen und in Backfett ausgebacken. Als Garnitur giebt man glacirte Rüben und gute braune Sosse nebenbei.

— de mouton, sauce poivrade. **Hammelschulter mit Pfeffersosse.**

Die Schulter wird ausgelöst und 24 Stunden marinirt. Man bratet das Fleisch, garnirt es mit geschmorten Gurken und giebt Pfeffer-Sosse nebenbei.

Escaloppes de filets de mouton. **Hammelschnitten.**

Die Filets werden in Scheiben geschnitten, geklopft, panirt, gebraten und im Kranz angerichtet. In die Mitte füllt man Spargelspitzen oder Morcheln.

Filet de boeuf à l'Arlequine. **Rinderfilet auf Spassmacher Art.**

Das Filet wird gespickt und gebraten. Garnitur: Carotten, Rüben in derselben Form geschält, grüne Bohnen, in Streifen geschnitten, und Strohkartoffeln. Alles in Bouquets angerichtet und Madeira-Sosse nebenbei gegeben.

Filet de boeuf à la béarnaise. Rinderfilet auf bearner Art.
Das Filet wird gebraten und mit gebackenen Kartoffeln garnirt. Bearner Sosse giebt man nebenbei.

— de boeuf braisé à l'andalouse. Gedämpftes Rinderfilet auf andalusische Art.
Das Filet wird mit Speck- und Schinkenstreifen durchzogen, einige Stunden marinirt und mit Madeira, guter Bouillon, einem garnirten Bouquet und etwas Knoblauch gedämpft. Man garnirt das Fleisch mit Kohl, Wurstscheiben, welche im Kohl gekocht wurden, Kopfsalat, Schinkenscheiben und Kichererbsen. Nebenbei giebt man kastilianische Sosse.

— de bouf braisé à la Godard. — Rinderfilet nach Godard.
Das Filet wird gespickt und in eine mit Speck- und Schinkenscheiben und Gemüsen ausgelegte ovale Kasserolle gelegt; man lässt es etwas angehen, fügt ein garnirtes Bouquet, etwas Jus und Madeira dazu und lässt das Fleisch im Ofen dämpfen, bis es weich, jedoch noch saftig ist. Man garnirt das Filet mit kleinen Trüffeln, Champignons, decorirten Klössen und Hühnerwürsten, welche in dicke Scheiben geschnitten werden und zur Hälfte weiss bleiben, zur andern Hälfte mit gehackten Trüffeln panirt werden. Der Fond wird entfettet, mit Trüffelschalen und Madeira-Sosse eingekocht, so dass die Sosse kräftig, jedoch nicht dick ist.

— de boeuf braisé à la Savarin. — Rinderfilet nach Savarin.
Das Filet wird inwendig mit Trüffelscheiben durchzogen und mit Gemüsen und Madeira ca. eine Stunde gedämpft. Man garnirt mit gespickten und glacirten Lammmilchern, gefüllten Zwiebeln und Lammbrägen. Nebenbei giebt man eine braune Sosse, welche mit dem entfetteten Fond verkocht wird.

— de boeuf à la Brillat-Savarin. Rinderfilet nach Brillat-Savarin.
Das Filet wird mit Fasanenfleisch, in Streifen geschnitten, durchzogen, mit Trüffeln gespickt und mit Gemüsen und Madeira gedämpft. Man garnirt es mit Gänseleberscheiben, Fasanenklössen, Trüffeln und Kalbsmilch und giebt den entfetteten, mit den Fasanenknochen eingekochten Fond als Sosse.

— de boeuf à la Caprivi. — nach Caprivi Art.
Das Filet wird mit rohen Schinkenstreifen durchzogen, gespickt und mit Gemüsen und einer Flasche Madeira 24 Stunden marinirt. Man schmort es dann in der Marinade und verkocht den entfetteten Fond mit brauner Sosse. Das Fleisch garnirt man mit decorirten Hühnerklössen, glacirter Kalbsmilch, Reiscroquetten, grossen Zwiebeln, Maccaroni und gefüllten Gurken.

Filet de boeuf à la capucine. Rinderfilet auf Kapuciner Art.
Das Filet wird gespickt, marinirt und mit Madeira gedämpft. Man garnirt mit Kugeln von Wirsingkohl und gefüllten Champignons und giebt den entfetteten und mit brauner Sosse verkochten Fond als Sosse.

— de boeuf clouté aux truffes. — mit Trüffeln gespickt.
Das Filet wird mit grossen, viereckigen, rohen Trüffelstiften gespickt, mit Speckscheiben bebunden und gebraten. Man giebt Madeira-Sosse, mit den Trüffelabfällen verkocht, dazu und garnirt mit gebratenen Kartoffeln.

— de boeuf à la Dauphine. — auf Thronfolgerin Art.
Das Filet wird gespickt und mit Madeira gedämpft. Man garnirt es mit Artischockenböden, die mit Gänseleberpüree gefüllt sind, und auf welche man eine ganze Trüffel legt. Der Fond wird mit weisser Sosse abgekocht und nebenbei gegeben.

— de boeuf à la diplomate. — auf Staatsmänner Art.
Das Filet wird mit Speck, Trüffeln und Zunge gespickt, marinirt und gedämpft. Man garnirt mit glacirter Kalbsmilch und Hühnerklössen, zum Theil mit gehackter Zunge und mit gehackten Trüffeln bestreut, mit Trüffeln, Hahnenkämmen und Nieren. Der Fond wird mit brauner Sosse und Trüffelschalen verkocht.

— de boeuf à l'égyptienne. — auf ägyptische Art.
Das Filet wird gespickt und gebraten. Man garnirt es mit Reis, welcher nur in Butter ausgequollen und mit Cayennepfeffer geschärft ist, und giebt klare Jus dazu.

— de boeuf à la forestière. — nach Försterin Art.
Das Filet wird mit Trüffeln und Speck gespickt und gebraten. Man garnirt mit Sellerie und Artischockenböden, in grosse Würfel geschnitten und in brauner Sosse gekocht, und legt obenauf Gänseleberscheiben.

— de boeuf à la gastronom. — auf Feinschmecker Art.
Das Filet wird inwendig mit frischem Speck, Trüffel- und Zungenstreifen durchzogen, marinirt und mit Marsala gedämpft. Der Fond wird mit Madeira-Sosse verkocht und nebenbei gegeben.

— de boeuf glacé à la russe. Glacirtes Rinderfilet auf russische Art.
Man spickt das Filet inwendig mit Trüffel- und rohen Schinkenstreifen und obenauf wie gewöhnlich mit Speck. Hierauf wird es mit Rheinwein und guter Bouillon gedämpft und mit dem eigenen, entfetteten und kurz eingekochten Fond glacirt. Man garnirt mit Steinpilzen, in saurer Sahne gekocht, Kalbsmilchscheiben und gefüllten Zwiebeln. Nebenbei giebt man russische Sosse.

Filet de boeuf à la hussarde. Rinderfilet nach Husaren Art.

Mehrere grosse Zwiebeln werden gehackt und in Butter gelb geröstet. Hierauf kocht man sie mit Bouillon weich und kurz ein, vermischt sie mit eingekochter brauner Sosse und geriebenem Meerrettig. Ein grades Filet schneidet man in Scheiben, formt es wieder zusammen, indem man zwischen jede Scheibe etwas von der obigen Masse legt und zum Schluss das Fleisch ganz damit bedeckt. Man bestreut es hierauf mit geriebenem Brod und lässt es im Ofen heiss werden und obenauf etwas gratiniren. Man garnirt mit Kartoffel-Croquetten und giebt etwas Madeira-Sosse nebenbei.

— de boeuf à l'indienne. — auf indische Art.

Das Filet gespickt und gebraten und mit Curry-Eis garnirt. Curry-Sosse giebt man nebenbei.

— de boeuf à l'infante. — auf Infantin Art.

Das Filet gespickt und gebraten und mit gedämpftem Kopfsalat, gefüllten Tomaten und gefüllten Champignons garnirt. Madeira-Sosse giebt man nebenbei.

— de boeuf à l'italienne. — auf italienische Art.

Das Filet wird mit Gemüsen und etwas Oel marinirt und dann gebraten. Man garnirt mit gefüllten Champignons und giebt italienische Sosse dazu.

— de boeuf à la Jockey-Club. — nach Jockey-Club Art.

Das Filet wird gespickt, mit Gemüsen und Marsala marinirt und gebraten. Man garnirt mit Trüffeln, flachen, runden, mit Krebsschwänzen und Trüffeln decorirten Hühnerklössen, gefüllten Tomaten und runden, flachen Kartoffel-Croquetten. Der Fond wird mit brauner Sosse verkocht und mit Marsala vermischt.

— de boeuf à la lithuanienne. — auf lithauer Art.

Steinpilze werden fein geschnitten und mit gehackter Zwiebel in Butter geschwitzt, bis sie trocken sind. Man giebt dann etwas Tafelbouillon und mit saurer Sahne kurz verkochte Bechamel-Sosse dazu, etwas gehackte Petersilie, Cayennepfeffer und ein wenig Knoblauch. Ein kaltes, gebratenes Filet wird in Scheiben geschnitten und wieder zusammengelegt, indem man zwischen jede Scheibe etwas Ragout streicht. Man bedeckt das Fleisch mit dem Rest der Masse, bestreut es mit Semmel und macht es im Ofen heiss. Man garnirt mit Rissoles und giebt Madeira-Sosse nebenbei.

— de boeuf mariné au chasseur. — auf Jäger Art.

Das Filet wird gespickt, 24 Stunden in gekochte Marinade gelegt und dann gebraten. Man garnirt mit Blätterteigpasteten, mit Wildpüree gefüllt, Maronen und Oliven, und giebt Pfeffer-Sosse nebenbei.

Filet de boeuf à la Matignon. Rinderfilet nach Matignon.
Man röstet in Butter Wurzelwerk und Zwiebelscheiben an und lässt die Gemüse abkühlen. Das Filet wird gehäutet, mit Oel, Citronenscheiben, Zwiebeln und Petersilienblättern einige Stunden marinirt. Hierauf bedeckt man es mit den Gemüsen, diese mit flachgeklopften Fettscheiben, umwickelt das Ganze mit Bindfaden und bratet das Filet am Spiess. Man garnirt das Filet mit kleinen gefüllten Blätterteigpasteten und gebackenem Rückenmark nach Villeroi. Nebenbei giebt man Madeira-Sosse.

— de boeuf à la Mazarin. — nach Mazarin.
Das Filet wird gespickt und gebraten. Man garnirt mit Krustaden in Becherform, welche mit Kalbsmilch und Trüffeln gefüllt sind, mit Artischockenböden, Hühnerklössen und Schoten. Madeira-Sosse giebt man nebenbei.

— de boeuf à la Mazarin. — nach Mazarin.
Das Filet wird mit Trüffeln, Schinken und Speck gespickt und englisch gebraten. Den Fond kocht man mit Madeira los. Lange Kartoffeln werden ausgehöhlt und mit Hühnerfarce gefüllt. Man setzt sie in Butter ein und macht sie darin langsam gar. Die Kartoffeln werden um das Filet gelegt, in die Zwischenräume legt man abwechselnd streifig geschnittene Trüffeln und ebenso geschnittenen Schinken. Nebenbei giebt man eine italienische Sosse.

— de boeuf Mercédes. — nach Mercédes.
Das Filet wird mit Sardellen und Speck gespickt, mit Gemüsen belegt und mit Speck umwickelt. Hierauf wird es gebraten und glacirt. Man garnirt es mit gefüllten Tomaten und Kopfsalat, Oliven und Carotten und giebt mit Cayennepfeffer geschärfte Madeira-Sosse dazu.

— de boeuf à la milanaise. — auf mailänder Art.
Das Filet wird gespickt, gedämpft oder gebraten und mit Maccaroni, welche mit Zunge, Champignons und Trüffeln vermischt sind, garnirt. Nebenbei giebt man Madeira-Sosse.

— de boeuf à la moderne. — auf moderne Art.
Das Filet wird gespickt, marinirt und gebraten. Man richtet es auf einem Reissockel an, garnirt an den Seiten mit Carotten, Schoten, grünen Bohnen und kleinen Bündeln grünen Spargels, an den Spitzen mit runden Trüffeln. Nebenbei giebt man eine Madeira-Sosse mit den Trüffelabfällen verkocht.

— de boeuf à la mousquetaire. — nach Musketier Art.
Durch die Mitte des Filets sticht man der Länge nach rund ausgestochene Ochsenzunge, spickt es und dämpft es mit Gemüsen und etwas Madeira. Man garnirt mit Artischockenböden, welche mit Schoten gefüllt sind, mit

Blumenkohlrosen à la Villeroi und kleinen in Butter gebratenen Kartoffeln. Der entfettete Fond wird mit Portwein und brauner Sosse eingekocht und dazu gegeben.

Filet de boeuf à la napolitaine. Rinderfilet auf neapeler Art.
Das Filet wird inwendig mit rohen Speck- und Schinkenstreifen durchzogen, obenauf gespickt und 24 Stunden in gekochte Marinade gelegt. Nachdem es gut abgetrocknet ist, bratet man das Fleisch am Spiesse oder im Ofen, glacirt es und garnirt es auf beiden Seiten mit kleinen Timbales von Maccaroni und mit gefüllten Tomaten. Nebenbei giebt man neapeler Sosse.

— de boeuf à la nivernaise. — auf niverner Art.
Das Filet wird gebraten und mit glacirten jungen Carotten garnirt. Nebenbei giebt man Soubise-Sosse.

— de boeuf pané à la luxembourgeoise. Panirtes Rinderfilet auf luxemburger Art.
Das Filet wird gespickt oder gebraten, darauf mit Butter, welcher einige Eigelbe beigemischt sind, bestrichen und mit geriebener Semmel und Käse bestreut. Man gratinirt es im Ofen und garnirt mit grünen Bohnen und Artischockenböden. Nebenbei giebt man Madeira-Sosse.

— de boeuf à la périgord. Rinderfilet mit Trüffeln.
Das Filet wird gespickt und gebraten, mit ganzen Trüffeln garnirt und Trüffel-Sosse dazu gegeben.

— de boeuf à la piémontaise. — auf piemonter Art.
Das Filet wird mit Trüffeln und Zunge gespickt und gebraten. Man garnirt es mit gefüllten Champignons und Tomaten und giebt eine mit gehackten Trüffeln und Champignons vermischte und mit feinem Olivenöl aufgezogene, spanische Sosse dazu.

— de boeuf à la polonaise. — auf polnische Art.
Das Filet wird zwei Tage lang in eine gekochte Marinade gelegt, gespickt und mit saurer Sahne gebraten. Der Fond wird mit Tafelbouillon vermischt und nebenbei gegeben.

— de boeuf à la portugaise. — auf portugiesische Art.
Das Filet wird gebraten und mit gefüllten Tomaten garnirt. Nebenbei wird eine mit Tomatenpüree verkochte Madeira-Sosse gegeben.

— de boeuf à la providence. — auf Vorsehungs Art.
Das Filet wird gespickt und gebraten. Man garnirt mit einem Ragout von Trüffeln, Gänseleberscheiben, Oliven, Champignons und kleinen Klössen, mit Madeira-Sosse angemacht, und giebt den Rest der Sosse nebenbei.

Filet de boeuf aux racines. **Rinderfilet mit Rüben.**

Das Filet wird gebraten und mit glacirten Carotten, weissen Rüben, Kohlrabi und Kohlrüben garnirt. Madeira-Sosse giebt man nebenbei.

— de boeuf à la romaine. **— auf römische Art.**

Das Filet wird mit Speck- und Hasenfleischstreifen durchzogen, marinirt und mit Madeira gedämpft. Man garnirt mit Trüffeln, grossen Klössen von Hasenfarce und Champignons. Der Fond wird mit den Hasenabfällen eingekocht und dient als Sosse.

— de boeuf à la royale. **— auf königliche Art.**

Das Filet wird mit Trüffeln und Zunge gespickt, mit Speckscheiben belegt und gebraten. Man garnirt mit Trüffeln, Champignons und Hahnenkämmen und giebt braune, mit dem Trüffelfond verkochte Sosse nebenbei.

— de boeuf à la royale. **— auf königliche Art.**

Das Filet wird gespickt und gebraten. Man glacirt es dann mit Tafelbouillon, welche mit Portwein verkocht ist. Als Garnitur nimmt man ganze Trüffeln und gedämpften Kopfsalat. Nebenbei giebt man eine Schüssel mit Selleriepüree und brauner Sosse, mit Portwein verkocht.

— de boeuf Sans-Gêne. **Rinderfilet Sans-Gêne.**

Das Filet mit Schinken und Speck gespickt und gedämpft. Man garnirt mit Tomaten, Artischockenböden und ausgehöhlten und mit gehackten Kräutern gefüllten Kartoffeln und farcirten Oliven. Der Fond wird entfettet, mit brauner Sosse, etwas Johannisbeergelee und Xérès verkocht.

— de boeuf à la Trianon. **— nach trianoner Art.**

Das Filet wird mit Schinken gespickt, gedämpft und mit kleinen Krustaden, welche mit Schotenpüree, Maronenpüree und Carottenpüree gefüllt sind, garnirt. Der Fond wird eingekocht und dient als Sosse.

— de boeuf à la tyrolienne. **— auf tyroler Art.**

Das Filet wird gespickt und gebraten und mit Ochsenzungenscheiben, glacirter Kalbsmilch und Schoten garnirt. Nebenbei giebt man Madeira-Sosse.

— de boeuf à la Vernon. **— nach Vernon.**

Das Filet wird gekocht und mehrere Stunden in eine gekochte Marinade gelegt. Man setzt es mit Gemüsen, Schinken und Speckscheiben ein und dämpft es mit Jus und einem Theil der Marinade. Der Fond wird entfettet, mit brauner Sosse eingekocht und mit einigen Löffeln voll Cacao und Johannisbeergelee durchgekocht. Nachdem die Sosse durchgegeben, vermischt man sie mit ausgequollenen Korinthen und streifig geschnittenen Mandeln. Das Filet garnirt man mit Croquetten von Maccaroni.

Filets mignons de mouton panés. **Panirte Hammelfilets.**

Die Filets werden gehäutet, panirt, gebacken und mit gebratenen, rohen Kartoffeln garnirt.

— de mouton à la russe. **Hammelfilets auf russische Art.**

Der Hammelrücken wird ausgelöst, in zweifingerdicke Scheiben geschnitten und, nachdem diese geklopft sind, auf einer Seite angebraten. Man lässt die Filets erkalten, legt sie, die rohe Seite nach unten, auf ein mit Butter gestrichenes Blech und bestreicht sie fingerdick mit Zwiebelpüree, welchem einige Eigelbe beigemischt sind. Obenauf legt man eine grosse Trüffelscheibe und macht die Filets im Ofen gar. Man richtet sie an und garnirt mit Steinpilzen, in saurer Sahne gekocht.

Filet sauté au beurre d'anchois. **Filet-Schnitten mit Sardellenbutter.**

Das Beefsteak wird gebraten und obenauf ein Stück Sardellenbutter gelegt.

— sauté au beurre de homard. **— mit Hummerbutter.**

Das Fleisch wird gebraten und nebenbei etwas leicht zerlassene Hummerbutter gegeben.

— sauté à la bonnefoy. **— nach Bonnefoy.**

Das Fleisch wird in der Pfanne oder auf dem Rost gebraten, mit Bonnefoy-Sosse bedeckt und geröstete Kartoffeln nebenbei gegeben.

— sauté à la Chéron. **— nach Chéron.**

Die Beefsteaks werden gebraten, auf gerösteten Brodscheiben angerichtet und jedes mit einer andern Sosse (bearner, Tomaten- und warmer Ravigotte-Sosse) bedeckt. Man garnirt mit gefüllten Tomaten, gefüllten Champignons und Artischockenböden, welche mit Schoten gefüllt sind.

— sauté à la Choiseul. **Rinderschnitten nach Choiseul.**

Die Beefsteaks werden auf Artischockenböden, welche mit Gänseleberpüree gefüllt sind, angerichtet und mit Champignon-Sosse begossen.

— sauté à la Maintenon. **Filet-Schnitten nach Maintenon.**

Das Filet wird englisch gebraten, auf eine Schicht Maintenon-Sosse gelegt, mit derselben Sosse bedeckt, mit geriebenem Käse und Semmel bestreut und gratinirt.

— sauté à la perigord. **— mit Trüffeln.**

Das Filet wird gebraten und mit ganzen oder in Scheiben geschnittenen Trüffeln garnirt. Trüffel-Sosse giebt man nebenbei.

— sauté à la Pompadour. **— nach Pompadour.**

Die Beefsteaks werden auf gerösteten, mit Zwiebelpüree bestrichenen Brodkrusten angerichtet, obenauf eine Trüffelscheibe gelegt und das Fleisch mit einem Kranz von kalter bearner Sosse bespritzt. Gebratene Kartoffeln in Olivenform dienen als Garnitur.

Filet sauté à la portugaise. **Filet-Schnitten auf portugiesische Art.**
Das Filet wird gebraten und angerichtet. Man sautirt in derselben Butter, mit etwas Knoblauch und gehackten Zwiebeln, einige in Scheiben geschnittene Tomaten, bestreut sie mit Petersilie und garnirt das Fleisch damit. Madeira-Sosse giebt man nebenbei.

— de veau au gratin. **Kalbs-Schnitzel mit Kruste.**
Man schneidet herzförmige, fingerdicke Schnitzel aus einer Kalbsnuss und dämpft sie in gutem Fond weich. Nachdem sie etwas gepresst und erkaltet sind, bestreicht man eine Seite erhaben mit dick eingekochtem Zwiebelpüree, welchem man etwas streifig geschnittene Steinpilze beigemischt hat. Man rangirt die Schnitzel dann in ein mit Butter ausgestrichenes flaches Geschirr, bestreut sie leicht mit geriebenem Brod, beträufelt sie mit Butter und lässt sie obenauf im heissen Ofen schön hellbraun werden. Sie werden dann, die Spitzen nach unten, im Kranz angerichtet und in die Mitte füllt man Selleriepüree, mit gehackten Trüffeln vermischt. Nebenbei giebt man den entfetteten, gut eingekochten Fond.

— de veau à la Marengo. **Kalbsfilets auf Marengoer Art.**
Das Filet wird in Scheiben geschnitten, in Oel gebraten, mit Tomaten-Sosse und Weisswein gekocht und zuletzt frische Champignons und Trüffeln hineingethan. Man garnirt mit Brodcroutons und gebackenen Eiern.

Foies de veau à la bordelaise. **Kalbsleber auf bordeauxer Art.**
Die Leber wird mit Speck durchzogen, und nachdem man sie mit gehackten Steinpilzen bestreut hat, in ein Schweinsnetz eingeschlagen. Hierauf wird sie gebraten und ohne auszuwickeln angerichtet. Man garnirt mit Steinpilzen und giebt braune Sosse mit gehackten Chalotten, Petersilie und Steinpilzen verkocht, dazu.

— de veau à la parisienne. **— auf pariser Art.**
Die Leber wird mit Speck- und Schinkenstreifen durchzogen und, mit Gemüsen und Trüffelschalen, Petersilie, Thymian und Lorbeerblatt bedeckt, in ein Schweinsnetz eingewickelt. Man bratet sie dann und dämpft sie in gutem Fond. Man fügt schliesslich noch Carotten und kleine Zwiebeln, welche mit gar werden müssen, hinzu, wickelt die Leber dann aus und garnirt mit den Gemüsen. Der Fond dient, mit brauner Sosse verkocht, als Sosse.

— de veau piqué, purée de celéris. **Gespickte Kalbsleber mit Selleriepüree.**
Die Leber wird gespickt und im Ofen mit guter Jus gar gemacht und glacirt. Man kocht den Fond dann mit Weisswein und etwas brauner Sosse los und giebt ihn über die Leber, welche mit Sellerie-Püree garnirt wird.

Foies de veau aux truffes. **Kalbsleber mit Trüffeln.**

Die Leber wird mit Speck und Trüffeln durchzogen, mit Speck obenauf gespickt, mit den Trüffelschalen bedeckt, in Oelpapier gewickelt und gebraten. Nebenbei giebt man eine Trüffel-Sosse.

Gigot d'agneau. **Lammkeule.**

Die Lammkeule kann man gedämpft oder gebraten auf alle Arten geben, wie Hammelkeulen.

— de mouton à la bordelaise. **Hammelkeule auf bordeauxer Art.**

Die Keule wird gebraten und mit Steinpilzen garnirt. Nebenbei giebt man neapeler Sosse.

— de mouton à la bordelaise. **— auf bordeauxer Art.**

Die Keule wird ausgelöst, inwendig mit rohen Schinkenstreifen durchzogen und gedämpft. Man fügt ein Stück mageren Speck, grosse Carotten, Rüben und Zwiebeln hinzu, so dass die Gemüse gleichzeitig mit dem Fleisch gar sind. Der Fond wird entfettet, mit Tomaten-Sosse verkocht und das Fleisch mit dem Speck und den Gemüsen garnirt.

— de mouton bouilli à l'anglaise. **Gekochte Hammelkeule auf englische Art.**

Die Keule wird in Salzwasser soviel Viertelstunden gekocht als sie Pfund wiegt. Man giebt Kapern-Sosse dazu und garnirt mit Kohl, welcher in vier Theile geschnitten, blanchirt und in Bouillon weich gekocht wird.

— de mouton braisé à la provençale. **Gedämpfte Hammelkeule auf provenzalische Art.**

Die Hammelkeule wird mit Wurzelwerk und etwas Weisswein gedämpft. Man garnirt das Fleisch mit gefüllten Tomaten und gefüllten Champignons und giebt den entfetteten, kurz eingekochten Fond als Sosse.

— de mouton à la bretonne. **Hammelkeule auf bretagnische Art.**

Die Hammelkeule wird gedämpft oder gebraten. Man garnirt sie mit weissen, in brauner Zwiebel-Sosse gekochten Bohnen und giebt eine kräftige Jus oder Soubise-Sosse dazu.

— de mouton à la Chartres. **— nach Chartres.**

Die Keule wird gedämpft oder gebraten; man garnirt sie mit glacirten Rüben und giebt kräftige Jus dazu.

— de mouton au chasseur. **— nach Jäger Art.**

Die Keule wird gehäutet, gespickt und gebraten. Hierauf legt man sie 24 Stunden in eine gekochte Marinade. Man bratet sie mit Sahne und giebt eine Pfeffer-Sosse nebenbei.

— de mouton à la Dubouzet. **— nach Dubouzet.**

Die Keule wird ausgelöst, mit Schweinefleischfarce, welcher gehackte Trüffeln beigemischt sind, gefüllt und gedämpft. Man garnirt mit grossen

Kartoffeln, welche mit Kräuterfarce gefüllt und in Fleischjus geschmort werden. Der entfettete Fond wird mit brauner Sosse und Madeira eingekocht.

Gigot de mouton à la fermière. Hammelkeule nach Pächterin Art.

Die Keule wird ausgelöst und gedämpft. Man garnirt mit kleinen Bouquets von Kohl, Kopfsalat, Carotten und runden, in Butter gebratenen Kartoffeln. Der Fond wird entfettet und mit Tomaten-Sosse verkocht.

— de mouton à la polonaise. — auf polnische Art.

Die Hammelkeule wird 24 Stunden lang in eine gekochte Marinade gelegt und dann mit sauerer Sahne gebraten.

— de mouton, purée de navets. — mit Rübenpüree.

Die Keule wird gedämpft, der Fond entfettet und mit brauner Sosse eingekocht. Die Rüben schneidet man in Stücke, röstet sie mit Butter und Zucker etwas an und kocht sie in Bouillon weich. Sie werden dann abgegossen, durchgestrichen und mit frischer Butter vermischt. Man richtet die Keule an und garnirt mit dem Püree, das man in kleine Krustaden von Blätterteig füllt.

Hachis de mouton. Gehacktes Hammelfleisch.

Das Fleisch von gebratenem oder gedämpftem Hammelfleisch wird fein gehackt, mit einer kurz eingekochten braunen Zwiebel-Sosse vermischt, angerichtet und mit verlorenen Eiern garnirt.

Jambon à l'anglaise. Schinken auf englische Art.

Der Schinken wird halb gar gekocht, wenn erkaltet, in Teig eingeschlagen und am Spiess fertig gebacken. Eine Schüssel junger Gemüse, in Salzwasser abgekocht, und Madeira-Sosse giebt man nebenbei.

— à la bourgignonne. — auf burgunder Art.

Der Schinken wird zu dreivierteln gekocht, dann mit Gemüsen und Burgunder eingesetzt und weich gedämpft. Man garnirt mit gefüllten Champignons und kleinen Zwiebeln und giebt braune, mit etwas Schinkenfond verkochte Sosse dazu.

— à la Camerani. — nach Camerani.

Der Schinken wird in Brodteig eingeschlagen, gebacken und nebenbei eine Madeira-Sosse und Sauerkohl mit Trüffeln gegeben.

— glacé aux épinards. Glacirter Schinken mit Spinat.

Der Schinken wird gekocht und, nachdem die Schwarte entfernt ist, mit Tafelbouillon und Madeira glacirt. Der Fond wird mit zur Sosse genommen und der Schinken mit Spinat garnirt.

— à la porte-maillot. Schinken auf Statisten Art.

Der Schinken wird gekocht, glacirt und mit kleinen Wirsingkohl-Bouquets, glacirten Rüben, gefülltem Kopfsalat und Carotten garnirt. Nebenbei giebt man Madeira-Sosse.

Jambon à la printanière. **Schinken auf Frühlings Art.**
Der Schinken wird gekocht, glacirt und mit jungen Gemüsen und kleinen Spinattimbales garnirt. Madeira-Sosse giebt man nebenbei.

— à la Pückler-Muskau. **— nach Pückler-Muskau.**
Der Schinken wird mit Gemüsen in Rheinwein und Wasser gekocht, mit kleinen Trüffeln garnirt und Schildkröten-Sosse dazu gegeben.

— à la Rothschild. **— nach Rothschild.**
Von einem gekochten Schinken schneidet man alles Fett ab und bestreicht ihn fingerdick mit Fasanenfarce. Nachdem die Farce gar ist, garnirt man mit einem braunen Ragout von Champignons, Trüffeln, Gänseleber, Ochsenzunge, Hahnenkämmen und Fasanenklössen. Die Fasanenknochen werden mit Trüffelschalen in brauner Sosse gekocht und die Sosse nebenbei gegeben.

— à la Victoria. **— nach Victoria.**
Der Schinken wird in einer Marinade und Weisswein gekocht. Man garnirt mit kleinen Krustaden, zum Theil mit Zwiebelpüree, zum Theil mit Spargelspitzen gefüllt, mit Duchessekartoffeln und mit ganzen Trüffeln. Nebenbei giebt man Demi-Glace mit streifig geschnittenen Trüffeln und Champignons.

Langue de boeuf braisé à l'oseille. **Gedämpfte Ochsenzunge mit Sauerampfer.**
Eine frische Zunge wird mit Speck- und Schinkenabfällen und Gemüsen eingesetzt, mit etwas Bouillon aufgefüllt und, nachdem der Fond kurz eingekocht ist, nochmals mit halb Weisswein und halb Bouillon aufgefüllt und weich gekocht. Hierauf entfernt man die Haut, kocht den Fond, nachdem er entfettet ist, kurz ein und glacirt die Zunge darin. Nebenbei giebt man eine Schüssel Sauerampfer.

— de boeuf à l'écarlate, sauce aux raisins. **Gepökelte Ochsenzunge mit Rosinen-Sosse.**
Die Zunge wird gekocht, mit Maronenpüree garnirt und Rosinen-Sosse dazu gegeben.

— de boeuf à la financière. **— Ochsenzunge auf Geldmänner Art.**
Die Zunge wird gekocht und glacirt. Man garnirt sie mit decorirten Hühnerklössen, Gänseleberscheiben, Trüffeln, Champignons und Oliven und giebt Madeira-Sosse nebenbei.

— de boeuf à l'italienne. **— Ochsenzunge auf italienische Art.**
Die Zunge wird gekocht und glacirt. Man garnirt mit Maccaroni und giebt italienische Sosse nebenbei.

Langue de boeuf à la palerme. **Gepökelte Ochsenzunge auf palermer Art.**
Die Zunge wird zu dreivierteln gekocht, dann, nachdem die Haut entfernt, mit Gemüsen, Jus und Weisswein glacirt. Den Fond verkocht man mit Pfefferkuchen und etwas Essig und giebt blanchirte und streifig geschnittene Apfelsinen- und Citronenschale in die Sosse.

— de boeuf à la romaine. **Ochsenzunge auf römische Art.**
Eine gepökelte Zunge wird gekocht und nachdem die Haut entfernt ist, mit Tafelbouillon und etwas Madeira glacirt. Hierauf schneidet man sie in Scheiben und giebt eine römische Sosse nebenbei.

Longe de porc frais à la poivrade. **Schweine-Nierenbraten mit Pfeffer-Sosse.**
Das Fleisch wird mit Gemüsen und Speckabfällen gebraten, mit Kartoffel- und Maccaroni-Croquetten garnirt und Pfeffer-Sosse dazu gegeben.

— de veau à la crème. **Kalbs-Nierenbraten mit Sahne.**
Das Fleisch wird mit Sahne gebraten; dann schneidet man aus der Mitte ein Stück aus, doch so, dass eine viereckige Oeffnung bleibt, welche man mit einem Ragout von Champignons und Nierenscheiben füllt und das Fleisch obenauf legt. Man garnirt mit Schoten und Carotten und giebt nebenbei Sahnen-Sosse.

— de veau à la Dauphine. **— auf Thronfolgerin Art.**
Das Kalbs-Nierenstück wird gespickt, gebraten und mit Spargelspitzen, welche mit streifig geschnittenen Champignons vermischt sind, garnirt. Tomaten-Sosse giebt man nebenbei.

— de veau à la macédoine. **— mit gemischtem Gemüse.**
Das Fleisch wird vollständig ausgelöst, gerollt und gedämpft. Die Niere und das Filet bratet man extra. Man garnirt mit verschiedenen Gemüsen, entweder gemischt oder in Bouquets, Kartoffelcroquettes, mit dem Filet und der Niere.

— de veau à la moderne. **— auf moderne Art.**
Das Fleisch wird abwechselnd mit Trüffeln und Speck gespickt und gebraten. Man garnirt es mit einem braunen Ragout von Trüffeln, Champignons, Oliven und Hahnenkämmen und giebt den Rest der Sosse nebenbei.

— de veau à la Montansier. **— nach Montansier.**
Man dämpft ein ausgelöstes Kalbs-Nierenstück, lässt es abkühlen, schneidet es in Scheiben und legt es wieder zusammen, indem man zwischen jede Scheibe ein Trüffelragout legt. Man bedeckt das Fleisch mit Bechamel-Sosse, bestreut es mit geriebenem Käse und gratinirt es. Die Seiten garnirt man mit Blätterteigpasteten, mit Trüffeln gefüllt, und legt oben und unten die Niere und das Filet in Scheiben geschnitten. Nebenbei giebt man Madeira-Sosse.

Longe de veau à la Montgelas. Kalbs-Nierenbraten nach Montgelas.
Man löst aus einem Kalbs-Nierenstück den Rückenknochen aus, wickelt das Fleisch und bratet es im Ofen oder am Spiess. Man garnirt mit kleinen Trüffeln, Blätterteigpasteten nach Montgelas und grünen Bohnen. Nebenbei giebt man Madeira-Sosse.

— de veau à la Pompadour. — nach Pompadour.
Das Kalbs-Nierenstück wird gebraten, mit eingekochter Bechamel-Sosse übergossen, mit Semmel und Käse bestreut und gratinirt. Nebenbei giebt man Bechamel-Sosse und garnirt mit verschiedenen Gemüsen.

— de veau à la Saint-Cloud. — nach Saint-Cloud.
Das Fleisch wird mit viereckigen Trüffelstiften gespickt, mit Speckscheiben bebunden und gebraten. Man garnirt es mit glacirter Kalbsmilch, Trüffeln, grossen Hühnerklössen und Champignons und giebt Suprême-Sosse nebenbei.

Noisettes de boeuf à la crème. Rinder-Schnitten mit Sahnen-Sosse.
Die Beefsteaks werden marinirt und mit etwas Madeira begossen. Man bratet sie in Butter, richtet sie an und kocht den Fond mit etwas Marinade und saurer Sahne ab. Man richtet das Fleisch auf runden Brodkrusten an und giebt die Sosse darüber.

Noix de veau à la châtelaine. Kalbsnuss nach Schlossherrin Art.
Die Kalbsnuss wird gespickt, gedämpft und glacirt. Etwas Hühnerfarce streicht man $^1/_2$ Centimeter hoch auf einem Blech aus, macht sie gar und sticht sie mit einem runden Ausstecher aus. Hiermit garnirt man das Fleisch auf beiden Seiten, indem man zwischen die Farceplatten Zungenscheiben von gleicher Grösse legt. An die Ecken kommen kleine runde Trüffeln. Der Fond wird entfettet, mit brauner Sosse verkocht und nebenbei gegeben.

— de veau à la genevoise. — auf genfer Art.
Zwiebelscheiben lässt man mit Speck und Schinken anrösten, fügt Trüffel- und Champignon-Abfälle hinzu, sowie etwas Petersilie, Lorbeerblatt und Thymian, füllt Weisswein auf und kocht es kurz. Hiermit bedeckt man eine Kalbsnuss, welche mit Schinkenstreifen durchzogen und gespickt ist, und wickelt sie in ein Schweinsnetz. Hierauf dämpft man das Fleisch wie gewöhnlich. Bevor es ganz weich ist, giebt man noch rund ausgebohrte rohe Kartoffeln dazu, welche dann als Garnitur dienen. Das Fleisch wird vor dem Anrichten ausgewickelt und glacirt. Der entfettete Fond wird als Sosse gegeben.

— de veau et jambon aux tomates. — und Schinken mit Tomaten.
Die Kalbsnuss wird mit Schinkenstreifen durchzogen, mit in Butter geschwitzten Gemüsen bedeckt, mit Speckscheiben und Butterpapier um-

wickelt und gebraten. Man garnirt mit gratinirten Tomaten und Schinkenscheiben und giebt Madeira-Sosse nebenbei.

Noix de veau à la jardinière. Kalbsnuss nach Gärtnerin Art.
Die Kalbsnuss wird gespickt, gedämpft und glacirt. Man garnirt sie mit kleinen Bouquets von Schoten, Carotten, grünen Bohnen, Blumenkohl und anderen jungen Gemüsen. Der entfettete Fond, mit brauner Sosse verkocht, dient als Sosse.

— de veau à la lyonnaise. — auf lyoner Art.
Die Kalbsnuss wird mit Speck- und Schinkenstreifen durchzogen und mit viereckigen Trüffelstiften gespickt. Nachdem das Fleisch gedämpft ist, richtet man es auf einer Reisunterlage an und garnirt mit Champignons, gefüllten Zwiebeln, Maronen und Artischockenböden.

— de veau à la lyonnaise. — auf lyoner Art.
Die Kalbsnuss wird gespickt, mit Gemüsen und Madeira marinirt und gedämpft. Man garnirt mit glacirten Zwiebeln, rund ausgebohrten Rüben und Maronen und giebt den eingekochten Fond als Sosse.

— de veau à la paisane. — auf bäuerische Art.
Die Kasserolle wird mit Butter ausgestrichen und mit mageren Speckscheiben belegt; hierauf legt man die gespickte Nuss, bratet sie an, füllt mit Jus auf und fügt Carotten und kleine Zwiebeln hinzu, welche mit dem Fleisch gar werden müssen und sammt dem Speck als Garnitur dienen.

— de veau aux petits pois. — mit Schoten.
Die Kalbsnuss wird mit Schinkenstreifen durchzogen und gespickt. Magerer Speck wird in Scheiben geschnitten, in Butter geröstet, in der Butter das Fleisch angebraten und dann mit kräftiger Brühe gedämpft. Kurz bevor das Fleisch weich ist, schüttet man frische Schoten und die Speckstücke dazu und lässt alles mit einander gar werden.

— de veau aux petits pois. — mit Schoten.
Die Kalbsnuss wird gespickt und gedämpft. Man garnirt sie mit jungen Schoten und Kartoffel-Croquetten und giebt den eingekochten Fond als Sosse.

— de veau à la provençale. — auf provenzalische Art.
Die Nuss wird gespickt, marinirt und gedämpft. Man garnirt mit Artischockenböden, Champignons und Oliven und giebt eine braune, mit dem entfetteten Fond verkochte Sosse nebenbei.

— de veau à la provençale. — auf provenzalische Art.
Wird ebenso bereitet wie die Nuss auf bäuerische Art, nur fügt man etwas Knoblauch hinzu und zum Schluss einige ausgedrückte und in vier Theile geschnittene Tomaten.

Noix de veau à la Soubise. **Kalbsnuss nach Soubise.**
Die Kalbsnuss wird gespickt, gebraten und auf einer Schicht Zwiebelpüree angerichtet. Nebenbei giebt man kräftige Kalbsjus.

— de veau à la Soubise. **— nach Soubise.**
Die Nuss wird gespickt, gedämpft und glacirt. Der Fond wird entfettet und eingekocht als Sosse gegeben und das Fleisch auf einem Püree von Zwiebeln angerichtet.

— de veau à la suzeraine. **— nach Lehnsherren Art.**
Die Nuss wird mit Trüffeln und Schinken gespickt, gedämpft und glacirt. Man garnirt mit gefüllten Gurken und Tomaten und kleinen Saucischen. Der Fond wird entfettet und mit Tomatenpüree eingekocht.

— de veau en tortue. **— als Schildkröte.**
Die Nuss wird mit Speck und Trüffeln durchzogen, marinirt und mit rohem Schinken gedämpft. Man garnirt mit einem Ragout von Schildkrötenfleisch, Champignons und Trüffeln und giebt Schildkröten-Sosse nebenbei.

— de veau à la tragédienne. **— auf Tragödin Art.**
Die Nuss wird zurecht gemacht, mit einem Colonnen-Ausstecher hin und wieder durchstochen, und in die Löcher frische Gänseleber gefüllt. Nachdem das Fleisch obenauf mit Speck gespickt ist, wird es gedämpft. Man garnirt mit Bouquets von verschiedenen ausgestochenen Gemüsen und mit grünen Spargelspitzen und giebt den entfetteten und eingekochten Fond als Sosse.

— de veau à la Victor Emanuel. **— nach Victor Emanuel.**
Die Kalbsnuss wird mit Speckstreifen und Streifen von Fasanen- oder Rebhühnerfilets durchzogen, mit Gemüsen und Madeira marinirt und gedämpft. Man garnirt mit einem Ragout von Wildklössen, Champignons, Hühnerlebern und Hahnenkämmen. Der Fond wird mit den Wildknochen und brauner Sosse verkocht und dazu gegeben.

Oreilles de veau à la Périgord. **Kalbsohren mit Trüffeln.**
Die Ohren werden gut gereinigt und in weisser Brühe und Weisswein weich gekocht. Man richtet sie auf einer Reisunterlage aufrecht stehend an, legt in jedes Ohr eine Trüffel und garnirt ringsherum mit einem weissen Ragout von Hahnenkämmen, Trüffeln, Champignons und Klössen. Nebenbei giebt man braune Sosse, mit dem Trüffel- und Champignonfond verkocht.

Palais de boeuf à la crème. **Ochsengaumen mit Sahne.**
Der Gaumen wird, nachdem er weich gekocht ist, mit Bechamel-Sosse vermischt.

Palais de boeuf farcis. **Gefüllter Ochsengaumen.**

Der Gaumen wird blanchirt, mit Bratwurstfleisch gefüllt und gedämpft. Nebenbei giebt man Teufels-Sosse.

— de boeuf à l'italienne. **Ochsengaumen auf italienische Art.**

Der Gaumen wird in guter Jus gedämpft und mit italienischer Sosse servirt.

— de boeuf à la lyonnaise. **— auf lyonner Art.**

Der Gaumen wird gekocht, wenn er erkaltet ist, in Scheiben geschnitten und mit Zwiebelscheiben in Butter gebraten. Man bestreut das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Petersilie und schärft es mit Citronensaft.

— de boeuf à la poulette. **— in weisser Sosse.**

Der Ochsengaumen wird in Brühe gekocht, geschnitten und in weisser, mit gehackter Petersilie vermischter Sosse geschwenkt.

Pascaline d'agneau. **Ostergericht von Lamm.**

Zwei ausgelöste Lammblätter werden mit Farce gefüllt und in Entenform dressirt. Nachdem sie blanchirt und abgekühlt sind, spickt man sie und dämpft sie weich. Sie werden auf einer Reisunterlage angerichtet und mit Lammfüssen nach Villeroi, glacirten Lammmilchern, Lammzungen, ausgebackenen Lammohren und Champignons garnirt. Nebenbei giebt man braune, mit dem entfetteten Lammfond verkochte Sosse.

— de veau. **— von Kalbfleisch.**

Eine kleine Kalbsbrust wird gefüllt, gedämpft, glacirt und auf einer Reisunterlage angerichtet. Man garnirt an den Seiten mit gedämpften und gespickten Kalbscoteletten, sautirten Kalbsleberscheiben, mit Kalbsmilch nach Villeroi, gekochtem Kopfsalat, Kalbsbrägen und ausgebackenen Amouretten. Die einzelnen Garnituren hält man durch gepökelte Kalbszungen auseinander. Nebenbei giebt man eine leicht gebundene Madeira-Sosse.

Paté de veau à l'anglaise. **Kalbfleischpastete auf englische Art.**

Man schneidet ein Kalbsnierenstück ohne Knochen in Scheiben, würzt diese und legt sie in eine viereckige Porzellanschüssel, indem man zwischen jede eine Scheibe Schinken legt. Man giebt etwas kalte Jus und gehackte Chalotten dazu, bedeckt die Pastete mit Blätterteig und backt sie langsam im Ofen.

Paupiettes de filet de boeuf. **Gerollte Rinder-Schnitten.**

Aus einem Filet schneidet man handbreite Scheiben, füllt sie mit Kräuterfarce, rollt sie auf nnd dämpft sie mit brauner Sosse und Weisswein. Der Fond wird entfettet und mit Tomatenpüree eingekocht.

Pièce de boeuf braisé à la lorraine. **Gedämpftes Rinderstück auf lothringer Art.**

Das Schwanzstück wird geschmort. Man garnirt mit kleinen Kugeln von Kohl, legt auf jede eine viereckige Speckscheibe und zwischen die Kugeln

rund ausgebohrte und glasirte Wasserrüben. Als Sosse giebt man den entfetteten Fond mit brauner Sosse verkocht.

Pièce de boeuf, glacé à l'allemand. — **Glacirtes Rinder-Schwanzstück auf deutsche Art.**
Das Schwanzstück wird gedämpft, in dem entfetteten Fond glacirt und mit Rosenkohl und Maronen garnirt. Nebenbei giebt man Kartoffelpüree und den mit brauner Sosse verkochten Fond.

— de boeuf glacé à la flamande. — **Rinder-Schwanzstück auf flämische Art.**
Das Fleisch wird, mit Madeira und Bouillon gedämpft, glacirt und mit grossen Carotten, Rüben, gekochten Speckscheiben und Kohl garnirt. Der Fond wird entfettet, mit brauner Sosse eingekocht und nebenbei gegeben.

— de boeuf glacé à la jardinière. — **Rinder-Schwanzstück nach Gärtnerin Art.**
Das Fleisch wird mit Gemüsen, guter Bouillon und Weisswein gedämpft und nachdem der Fond entfettet, in demselben glacirt. Man garnirt mit verschiedenen Gemüsen und verkocht den Fond mit brauner und Tomaten-Sosse.

— de boeuf glacé sauce raifort. — **Rinder-Schwanzstück mit Meerrettig-Sosse.**
Das Fleisch wird gedämpft, glacirt und mit Meerrettig-Sosse zu Tisch gegeben.

— de boeuf au maccaroni. — **Rinder-Schwanzstück mit Maccaroni.**
Ein ausgelöstes Rinder-Schwanzstück wird gekocht. Man giebt Maccaroni und Tomaten-Sosse nebenbei.

— de boeuf salé à l'allemand. — **Rinder-Pökelfleisch auf deutsche Art.**
Das Fleisch wird gekocht und mit Sauerkohl, Kartoffelpüree und Madeira-Sosse servirt.

Poitrine de veau farcie aux concombres. — **Gefüllte Kalbsbrust mit Gurken.**
Die Kalbsbrust wird ausgelöst, mit Kalbfleischfarce gefüllt, mit Wurzelwerk weich gedämpft und dann glacirt. Man garnirt mit gedämpften Gurken und giebt den entfetteten und eingekochten Fond als Sosse.

— de veau à la Soubise. — **Kalbsbrust nach Soubise.**
Die Kalbsbrust wird mit Fleischfarce, welcher Zwiebelpüree beigemischt ist, farcirt, gedämpft und mit Kartoffelcroquetten garnirt. Soubise-Sosse giebt man nebenbei.

Porterhouse Steak. **Bierhaus-Rinderschnitte.**
Die Steaks werden aus der Oberschale fingerdick geschnitten, geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut und in Butter gebraten. Dazu giebt man gekochte oder gebratene Kartoffeln.

Quartier d'agneau à l'anglaise. **Lammviertel auf englische Art.**
Das Lammviertel wird gebraten, mit jungen Gemüsen garnirt und eine englische Minz-Sosse dazu gegeben.

— de marcassin à l'allemande. **Wildschweinskeule auf deutsche Art.**
Die Keule wird mit Gemüsen und Weisswein gedämpft und glacirt. Der Fond wird mit brauner Sosse verkocht und mit etwas Johannisbeergelee vermischt. Man garnirt mit Maronen, Oliven und Kartoffelcroquetten.

— de porc demi-salé à la valencienne. **Halbgesalzener Schweineschinken auf valenzer Art.**
Der Schinken wird acht Tage gepökelt, mit Wurzelwerk eingesetzt, etwas angeschwitzt, mit Weisswein aufgefüllt und gedämpft. Man garnirt ihn mit Risoto, welcher mit klein geschnittenen Artischockenböden, gehacktem Schinken, Champignons und kleinen Würstchen vermischt ist, und giebt Madeira-Sosse dazu.

— de porc salé à la flamande. **Gepökelter Schweineschinken auf flämische Art.**
Der Schinken wird gar gekocht, mit etwas gutem Essig und Tafelbouillon eingesetzt und nachdem die Schwarte entfernt ist, glacirt. Man garnirt mit Maronen und Rosenkohl. Der Fond wird entfettet und mit brauner Sosse vermischt.

— de porc salé à la valencienne. **— Schweineschinken auf valenzer Art.**
Der gepökelte Schinken wird zu dreivierteln gar gekocht, dann mit Wurzelwerk, guter Jus und Weisswein eingesetzt und gedämpft. Man garnirt mit Risoto und gefüllten Tomaten und giebt eine mit Tomatenpüree verkochte und mit rothem Pfeffer geschärfte Madeira-Sosse dazu.

— de veau à l'allemande. **Kalbsviertel auf deutsche Art.**
Eine Kalbskeule wird mit sauerer Sahne gebraten und Bechamel-Kartoffeln dazu gegeben.

Queue de boeuf à la genoise. **Ochsenschwanz auf genueser Art.**
Der Ochsenschwanz wird in Stücke geschnitten und in halb Butter, halb Oel mit etwas Schinkenwürfel und einer Zehe Knoblauch angebraten. Man füllt dann Bouillon und Tomatenpüree auf und lässt ihn im Ofen weich kochen. Man garnirt mit grünem Spargel und Ravioli und giebt den entfetteten Fond, gut eingekocht, nebenbei.

Queue de boeuf grillé à l'alsatienne. **Gerösteter Ochsenschwanz auf elsasser Art.**

Der Ochsenschwanz wird in Stücke getheilt, weich gedämpft und wenn er erkaltet ist, in zerlassener Butter und geriebener Semmel umgekehrt und auf dem Rost gebraten. Man garnirt mit Sauerkohl und giebt den eingekochten Fond als Sosse.

— de boeuf en hochepot. **Ochsenschwanz mit Gemüsen.**

Der Ochsenschwanz wird in Stücke geschnitten, blanchirt, mit Gemüsen eingesetzt und mit Bouillon aufgefüllt. Nachdem die Brühe kurz eingekocht ist, füllt man wieder halb Weisswein, halb Bouillon auf und kocht das Fleisch darin weich. Nachdem der Fond entfettet und eingekocht ist, glacirt man das Fleisch damit, richtet es an und garnirt es mit Carotten, Rüben, Kopfsalat und kleinen Zwiebeln. Den Fond verlängert man mit Tomaten-Sosse und giebt ihn nebenbei.

— de boeuf à la jardinière. **— mit Gemüsen.**

Der Ochsenschwanz wird in Madeira gedämpft und mit allerlei jungen Gemüsen garnirt.

— de boeuf à la Navarin. **— nach Navarin.**

Der Ochsenschwanz wird in Stücke geschnitten, in Butter angeröstet und mit Brühe und Madeira-Sosse aufgefüllt. Nachdem das Fleisch ziemlich weich geworden, thue man kleine Zwiebeln, Carotten, junge Schoten und kleine Kartoffeln hinzu und lässt es ganz gar werden. Vor dem Anrichten wird die Sosse entfettet.

— de mouton braisé. **Gedämpfter Hammelschwanz.**

Die Hammelschwänze werden mit Wurzelwerk angeröstet, mit Madeira und brauner Sosse aufgefüllt und gedämpft. Den entfetteten Fond giebt man als Sosse und Endiviengemüse als Garnitur.

— de mouton frits. **Gebackener Hammelschwanz.**

Die Schwänze werden panirt und in Fett ausgebacken. Man giebt Tomaten-Sosse nebenbei.

— de mouton grillé. **Gerösteter Hammelschwanz.**

Die Hammelschwänze werden mit Butter und Semmel panirt, geröstet und mit Sardellenbutter oder einer Haushofmeister-Sosse servirt.

— de veau à la Marengo. **Kalbsschwanz nach Marengoer Art.**

Die Kalbsschwänze werden mit Zwiebeln in Oel angeröstet und mit Weisswein und Tomaten-Sosse gedämpft. Zuletzt fügt man noch frische Champignons hinzu und garnirt mit herzförmigen gerösteten Brodkrusten und gebackenen Eiern.

Ragout de mouton à la bourgeoise. **Hammelragout auf bürgerliche Art.**

Das Fleisch wird in Stücke geschnitten, angebraten, mit brauner Sosse aufgefüllt und, nachdem das Ragout mit kleinen Zwiebeln, Carotten, weissen Rüben und einem Petersilienbouquet garnirt ist, weich gekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten thut man Kartoffeln dazu und zum Schluss junge Schoten.

Roastbeef à la Westmoreland. **Rinderbraten nach Westmoreland.**

Das Roastbeef wird gebraten. Garnitur: Gefüllte Tomaten, Griescroquetten mit Morcheln gefüllt, neue Kartoffeln, Schoten und in sauerer Sahne gekochte Gurken. Nebenbei giebt man braune Sosse mit Worchestershire-Sauce verkocht.

Rumsteak à la béarnaise. **Rindfleisch-Schnitten auf bearner Art.**

Die Rumsteaks werden aus der Keule, und zwar aus der Nuss, zwei bis drei Centimeter stark geschnitten, geklopft, gewürzt und geröstet oder in der Pfanne gebraten. Man giebt Kartoffeln und bearner Sosse nebenbei.

Selle d'agneau à l'alsacienne. **Lammrücken auf elsasser Art.**

Der gebratene Lammrücken wird mit Gänseleberscheiben und mit rund ausgebohrten, in geklärter Butter gebratenen und dann in Tafelbouillon geschwenkten Kartoffeln garnirt. Nebenbei giebt man bearner Sosse.

— d'agneau favorite. **— auf Favoritin Art.**

Der Rücken wird gebraten. Garnitur: Gänseleberscheiben in Butter gebraten, Trüffeln und Spargelspitzen. Demi-glace, mit Tomatenpüree verkocht, nebenbei.

— d'agneau à la Marguerite. **— nach Margarethe.**

Der Rücken wird gebraten und mit gefüllten Gurken garnirt. Madeira-Sosse nebenbei.

— d'agneau niçoise. **— auf Nizzaer Art.**

Der gebratene Rücken wird mit sautirten halben Tomaten und streifig geschnittenen grünen Bohnen garnirt. Nebenbei giebt man fines herbes-Sosse.

— d'agneau Petit-Duc. **— auf Herzogs Art.**

Der Rücken wird gebraten. Garnitur: Kleine Blätterteig-Pasteten mit Hühnerpüree, Trüffeln, Hahnenkämme und grüne Spargelspitzen. Als Sosse giebt man zerlassene Tafelbouillon mit Butter aufgezogen.

— d'agneau à la printanière. **— auf Frühlings Art.**

Der Rücken wird gebraten und mit allerlei jungen Gemüsen garnirt. Nebenbei giebt man klare Jus.

Selle d'agneau à la Reine. **Lammrücken nach Königin Art.**
Der Rücken wird nebst den Keulen gebraten und mit Artischockenpüree in Teigkrusten und kleinen Blätterteigpasteten, mit Champignons gefüllt, garnirt.

— de marcassin en croûte. **Wildschweinsrücken mit Kruste.**
Der Rücken wird gedämpft, geschnitten, mit einer Lage von geriebenem, in Butter und Rothwein geröstetem Schwarzbrod bedeckt und gratinirt. Nebenbei giebt man Cumberland-Sosse.

— de mouton braisé à la paysane. **Gedämpfter Hammelrücken auf Bauern Art.**
Der Hammelrücken wird mit Wurzelwerk gedämpft. Den entfetteten Fond kocht man mit brauner Sosse und etwas Burgunder ein. Man garnirt mit Gurken, glasirten Zwiebeln und Carotten.

— de mouton à la bretonne. **Hammelrücken auf bretagnische Art.**
Der Hammelrücken wird gespickt und gedämpft. Man garnirt das Fleisch mit einem Püree von weissen Bohnen und giebt eine bretagnische Sosse dazu.

— de mouton à la chartreuse. **— nach Carthäuser Art.**
Der Rücken wird gedämpft und mit kleinen Chartreusen, grünen Bohnen, Schoten und kleinen Bündchen grüner Spargelspitzen garnirt. Nebenbei giebt man Sahnen-Sosse, welche mit dem eingekochten und entfetteten Fond vermischt ist.

— de mouton à la duchesse. **— auf Herzogin Art.**
Der Rücken wird gebraten und an den Seiten mit flachen, unpanirten Kartoffelcroquetten garnirt. An die Spitzen kommen kleine, mit Spinat gefüllte Rissoles. Nebenbei giebt man Madeira-Sosse.

— de mouton glacé. **Glacirter Hammelrücken.**
Der Hammelrücken wird gespickt, gedämpft und mit dem entfetteten und eingekochten Fond glacirt. Man garnirt mit Maronenpüree und giebt den Fond, mit brauner Sosse verkocht, nebenbei.

— de mouton au gratin. **Bekrusteter Hammelrücken.**
Der Rücken wird gedämpft und nachdem er erkaltet ist, geschnitten. Man legt ihn wieder zusammen, nachdem zwischen jede Scheibe etwas Zwiebelpüree gestrichen ist. Hierauf überzieht man das Fleisch mit der gleichen Masse und backt den Rücken im Ofen. Man garnirt mit kleinen Reistimbales und giebt den entfetteten und eingekochten Fond als Sosse.

— de mouton au gratin. **Gratinirter Hammelrücken.**
Der Rücken wird gedämpft, geschnitten und mit kurz eingekochter

Bechamel-Sosse bedeckt. Man bestreut ihn mit Käse und Semmel und gratinirt ihn. Als Garnitur giebt man Artischockenpüree und den entfetteten Fond als Sosse.

Selle de mouton à la Lafayette. Hammelrücken nach Lafayette.
Der Rücken wird gebraten, der Fond mit Madeira abgekocht und dann mit brauner Sosse eingekocht. Garnitur: Gefüllte Tomaten, Schotenpüree, Croquettes von Maronen, Artischockenböden und Carotten.

— de mouton pané à l'anglaise. Bekrusteter Hammelrücken auf englische Art.
Der Rücken wird weich gedämpft und die Fettschicht entfernt. Man schmilzt dann Butter, vermischt sie mit einigen Eigelben, bestreicht damit das Fleisch und bestreut es mit geriebener Semmel. Hierauf gratinirt man den Rücken und giebt klare, kräftige Hammeljus nebenbei.

— de mouton à la piémontaise. Hammelrücken auf piemontesische Art.
Der Rücken wird gespickt und gebraten. Man garnirt mit Risoto, welcher mit gehackten Trüffeln bestreut wird. Nebenbei Madeira-Sosse.

— de mouton, purée de marrons. — mit Maronenpüree.
Der Rücken wird gespickt und gebraten. Man garnirt mit Maronenpüree in Teigkrusten und giebt eine demi-glace nebenbei.

— de mouton à la Roseberry. — nach Roseberry.
Der Rücken wird gebraten. Garnitur: Gefüllte Tomaten, Griescroquetten mit Morcheln gefüllt, neue Kartoffeln, Schoten und in saurer Sahne gekochte Gurken. Nebenbei giebt man braune Sosse mit Worchestershire-Sosse verkocht.

— de présalé à la française. — auf französische Art.
Der Rücken wird gebraten und mit gedämpften Selleriestauden, Schmorgurken und gefüllten Zwiebeln garnirt. Madeira-Sosse giebt man nebenbei.

— de veau à l'anglaise. Kalbsrücken auf englische Art.
Der Rücken wird ungespickt gebraten. Man garnirt mit Schinkenscheiben, Schoten und mit Spinat in Blätterteigkrusten gefüllt.

— de veau à la bâloise. — auf Baseler Art.
Der Rücken wird gespickt und gebraten. Man garnirt mit farcirten Morcheln und grünen Bohnen und legt zwischen je zwei Morcheln eine Scheibe Niere. Recht kräftige klare Jus giebt man nebenbei.

— de veau à la Duchesse. — auf Herzogin Art.
Der Rücken wird mit Trüffeln gespickt. Man garnirt mit Spargelköpfen, Kartoffelcroquetten und der Niere. Eine weisse Champignon-Sosse giebt man nebenbei.

Selle de veau farci. **Gefüllter Kalbsrücken.**

Der Rücken wird von unten ausgelöst, ohne die Haut zu verletzen, und mit Godiveaufarce, welcher man gehackte Kräuter beimischt, gefüllt. Nachdem das Fleisch gerollt und gebunden ist, wird es gedämpft und mit Gemüsen garnirt. Madeira- oder Tomaten-Sosse giebt man nebenbei.

— de veau à la parisienne. **Kalbsrücken auf pariser Art.**

Der Rücken wird gespickt und gebraten. Man garnirt mit Spargelspitzen und mit der in Scheiben geschnittenen Niere. Nebenbei Madeira-Sosse.

— de veau à la russe. **— auf russische Art.**

Der Rücken wird gespickt und gebraten. Man garnirt ihn mit kleinen Bouquets von glacirten Zwiebeln, Tomaten, Blumenkohl, Schoten und Cromesquis, welche mit Kalbsmilch gefüllt sind, und giebt Tomaten-Sosse dazu.

Tête de veau à l'indienne. **Kalbskopf auf indische Art.**

Der Kalbskopf wird in Stücke geschnitten und weich gekocht. Man richtet ihn auf einer Unterlage von Curryreis an, garnirt mit grossen Hühnerklössen und Champignons und giebt eine Curry-Sosse darüber und nebenbei.

— de veau à la maréchale. **— auf Marschallin Art.**

Der Kalbskopf wird auf einer ovalen Reiskrustade angerichtet, mit ganzen Trüffeln, Champignons, kleinen Hühnerklössen und gespickter Kalbsmilch garnirt und weisse, mit Trüffelschalen und Champignonfond verkochte Sosse dazu gegeben.

— de veau à la Medicis. **— nach Medicis.**

Der Kalbskopf wird sauber angerichtet und mit einem Ragout von Trüffeln, Champignons, kleinen Klössen und Hahnenkämmen, in weisser Sosse geschwenkt, garnirt.

— de veau à la poulette. **— mit Petersilien-Sosse.**

Der Kopf wird wie gewöhnlich gekocht und mit Petersilien-Sosse gegeben.

— de veau en tortue. **— als Schildkröte.**

Der ausgelöste Kalbskopf wird blanchirt, in runde oder viereckige Stücke geschnitten und in einem weissen Fond weich gekocht. Man richtet die Stücke in einer Brod- oder Reiskrustade an, giebt eine Schildkröten-Sosse darüber und garnirt ringsherum mit kleinen Bouquets von Champignons, Trüffeln, Oliven, Hühnerklössen und Pfeffergurkenkugeln. Den Brägen schneidet man in Scheiben und legt ihn oben auf.

Tournedos à la Benjamin. **Rinderschnittchen nach Benjamin.**

Die Beefsteaks werden auf geröstete Brodkrusten gelegt, obenauf ein gefüllter, grosser Champignon, und das Ganze wird mit Madeira-Sosse, welche mit Tomatenpüree verkocht ist, begossen.

— à la bretonne. **— auf bretagnische Art.**

Die Beefsteaks werden gebraten und auf runden, gerösteten und mit Zwiebelpüree bestrichenen Brodkrusten angerichtet. Man sossirt mit Bechamel-Sosse, welche mit rothem Pfeffer verkocht ist.

— à la Choiseul. **Lendenschnittchen nach Choiseul.**

Kleine Beefsteaks, englisch gebraten, auf Artischockenböden angerichtet. Obenauf ein gefüllter Champignon gelegt und Tomaten-Sosse darüber gegeben.

— à la Colbert. **Rinderschnittchen nach Colbert.**

Die Beefsteaks werden gebraten und auf flache Hühnercroquetten von gleicher Grösse gelegt, obenauf legt man ein gebackenes Ei und darauf eine Trüffelscheibe. Das Ganze wird mit Colbert-Sosse begossen.

— à la Parmentier. **— nach Parmentier.**

Kleine Beefsteaks werden gebraten, auf einem flachen Kartoffelcroquet von gleicher Grösse angerichtet, obenauf ein mit gehacktem Schinken und Bechamel-Sosse gefüllter und gratinirter Artischockenboden gelegt und das Ganze leicht mit Madeira-Sosse begossen.

— à la Quirinal. **— nach dem Quirinal.**

Mittelgrosse Beefsteaks werden gebraten und auf gleichgrosse geröstete Brodcroutons gelegt. Auf jedes legt man eine dicke Scheibe Marks und einen Champignonkopf. Ringsherum garnirt man umschichtig mit Bouquets von Kartoffelstroh und Brunnenkresse, mit Salz und Essig angemacht. Nebenbei giebt man eine italienische Sosse mit etwas gehacktem Esdragon.

— à la Rossini. **— nach Rossini.**

Die Beefsteaks werden gebraten, auf einer gerösteten Brodscheibe angerichtet, darauf eine Scheibe Gänseleber und obenauf eine dicke Trüffelscheibe gelegt. Das Ganze begiesst man mit Madeira-Sosse, welche mit Trüffelschalen verkocht ist.

— à la Saint-Germain. **— nach St. Germain.**

Die gebratenen Beefsteaks werden auf einen mit Champignonpüree gefüllten Artischockenboden gelegt und im Kranz angerichtet. In die Mitte füllt man ein Püree von jungen Schoten und giebt Madeira-Sosse nebenbei.

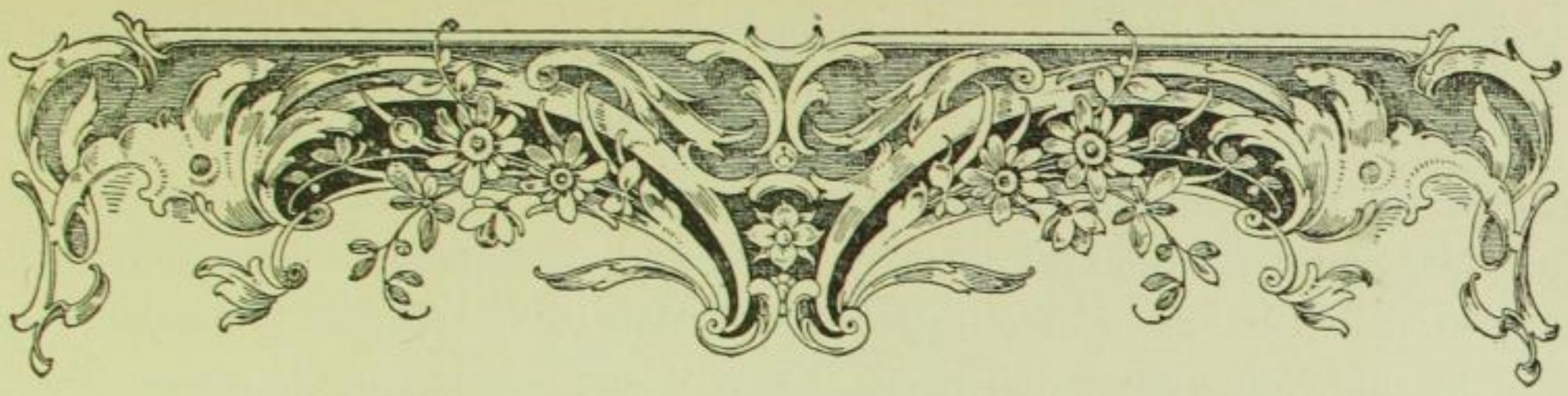
Tournedos à la Ventadour. Rinderschnittchen nach Ventadour.

Die Beefsteaks werden gebraten und, nachdem die Butter abgegossen ist, in etwas Madeira und Tafelbouillon geschwenkt. Man legt sie auf eine geröstete und mit Artischockenpüree bestrichene Brodkruste von gleicher Grösse und garnirt mit Ochsenmark- und Trüffelscheiben, sowie olivenförmig ausgebohrten, in Butter gebratenen Kartoffeln. Das Fleisch wird mit Colbert-Sosse bedeckt.

VII. Abtheilung.

Relevés de volaille et gibier.

Grosse Stücke von Wild und Geflügel.



Canard à la flamande. **Ente auf flämische Art.**

Die Ente wird gedämpft. Der entfettete Fond wird mit brauner Sosse eingekocht und in der Sosse lässt man dann saure, ausgesteinte Kirschen aufkochen. Man garnirt mit den Kirschen und giebt den Rest der Sosse nebenbei.

— à la napolitaine. **— auf neapeler Art.**

Die Ente wird gedämpft und mit ausgeschälten Apfelsinenvierteln garnirt. Der Fond wird entfettet, kurz eingekocht, mit brauner Sosse gebunden und über die Ente gegossen.

— aux navets. **— mit Rüben.**

Die Ente wird angebraten und mit dünner brauner Sosse aufgefüllt. Sobald sie halb gar ist, fügt man in Butter und Zucker angeröstete weisse Rüben hinzu und lässt beides zusammen gar werden. Die Ente wird mit den Rüben garnirt und die entfettete Sosse dazu gegeben.

— à la savoisienne. **— auf savoyer Art.**

Die Ente wird mit Speck und Zwiebeln angebraten und mit Jus und Citronensaft gedämpft. Zuletzt fügt man gereinigte, rohe Steinpilze hinzu und garnirt mit diesen, wenn alles gar ist, die Ente. Der Fond wird, mit Tomaten-Sosse verkocht, darüber gegeben.

Canetons à la fermière. **Junge Enten nach Pächterin Art.**

Die Enten werden mit vielem Wurzelwerk gedämpft und mit grossen Bohnen (Puffbohnen) garnirt. Den entfetteten Fond verkocht man mit brauner Sosse und giebt ihn dazu.

— à la lyonnaise. **— Enten auf lyoner Art.**

Man löst die Brustknochen aus und füllt die Enten mit Leberfarce. Hierauf werden sie gedämpft und mit glacirten Maronen, Zwiebeln und Oliven garnirt. Der Fond wird entfettet und mit brauner Sosse verkocht.

Canetons à la paysane. **Junge Enten auf Bauern Art.**

Magere Speckstücke werden angebraten und, nachdem sie herausgenommen, in dem Fett die Enten angebraten. Man füllt sie mit Weisswein und Jus auf, fügt später den Speck, sowie blanchirte Carotten, weisse Rüben und Schoten hinzu und lässt alles zusammen gar werden. Man garnirt das Fleisch mit den Gemüsen und etwas gedämpftem Wirsingkohl, verkocht den Fond mit brauner Sosse und giebt diese über die Enten.

— aux petits pois. **— Ente mit Schoten.**

Die Ente wird mit mageren Speckscheiben angebraten. Alsdann fügt man junge Erbsen, ein Petersilienbouquet und einige junge Zwiebeln hinzu und lässt Alles zusammen weich werden. Die Ente wird dann herausgenommen und das Gemüse mit Buttermehl gebunden.

Chapons à l'anglaise. **Kapaunen auf englische Art.**

Die Kapaunen werden gedämpft und mit Carotten, Schoten, grünen Bohnen, Blumenkohl und Spargel garnirt. Der Fond wird, mit Bechamel-Sosse verkocht, nebenbei gegeben.

— braisés à la Périgord. **Gedämpfte Kapaunen mit Trüffeln.**

Die Kapaunen werden gedämpft und mit dem entfetteten, kurz eingekochten Fond glacirt. Man garnirt mit ganzen Trüffeln und giebt braune, mit dem Fond und Trüffelschalen verkochte Sosse dazu.

— à la Chipolata. **Kapaunen mit Würstchen.**

Die Kapaunen werden gedämpft und glacirt. Man garnirt sie mit glacirten Zwiebeln, Maronen, Champignons und kleinen Würstchen und giebt Madeira-Sosse dazu.

— à la Dame-Blanche. **— nach weisser Damen Art.**

Die Kapaunen werden gedämpft und mit Champignons und Trüffeln garnirt. Der Fond wird, mit weisser Sosse und Paprika verkocht, dazu gegeben.

— à la financière. **— nach Geldmänner Art.**

Die Kapaunen werden gedämpft, glacirt und mit Champignons, Trüffeln, Hühnerklössen und Gänseleberscheiben garnirt. Der Fond wird mit brauner Sosse und Trüffelschalen verkocht und dazu gegeben.

— à la française. **— auf französische Art.**

Die Kapaunen werden ausgelöst, mit Krebsfarce gefüllt und gedämpft. Man garnirt sie mit Gänseleberscheiben, Trüffeln und Champignons. Der Fond wird, mit Trüffelschalen und weisser Sosse verkocht, dazu gegeben.

— à l'indienne. **— auf indische Art.**

Die Kapaunen werden gedämpft und mit Curryreis garnirt. Curry-Sosse giebt man nebenbei.

Chapons à la lyonnaise. **Kapaunen auf lyoner Art.**

Die Kapaunen werden gebraten und mit Oliven und glacirten Maronen garnirt. Nebenbei giebt man lyoner Sosse.

— à la normande. **— auf normännische Art.**

Die Kapaunen werden mit Krebsfarce gefüllt, gedämpft und mit Reis garnirt. Krebs-Sosse giebt man nebenbei.

— à la parisienne. **— auf pariser Art.**

Die Kapaunen werden ausgelöst, mit Hühnerfarce gefüllt und mit grossen Klössen, Ochsenzunge und Spargelspitzen garnirt. Der Fond wird, mit Champignonschalen und weisser Sosse verkocht, dazu gegeben.

— poêlées au riz. **Gedämpfte Kapaunen mit Reis.**

Die Kapaunen werden mit Speck bewickelt, mit Gemüsen eingesetzt und mit fetter Brühe gedämpft. Man garnirt sie mit Reis, in kleinen Bechern geformt, ganzen Trüffeln und mit einem weissen Ragout von Hahnenkämmen, Champignons und Hühnerklössen. Der entfettete Fond wird, mit weisser Grundsosse verkocht, nebenbei gegeben.

— à la Soubise. **Kapaunen nach Soubise.**

Die Kapaunen werden gedämpft und mit Champignons und Hühnerklössen, welche mit Zwiebelpüree gefüllt sind, garnirt. Nebenbei giebt man Soubise-Sosse.

— à la toulouse. **— auf toulouser Art.**

Die Kapaunen werden gedämpft und auf einem ovalen Farcerand angerichtet. In die Mitte füllt man ein Ragout von Trüffeln, Champignons, Gänseleberscheiben, kleinen Hühnerklössen und Hahnenkämmen, garnirt die Spitzen mit Zungenscheiben und giebt weisse Sosse dazu.

— à la Villars. **— nach Villars.**

Die Kapaunen werden gedämpft und mit Bouquets von Kalbsmilch, Champignons und Hahnenkämmen garnirt; zwischen jedes Bouquet legt man ausgezackte Zungenscheiben. Dazu giebt man weisse, mit dem Fond und den Champignonschalen verkochte Sosse.

Cimier de cerf à l'allemande. **Hirschrücken auf deutsche Art.**

Der Rücken wird gespickt, marinirt und gedämpft. Man bedeckt ihn dann mit einer Schwarzbrodkruste und giebt Kirschsosse nebenbei.

— de daim à la Chipolata. **Damwildrücken nach Chipolata.**

Der Rücken wird gespickt und gebraten. Man garnirt ihn mit einem braunen Ragout von Zwiebeln, Oliven, Maronen, Champignons, kleinen Würstchen und Carotten. Nebenbei giebt man Madeira-Sosse.

— de daim à l'écossaise. **— auf schottische Art.**

Der Rücken wird gespickt und gebraten und mit Kartoffelcroquetten garnirt. Nebenbei giebt man italienische Sosse.

Cimier de daim à la polonaise. Damwildrücken auf polnische Art.
Der Rücken wird gespickt und gebraten. Man garnirt ihn mit Trüffeln, gefüllten Champignons und Sauerkohl und giebt saure Sahnen-Sosse nebenbei.

Coq de bois. Birkhahn.
Der Birkhahn kann gedämpft oder gebraten und auf dieselbe Art wie Fasanen zubereitet werden. Die Gerichte nehmen dann denselben Namen an.

— de bruyère à la daube. Gedämpfter Auerhahn.
Der Auerhahn wird gespickt und mit Wurzelwerk, Kräutern und Weisswein gedämpft. Der Fond wird, mit brauner Sosse eingekocht, dazugegeben und der Auerhahn mit Maronen, Oliven, Macaroni, Trüffeln und dergleichen garnirt.

Cuisses de dinde à l'italienne. Puterkeulen auf italienische Art.
Die Keulen werden ausgelöst, mit Trüffelfarce gefüllt und zugenäht. Hierauf werden sie gedämpft, glacirt und auf einer Schicht Risotto angerichtet. Den entfetteten Fond verkocht man mit brauner Sosse und giebt ihn nebenbei.

— de dinde à la russe. — auf russische Art.
Die Keulen werden ausgelöst, mit Trüffelfarce gefüllt, in kleine Tücher gewickelt und gekocht. Man garnirt sie mit Geflügellebern, kleinen Klössen und Steinpilzen und giebt weisse, mit Champignonfond verkochte Sosse dazu.

Dinde à l'algérienne. Pute auf algerische Art.
Die Pute wird innen mit Krebsfarce und zwischen Haut und Fleisch mit Krebsbutter gefüllt, nachdem gedämpft. Man garnirt mit Krebsklössen, Champignons und Hummerfleisch und giebt Hummersosse dazu.

— aux cèleris. Puter mit Sellerie.
Der Puter wird gedämpft und mit gekochtem englischen Sellerie garnirt. Vorn legt man einen Kranz Zungenscheiben und giebt Madeirasosse dazu.

— à l'écarlate. Pute und Zunge.
Die Pute wird gedämpft und mit gemischten Gemüsen garnirt. Obenauf legt man eine in Scheiben geschnittene Ochsenzunge.

— farcie aux olives. Gefüllte Pute mit Oliven.
Die Pute wird mit kleinen ausgeschälten Oliven gefüllt, gespickt und gebraten. Die Füllung dient als Garnitur. Madeira-Sosse giebt man nebenbei.

— farcie à la portugaise. — Pute auf portugieser Art.
Die Pute wird ausgelöst und mit Fleischfarce, welcher man Trüffeln, Ochsenzunge und Schinken, in Würfel geschnitten, beigemischt hat,

gefüllt. Hierauf wird die Pute gedämpft und mit glacirten Zwiebeln, Maronen und gefüllten Oliven garnirt. Dazu giebt man braune, mit dem Fond verkochte Sosse.

Dinde à la financière. **Pute nach Geldmänner Art.**

Die Pute wird mit Farce von gestossenem Speck und Trüffelschalen gefüllt und gedämpft. Man garnirt mit Champignons, Trüffeln, Hahnenkämmen und grossen verzierten Hühnerklössen. Der Fond wird entfettet, mit brauner Sosse, Madeira und Trüffelschalen eingekocht und dazu gegeben.

— à la George Sand. **— nach George Sand.**

Die Pute wird mit gestossenem Hühnerfett und Trüffelschalen gefüllt. Man setzt sie mit Gemüsen ein, füllt guten Fond und etwas Cognac auf und dämpft sie weich. Man garnirt mit gekochtem englischen Sellerie und glacirten Kastanien und giebt den eingekochten und mit Arrow-root gebundenen Fond darüber.

— à l'imperiale. **Puter auf kaiserliche Art.**

Nachdem der Brustknochen ausgelöst ist, füllt man den Puter mit Trüffelfarce und dämpft ihn mit Gemüsen, Trüffelschalen und fetter Brühe. Man glacirt ihn mit dem entfetteten und kurz eingekochten Fond und garnirt mit Ochsenzunge, Trüffeln, Champignons und Hahnenkämmen. Nebenbei giebt man weisse, mit dem Fond und dem Champignonfond verkochte Sosse.

— à la jardinière. **Pute auf Gärtnerin Art.**

Die Pute wird mit Trüffelfarce gefüllt und gedämpft. Man garnirt sie mit Bouquets von glacirten Carotten, Blumenkohl, gedämpftem Kopfsalat, gefüllten Tomaten und Gurken und giebt weisse, mit dem entfetteten Fond verkochte Sosse dazu.

— à la Medicis. **Puter nach Medicis.**

Der Puter wird gedämpft und mit Krustaden, welche mit Krammetsvogelpüree gefüllt sind, garnirt. Der Fond wird mit Madeira, brauner Sosse und den Krammetsvogelknochen eingekocht und nebenbei gegeben.

— poêlée au maccaroni. **Gedämpfter Puter mit Macaroni.**

Der Puter wird gedämpft und glacirt, man garnirt ihn mit Macaroni und giebt Trüffelsosse nebenbei.

— à la provençale. **Pute auf provenzalische Art.**

Die Pute wird mit Maronen und mit in Butter gebratenen Würstchen gefüllt und gebraten. Man nimmt die Einlage als Garnitur und giebt braune Sosse, mit der Jus verkocht, nebenbei.

Dinde à la régence. **Puter auf Regenten Art.**

Der Puter wird gedämpft und mit Kalbsmilch, Trüffeln und Hahnenkämmen garnirt. Zwischen jede Gruppe legt man einen Krebs. Der Fond wird, mit Trüffelschalen und brauner Sosse verkocht, dazu gegeben.

— à la russe. **Pute auf russische Art.**

Die Pute wird mit Fleischfarce, welcher man gehackte Zwiebeln und Steinpilze, vorher in Butter geschwitzt, beigemischt hat, gefüllt. Man bestreicht eine passende Casserolle mit Butter, legt magere Speckwürfel, rohe Steinpilze und die Pute hinein und lässt sie zugedeckt gar werden. Die Pute wird mit den Pilzen und dem Speck garnirt, der Fond mit saurer Sahne eingekocht und darüber gegeben.

— à la toulouse. **— auf toulouser Art.**

Die Pute wird mit Trüffelfarce gefüllt und gebraten. Man garnirt sie mit gebratenen Wachteln und Trüffeln und giebt braune, mit Trüffelschalen verkochte Sosse nebenbei.

— truffé. **Getrüffelte Pute.**

Frischer Speck wird mit den Trüffelschalen gestossen, gewürzt und zum Füllen der Pute sammt den geschälten Trüffeln verwandt. Die Pute wird gebraten, mit den Trüffeln garnirt und leicht gebundene, kräftige braune Sosse mit Trüffelgeschmack dazu gegeben.

Dindonneaux à la Conti. **Junge Puter nach Conti.**

Die Puter werden mit Trüffelfarce gefüllt und gedämpft. Man garnirt sie mit Trüffeln, Hühnerklössen und Hahnenkämmen und giebt den Fond, mit Trüffelschalen und brauner Sosse verkocht, dazu.

— à la Reynière. **Puter nach Reynière.**

Die Puter werden gedämpft und mit dem entfetteten, kurz eingekochten Fond glacirt. Man garnirt sie an den Seiten mit Schinkenscheiben, Risotto und an den Enden mit Hahnenkämmen und Nieren und giebt Trüffelsosse nebenbei.

Estomacs de dinde à l'ambassadrice. **— auf Botschafterin Art.**

Die Keulen der Puter werden abgetrennt, ausgelöst, farcirt, gespickt und gedämpft. Von den Brüsten schneidet man die Rückenknochen ab, löst sie dann aus, füllt sie ebenfalls mit Farce und näht die Haut unten zusammen. Man spickt sie alsdann mit viereckigen Trüffelstiften, bedeckt sie mit Speckscheiben und macht sie mit Wurzelwerk und fetter Brühe gar. Man garnirt mit Hahnenkämmen, Champignons, Trüffeln, kleinen Klössen und den gedämpften Keulen, und giebt weisse, mit dem entfetteten Fond und Trüffelschalen verkochte Sosse dazu.

Faisans à l'alsacienne. **Fasanen auf elsasser Art.**

Die Fasanen werden gespickt und gedämpft. Man garnirt sie mit Sauerkohl, der mit Trüffeln vermischt ist und mit magerem Speck, welcher mit dem Kohl gekocht wurde. Der Fond wird mit brauner Sosse verkocht und, mit Trüffelscheiben vermischt, nebenbei gegeben.

— à la chartreuse. **— auf Carthäuser Art.**

Wirsingkohl kocht man mit geräucherter Wurst und einem Stück mageren Speck weich und füllt ihn in eine ovale Randform. Die Fasanen werden gedämpft auf der Bordüre angerichtet und mit gedämpftem Kopfsalat, dem Speck und der Wurst garnirt. In die Mitte füllt man gemischte Gemüse. Der Fond wird entfettet und, mit brauner Sosse verkocht, nebenbei gegeben.

— des gourmets. **— nach Feinschmecker Art.**

Gestossenen rohen Speck vermischt man mit dem würflig geschnittenen Fleisch einer Schnepfe und mehreren Trüffeln, welches man vorher gewürzt und mit einigen Löffeln Madeira marinirt hat. Hiermit füllt man die Fasanen, umwickelt sie mit einem Schweinsnetz und brät sie am Spiess. Man garnirt sie mit Schnepfenbrödchen und giebt braune, mit Trüffelschalen und Schnepfenknochen verkochte Sosse dazu.

— à la parisienne. **— auf pariser Art.**

Die Fasanen werden gebraten. Man garnirt sie mit ganzen Trüffeln, Artischockenböden, mit Gänseleberpüree gefüllt, und mit grossen Fasanenklössen. Nebenbei giebt man braune, mit Trüffelschalen und Fasanenknochen verkochte Sosse.

— à la silésienne. **— auf schlesische Art.**

Die Fasanen werden angebraten und in kochendem Sauerkohl gar gedämpft. Man garnirt sie mit dem Kohl, magerem gekochten Speck und Austern. Braune Sosse giebt man nebenbei.

Filets de daim à la portugaise. **Damwildfilets auf portugiesische Art.**

Die Filets werden gespickt, marinirt und gebraten. Man garnirt sie mit Oliven und giebt portugiesische Sosse dazu.

Lièvre farci à la châtelaine. **Gefüllter Hase nach Schlossherrin Art.**

Der Hase wird ausgenommen und gespickt. Man füllt ihn mit Fleischfarce, welcher die gehackte Leber und das Herz, sowie einige Hühnerlebern beigefügt sind. Nachdem der Bauch zugenäht ist, setzt man den Hasen mit Speck und Wurzelwerk ein und füllt mit Weisswein und brauner Sosse auf, um ihn langsam zu dämpfen. Die Sosse wird mit dem Hasenblut abgezogen und das Fleisch mit Champignons und Macaroni garnirt.

Oie aux marrons. **Gans mit Kastanien.**

Die Gans wird mit Wurzelwerk, etwas Fleischbrühe und Madeira gedämpft und mit glacirten Kastanien garnirt. Nebenbei giebt man mit dem entfetteten Fond verkochte Madeirasosse.

— sauvage à la choucroûte. **Wilde Gans mit Sauerkohl.**

Die Gans wird mit Kräutern ausgestopft und mit Gemüsen und etwas Rothwein gedämpft. Man richtet sie mit Sauerkohl an und giebt den, mit brauner Sosse verkochten Fond nebenbei.

— à la strassbourgeoise. **Gans auf strassburger Art.**

Die Gans wird mit Fleischfarce gefüllt und mit dem Gänsefett angebraten. Man füllt dann gute Brühe und Weisswein auf, fügt ein garnirtes Bouquet hinzu und lässt sie dämpfen. Man garnirt mit Maronen und Sauerkohl und giebt den entfetteten, mit brauner Sosse eingekochten Fond nebenbei.

Oisons à l'alsacienne. **Junge Gänse auf elsasser Art.**

Die Gänse werden mit Trüffelfarce gefüllt, mit gerösteten Gemüsen bedeckt, mit Speck bewickelt und gebraten. Man garnirt sie mit Sauerkohl, welchem einige Trüffeln beigemischt werden, mit kleinen gebratenen Würstchen und mit magerem Speck, welchen man mit dem Kohl gekocht hat. Madeira-Sosse giebt man nebenbei.

— à l'anglaise. **— Gänse auf englische Art.**

Die Gänse werden mit Semmelfarce, bestehend aus gehacktem Kalbstalg, eingeweichter Semmel und einigen Eiern, welche mit gehackten Zwiebeln, Petersilie und Minze gewürzt ist, gefüllt und gebraten. Man garnirt sie mit Kartoffeln und giebt Jus- oder Minz-Sosse dazu.

— à la Matignon. **— Gänse nach Matignon.**

Allerlei Wurzelwerk, Thymian, Lorbeerblätter und Petersilie röstet man mit Butter an und bedeckt damit die Gänse, bewickelt sie mit Butterpapier und bratet sie am Spiess oder im Ofen. Man garnirt mit glacirten Zwiebeln, kugelförmig ausgebohrten Carotten und kleinen Würstchen. Nebenbei giebt man Madeira-Sosse, welche mit einigen Löffeln voll Zwiebelpüree vermischt ist.

Outarde à la daube. **Gedämpfter Trappe.**

Der Trappe wird mit Speckstreifen durchzogen, gespickt und dann vierundzwanzig Stunden in Essig marinirt. Man setzt ihn in ein ovales Geschirr ein, lässt ihn angehen, füllt mit Weisswein und gutem Fond auf und lässt ihn weichdämpfen. Man garnirt mit glacirten Zwiebeln und Maronen. Der Fond wird entfettet, mit brauner Sosse eingekocht und dazu gegeben.

Perdreaux à la chartreuse. **Rebhühner auf Carthäuser Art.**

Die Rebhühner werden gebraten und auf einer Unterlage von Wirsingkohl

angerichtet. Man garnirt mit glacirten, rund ausgebohrten Carotten und weissen Rüben und mit magerem Speck, welcher in dem Kohl gekocht wurde. Nebenbei giebt man braune Sosse.

Perdreaux des chasseurs. **Rebhühner auf Jäger Art.**

Die Rebhühner werden mit Speck bebunden und angebraten. Man fügt dann kleine blanchirte Zwiebeln und Carotten, sowie in grosse Würfel geschnittenen rohen Schinken, ein garnirtes Bouquet und eine Zehe Knoblauch hinzu, füllt mit Marsalawein auf und lässt die Rebhühner gar werden. Den Fond verkocht man mit Tomatensosse und giesst ihn über die Rebhühner, welche mit den Gemüsen garnirt werden.

— aux choux. **— mit Kohl.**

Man kocht Wirsingkohl mit magerem Speck und einigen Würsten. Die Rebhühner werden angebraten, in dem Kohl mit gekocht und obenauf angerichtet. Der Speck und die Wurst dienen als Garnitur. Braune Sosse giebt man dazu.

— à la diplomate. **— auf Staatsmänner Art.**

Die Rebhühner werden mit Trüffelfarce gefüllt, gespickt und gebraten. Man garnirt sie mit Champignons, Oliven und Gänseleberklössen. Nebenbei giebt man Madeira-Sosse, mit Trüffelschalen und Tomatenpüree verkocht.

— aux olives. **— mit Oliven.**

Die Rebhühner werden gespickt, angebraten und mit Weisswein und Jus gedämpft. Man garnirt sie mit gefüllten Oliven und verkocht den Fond mit brauner Sosse.

— à la purée de lentilles. **— mit Linsenpüree.**

Die Rebhühner werden mit Wurzelwerk und Weisswein gedämpft und mit Linsenpüree garnirt. Der Fond wird, mit brauner Sosse verkocht, dazu gegeben.

— rouges truffes. **Getrüffelte rothe Rebhühner.**

Die Rebhühner werden wie die Puten gefüllt, gebraten auf einer Reisunterlage angerichtet und mit den Trüffeln garnirt.

Pigeons à l'espagnole. **Tauben auf spanische Art.**

Magere Speckwürfel röstet man in Butter an, nimmt sie dann heraus und brät in der Butter die Tauben an. Man fügt ein garnirtes Bouquet, einige Zwiebeln hinzu und füllt mit Fleischbrühe auf. Wenn die Tauben ziemlich gar sind, giesst man den Fond durch, legt die Tauben wieder hinein, giebt Reis und Paprika dazu und lässt alles zusammen gar werden.

— à l'italienne. **— auf italienische Art.**

Die Tauben werden gefüllt und gedämpft. Man garnirt sie mit Reiscroquetten und giebt italienische Sosse, mit dem entfetteten Fond verkocht, dazu.

Pigeons à la printanière. **Tauben auf Frühlings Art.**

Die Tauben werden mit Leberfarce gefüllt und dann gedämpft. Man garnirt sie mit allerlei jungen Gemüsen und giebt den mit brauner Sosse verkochten Fond dazu.

Pintades à l'allemande. **Perlhühner auf deutsche Art.**

Die Perlhühner werden gespickt, gedämpft und mit Sauerkraut und Austern garnirt. Braune Sosse, mit dem entfetteten Fond verkocht, giebt man nebenbei.

— à la sicilienne. **— auf sicilianische Art.**

Die Perlhühner werden gespickt und, mit Wurzelwerk und Speck eingesetzt, im Ofen gar gemacht. Man garnirt sie mit blanchirter, in grosse Würfel geschnittener und in trockener Semmel umgewälzter Kalbsmilch, welche dann in Butter hellgelb gebraten wird. Der Fond wird mit Tomatenpüree und brauner Sosse eingekocht.

— aux truffes. **— mit Trüffeln.**

Die Perlhühner werden gespickt und gebraten. Man garnirt sie mit Trüffeln und grossen Wildklössen und giebt Madeira-Sosse dazu.

Poulardes à l'ambassadrice. **Masthühner auf Botschafterin Art.**

Die Masthühner werden gedämpft und mit grünen Spargelspitzen garnirt. Man giebt weisse, mit Sahne und dem entfetteten Fond verkochte und zuletzt mit Hühnerpüree aufgezogene Sosse dazu.

— à l'amiral. **— auf Admirals Art.**

Die Masthühner werden mit Krebsfarce gefüllt, gedämpft und mit Krebsschwänzen, Austern und Champignons garnirt. Krebs-Sosse giebt man nebenbei.

— à l'Aurore. **— nach Aurora.**

Die Poularden werden gedämpft und mit Lammmilcher und Kalbsbrägen garnirt. Den entfetteten Fond verkocht man mit Bechamel-Sosse und Tomatenpüree und zieht die Sosse mit frischer Butter auf.

— à la crème d'estragon. **— mit Esdragon.**

Die Poularden werden gedämpft und mit Champignons garnirt. Der Fond wird mit weisser Sosse eingekocht, mit Eigelben abgezogen und mit Esdragonpüree vermischt.

— à la Demidoff. **— nach Demidoff.**

Die Poularden werden mit Hühnerfarce, welche mit Gänseleber-Stücken vermischt ist, gefüllt und dann gedämpft. Man garnirt mit Bouquets von rund ausgebohrten Carotten, weissen Rüben, Trüffeln und Schoten und giebt weisse, mit dem Fond verkochte Sosse dazu.

— à l'écossaise. **— auf schottische Art.**

Die Brust- und Rippenknochen der Poularden werden ausgelöst und die

Hühner mit Farce gefüllt. Hierauf werden sie gedämpft, angerichtet, an den Seiten mit Zungenscheiben, Trüffeln und Champignons garnirt und weisse, mit dem Champignonfond verkochte Sosse dazu gegeben.

Poulardes à l'estragon. **Masthühner mit Esdragon.**

Die Poularden werden gedämpft und mit Reis garnirt. Der entfettete Fond wird kurz eingekocht, mit etwas Arrow-root gebunden und blanchirte, schräg geschnittene Esdragonblätter hineingethan. Man kann auch eine weisse Sosse mit Esdragonblättern vermischt dazu geben.

— à la gastronome. **— auf Feinschmecker Art.**

Man vermischt einen Theil zerlassene, doch kalte Tafelbouillon mit zwei Theilen Butter, fügt gehackten Esdragon hinzu und füllt hiermit die Poularde. Hierauf legt man sie in eine saubere Schweinsblase, bindet diese zu, wickelt sie in ein Tuch und legt sie in kochendes Wasser, um sie circa 1½ Stunden zu kochen. Man servirt ohne Garnitur und mit der eigenen Jus.

— glacées à la paysane. **Glacirte Masthühner auf bäuerliche Art.**

Die Poularden werden gespickt, gedämpft und mit ihrem Fond glacirt. Man garnirt sie mit glacirten Zwiebeln und Carotten und giebt braune Sosse dazu.

— à la Godard. **Masthühner nach Godard.**

Die Poularden werden gespickt und gedämpft. Man garnirt sie mit Trüffeln, Champignons, Gänseleber und Kalbsmilch und giebt den mit brauner Sosse eingekochten Fond dazu.

— au gros sel. **— mit grobem Salz.**

Die Poularden werden mit Butter, welche mit Esdragonblättern vermischt ist, gefüllt und gedämpft. Der Fond wird entfettet und kurz eingekocht, um als Sosse zu dienen. Nach dem Anrichten bestreut man die Hühner mit grobem Salz.

— aux huîtres. **— mit Austern.**

Die Poularden werden gedämpft, mit blanchirten Austern garnirt und Austern-Sosse nebenbei gegeben.

— à l'italienne. **— auf italienische Art.**

Die Masthühner werden gedämpft und mit gefüllten Tomaten und Reis garnirt. Den Fond kocht man mit Tomatenpüree ein und zieht die Sosse mit Butter auf.

— à l'ivoire. **— auf Elfenbein Art.**

Die Hühner werden recht weiss gedämpft, mit Hühnerklössen und recht weissen Champignons garnirt und weisse, mit dem entfetteten Fond und guter Sahne verkochte Sosse dazu gegeben.

Poulardes à la jardinière. **Masthühner nach Gärtnerin Art.**

Die Poularden werden gedämpft und mit dem eingekochten Fond glacirt. Man garnirt sie mit glacirten Carotten, weissen Rüben, Schoten und Artischockenböden und giebt braune Sosse dazu.

— à la Léon XIII. **— nach Leo XIII.**

Die Masthühner werden gedämpft und mit Macaroni, welche mit Krebsschwänzen, Hechtklössen und Champignons vermischt sind, garnirt. Nebenbei giebt man den Fond, mit weisser Sosse eingekocht.

— à la martinique. **— auf martiniquer Art.**

Die Hühner werden gedämpft, auf einem länglich runden Farcerand angerichtet, mit theelöffelgrossen Hühnerklössen im Kranz umgeben und in die Mitte ein Champignonpüree gefüllt. Der Fond wird, mit weisser Sosse verkocht, dazu gegeben.

— à la milanaise. **— auf mailänder Art.**

Die Poularden werden gedämpft und mit Raviolen, in Butter und Käse geschwenkt, garnirt. Den Fond verkocht man mit Bechamel-Sosse und vermischt die Sosse zuletzt mit etwas geriebenem Käse.

— à la moderne. **— auf moderne Art.**

Die Poularden werden mit Trüffeln gespickt, gedämpft und mit Trüffeln und Hühnerklössen garnirt. Der Fond wird mit Bechamel-Sosse verkocht und die Sosse dann mit Gänseleberpüree aufgezogen.

— à la Montmorency. **— nach Montmorency.**

Die Poularden werden gespickt, gedämpft und glacirt. Man garnirt mit Kalbsmilch, Trüffeln, Champignons und Hahnenkämmen. Der Fond wird mit Champignonfond, Madeira und brauner Sosse eingekocht.

— à la Mornay. **— nach Mornay.**

Die Hühner werden gedämpft; wenn sie halb erkaltet sind, löst man das Fleisch ab, schneidet den Brustknochen ab und füllt die Karkassen erhaben mit einem weissen Ragout von Champignons, Gänselebern und Hahnenkämmen. Man bedeckt das Ragout mit weisser Sosse, bestreut es mit Käse und Semmel und gratinirt mit der Schaufel. Das Fleisch richtet man ringsherum an und legt an die Ecken Trüffeln.

— à la Nantua. **— nach Nantua.**

Die Poularden werden ausgelöst, mit Hühnerfarce, welche mit Krebsbutter gefärbt ist, gefüllt und mit Wurzelwerk und Champignonschalen in Fleischbrühe pochirt. Man garnirt sie mit Reis in Becherform und giebt Krebs-Sosse dazu.

— aux nouilles. **— mit Nudeln.**

Die Poularden werden gedämpft, mit Nudeln und grossen, verzierten Hühnerklössen garnirt und weisse, mit Champignonfond verkochte Sosse dazu gegeben.

Poulardes à la parisienne. **Masthühner auf pariser Art.**

Die Masthühner werden mit Farce, welcher man Trüffelstücke und Gänseleberstücke beigemischt hat, gefüllt und gedämpft. Man garnirt mit ganzen, ausgehöhlten und mit Hühnerpüree gefüllten Trüffeln und mit runden, ausgehöhlten und mit Trüffelpüree gefüllten Reiscroquetten. Nebenbei giebt man weisse, mit dem Fond und den Trüffelschalen verkochte Sosse.

— à la ravigotte. **— mit Kräuter-Sosse.**

Die Masthühner werden gedämpft und mit Reis und Hahnenkämmen garnirt. Nebenbei giebt man warme, mit dem Fond verkochte Ravigotte-Sosse.

— à la Reine. **— auf Königin Art.**

Die Hühner werden mit halbweich gekochtem Reis gefüllt, welchem man Trüffeln und Gänseleber, in Würfel geschnitten, beigemischt hat, und dann gedämpft. Man garnirt sie mit ganzen Trüffeln und Gänseleber und giebt den eingekochten Fond als Sosse.

— à la Reine. **— auf Königin Art.**

Die Poularden werden gedämpft und mit Kalbsmilch, Kalbsbrägen und kleinen, weissen Zwiebeln garnirt. Ringsherum legt man geröstete, mit Gänseleberpüree bestrichene Brodkrusten. Der Fond wird mit weisser Sosse und Sahne eingekocht und mit Hühnerpüree aufgezogen.

— au suprême. **— auf vorzüglichste Art.**

Die Masthühner werden gedämpft und mit Trüffeln und Hahnenkämmen garnirt. Man kocht den Fond mit weisser Sosse, Champignonfond und Sahne ein und giebt ihn dazu.

— truffes. **Getrüffelte Masthühner.**

Werden wie getrüffelte Puten zubereitet.

— à la venitienne. **Masthühner auf venetianische Art.**

Die Poularden werden gedämpft und mit Kalbsbrägen und Champignons garnirt. Der entfettete Fond wird mit der Champignonbrühe und weisser Sosse eingekocht, mit Esdragonessig geschärft und mit Eigelben abgezogen. Zuletzt fügt man noch grob gehackten und blanchirten Kerbel und Esdragon hinzu.

— à la vierge. **— auf Jungfrauen Art.**

Die Poularden werden gedämpft und mit Kalbsmilch und Hahnenkämmen garnirt. Der Fond wird mit Bechamel-Sosse und frischer Sahne eingekocht.

— à la westphalienne. **— auf westphälische Art.**

Die Masthühner werden gedämpft, mit Nudeln und gekochtem Schinken garnirt und der Fond, mit Bechamel-Sosse verkocht, dazu gegeben.

Poulets à la fermière. **Hühner auf Pächterin Art.**

Die Hühner werden in Butter angebraten. Alsdann fügt man kleine blanchirte Carotten und frische Schoten hinzu und lässt alles miteinander gar werden. Man richtet die Hühner an, bindet das Gemüse mit Buttermehl und garnirt damit und mit glacirten jungen Zwiebeln.

— à la forestière. **— auf Försterin Art.**

Die Hühner werden angebraten. Man fügt dann Steinpilze hinzu und füllt mit kochender sauerer Sahne auf. Die Pilze dienen als Garnitur und die Sosse kocht man zur gehörigen Dicke ein.

— de grains aux nouilles. **Junge Hühner mit Nudeln.**

Die Hühner werden farcirt, gedämpft und mit Nudeln garnirt. Den Fond verkocht man mit Tomaten-Sosse und giebt ihn nebenbei.

— de grains au riz. **— Hühner mit Reis.**

Die Hühner werden mit Farce gefüllt und gedämpft. Man richtet sie auf Reis an und giebt weisse Sosse dazu.

— à l'hôtelière. **Hühner auf Gastwirthin Art.**

Die Hühner werden gebraten und mit farcirten Champignons garnirt. Zur Sosse kocht man Champignonschalen, Thymian und Chalotten in Weisswein und Jus aus, verkocht den Fond dann mit Tomaten-Sosse, Madeira und etwas Tafelbouillon, und zieht die Sosse mit frischer Butter auf.

— à la saxonne. **— auf sächsische Art.**

Die Hühner werden gedämpft und mit Blumenkohl und Krebsschwänzen garnirt. Krebs-Sosse giebt man darüber.

Quartier de cerf, sauce poivrade. **Hirschkeule mit Pfeffer-Sosse.**

Die Keule wird gespickt, in gekochter Marinade marinirt und gebraten. Man garnirt mit Rothkohl und Kartoffelcroquetten und giebt Pfeffer-Sosse nebenbei.

— de chevreuil à la bourgeoise. **Rehkeule auf bürgerliche Art.**

Die Keule wird gespickt und gebraten. Man garnirt mit gedämpftem Rothkohl und Linsenpüree und giebt sauere Sahnen-Sosse nebenbei.

— de chevreuil glacé. **Glacirte Rehkeule.**

Die Keule wird gespickt, marinirt, gedämpft und mit dem Fond glacirt. Man garnirt mit Oliven und Wildklössen und giebt den Fond, mit brauner Sosse verkocht, nebenbei.

— de chevreuil, sauce poivrade. **Rehkeule mit Pfeffer-Sosse.**

Die Rehkeule wird gespickt und gebraten und mit gefüllten grossen Champignons garnirt. Pfeffer-Sosse giebt man nebenbei.

Quartier de chevreuil aux truffes. Rehkeule mit Trüffeln.
Die Keule wird gespickt, gebraten und mit Trüffeln garnirt. Nebenbei giebt man Madeira-Sosse mit den Trüffelschalen verkocht.

— de daim à l'anglaise. Damwildkeule auf englische Art.
Die Keule wird mit Butter bestrichen, erst in Papier und dann in gewöhnlichen Teig eingeschlagen, nochmals mit Butterpapier umwickelt und dann am Spiess oder im Ofen gebraten. Pfeffer-Sosse, mit etwas Johannisbeergelee vermischt, giebt man nebenbei.

— de faon à la polonaise. Hirschkalbkeule auf polnische Art.
Die Keule wird gespickt, marinirt und gedämpft. Nachdem sie geschnitten ist, bedeckt man sie mit geriebenem, in Butter geröstetem Weissbrod und garnirt mit Kartoffelcroquetten. Sauere Sahnen-Sosse giebt man nebenbei.

— de marcassin aux olives. Wildschweinskeule mit Oliven.
Die Keule wird marinirt und gebraten. Man garnirt mit Oliven und giebt braune, mit einem Theil der Marinade verkochte und mit etwas Johannisbeergelee vermischte Sosse dazu.

Ragout d'oie à la paysane. Gänseragout auf Bauern Art.
In Würfel geschnittener magerer Speck wird in Butter geröstet und in demselben Fett, nachdem die Speckstücke herausgenommen sind, die in Stücke geschnittene Gans angebraten. Hierauf giesst man das Fett ab und füllt mit brauner Sosse auf. Sobald das Fleisch halb gar ist, fügt man in Butter und Zucker angebratene weisse Rüben, die Speckstücke und etwas Madeira hinzu und lässt es gar werden. Die Sosse wird entfettet und, wenn nöthig, eingekocht.

Selle de chamois à la tyrolienne. Gemsrücken auf tyroler Art.
Der Rücken wird längere Zeit in gekochter Marinade marinirt, gespickt und mit sauerer Sahne gebraten. Man garnirt ihn mit Kastanienpüree und giebt die Sosse mit geriebenem Schwarzbrod seimig gekocht darüber.

— de chevreuil à la Barigoule. Rehrücken nach Barigoule.
Der Rücken wird gespickt und gebraten und mit gefüllten Artischockenböden garnirt. Pfeffer-Sosse giebt man nebenbei.

— de chevreuil à l'Infante. — nach Kronprinzessin Art.
Der Rücken wird gespickt und gebraten. Man garnirt mit Oliven, kleinen Klössen, Macaroni und Trüffelscheiben und giebt Madeira-Sosse dazu.

— de chevreuil à la moderne. — auf moderne Art.
Der Rehrücken wird gespickt und gebraten. Man garnirt ihn mit ovalen Brodkrusten, welche mit Krammetsvogelpüree gefüllt und mit dem Brustfleisch der Vögel belegt sind, und mit Trüffeln und giebt Trüffel-Sosse, mit den Krammetsvogel-Knochen verkocht, nebenbei.

Selle de chevreuil à la portugaise. **Rehrücken auf portugiesische Art.**

Der Rehrücken wird gespickt und gebraten. Man garnirt mit Tomaten, welche mit Reis gefüllt sind, und mit gedämpftem Kopfsalat. Nebenbei giebt man Madeira-Sosse mit etwas Tomatenpüree verkocht.

— de chevreuil, sauce Cumberland. **— mit Cumberland-Sosse.**

Der Rehrücken wird gespickt und gebraten. Man garnirt ihn mit Kartoffelcroquetten und giebt Cumberland-Sosse nebenbei.

— de chevreuil à la Sevigné. **— nach Sevigné.**

Der Rücken wird gespickt und gebraten. Man garnirt mit Gänseleber, Trüffeln und grossen Hühnerklössen und giebt braune Sosse nebenbei.

— d'élan au chasseur. **Elenthierrücken auf Jäger Art.**

Der Rücken wird gespickt und gebraten. Man garnirt mit Steinpilzen, kleinen Blätterteigpasteten mit Wildpüree gefüllt, und mit Macaroni. Sauere Sahnen-Sosse giebt man nebenbei.

— de faon à l'allemande. **Hirschkalbrücken auf deutsche Art.**

Der Rücken wird gespickt, mit Gemüsen und Oel marinirt und gebraten. Man garnirt ihn mit Kartoffelcroquetten und kleinen Blätterteigkrusten, mit Johannisbeergelee gefüllt. Pfeffer-Sosse giebt man nebenbei.

— de marcassin à la romaine. **Wildschweinsrücken auf römische Art.**

Der Rücken wird in gekochter Marinade marinirt, mit Wurzelwerk eingesetzt und mit Fleischbrühe und etwas Marinade gedämpft. Römische Sosse giebt man nebenbei.

— de marcassin, sauce aux cerises. **— mit Kirsch-Sosse.**

Der Rücken wird gebraten, mit einer Schwarzbrodkruste versehen und Kirsch-Sosse nebenbei gegeben.

— de renne à l'allemande. **Rennthierrücken auf deutsche Art.**

Der Rücken wird gebraten und mit gefüllten Champignons, Morcheln und Macaroni garnirt. Nebenbei giebt man kalte Apfelsinen-Sosse.

— de renne à la russe. **— auf russische Art.**

Der Rücken wird gespickt und gebraten. Man garnirt ihn mit Steinpilzen, in sauerer Sahne gekocht, und mit Caviar in kleinen Krustaden. Nebenbei giebt man braune Sosse, mit Madeira verkocht.

VIII. Abtheilung.

Entrées chaudes.

Warme Zwischengerichte.

Abatis de dinde aux navets. **Putenklein mit Rüben.**

Das Klein wird mit magerem Speck angebraten, mit Mehl bestreut und mit Fleischbrühe aufgefüllt. Man fügt Zwiebeln und ein Bouquet hinzu und zuletzt rund ausgebohrte, blanchirte und mit Butter und etwas Zucker angebratene weisse Rüben.

Ailerons de dinde à la chicorée. **Putenflügel mit Endivien.**

Die Flügel werden ausgelöst, blanchirt, gespickt und gedämpft. Man glacirt sie mit dem eigenen Fond und garnirt sie mit Endivien. Der Fond wird, mit brauner Sosse verlängert, nebenbei gegeben.

— de dinde à la Chipolata. **— nach Chipolata.**

Die Flügel werden mit Kräuterfarce gefüllt und gedämpft. Man garnirt sie mit einem Ragout von Champignons, Oliven, Maronen, Saucischen und glacirten Zwiebeln, in Madeira-Sosse angemacht.

— de dinde au consommé. **— in Kraftbrühe.**

Die Flügel werden ausgelöst und mit Wurzelwerk in kräftiger Brühe gekocht. Man richtet sie im Kranz in einer silbernen Kasserolle an, giebt in die Mitte körnig gekochten Reis und übergiesst die Flügel mit dem entfetteten und geklärten Fond.

— de dinde farcis. **Gefüllte Putenflügel.**

Die Flügel werden ausgelöst, mit Kräuterfarce gefüllt und gedämpft. Man richtet sie mit Reis an und giebt den entfetteten, mit Tomatensosse eingekochten Fond nebenbei.

— de dinde en haricot vierge. **Putenflügel mit Rüben.**

Die Flügel werden ausgelöst und in Brühe gekocht. Man richtet sie im Kranz an und füllt glacirte, ausgebohrte weisse Rüben in die Mitte. Den Fond verkocht man mit weisser Sosse.

— de dinde à la purée de navets. **— mit Rübenpüree.**

Die Flügel werden ausgelöst, gedämpft und im eigenen Fond glacirt. Man garnirt sie mit Rübenpüree und giebt den Fond als Sosse.

Ailerons de dinde à la d'Uzés. Putenflügel nach d'Uzés.

Die Flügel werden ausgelöst und mit Hühnerfarce, welche mit gehackten Trüffeln vermischt ist, gefüllt. Man dämpft sie in kräftiger Brühe, richtet sie im Kranz an und füllt in die Mitte kleine Trüffeln und Hahnennieren. Der Fond wird mit weisser Sosse verkocht und darüber gegeben.

Aspasia de volaille. Hühnerspeise.

Von Hühnerfleisch und Rindernierentalg bereitet man eine Godiveau-Farce. Von der Farce formt man runde flache Klösse und legt damit eine Kuppelform aus, zwischen die Klösse legt man Trüffelscheiben. Die Form wird dann mit dem Rest der Farce gefüllt, in ein Tuch gebunden und im Wasserbade gar gemacht. Nachdem die Speise gestürzt ist, schneidet man die Mitte tief aus, füllt ein Ragout von Champignons, Hahnennieren und Kämmen hinein und giebt weisse Sosse darüber.

Bateaux russes aux truffes. Russische Schiffchen mit Trüffeln.

Schiffförmige Tartelettenformen werden mit Hühnerfarce ausgestrichen und mit Gänseleberpüree gefüllt. Sie werden dann gar gemacht, panirt und ausgebacken. Man richtet sie im Kreis an und füllt kleine Trüffeln in die Mitte. Nebenbei giebt man Madeira-Sosse mit Trüffelgeschmack.

Bécasses à la Monaco. Schnepfen nach Monacoer Art.

Die Schnepfen werden in fünf Theile geschnitten und in Butter sautirt. Von den Eingeweiden macht man eine Farce, welcher gehackte Trüffeln beigemischt werden, und bestreicht damit ovale Brodkrusten. Man richtet die Schnepfen auf einer Farceunterlage an, garnirt mit den Brodkrusten und giebt braune, mit den Knochen und Trüffelschalen verkochte Sosse darüber.

— en papillotes. — in Papierhülle.

Die Schnepfen werden durchgeschnitten, ausgelöst und halbgar gemacht. In der Butter röstet man eine gehackte Zwiebel, giebt die Eingeweide dazu und etwas Tafelbouillon; dann streicht man die Sosse durch und wickelt die Schnepfen sammt der Sosse in Papier ein, um sie dann langsam gar zu machen.

— à la Pückler-Muskau. — nach Pückler-Muskau.

Die Schnepfen werden gebraten. Von den Eingeweiden wird ein Püree bereitet. Schöne grosse Trüffeln werden in Madeira und Tafelbouillon gekocht, ausgehöhlt und mit dem Schnepfenpüree, welches noch mit gehackten Trüffeln vermischt wurde, gefüllt. Man schneidet die Schnepfen in drei Theile, richtet sie auf einer Farceunterlage an, legt die Trüffeln herum und giebt braune, mit den Knochen und Trüffelfond verkochte Sosse darüber.

Bécassines à la bourguignonne. Wasserschnepfen auf burgundische Art.

Man löst die Rippen und Rückenknochen aus und füllt die Vögel mit

folgender Farce. Geriebene Weissbrodkrume wird mit Butter, gehackter Petersilie, Champignons, Schnittlauch, etwas Cognac und Gewürz durchgeknetet. Hierauf werden die Vögel gebraten, im Kranz angerichtet und in die Mitte Morcheln gefüllt. Den Fond verkocht man mit brauner Sosse und gutem Burgunder.

Bécassines à la Joinville. **Wasserschnepfen nach Joinville.**

Die Vögel werden gebraten. Von den Eingeweiden macht man ein Püree und füllt damit runde, ausgehöhlte Brodkrusten. Die Vögel werden auf einem Farcerand angerichtet, in die Mitte füllt man Trüffelscheiben und legt die Brödchen ringsherum. Dazu giebt man braune, mit den Knochen verkochte Sosse.

— en papillotes. **— in Papierhülle.**

Die Vögel werden der Länge nach durchgeschnitten, alle Knochen entfernt, gesalzen und in Butter steif gemacht. In der Butter schwitzt man dann gehackte Zwiebeln, Champignons und Petersilie, welche mit brauner Sosse kurz eingekocht werden. Von den Eingeweiden macht man ein Püree und vermischt dieses ebenfalls mit der Sosse. Hierauf wickelt man die Bekassinen mit der Sosse in geöltes, herzförmig geschnittenes Papier und lässt sie langsam warm werden.

Beefsteaks au beurre de raifort. **Beefsteaks mit Meerrettig-Butter.**

Die Beefsteaks werden geröstet oder in der Pfanne gebraten. Man legt auf jedes dann eine Scheibe Meerrettigbutter.

— hachés à la russe. **Gehackte Beefsteaks auf russische Art.**

Mageres Rindfleisch wird fein gehackt und mit dem dritten Theil des Gewichts Butter gestossen. Hiervon formt man kleine Beefsteaks, panirt sie und brät sie in Butter. Man garnirt mit Bratkartoffeln und gerösteten Zwiebelscheiben und giebt sauere Sahnen-Sosse dazu.

— à la Vernon. **Beefsteaks nach Vernon.**

Die Beefsteaks werden gewürzt und mit Oel marinirt. Hierauf wälzt man sie in weisser Semmel um und bratet sie auf dem Rost. Man garnirt mit geschmorten Gurken, welchen etwas gehackter Fenchel beigemischt ist, und legt auf jedes Beefsteak eine Scheibe Paprikabutter. Nebenbei giebt man Madeira-Sosse.

— à la viennoise. **— auf wiener Art.**

Die Beefsteaks werden roh mit kurz eingekochter italienischer Sosse auf beiden Seiten bestrichen, panirt und dann gebraten.

Blanquette de filet de veau à la Béchamel. **Kalbsfilet in Bechamel-Sosse.**

Die enthäuteten Kalbsfilets schneidet man in fingerdicke Scheiben und brät sie in geklärter Butter. Wenn sie gar sind, giesst man die Butter ab,

fügt Trüffelscheiben und Champignons hinzu und schwenkt das Ragout in Bechamel-Sosse, welche mit der Champignonbrühe verkocht ist. Man richtet das Ragout an und garnirt es mit Reiscroquetten.

Blanquette de lapereaux. **Weissgekochte Kaninchen.**

Das Fleisch wird ausgelöst, in Butter mit Wurzelwerk ausgeschwitzt, ohne es zu färben, und in leicht gebundener weisser Sosse gar gemacht. Man zieht die Sosse mit Eigelben ab, fügt noch Champignons hinzu und richtet das Ragout in einem Reisrand an.

— de palais de boeuf. **Weissgekochter Ochsengaumen.**

Der gekochte Ochsengaumen wird in der Grösse eines Zweimarkstückes ausgestochen, mit Champignons und Trüffelscheiben vermischt und mit weisser Sosse angemacht. Man richtet das Blanquette in einem Blätterteigrand an.

— de poularde aux champignons. **Weissgekochtes Masthuhn mit Champignons.**

Die Poularde wird in Stücke geschnitten, in Butter geschwitzt, ohne dass sie Farbe bekommt und mit leicht gebundener, weisser Sosse gekocht. Zuletzt fügt man frische Champignons hinzu, kocht die Sosse ein, zieht sie mit Eigelben ab und schärft sie mit Citronensaft.

— de poulets aux truffes. **Weissgekochte Hühner mit Trüffeln.**

Die Hühner werden roh geschnitten, in Butter steif gemacht und mit leicht gebundener weisser Sosse aufgefüllt. Nachdem sie gar sind, giesst man die Sosse ab, kocht sie ein und vermischt das Ragout mit Trüffeln. Man richtet die Hühner dann in einem Reisrand an.

— de ris de veau. **— Kalbsmilch.**

Die Kalbsmilch wird in Fleischbrühe mit Wurzelwerk gedämpft und in Scheiben geschnitten. Man fügt dann noch Champignons, Trüffeln und rund ausgestochene Ochsenzunge hinzu und vermischt das Ganze mit weisser Sosse. Man richtet das Gericht in einem Reisrand an.

— de veau. **— Kalbsbrust.**

Die Brust wird in viereckige Stücke geschnitten, blanchirt und mit Wurzelwerk in leicht gebundener weisser Sosse gekocht. Man richtet das Fleisch in einem Reisrand an, kocht die Sosse kurz ein, zieht sie mit einigen Eigelben ab und vermischt sie mit gehackter und blanchirter Petersilie.

Bordure à la cardinal. **Bordüre nach Cardinals Art.**

Man füllt eine Randform mit roth gefärbter Fischfarce. In die Mitte kommt ein Ragout von Aalfleisch, Hummern und Champignons mit Hummer-Sosse angemacht. Der Rest der Sosse wird darüber gegossen.

Bordure au chasseur. **Bordüre nach Jäger Art.**
Man füllt eine Randform mit Rebhühnerfarce und stürzt sie aus, nachdem sie gar ist. In die Mitte füllt man ein braunes Ragout von Rebhühnerklössen, Champignons, Trüffeln und Gänseleberscheiben. Man übergiesst das Gericht mit brauner Sosse, in welcher die Knochen und Trüffelschalen ausgekocht werden.

— à la marinière. **— auf Seemanns Art.**
Die Form wird mit Hechtfarce gefüllt. In die Mitte kommt ein Ragout von roth gefärbten Fischklössen, Karpfenmilcher, Champignons und Austern. Man garnirt mit grossen Krebsen und legt obenauf einen mit Trüffeln verzierten grossen Kloss. Normännische Sosse giebt man dann darüber.

— à la toulouse. **— auf toulouser Art.**
Man füllt eine Randform mit Hühnerfarce, macht sie gar und stürzt sie aus. In die Mitte füllt man ein Ragout von Fettlebern, Champignons, Hahnenkämmen, Trüffeln, Kalbsmilchscheiben und Hühnerklössen. Man übergiesst das Ganze mit weisser Sosse, welche mit Champignonfond verkocht ist.

Boudins de brochet à la cardinal. Hechtwürstchen nach Cardinals Art.
Werden wie die von Zander bereitet, nur von Hechtfarce.

— de brochet à la Richelieu. **— nach Richelieu.**
Werden wie die von Zander bereitet, nur von Hechtfarce.

— de carpe à la Richelieu. **Karpfen-Coteletten nach Richelieu.**
Werden wie Zanderwürstchen gemacht, nur von Karpfenfarce.

— de faisan à la Prince Charles. Fasanenwürstchen nach Prinz Karl.
Von Fasanenfarce, welche mit gehackten Trüffeln vermischt ist, formt man ovale, flache Klösse, welche dann in Wasser gar gemacht werden. Nachdem sie abgetrocknet sind, zieht man sie durch Eier und panirt sie mit fein gehacktem, gekochten Schinken. Sie werden dann in Butter heiss gemacht, auf einem Rand angerichtet und in die Mitte ein Ragout von Trüffeln und Champignons gefüllt. Braune, mit Trüffelfond und Fasanenknochen verkochte Sosse giebt man dazu.

— de foie-gras à la Périgord. **Gänseleberwürstchen mit Trüffeln.**
Gänseleberfarce macht man in ovalen Tartelettenformen gar, zieht sie durch eine Villeroy-Sosse und rollt sie in gehackte Trüffeln und gekochten Schinken. Wenn die Sosse kalt ist, panirt man die Würstchen und backt sie in Fett aus. Man richtet sie im Kranz an, füllt kleine Trüffeln in die Mitte und giebt braune, mit den Trüffelschalen verkochte Sosse nebenbei.

Boudins de gibier à la Médicis. Wildwürstchen nach Médicis.
Grosse Klösse von Wildfarce werden mit Trüffelpüree gefüllt und gar gemacht; man panirt sie, brät sie in Butter, richtet sie im Kranz an und giebt Krammetsvogelpüree in die Mitte. Nebenbei giebt man braune, mit den Geflügelknochen verkochte Sosse.

— de lapereaux au chasseur. Kaninchenwürstchen nach Jäger Art.
Die Würstchen werden von Kaninchenfarce in flacher, länglich viereckiger Form dressirt, im Wasser gar gemacht, panirt und gebraten. Nachdem sie angerichtet, garnirt man die Mitte mit geschwenkten Kalbsnieren und giebt braune Sosse, mit dem Blut abgezogen, nebenbei.

— de lapereaux purée de marrons. — mit Kastanien-Mus.
Von Kaninchenfarce, welche mit gehackten Trüffeln vermischt ist, formt man ovale Klösse und macht sie gar. Man richtet sie im Kranz an und füllt Maronenpüree in die Mitte. Letzteres beträufelt man mit zerlassener Tafelbouillon und giesst über die Würstchen Madeira-Sosse.

— de lapereaux à la toulouse. — nach toulouser Art.
Die Würstchen werden von Kaninchenfarce in grossen, mit Trüffelscheiben decorirten Löffelformen geformt und mit gehackten Trüffeln, in Tafelbouillon angemacht, gefüllt. Man macht sie gar, richtet sie im Kranz an und giebt ein Ragout von Champignons, Trüffeln, Hahnenkämmen und Gänselebern in die Mitte. Nebenbei giebt man weisse Sosse mit Trüffelgeschmack.

— de lapereaux aux truffes. — mit Trüffeln.
Kaninchenfarce wird im Löffel zu grossen Klössen geformt und mit Champignonpüree gefüllt. Man macht die Klösse dann gar, richtet sie im Kranz an und giebt kleine Trüffeln und Klösse in die Mitte. Die Knochen werden ausgekocht und der Fond dann mit den Trüffelschalen und brauner Sosse eingekocht.

— de levreaut aux truffes. Hasenwürstchen mit Trüffeln.
Von Hasenfarce formt man eine dicke ovale Wurst, welche in Papier gehüllt und im Wasser gar gemacht wird. Hierauf schneidet man sie in Scheiben, panirt die Hälfte mit Semmel, die andere Hälfte mit gehackten Trüffeln und bratet sie in geklärter Butter. Man richtet sie umschichtig im Kranz an, füllt in die Mitte Champignons und Trüffeln in Scheiben geschnitten und giebt braune, mit den Knochen und Trüffelschalen verkochte Sosse nebenbei.

— de merlans aux huîtres. Weissfischwürstchen mit Austern.
Farce von Weissfischen vermischt man mit Champignonpüree und formt mit dem Löffel grosse Klösse, welche mit fines-herbes gefüllt und gar

gemacht werden. Sie werden dann panirt und in Butter gebraten. Man richtet sie im Kranz an, füllt Austern in die Mitte und giebt Austern-Sosse nebenbei.

Boudins de perdreaux à la Richelieu. **Rebhühnerwürstchen nach Richelieu.**

Von Rebhühnerfarce formt man grosse Klösse, welche mit gehackten Trüffeln gefüllt werden und macht sie gar. Hierauf werden sie mit Butter und Semmel panirt und auf dem Rost gebraten. Man richtet sie im Kranz an und füllt ein Ragout von Gänseleberscheiben, Trüffeln, Champignons und Hahnenkämmen in die Mitte und giebt braune, mit den Knochen und Trüffelfond verkochte Sosse dazu.

— de perdreaux aux truffes. **— mit Trüffeln.**

Rebhühnerfarce in grossen Löffelformen, welche mit Trüffeln decorirt sind, geformt und mit Trüffelpüree gefüllt. Nachdem sie gar sind, richtet man sie im Kranz an, giebt Trüffeln in die Mitte und braune Sosse mit Trüffel- und Rebhühnergeschmack nebenbei.

— de volaille à la Czarine. **Hühnerwürstchen nach Czarin Art.**

Hühnerfarce wird in Cotelettenformen gar gemacht. Die Coteletten werden durch kurz eingekochte und mit Tafelbouillon vermischte Bechamel-Sosse gezogen und dann panirt. Man bratet sie in Butter, richtet sie im Kranz an und füllt in die Mitte ein Ragout von Hühnerfleisch und Trüffeln. Man giebt weisse Sosse mit Trüffelscheiben und Trüffelgeschmack nebenbei.

— de volaille à l'écarlate. **— mit Zunge.**

Die Würstchen werden von Farce, welche mit gehackten Champignons vermischt ist, in längliche Halbkreise geformt, gar gemacht, panirt und gebraten. Dicke Zungenscheiben schneidet man in gleicher Form und Grösse und macht sie in Tafelbouillon heiss. Man richtet sie mit den heissen Würstchen umschichtig im Kreis an und füllt in die Mitte ein Ragout von Hühnerfleisch und Trüffeln, in weisser Sosse angemacht.

— de volaille à la Junot. **— nach Junot.**

Die Hühnerfarce wird mit Champignonpüree gemischt und zu flachen, länglich viereckigen Würstchen geformt. Man macht sie gar, panirt sie und bratet sie in geklärter Butter. Nachdem sie im Kranz angerichtet wurden, füllt man in die Mitte junge gemischte Gemüse und giebt Bechamel-Sosse nebenbei.

— de volaille à la maréchal. **— nach Marschalls Art.**

Von Hühnerfarce bereitet man löffelgrosse Klösse, welche mit Champignonpüree gefüllt und gar gemacht werden. Man überzieht sie dann

mit Villeroy-Sosse, panirt sie und backt sie in Fett aus. Sie werden im Kranz angerichtet, Champignons in die Mitte gefüllt und Madeira-Sosse nebenbei gegeben.

Boudins de volaille à la Montgelas. **Hühnerwürstchen nach Montgelas.**

Von streifig geschnittenen Champignons, Trüffeln und Ochsenzunge macht man mit kurz eingekochter brauner Sosse eine Croquettenmasse, welche man dann erkalten lässt und in haselnussgrosse, ovale Kugeln formt. Von Hühnerfarce formt man grosse Klösse, welche mit dem obigen Ragout gefüllt und dann gar gemacht werden. Hierauf werden sie panirt und gebraten, im Kranz angerichtet und in die Mitte Champignons gefüllt. Nebenbei giebt man weisse, mit Champignonschalen verkochte Sosse.

— de volaille à la purée de pois verts. **— mit Schotenpüree.**

Grosse Hühnerklösse werden panirt und in geklärter Butter gebraten. Man richtet sie im Kranz an und giebt Schotenpüree in die Mitte und weisse Sosse nebenbei.

— de volaille à la Richelieu. **— nach Richelieu.**

Werden von Hühnerfarce in grossen, mit Trüffeln palmenartig decorirten Löffelformen geformt und mit Trüffelpüree gefüllt. Man richtet sie auf einem Farcerand an, giebt Trüffeln in die Mitte und Madeira-Sosse nebenbei.

— de volaille à la Soubise. **— nach Soubise.**

Auf einem mit Butter gestrichenen Bogen Papier legt man eine dicke Schicht Hühnerfarce, wickelt sie ein, dass eine ovale Rolle entsteht, und befestigt das Papier mit Eiweiss. Hierauf macht man die Rolle in Salzwasser gar und schneidet sie, nachdem die Farce erkaltet ist, in dicke Scheiben. Die Scheiben werden panirt, in geklärter Butter gebraten und auf einem Rand im Kranz angerichtet. In die Mitte füllt man Zwiebelpüree und giebt weisse Sosse nebenbei.

— de volaille à la Soubise. **— nach Soubise.**

Die Hühnerfarce wird mit Zwiebelpüree vermischt und dann flache, länglich viereckige Würstchen davon geformt, welche man mit einem Ragout von Zunge, Champignons und Trüffeln, in Tafelbouillon angemacht, füllt. Man macht sie in Wasser gar, panirt sie und backt sie in Fett aus. Nachdem sie im Kranz angerichtet sind, giebt man Zwiebelpüree in die Mitte.

— de volaille à la Villeroi. **— nach Villeroi.**

Die Würstchen werden von Hühnerfarce löffelartig geformt und mit

Kräutern, bestehend aus gehackten Champignons, Chalotten und Petersilie, gefüllt. Wenn sie gar sind, zieht man sie durch eine Villeroi-Sosse, panirt sie und backt sie in Fett aus. Nebenbei giebt man Tomaten-Sosse.

Boudins de zandre à l'allemande. Zanderwürstchen auf deutsche Art.
Einen Theil Zanderfarce färbt man mit zerriebenen Trüffeln schwarz, den anderen Theil lässt man weiss. Man formt dann ovale Klösse, poschirt sie und richtet sie umschichtig im Kranz auf einem Rand an. Man begiesst die weissen Klösse mit Krebs-Sosse und füllt in die Mitte ein Ragout von Austern, Trüffeln und Krebsschwänzen, mit weisser Sosse angemacht. Den Rest der Krebs-Sosse giebt man nebenbei.

— de zandre à la cardinal. — nach Cardinals Art.
Die Fischfarce wird mit Krebsbutter gefärbt, mit einem grossen Löffel geformt und mit Krebsschwänzen decorirt. Man macht sie gar, richtet sie auf einem Rand an, giebt Krebsragout in die Mitte und Krebs-Sosse nebenbei.

— de zandre à la Montron. — nach Montron.
Die Würste werden mit Trüffelpüree gefüllt, gar gemacht, panirt und gebraten. Im Kranz angerichtet, füllt man in die Mitte ein Ragout von Champignons, Austern, Krebsschwänzen und Trüffeln und giebt weisse Sosse, mit der Austernbrühe verkocht, dazu.

— de zandre à la Richelieu. — nach Richelieu.
Die Würste werden im Löffel geformt, mit Trüffeln gefüllt und decorirt und gar gemacht. Im Kranz angerichtet, giebt man Trüffeln in die Mitte und weisse Sosse mit Trüffelgeschmack nebenbei.

Cailles à l'anglaise. Wachteln auf englische Art.
Die Wachteln werden gefüllt und gedämpft. Man richtet sie im Kranz auf einem Gemüserand an und garnirt die Mitte mit jungen Gemüsen. Weisse Sosse giebt man nebenbei.

— à la cavalière. — auf Reiterin Art.
Aus den Wachteln löst man den Brustknochen aus und füllt sie mit Farce. Man setzt sie mit Schinkenscheiben und Gemüsen ein und dämpft sie mit Weisswein und gutem Fond. Man richtet sie auf einem Farcerand an und füllt in die Mitte ein Ragout von Hahnenkämmen, Hahnennieren und kleinen Klössen. Nebenbei giebt man weisse Sosse mit dem entfetteten Wachtelfond verkocht.

— aux champignons. — mit Champignons.
Die Wachteln werden gefüllt und mit Madeira und Jus gedämpft. Man richtet sie auf einem Rand an und füllt die Mitte mit Champignons aus. Der Fond wird entfettet und mit weisser Sosse und der Champignonbrühe eingekocht.

Cailles à la chartreuse. **Wachteln auf Carthäuser Art.**

Die Wachteln werden mit Speck und Schinken eingesetzt und gedämpft. Auf der Schüssel macht man eine Farceunterlage, belegt den äusseren Rand derselben mit Trüffelscheiben und lässt sie gar werden. Eine Kuppelform wird mit verschiedenen Gemüsen ausgelegt und mit Kohl oder Kartoffelpüree, welches mit Eigelben vermischt ist, gefüllt und dann die Form in heissem Wasser poschirt. Man stürzt die Form auf die Farceunterlage, legt die Wachteln herum und giebt weisse Sosse nebenbei.

— à la Dubois. **— nach Dubois.**

Aus den Wachteln löst man den Brustknochen aus. Von Carotten, Sellerie, Zwiebeln und Champignons schneidet man eine Julienne, schwitzt die Gemüse in Butter gar und vermischt sie, nachdem die Butter abgegossen ist, mit Tafelbouillon. Hiervon formt man kleine Kugeln, füllt die Wachteln damit, näht die Haut zu und dämpft sie, nachdem sie in Butter angebraten sind, mit Madeira. Wenn sie gar sind, legt man sie in ovale Kästchen mit ihrem Fond, bedeckt sie mit brauner Sosse und lässt sie im Ofen aufkochen.

— à la fermière. **— auf Pächterin Art.**

Die Wachteln werden an der Seite ausgenommen. Man steckt in jede eine rohe Trüffel, welche mit Salz, Pfeffer und etwas Cognac einmarinirt war. Die Vögel werden mit Speck umwickelt und eingesetzt. Man schneidet dann Zwiebeln, Carotten und Sellerie in Streifen, schwitzt die Gemüse in Butter und legt sie auf die Wachteln. Man füllt dann etwas guten Fond unter und lässt die Wachteln zugedeckt auf starkem Feuer 15 Minuten schmoren. Man richtet sie dann mit den Gemüsen an und giebt den entfetteten Fond darüber.

— à la financière. **— auf Geldmänner Art.**

Die Wachteln werden mit Speckscheiben und Gemüsen eingesetzt und mit Marsala und gutem Fond gedämpft. Man richtet sie auf einer Brodcroustade, welche ein Ragout von Trüffeln, Champignons, Gänseleberscheiben und Hahnenkämmen enthält, an und giebt braune, mit dem entfetteten Fond und Trüffelschalen verkochte Sosse nebenbei.

— à l'italienne. **— auf italienische Art.**

Die Wachteln werden mit Gratinfarce, welche mit roher Hühnerfarce und gehackten Trüffeln vermischt ist, gefüllt, angebraten und mit Madeira und Jus gedämpft. Man schneidet sie durch und richtet sie auf einer Unterlage von Risotto an. Der Fond wird entfettet und mit brauner Sosse verkocht.

— à la jardinière. **— auf Gärtnerin Art.**

Die gebratenen Wachteln werden auf einem Gemüserand angerichtet und

in die Mitte gemischte junge Gemüse gefüllt. Weisse Sosse giebt man nebenbei.

Cailles à la turque. **Wachteln auf türkische Art.**

Die Wachteln werden mit Butter gebraten. Gleichzeitig kocht man Reis in entfetteter Hammelbrühe mit einem garnirten Bouquet körnig und trocken, giesst das ganze Wachtelfett hinein und legt die Wachteln obenauf, um den Reis noch 15 Minuten zugedeckt ziehen zu lassen. Man richtet den Reis erhaben an, legt die Wachteln herum und giebt braune oder weisse Sosse dazu.

— à la valenciennes. **— auf valencer Art.**

Die Wachteln werden gefüllt und gedämpft. Mit einem Theil des Fond kocht man Reis und richtet die Wachteln darauf an, indem man zwischen jede eine herzförmige Scheibe Schinken legt. Der Rest des Fond wird mit brauner Sosse eingekocht und dazu gegeben.

— de vigne à la Maintenon. **Weinbergs-Wachteln nach Maintenon.**

Die Wachteln ausgelöst und farcirt. Man richtet sie im Kranz auf einem Farcerand an und füllt in die Mitte Champignons, Hahnenkämme und Trüffeln. Nebenbei giebt man weisse Sosse mit dem Trüffelfond verkocht.

Caisses de foie-gras. **Kästchen mit Gänseleber.**

Eine steif gemachte Gänseleber schneidet man in runde Scheiben von der Grösse eines Markstückes, vermischt sie mit ebensoviel Trüffelscheiben und macht das Ragout mit brauner Sosse, mit Trüffelgeschmack, an. Man füllt es dann in die Kästchen, streicht obenauf etwas rohe Farce, macht die Kästchen im Ofen gar und glacirt mit Tafelbouillon.

— à la Montgelas. **— nach Montgelas.**

Die Kästchen werden mit Gänseleberfarce, welche mit etwas roher Hühnerfarce vermischt ist, ausgestrichen. In die Mitte füllt man ein braunes Ragout von Zunge, Champignons und Trüffeln und bedeckt es dann mit derselben Farce. Die Kästchen werden im Ofen gar gemacht und dann mit kurz eingekochter Madeira-Sosse glacirt.

Caisse d'ortolans aux truffes. **Papierkasten mit Fettammern u. Trüffeln.**

Man bereitet eine Gratinfarce von Gänseleber und vermischt sie mit gehackten Trüffeln. Die Fettammern öffnet man am Rücken und entfernt die Rippen und den Rückenknochen. Hierauf füllt man jede mit einer Trüffel und etwas Farce und bratet sie im heissen Ofen. Einen grossen Papierkasten streicht man mit Farce aus und richtet die Vögel schichtweise mit Trüffelscheiben darin an, bedeckt sie mit einer Schicht Farce und giebt braune Sosse mit Trüffelgeschmack nebenbei.

Caisse de poulets aux fines herbes. **Papierkasten mit Hühnern.**

Junge Hühner schneidet man roh in fünf Theile. Man schwitzt gehackte Chalotten, Champignons, Trüffeln und Petersilie in Butter und Oel, fügt die Hühnerstücke dazu und lässt sie gar werden. Hierauf richtet man sie sammt den Kräutern in einem mit Gratinfarce ausgestrichenen Papierkasten an, bestreut sie mit gestossener Semmel und stellt sie kurze Zeit in den Ofen. Nebenbei giebt man Madeira-Sosse.

— de ris de veau à la toulouse. — mit Kalbsmilch auf toulouser Art.

Die Kalbsmilch wird gar gemacht, in Scheiben geschnitten und mit Gänseleberscheiben, Trüffeln, Champignons und Hahnenkämmen vermischt. Man bedeckt das Ragout mit weisser, mit Champignonschalen verkochter Sosse und füllt es in einen mit Kräuterfarce ausgestrichenen Papierkasten. Den Rest der Sosse giebt man nebenbei.

— de riz à la marinière. **Reiskasserolle auf Seemanns Art.**

Nachdem die Reiskasserolle ausgehöhlt ist, füllt man sie mit einem Ragout von Austern, Champignons, Krebsschwänzen und Fischklössen, mit Krebs-Sosse angemacht.

— de riz à la purée de faisan. — mit Fasanenpüree.

Die fertige Reiskasserolle wird mit Fasanenpüree gefüllt und obenauf mit Gänseleberscheiben im Kranz belegt. In die Mitte legt man kleine Trüffeln und giebt braune Sosse mit Fasanengeschmack nebenbei.

— de rougets à l'Infant. **Kästchen mit Meerbarben auf Infanten Art.**

Ein grosses Papierkästchen streicht man mit Fischfarce aus, welcher etwas Gratinfarce beigemischt ist, und lässt die Farce gar werden. Die Fische werden ausgelöst, mit Citronensaft, fines-herbes und Butter eingesetzt und gar gemacht. Die Fischlebern werden mit einer Trüffel und etwas Butter gestossen und durchgestrichen. Karpfenmilch setzt man mit Butter ein, macht sie steif und rollt sie dann in dem Leberpüree herum. Hierauf füllt man alles schichtweise in das Kästchen, bestreicht es obenauf mit Bechamel-Sosse, welche mit etwas Schnee vermischt ist, und bräunt es mit dem glühenden Eisen.

— de saumon à la marinière. — mit Lachs auf Seemanns Art.

Der Lachs wird in kleine Filets geschnitten und mit Butter, Weisswein und Citronensaft gar gemacht. Hierauf vermischt man die Fischscheiben mit Austern, Krebsschwänzen und Champignons. Den Fischfond verkocht man mit weisser Sosse, der Austernbrühe und dem Champignonfond, zieht die Sosse mit Eigelben ab und mit Krebsbutter auf, giesst sie über das Ragout und richtet es in dem mit Fischfarce ausgestrichenen Kästchen an.

Canards sauvages à la bigarade. Wilde Enten mit Pomeranzen-Sosse.
Die Enten werden gebraten, auf einem Rand angerichtet und bittere Pomeranzen-Sosse nebenbei gegeben.

— sauvages à la tyrolienne. — Enten auf tiroler Art.
Die Enten werden mit Apfelschnitten gefüllt und gebraten. Man begiesst sie dann öfter mit Essig, welcher mit etwas Butter, Zucker und Pfefferkörnern aufgekocht ist. Der Fond wird dann mit brauner Sosse verkocht und etwas Johannisbeergelee an die Sosse gegeben.

Canetons à la badoise. Junge Enten auf badische Art.
Die Enten werden mit Schinkenscheiben, Wurzelwerk, Trüffel- und Champignonschalen und Speck eingesetzt und dann mit brauner Brühe und Rheinwein aufgefüllt. Mit kurz eingekochtem Sauerkohl füllt man eine glatte Randform und richtet die Enten, nachdem die Form ausgestürzt ist, in der Mitte an. Ringsherum legt man kleine Scheiben von magerem Speck, welchen man in dem Kohl gekocht hat. Der Fond wird entfettet, mit brauner Sosse eingekocht und, mit Trüffelstiften vermischt, darüber und nebenbei gegeben.

— aux olives. — Enten mit Oliven.
Die Enten werden angebraten, mit etwas Weisswein aufgefüllt und im Ofen gar gemacht. Man richtet sie im Kranz auf einem Farcerand an, indem man die Keulen unter und die Brüste obenauf legt und füllt die Mitte mit Oliven aus. Nebenbei giebt man Madeira-Sosse mit dem entfetteten Fond verkocht.

— à la palestine. — Enten nach palästinaer Art.
Die Enten werden mit Gemüsen gebraten und im Kranz auf einem Farcerand angerichtet. Die Mitte füllt man mit rund ausgebohrten und glacirten Erdbirnen (Topinambours) aus und giebt braune, mit der Entenjus verkochte Sosse nebenbei.

— à la providence. — Enten nach Vorsehungs Art.
Die Enten werden mit Gemüsen eingesetzt, angebraten und mit gutem Fond gedämpft. Man richtet sie im Kranz an und füllt in die Mitte ein Ragout von Gänseleberscheiben, Trüffeln, Oliven, Champignons und kleinen Klössen, mit Madeira-Sosse angemacht. Die Sosse wird mit dem entfetteten und eingekochten Fond vermischt.

Carbonnades de mouton. Hammel-Carbonaden.
Man nimmt hierzu das Rückenstück zwischen den Rippen und den Keulen, schneidet es in dicke Stücke, parirt Fett und Sehnen ab und dämpft die Carbonaden mit Wurzelwerk und gutem Fond. Man richtet sie im Kranz an und giebt glacirte Carotten in die Mitte und den entfetteten Fond als Sosse.

Carbonnades de mouton à l'allemande. **Hammel-Carbonaden auf deutsche Art.**

Die Carbonaden werden panirt und gebraten. Man garnirt sie mit gemischten Gemüsen und giebt klare Jus dazu.

— de mouton à la française. **— auf französische Art.**

Die Carbonaden werden gedämpft, glacirt und mit Sauerampfer angerichtet. Der entfettete Fond dient als Sosse.

Carré d'agneau aux artichauts. **Lammrippen mit Artischocken.**

Man schneidet die Rippen kurz und dann cotelettenförmige Stücke, welche man mit Speck, einem garnirten Bouquet und einer Zehe Knoblauch anbratet, mit Weisswein und brauner Sosse auffüllt und dann Artischockenböden hinzufügt, welche auch als Garnitur dienen.

Cary de homards. **Curry von Hummern.**

Der Hummer wird roh in Stücke geschnitten. Man schwitzt etwas gehackte Zwiebel in Butter, thut die Hummerstücke hinzu und bestreut sie, nachdem sie angebraten sind, mit Currypulver. Hierauf füllt man mit dünner, weisser Sosse auf, fügt ein garnirtes Bouquet hinzu und lässt die Hummern langsam kochen. Wenn die Hummern gar sind, nimmt man sie heraus, kocht die Sosse ein, zieht sie mit Eigelben ab und giebt sie über die Hummern, welche auf einem Farcerand im Kranz angerichtet werden. In die Mitte giebt man Curryreis und legt ringsherum kleine, mit Austernragout gefüllte Blätterteig-Pasteten. Den Rest der Sosse giebt man nebenbei.

— de poulets. **— von Hühnern.**

Junge Hühner werden in Stücke geschnitten, mit gehackter Zwiebel in Butter angebacken, mit Currypulver bestreut und mit leicht gebundener, weisser Sosse aufgefüllt. Die Sosse wird mit Sahne und Eigelben abgezogen und die Hühner in einem Reisrand angerichtet.

— de poulets à l'indienne. **— von Hühnern auf indische Art.**

Die Hühner schneidet man roh in Stücke und brät sie mit einer gehackten Zwiebel in Butter. Man bestreut sie dann mit Currypulver, füllt leicht gebundene, weisse Sosse auf und kocht sie weich. Die Sosse wird dann eingekocht, mit Eigelben abgezogen und wieder über die Hühner gegeben, welche man auf einer Unterlage von Curryreis anrichtet. Den Rest der Sosse giebt man nebenbei.

— de veau. **— von Kalbfleisch.**

Von einer Kalbsbrust schneidet man viereckige Stücke, wässert sie, blanchirt sie und kühlt sie ab. Gehackte Zwiebeln werden in Butter geröstet, das Fleisch dazu gethan und nachdem es einige Zeit mitgeschwitzt ist, mit Curry-Pulver und etwas Mehl bestreut. Hierauf füllt man mit Fleisch-

brühe auf, fügt ein garnirtes Bouquet, mageren, rohen Schinken, eine Carotte und etwas Champignonschalen hinzu und lässt das Fleisch weich kochen. Die Sosse wird mit einigen Eigelben abgezogen. Das Fleisch richtet man in einem Reisrand an, garnirt es mit Champignons und giesst die Sosse darüber.

Casseroles de riz à la Jussienne. Reiskasserolle nach Jussienne.

Von weich und trocken gekochtem Bouillonreis, welchen man mit Parmesankäse und einigen Eigelben vermischt, formt man eine runde Masse, welcher man vermittelst einer Rübe die Form einer Croustade giebt. Man schneidet dann einen Deckel ein, bestreicht die Reiscroustade mit Ei, bestreut sie mit Semmel und backt sie im Ofen zu schöner Farbe. Hierauf höhlt man die Kasserolle aus und füllt sie mit einem Ragout von Austern, Fischklössen, Krebsschwänzen, Champignons und Muscheln, mit normännischer Sosse angemacht.

Célestines de foie-gras. Cölestinen von Gänselebern.

Dicke Gänseleberscheiben werden mit Trüffeln, welche mit kurz eingekochter Madeirasosse angemacht und mit Gänseleberpüree vermischt sind, auf einer Seite bestrichen; das Ragout wird dann mit einer dünnen Schicht Farce bedeckt, die Scheiben panirt und in Fett ausgebacken. Man richtet sie im Kranz an und giebt Maronenpüree in die Mitte.

Cervelles de veau à la cardinal. Kalbshirn auf Cardinals Art.

Die Kalbshirne werden wie gewöhnlich gekocht. Wenn sie kalt sind, schneidet man sie in grosse Scheiben und legt dieselben auf ein Blech. Man überzieht sie mit Tomaten-Sosse, welche dick eingekocht und mit einigen Eigelben abgezogen ist, bestreut sie mit Käse und Semmel und lässt sie im Ofen Farbe nehmen. Man richtet die Scheiben im Kranz auf einem Rand an und giebt in die Mitte ein Ragout von Champignons, Morcheln, kleinen Klössen und Krebsschwänzen, mit brauner Sosse angemacht. Den Rest der Sosse giebt man nebenbei.

— de veau à l'italienne. — auf italienische Art.

Das recht weiss gekochte Kalbshirn wird in zwei Theile geschnitten und in einer flachen Teigkruste im Kranz angerichtet. Zwischen die Hirnscheiben legt man Ochsenzungenscheiben, zackig ausgeschnitten, und übergiesst sie mit dick eingekochter Pfeffer-Sosse. In die Mitte füllt man Artischockenpüree, beträufelt es mit Tafelbouillon und giebt italienische Sosse nebenbei.

— de veau à l'italienne. — auf italienische Art.

Das gekochte Hirn wird in grosse breite Scheiben geschnitten, mit zerlassener Tafelbouillon bestrichen und dann auf beiden Seiten mit Kräuterfarce, welcher etwas Leberfarce beigemischt ist, erhaben bestrichen.

Hierauf werden die Scheiben panirt, in Fett ausgebacken und auf einer Serviette angerichtet.

Cervelles de veau à la matelote. Kalbshirn auf Matrosen Art.

Das Hirn wird in einer Croustade angerichtet, mit Oliven, glacirten Zwiebeln und mit gekochtem, in kleine Scheiben geschnittenem Speck und rund geschälten Pfeffergurken garnirt und eine braune, mit Rothwein verkochte und mit Sardellenbutter geschärfte Sosse darüber gegeben.

Chapon au consommé. Kapaun in Kraftbrühe.

Der Kapaun wird mit Schinken und Gemüsen eingesetzt, mit Fleischbrühe aufgefüllt und gedämpft. Der Fond wird dann entfettet, mit gestossenem Hühnerfleisch geklärt und mit Arrow-root gebunden. Der Kapaun wird geschnitten, mit grossen Hühnerklössen garnirt, die Brühe darüber gegossen und weisse Sosse nebenbei gegeben.

— à la napolitaine. — auf neapeler Art.

Der Kapaun wird ausgelöst, mit fester Farce, welche mit gehackter Zunge und gehacktem Schinken vermischt ist, gefüllt und dann gedämpft. Man garnirt ihn an den Seiten mit Macaroni und legt auf diese ein Bouquet kleiner Trüffeln, vorn garnirt man mit Hahnenkämmen. Nebenbei giebt man Madeira-Sosse.

Chartreuse de brochet. Carthäusergericht von Hecht.

Von einem Hecht schneidet man kleine Filets, welche man marinirt, in Mehl umkehrt und in Butter gar macht. Ebensolche Filets schneidet man aus einem Stück Lachs und macht sie auf dieselbe Art fertig. Eine Charlottenform wird mit Gemüsen bunt ausgesetzt und die Mitte mit Kohl und den Fischfilets umschichtig gefüllt. Nebenbei giebt man Colbert-Sosse.

— de cailles à la moderne. — von Wachteln auf moderne Art.

Eine glatte Randform legt man mit ausgestochenen Gemüsen aus, füllt sie dann mit weich gedämpftem und mit einigen Eigelben vermischtem Kohl und poschirt sie in heissem Wasser. Die Form wird ausgestürzt, in die Mitte füllt man grüne Bohnen, in Butter geschwenkt, und richtet die gedämpften Wachteln auf dem Rand an. Nebenbei giebt man leicht gebundene, braune Sosse.

— de dinde aux truffes. — von Puten mit Trüffeln.

Eine glatte Randform wird mit Carotten- und Trüffelscheiben decorirt und mit Hühnerfarce gefüllt. Nachdem sie gar gemacht und ausgestürzt ist, füllt man die Mitte mit einem weissen Ragout von Putenfleisch und Trüffeln und legt oben auf den Rand einen Kranz von gedämpftem und glacirtem Kopfsalat. Nebenbei giebt man weisse Sosse mit Trüffelscheiben.

Chartreuse de perdreaux. **Carthäusergericht von Rebhühnern.**

Einige Köpfe Wirsingkohl werden mit magerem Speck weich gedämpft und einige in Butter angebratene Rebhühner hinzugefügt. Eine Charlottenform wird mit Gemüsen ausgelegt und die Gemüse mit Farce bestrichen. Hierauf füllt man den gut ausgedrückten Kohl in die Mitte schichtweise mit dem in Scheiben geschnittenen Speck und den ausgelösten Rebhühnern. Nachdem die Form im Wasserbade gar gemacht ist, stürzt man sie aus, legt eine schöne Trüffel obenauf und giebt braune, mit den Rebhühnerknochen verkochte Sosse nebenbei.

— de perdreaux en bordure. **— von Rebhühnern.**

Die Rebhühner werden gedämpft. Der Fond wird entfettet und mit brauner Sosse eingekocht. Eine glatte Randform wird mit ausgestochenen Carotten und weissen Rüben ausgelegt und mit kurz eingekochtem Kohl voll gefüllt. Man erwärmt sie im Wasserbad, richtet die Rebhühner obenauf an und füllt in die Mitte gemischte Gemüse, in Butter geschwenkt. Das Ganze wird mit der Sosse übergossen.

— de pigeons à la Chantilly. **— von Tauben nach Chantilly.**

Eine glatte Randform wird mit Carotten und Rüben ausgelegt und dann mit Kartoffelcroquettenmasse derart gefüllt, dass eine Rinne offen bleibt, welche man mit einem Ragout von Hühnerlebern und Champignons, in Kräuter-Sosse geschwenkt, füllt. Hierauf bedeckt man das Ragout mit Kartoffelmasse und macht die Form im Wasserbade gar. Nachdem sie ausgestürzt ist, füllt man die Mitte mit Rosenkohl, legt auf den Rand runde Schinkenscheiben und auf diese die ausgelösten Taubenbrüste. Madeira-Sosse giebt man nebenbei.

— de ris d'agneau aux truffes. **— von Lammmilcher mit Trüffeln.**

Eine glatte Randform wird mit Carotten und Rübenscheiben ausgelegt, die Gemüse mit einer Farceschicht gehalten und dann die Form mit gedämpftem und gut ausgedrücktem Kopfsalat gefüllt. Nachdem man die Chartreuse poschirt hat, stürzt man sie aus, richtet die gespickte und glacirte Milcher obenauf im Kranz an, legt zwischen jede eine grosse, runde Trüffelscheibe und füllt die Mitte mit Schoten. Trüffel-Sosse giebt man nebenbei.

— de tendrons de veau aux laitues. **— von Kalbsbrustknorpeln.**

Die Brustknorpel werden gleich gross geschnitten und gedämpft. Gleichzeitig dämpft man mehrere Kopfsalat. Wenn beide Theile gar sind, schichtet man sie in eine Charlottenform, drückt sie ordentlich fest und stellt die Form in heisses Wasser. Nachdem sie ausgestürzt ist, garnirt man die Chartreuse mit gefüllten Champignons und giebt Bechamel-Sosse, mit dem Champignonfond verkocht, nebenbei.

Civet de lièvre. **Hasenpfeffer.**

Der Hase wird in Stücke geschnitten und das Blut aufgehoben. In kleine Scheiben geschnittenen mageren Speck röstet man in Butter, brät in derselben Butter das Fleisch an und füllt dann mit Rothwein und leicht gebundener brauner Sosse auf. Wenn das Fleisch bald gar ist, fügt man frische Champignons, kleine Zwiebeln, ein garnirtes Bouquet und den Speck hinzu. Die Sosse wird dann entfettet, durchgegeben, nach Bedarf eingekocht und mit dem Blut abgezogen. Man garnirt mit den Champignons, Zwiebeln und den Speckscheiben und giebt die Sosse darüber.

Colombines de foie-gras. **Columbinen von Gänselebern.**

Steifgemachte Gänseleber wird in kleine Würfel geschnitten, ebenso ein gleicher Theil Trüffeln. Braune Sosse kocht man mit Tafelbouillon und Trüffelfond kurz ein und vermischt das Ragout damit. Hierauf kocht man Gries in Bouillon recht dick, vermischt ihn mit Parmesankäse, Butter und Eigelben und formt ihn in Cotelettenformen. Die Mitte der Coteletten füllt man mit dem Ragout, bestreicht es mit der Masse, panirt die Columbinen und backt sie in Fett aus.

— de volaille. **Hühner-Columbinen.**

Bechamel-Sosse wird mit Champignonfond, Tafelbouillon und Paprika eingekocht und dann mit kleinwürflig geschnittenen Hühnerlebern und grob gehacktem Schinken vermischt. Cotelettenformen werden mit Reis ausgedrückt, mit der obigen Masse gefüllt und mit Reis zugedeckt. Man rollt sie dann in geriebenem Käse und panirt sie mit Ei und Semmel. Hierauf werden sie in Fett ausgebacken, im Kranz angerichtet, Champignons in die Mitte gefüllt und weisse Sosse dazugegeben.

Côte de sanglier à la petite russienne. **Wildschweinsrippen auf kleinruss. Art.**

Das Carre wird gespickt, längere Zeit einmarinirt und in gutem Fond gedämpft. Man schneidet es in Scheiben, bestreut das Fleisch mit gestossenem Zimmt, giesst Kirschsaft darüber und bedeckt es mit geriebenem Schwarzbrot, um es im Ofen zu gratiniren. Der Fond wird entfettet, mit Kirschsaft eingekocht und etwas Zimmt an die Sosse gethan.

Côtelettes d'agneau à la Belle-Alliance. **Lammrippen nach Belle-Alliance.**

Die Lammcoteletten werden gebraten und dann in Tafelbouillon geschwenkt. Gleichzeitig brät man Gänseleberscheiben von gleicher Grösse und rollt sie ebenfalls in Tafelbouillon. Man richtet sie abwechselnd mit den Coteletten im Kranz an, füllt Trüffeln in die Mitte und giebt mit Tomatenpüree verkochte Madeira-Sosse dazu.

— d'agneau à la catalane. **— auf katalonische Art.**

Die Coteletten werden auf einer Seite angebraten. Man bestreicht sie

dann auf der Seite mit einer dicken Schicht Bechamel-Sosse, welche mit Champignonfond, Tafelbouillon und Paprika kurz eingekocht und mit gehackten Champignons und Schinken vermischt ist. Alsdann bestreut man sie mit Käse, beträufelt sie mit Butter und macht sie im Ofen gar.

Côtelettes d'agneau à la Charleroi. **Lammrippen nach Charleroi.**

Die Coteletten werden gebraten und wenn sie kalt sind, auf einer Seite mit dickem Zwiebelpüree bestrichen. Man zieht sie dann durch Villeroi-Sosse, panirt sie und backt sie in Fett aus.

— d'agneau à la Cussy. **— nach Cussy.**

Die Rippchen werden gebraten und auf einem Farcerand angerichtet. In die Mitte füllt man ein Ragout von Champignons, Kalbsmilch und Ochsenzunge. Den Fond kocht man mit Madeira, Tafelbouillon und weisser Sosse los, zieht die Sosse mit Butter auf, schärft sie mit Citronensaft und giebt sie über die Rippchen.

— d'agneau farcis. **Gefüllte Lammrippen.**

Die Coteletten werden angebraten, mit Champignonpüree bestrichen, panirt und gebraten. Im Kranz angerichtet, füllt man in die Mitte Artischockenpüree und giebt braune Champignon-Sosse nebenbei.

— d'agneau à la Francillon. **Lammrippen nach Francillon.**

Die gebratenen, kalten Coteletten werden zwischen eine dünne Schicht Farce, aus gleichen Theilen Kalbfleisch und frischem Speck bestehend und mit gehackten Trüffeln vermischt, gelegt, in ein Schweinsnetz eingeschlagen, mit Butter und Semmel panirt und geröstet. Trüffel-Sosse giebt man nebenbei.

— d'agneau à la jardinière. **— auf Gärtnerin Art.**

Die Lammrippen werden unpanirt geröstet und mit gemischten jungen Gemüsen angerichtet. Weisse, mit Champignonschalen verkochte Sosse giebt man nebenbei.

— d'agneau à la maréchal. **— nach Marschalls Art.**

Die Coteletten werden steif gemacht und auf jede ein Häufchen Trüffelpüree gelegt. Man bedeckt sie dann mit einer dünnen Schicht Hühnerfarce, setzt sie ein und macht sie im Ofen gar. Man richtet sie auf einem Farcerand an und füllt in die Mitte kleine Trüffeln. Braune, mit den Trüffelschalen verkochte Sosse giebt man nebenbei.

— d'agneau à la maréchale. **— auf Marschallin Art.**

Panirte Lammcôteletten auf einer Bordüre im Kranz angerichtet und Spargelspitzen in die Mitte gefüllt.

— d'agneau à la Montgelas. **— nach Montgelas.**

Die Coteletten werden gebraten und im Kranz angerichtet. In die Mitte

füllt man ein Ragout von streifig geschnittenen Trüffeln, Champignons und Zunge, mit weisser Sosse angemacht, welche mit dem Trüffel- und Champignonfond verkocht wird.

Côtelettes d'agneau à la Périgueux. **Lammrippen mit Trüffeln.**

Die Coteletten werden mit gehackten Trüffeln panirt und gar gemacht. In die Mitte füllt man ein Ragout von Trüffeln und Hühnerklössen und giebt braune, mit den Trüffelschalen verkochte Sosse nebenbei.

— d'agneau aux pointes d'asperges. **— mit Spargelspitzen.**

Die Rippen werden gebraten und mit Spargelspitzen garnirt. Nebenbei giebt man Madeira-Sosse.

— d'agneau à la Reine. **— auf Königin Art.**

Dünn geschnittene Coteletten werden gebraten. Wenn sie kalt sind, bestreicht man sie auf beiden Seiten mit Hühnerfarce, bestreut sie mit gehackten Trüffeln und macht sie in Butter behutsam gar. Sie werden im Kranz angerichtet, in die Mitte füllt man Spargelspitzen und giebt demi-glace nebenbei.

— de brochet à la Soubise. **Hecht-Coteletten nach Soubise.**

Werden von Hechtfarce in Cotelettenformen geformt und mit Zwiebelpüree gefüllt. Nachdem sie gar sind, werden sie panirt und gebraten. Man richtet sie im Kranz an und giebt Zwiebelpüree in die Mitte und Bechamel-Sosse nebenbei.

— de carpe à la Soubise. **Karpfen-Coteletten nach Soubise.**

Werden wie Hecht-Coteletten gemacht, nur von Karpfenfarce.

— de chevreuil au chasseur. **Rehrippen auf Jäger Art.**

Die Coteletten werden kalt marinirt, abgetrocknet, in Oel gebraten und mit zerlassener Tafelbouillon geschwenkt. Man richtet sie im Kranz an und füllt in die Mitte ein Ragout von Wildklössen und Champignons. Braune, mit Champignonschalen und Madeira verkochte Sosse giebt man nebenbei.

— de chevreuil au chasseur. **— nach Jäger Art.**

Die Rehcoteletten werden in Butter gebraten, im Kranz auf einem Rand angerichtet und die Mitte mit Steinpilzen ausgefüllt. Die Bratpfanne wird mit sauerer Sahne ausgekocht, die Sosse dann mit etwas Tafelbouillon vermischt und über die Coteletten gegeben.

— de chevreuil à la napolitaine. **— auf neapeler Art.**

Die Coteletten werden marinirt, gedämpft und glacirt. Man richtet sie im Kranz an, füllt Nudeln in die Mitte und giebt neapeler Sosse nebenbei.

Côtelettes de chevreuil aux olives. **Rehrippen mit Oliven.**

Die Coteletten werden, gespickt oder ungespickt, gebraten, im Kranz angerichtet und in die Mitte Oliven gefüllt. Pfeffer-Sosse giebt man nebenbei.

— de chevreuil piquées. **Gespickte Rehrippen.**

Die Coteletten werden auf einer Seite gespickt, eingesetzt und im heissen Ofen gebraten. Man richtet sie mit Maronenpüree an und giebt Madeira-Sosse nebenbei.

— de chevreuil à la Pompadour. **Rehrippen nach Pompadour.**

Die Coteletten werden auf einer Seite angebraten und auf der angebratenen Seite dick mit Trüffelpüree bestrichen. Das Püree überzieht man mit Wildfarce und macht dann die Coteletten gar. Man richtet sie im Kranz an und giebt Gänseleberpüree in die Mitte. Trüffel-Sosse giebt man nebenbei.

— de chevreuil aux truffes. **— mit Trüffeln.**

Die Coteletten werden mit Oel gebraten, nachdem das Fett abgegossen, in Tafelbouillon und Madeira geschwenkt und im Kranz angerichtet. In die Mitte füllt man ein Ragout von Wildklössen und Trüffeln und giebt Trüffel-Sosse nebenbei.

— de gélinottes à la chevalier. **Haselhühner-Coteletten nach Ritter Art.**

Die Brust wird ausgelöst, auf einer Seite mit Farce, welche man von den Keulen und Abschnitten bereitet hat, bestrichen, mit einer Trüffelscheibe belegt und cotelettenförmig zugestutzt. Man macht sie in Butter gar, richtet sie im Kranz an und giebt Champignonpüree in die Mitte und braune Sosse, mit Haselhühnergeschmack, nebenbei.

— de gélinottes à la Pojarski. **— nach Pojarski.**

Das Haselhühnerfleisch wird mit etwas Butter und guter Sahne recht fein gehackt und dann zu Coteletten geformt. Man panirt sie, brät sie in Butter und richtet sie im Kranz an. In die Mitte füllt man Steinpilze, in sauerer Sahne gekocht und giebt braune, mit den Haselhühnerknochen verkochte Sosse nebenbei.

— de gélinottes à la Pojarski. **— nach Pojarski.**

Das Fleisch wird mit Butter fein gehackt und gewürzt. Man formt dann von der Farce Coteletten, panirt sie und bratet sie in Butter. Weisse Sosse, mit den Knochen verkocht, giebt man nebenbei und in die Mitte füllt man Gänseleberpüree.

— de grives à la chambellan. **Krammetsvogel-Coteletten auf Kammerherrn Art.**

Die Krammetsvögel werden gebraten, das Brustfleisch in Würfel geschnitten und die Eingeweide gestossen. Beides vermischt man mit

Wildfarce, formt davon Coteletten, macht sie gar und panirt sie dann. Sie werden in Fett ausgebacken, im Kranz angerichtet und in die Mitte Oliven gefüllt. Nebenbei giebt man braune, mit den Knochen verkochte Sosse.

Côtelettes de grives à la St. Charles. **Krammetsvogel-Coteletten nach St. Karl.**

Die Vögel werden ausgelöst bis auf das Bein, welches als Knochen dient. Man theilt sie der Länge nach, bestreicht sie mit Farce, panirt sie und bratet sie in Butter. Man garnirt mit Champignons und giebt braune Sosse, mit etwas Tomatenpüree und dem Wildfond verkocht, nebenbei.

— de homard à la St. Brice. **Hummer-Coteletten nach St. Brice.**

Hummerfleisch und Trüffeln in Würfel geschnitten, mit Hnmmer-Sosse vermischt und von der Masse, wenn sie erkaltet ist, cotelettenförmige Croquettes gemacht. Diese werden panirt, ausgebacken und mit gebackener Petersilie garnirt.

— de lapereaux à la sarde. **Kaninchen-Coteletten auf sardinische Art.**

Von einem Theil des Keulenfleisches bereitet man eine Farce, welche man mit Kräutern vermischt. Die Filets werden ausgelöst und cotelettenförmig zugeschnitten; man sticht in jedes einen kleinen Knochen, bestreicht sie auf beiden Seiten mit der Farce, panirt sie und bratet sie in Butter. Der Rest der Keulen wird gebraten und fein gehackt. Von den Knochen bereitet man eine kräftige Jus, kocht darin Reis weich und vermischt diesen dann mit dem gehackten Fleisch und etwas Tomatenpüree. Man richtet die Coteletten im Kreis an und thut den Reis in die Mitte. Nebenbei giebt man Madeira-Sosse.

— de lapereaux, sauce tomate. **— mit Tomaten-Sosse.**

Man nimmt hierzu die Keulen, schneidet sie der Länge nach in zwei Theile, entfernt Haut und Knochen, füllt sie mit Kaninchenfarce und näht sie zusammen, damit sie die Cotelettenform erhalten. Man macht sie in Butter steif, presst sie etwas, panirt sie in Ei und Semmel und bratet sie in Butter. Nebenbei giebt man Tomaten-Sosse.

— de lièvre à la Charles V. **Hasenrippchen nach Carl V.**

Man schneidet aus einem Hasenrücken acht bis zehn Coteletten und bestreicht sie auf einer Seite mit Hühnerfarce, der etwas Gänseleber beigemischt wurde. Nachdem sie dann mit Trüffeln decorirt sind, setzt man sie ein und macht sie gar. Sie werden im Kranz auf einem Farcerand angerichtet. In die Mitte giebt man eine Garnitur von Champignons, Trüffeln, Hahnennieren und kleinen Klössen, in Madeira-Sosse geschwenkt.

Côtelettes de lièvre à la russe. Hasencoteletten auf russische Art.
Das Fleisch wird ausgelöst und mit dem dritten Theil des Gewichts Butter fein gehackt. Man formt dann, nachdem die Farce gehörig gewürzt ist, kleine Coteletten davon, steckt in jedes einen Knochen, panirt sie und bratet sie in klarer Butter. - Man richtet die Coteletten im Kranz an, füllt die Mitte mit Steinpilzen und giebt den aus den Knochen gezogenen und zu Glace eingekochten Fond nebenbei.

— **de marcassin à la romaine. Wildschweinsrippen auf römische Art.**
Die Coteletten werden mehrere Stunden in gekochte Marinade gelegt, dann abgetrocknet und mit Oel und Butter gebraten. Nebenbei giebt man römische Sosse.

— **de mouton à l'anglaise. Hammelrippen auf englische Art.**
Die Coteletten werden durch zerlassene Butter gezogen, in weisser Semmel umgekehrt und auf dem Rost gebraten. Man garnirt sie mit verschiedenen jungen Gemüsen.

— **de mouton à la Duchesse. — auf Herzogin Art.**
Die Hammelrippen werden geröstet und im Kranz angerichtet. In die Mitte füllt man Maronenpüree und giebt Madeira-Sosse mit Champignons nebenbei.

— **de mouton à l'italienne. — auf italienische Art.**
Die Coteletten werden auf einer Seite angebraten und, wenn sie kalt sind, auf der gebratenen Seite mit einer Käsemasse, bestehend aus Chester, Parmesankäse, Butter, Eigelben und Cayennepfeffer, dick bestrichen; man macht sie dann im Ofen gar, dass die Käsemasse Farbe bekommt, und richtet sie an. In die Mitte füllt man Nudeln, mit Tomatenpüree vermischt, und giebt Madeira-Sosse nebenbei.

— **de mouton à la Maintenon. — nach Maintenon.**
Die Coteletten werden auf einer Seite angebraten, umgekehrt und auf der angebratenen Seite mit Zwiebelpüree, welches mit einigen Eigelben vermischt ist, erhaben bedeckt. Man bestreut sie mit geriebenem Käse und Semmel und brät sie im Ofen zu schöner Farbe. In die Mitte füllt man halbe Tomaten, in Butter geschwenkt.

— **de mouton à la marquise. — nach Markgräfin Art.**
Die Coteletten werden gedämpft, gepresst und, wenn sie kalt sind, durch Villeroi-Sosse gezogen. Hierauf werden sie panirt und in geklärter Butter gebraten. Man richtet sie im Kranz an und füllt Champignons in die Mitte. Nebenbei giebt man Tomaten-Sosse, mit dem entfetteten Fond eingekocht.

— **de mouton à la Montgelas. — nach Montgelas.**
Die Coteletten werden gedämpft. Wenn sie kalt sind, bedeckt man eine

Seite mit einem braunen Ragout von Champignons, Trüffeln und Zunge, bestreicht dann das Ragout mit einer dünnen Farceschicht und macht die Coteletten im Ofen gar. Als Sosse giebt man den kurz eingekochten und entfetteten Fond.

Côtelettes de mouton à la Murillo. **Hammelrippen nach Murillo.**

Die Coteletten werden auf einer Seite angebraten und auf der angebratenen Seite mit einem Champignon-Ragout, mit Bechamel-Sosse angemacht, bedeckt, mit Käse und Semmel bestreut und im Ofen gar gemacht.

— de mouton à la paysane. **— auf bäuerische Art.**

Die Rippen werden panirt und gebraten und mit einem Püree von grossen Bohnen (Saubohnen) angerichtet.

— de mouton aux petits pois. **— mit Schoten.**

Die Coteletten werden geröstet und mit Schoten garnirt. Klare Jus giebt man nebenbei.

— de mouton, sauce poivrade. **— mit Pfeffer-Sosse.**

Die Coteletten werden einige Stunden in gekochte Marinade gelegt, abgetrocknet und in halb Oel und halb Butter gebraten. Man giesst dann das Fett ab, lässt die Rippen einige Minuten mit Pfeffer-Sosse durchkochen und richtet sie im Kranz an. In die Mitte füllt man Oliven.

— de mouton à la Soubrick. **— nach Soubrick.**

Die Coteletten werden auf einer Seite angebraten. Wenn sie kalt sind, höhlt man die gebratene Seite etwas aus und füllt die Coteletten erhaben mit Gänseleberpüree, bestreut sie mit Käse und macht sie im Ofen gar. Man richtet sie an, giebt Champignons in die Mitte und Madeira-Sosse nebenbei.

— de mouton à la Valois. **— nach Valois.**

Die Coteletten werden aufgeschnitten, mit gehackten Trüffeln und Kräutern, welche mit Hühnerfarce vermischt sind, gefüllt und dann steif gemacht. Hierauf bestreicht man sie auf beiden Seiten mit derselben Farce, wickelt sie in ein Stück Schweinsnetz, panirt sie und bratet sie in geklärter Butter. Man richtet sie im Kranz an und füllt in die Mitte farcirte Oliven. Nebenbei giebt man braune, mit Trüffelschalen und Tomaten verkochte Sosse.

— de perdreaux au chasseur. **Rebhühner-Coteletten auf Jäger Art.**

Die Rebhühner werden der Länge nach getheilt, nachdem alle Knochen ausgelöst sind, zu Coteletten geformt, panirt und gebraten. In die Mitte füllt man ein Wildpüree und giebt braune Sosse nebenbei.

Côtelettes de perdreaux à la Pahlen. **Rebhühner-Coteletten nach Pahlen.**

Rebhühnerfarce in Cotelettformen geformt und mit einem Ragout von Zunge, Champignons und Trüffeln, in brauner Sosse angemacht, gefüllt. Man macht sie gar, panirt sie und bratet sie in Butter. Man füllt, nachdem sie angerichtet sind, in die Mitte Champignonpüree und giebt braune Sosse nebenbei.

— de perdreaux en papilotte. — in Papierhülle.

Die Rebhühner werden angebraten und mit kurz eingekochter italienischer Sosse in herzförmig geschnittene Papierstücke gewickelt und auf dem Rost heiss gemacht.

— de pigeons à la Cussy. Tauben-Coteletten nach Cussy.

Die Tauben werden getheilt, ausgelöst und, wenn der Keulenknochen durchgestochen ist, mit Kräutern gebraten. Nachdem sie angerichtet sind, werden die Kräuter mit weisser Sosse eingekocht, die Coteletten im Kranz angerichtet, in die Mitte Endiviengemüse gefüllt und die Sosse nebenbei gegeben.

— de pigeons à la Dauphine. — nach Thronfolgerin Art.

Die Coteletten werden wie oben zubereitet und in Butter steif gemacht. Sie werden gepresst, cotelettenförmig zugeschnitten, durch Villeroi-Sosse gezogen und panirt. Man backt sie in Fett aus, richtet sie im Kranz an und giebt in die Mitte ein Ragout von grünen Spargelspitzen und streifig geschnittenen Champignons. Nebenbei giebt man weisse Sosse.

— de pigeons en papilotte. — in Papierhülle.

Die Tauben werden ausgelöst, durchgeschnitten, in Butter steif gemacht und mit kurz eingekochter italienischer Sosse in herzförmig geschnittenes, geöltes Papier eingewickelt und auf dem Rost langsam warm gemacht.

— de pigeons aux petits pois. — mit Schoten.

Die Coteletten werden von halben ausgelösten Tauben gemacht. Man macht sie dann in Butter steif, presst sie, schneidet sie cotelettenförmig zu und bestreicht die innere Seite mit etwas Farce. Alsdann werden sie panirt, in Butter gebraten und im Kranz angerichtet. In die Mitte füllt man Schoten und giebt klare, mit den Knochen verkochte Jus dazu.

— de pigeons à la Pompadour. — nach Pompadour.

Die Coteletten werden steif gemacht, durch kurz eingekochte, weisse Sosse, welche mit gehackten Champignons vermischt ist, gezogen, panirt und ausgebacken. Man garnirt sie mit Spargelspitzen und giebt Madeira-Sosse nebenbei.

— de porc à la Alexandre. Schweinsrippen nach Alexander.

Aus dem Rücken eines jungen Schweines schneidet man Coteletten und

bratet sie in Butter an. Man füllt eine nicht zu dicke Robert-Sosse auf, und lässt die Rippen in der Sosse weich dämpfen. Nachdem sie angerichtet sind, giebt man die Sosse durch und giesst sie über das Fleisch. Als Garnitur giebt man Kartoffelschmarrn.

Côtelettes de porc à la courlandaise. **Schweinsrippen auf kurländische Art.**

Die Coteletten werden panirt, dann mit Butter beträufelt und geröstet. Man garnirt sie mit Rothkohl, welcher mit Maronen gekocht wurde, und giebt braune Sosse, mit Citronensaft geschärft und mit gehackter Petersilie vermischt, dazu.

— de poulets à l'Imperatrice. **Hühner-Coteletten auf Kaiserin Art.**

Werden von Hühnerbrüsten gemacht, welche man mit dem Messerrücken klopft, auf einer Seite mit gehackten Trüffeln, die mit Tafelbouillon gebunden sind, bestreicht und mit einer dünnen Schicht Farce bedeckt. Sie werden dann panirt, in geklärter Butter gebraten und im Kranz angerichtet. In die Mitte füllt man Selleriepüree und giebt leicht gebundene Madeira-Sosse dazu.

— de poulets aux morilles. **— mit Morcheln.**

Ausgelöste Hühnerkeulen werden mit Hühnerfarce bestrichen, steif gemacht und gepresst. Man schneidet sie dann cotelettenförmig zu, erwärmt sie mit Tafelbouillon und richtet sie im Kranz auf einem Farcerand an. In die Mitte füllt man Morcheln und giebt Tomaten-Sosse dazu.

— de saumon à l'italienne. **Lachs-Coteletten auf italienische Art.**

Die Lachsscheiben werden cotelettenförmig geschnitten, auf beiden Seiten mit Champignonpüree bestrichen, panirt und gebraten. Italienische Sosse giebt man dazu und garnirt mit, in Butter gebratenen, ganzen Kartoffeln.

— de veau à l'allemande. **Kalbsrippen auf deutsche Art.**

Die Coteletten werden mit dem Messerrücken gehackt, panirt und gebraten. Man richtet sie mit Kartoffelpüree an und giebt klare Jus nebenbei.

— de veau à la Barigoule. **— nach Barigoule.**

Die Kalbsrippen werden gebraten, im Kranz angerichtet und Artischockenpüree in die Mitte gefüllt. Nebenbei giebt man Madeira-Sosse.

— de veau à la chicorée. **— mit Endivien.**

Die Kalbsrippen werden panirt oder unpanirt gebraten, im Kranz angerichtet und das Gemüse in der Mitte angerichtet. Nebenbei giebt man klare Jus.

— de veau à la Custine. **— nach Custine.**

Die Coteletten werden angebraten, auf beiden Seiten mit dick einge-

kochter italienischer Sosse bestrichen, panirt und gebraten. Man garnirt mit Macaroni und giebt Tomaten-Sosse nebenbei.

Côtelettes de veau à la Dauphine. Kalbsrippen nach Thronfolgerin Art.
Die Coteletten werden angebraten. Wenn sie kalt sind, höhlt man sie auf einer Seite etwas aus, füllt die Oeffnung mit einem Ragout von Zunge, Trüffeln und Champignons, in Bechamel-Sosse angemacht, bestreut sie mit Käse und Semmel und brät sie im Ofen. Nebenbei giebt man klare Jus und garnirt mit Selleriepüree.

— de veau à la Duchesse. — nach Herzogin Art.
Die Coteletten werden auf einer Seite angebraten und dann mit der rohen Seite in ein flaches Kasserolle gelegt. Auf der angebratenen Seite bestreicht man sie dick mit Champignonpüree, bestreut sie mit Semmel und lässt sie im Ofen rasch Farbe nehmen. Man richtet sie im Kranz an und füllt ein Ragout von Kalbsmilch und Champignons in die Mitte. Nebenbei giebt man weisse Sosse mit Champignonschalen verkocht.

— de veau à l'écarlate. — mit Ochsenzunge.
Die Coteletten werden unpanirt gebraten. Eine Ochsenzunge schneidet man in Scheiben und sticht sie mit einem runden Ausstecher so gross wie die Coteletten aus. Jedes Cotelette belegt man mit einer Zungenscheibe, richtet sie im Kranz an und giebt ein Ragout von Trüffeln und Champignons in die Mitte. Nebenbei giebt man Tomaten-Sosse.

— de veau à l'italienne. — auf italienische Art.
Die Coteletten werden unpanirt gebraten, mit Risotto angerichtet und Tomaten-Sosse nebenbei gegeben.

— de veau à la milanaise. — auf mailänder Art.
Die Coteletten werden unpanirt gebraten und in Tafelbouillon glacirt. Man richtet sie im Kranz an und füllt Macaroni, welche mit streifig geschnittenen Trüffeln, Champignons, Zunge und Tomatenpüree vermischt sind, in die Mitte und giebt Madeira-Sosse, mit Tomaten verkocht, nebenbei.

— de veau à la Morland. — nach Morland.
Die Coteletten werden in Eiern umgekehrt und mit feingehackten Trüffeln panirt. Man bratet sie in klarer Butter, richtet sie im Kranz an und giebt Champignonpüree in die Mitte. Nebenbei giebt man kräftige, mit dem Trüffelfond verkochte Madeira-Sosse.

— de veau à la Noailles. — nach Noailles.
Die Coteletten werden mit Madeira und gutem Fond gedämpft und glacirt. Man richtet sie im Kranz an und legt zwischen jedes Cotelette eine herzförmige Scheibe Schinken. In die Mitte füllt man Nudeln und giebt den mit Madeira-Sosse verlängerten Fond dazu.

Côtelettes de veau en papillote. Kalbsrippen in Papierhülle.
Die Kalbsrippen werden steif gemacht, mit kurz eingekochter italienischer Sosse in geöltes, herzförmig geschnittenes Papier eingehüllt und auf dem Rost langsam heiss gemacht.

— de veau à la Pasteur. Kalbscoteletten nach Pasteur.
Fingerdicke Kalbscoteletten werden auf beiden Seiten mit fein gehackten, rohen Trüffeln bedeckt, mit Salz und Pfeffer bestreut und dann in Eier und Semmel panirt. Man brät sie dann in geklärter Butter, richtet sie an und giebt Champignonpüree und Madeira-Sosse dazu.

— de veau à la Pojarsky. Kalbsrippen nach Pojarski.
Mageres Kalbfleisch wird mit dem vierten Theil seines Gewichtes Kalbsnierenfett fein gehackt und mit Pfeffer und Salz gewürzt. Hiervon formt man kleine Coteletten, panirt sie und bratet sie in geklärter Butter. In die Mitte der Coteletten füllt man gebratene Kartoffeln und giebt Madeira-Sosse nebenbei.

— de veau à la Zingara. — nach Zingara.
Die Hälfte der Rippen bratet man unpanirt, die andere Hälfte wird mit gehackten Trüffeln panirt. Man richtet sie umschichtig im Kranz an und giebt in die Mitte ein Ragout von streifig geschnittenem gekochten Schinken, in Madeira-Sosse angemacht.

— de venaison à l'anglaise. Hirschcoteletten auf englische Art.
Die Coteletten werden auf dem Rost gebraten und mit in Butter gebratenen und ausgebohrten Kartoffeln angerichtet. Nebenbei giebt man Pfeffer-Sauçe, mit Portwein verkocht, und Johannisbeer-Marmelade.

— de volaille à l'Archiduc. Hühner-Coteletten auf Erzherzogs Art.
Die Filets werden cotelettenförmig zugestutzt, steif gemacht und gepresst. Man bestreicht sie dann auf einer Seite mit einem Ragout von Trüffeln und Gänseleber, panirt sie und backt sie aus. Im Kranz angerichtet, füllt man in die Mitte Champignons und Trüffeln und giebt weisse Sosse nebenbei.

— de volaille à la Cowley. — nach Cowley.
Die Hühnerbrüste schneidet man cotelettenförmig zurecht und bestreicht sie auf beiden Seiten mit Farce, welche mit Gänseleberpüree und gehackten Trüffeln vermischt ist. Man panirt sie dann, backt sie in Fett aus, richtet sie im Kranz an, giebt Champignons in die Mitte und weisse Sosse nebenbei.

— de volaille à la Czarine. — nach Czarin Art.
Cotelettenformen decorirt man mit Trüffeln, bestreicht sie mit Hühnerfarce, legt ein gar gemachtes Hühnerfilet darauf, bedeckt dieses abermals mit der Farce und die letztere mit einer Zungenscheibe. Man macht die

Coteletten gar, richtet sie im Kranz an, giebt Trüffeln in die Mitte und nebenbei weisse Sosse.

Côtelettes de volaille à la parisienne. **Hühner-Coteletten auf pariser Art.**

Gleiche Theile gekochtes Hühnerfleisch und Trüffeln schneidet man in Würfel und macht sie mit kurz eingekochter Bechamel-Sosse, welche mit Tafelbouillon und Trüffelschalen verkocht ist, an. Von dieser Masse formt man die Coteletten, panirt sie und bäckt sie in Fett aus. Man richtet sie im Kranz an und füllt gemischte junge Gemüse in die Mitte. Nebenbei giebt man weisse Trüffel-Sosse.

— de volaille à la polonaise. **— auf polnische Art.**

Hühnerfleisch, Trüffeln, Champignons und Ochsenzunge schneidet man in kleine Würfel, vermischt sie dann mit weisser Sosse und roher Farce und formt von der Masse Coteletten, welche man panirt und ausbäckt. Man richtet auf einem Rand an, giebt Champignons in die Mitte und weisse Sosse mit Trüffelgeschmack nebenbei.

— de volaille à la russe. **— auf russische Art.**

Das Hühnerfleisch wird mit ebensoviel recht fester Butter fein gehackt. Hiervon formt man die Coteletten, panirt sie und brät sie in geklärter Butter. Nachdem sie im Kranz angerichtet sind, füllt man in die Mitte Spargelspitzen und giebt weisse Sosse dazu.

— de volaille à la Ségard. **— nach Ségard.**

Das Hühnerfleisch wird fein gehackt und mit Sahne gestossen. Hiervon formt man die Coteletten, panirt sie und brät sie auf dem Rost. Man richtet sie im Kranz an, füllt Trüffeln in die Mitte und giebt weisse Sosse dazu.

— de volaille à la Sévigné. **— nach Sévigné.**

Hühnerfarce vermischt man mit würflig geschnittenem Hühnerfleisch und Trüffeln und formt davon die Coteletten, welche dann in Butter gar gemacht und im Kranz angerichtet werden. In die Mitte füllt man ein Ragout von Champignons und Hahnenkämmen und giebt braune Trüffel-Sosse nebenbei.

— de volaille aux truffes. **— mit Trüffeln.**

Die Coteletten werden von Hühnerfarce in Cotelettenformen geformt und mit gehackten Trüffeln, in Tafelbouillon angemacht, gefüllt. Man macht sie in Wasser gar, panirt sie und backt sie in Fett aus. Im Kranz angerichtet, füllt man die Mitte mit einem Ragout von Champignons, Trüffeln und Gänseleberscheiben aus und giebt braune Trüffel-Sosse nebenbei.

Côtelettes de volaille à la Villeroi. **Hühner-Coteletten nach Villeroi.**

Hühnerkeulen werden ausgelöst, mit Farce, welcher gehackte Trüffeln beigemischt sind, gefüllt und dann gedämpft. Hierauf werden sie gepresst und cotelettenförmig zugeschnitten. Man zieht die Coteletten dann durch Villeroi-Sosse, panirt sie und backt sie in Fett aus. Im Kranz angerichtet, füllt man Champignons in die Mitte und giebt weisse, mit Champignonfond verkochte Sosse dazu.

Crème de faisan. **Schaumspeise von Fasanen.**

Wird wie Crème de perdreaux bereitet, nur dass man Fasanenfleisch dazu nimmt.

— de faisan à la St. Hubert. **— von Fasanen nach St. Hubertus.**

Eine sechseckige Cylinderform wird mit Trüffeln decorirt. Man füllt sie mit Sahnenfarce von Fasanen und macht sie gar. Nachdem sie angerichtet ist, legt man ringsherum abwechselnd Fasanenfilets und Gänseleberscheiben, in die Mitte füllt man Trüffelpüree. Als Sosse giebt man den kurz mit brauner Sosse eingekochten Fond.

— de gelinottes aux truffes. **— von Haselhühnern mit Trüffeln.**

Das Haselhühnerfleisch wird mit dem gleichen Theil Hühnerfleisch gestossen und durchgestrichen. Man rührt die Farce dann mit roher Sahne langsam auf, füllt sie dann in eine mit Trüffeln ausgelegte Kuppelform und macht sie im Wasserbade gar. Man garnirt mit kleinen Trüffeln und giebt weisse Sosse, mit dem Trüffelfond und den Haselhühnerknochen verkocht, nebenbei.

— de homards. **— von Hummern.**

Rohes Hummerfleisch wird mit ebensoviel Hühnerfleisch fein gestossen und durchgestrichen. Man rührt die Farce dann mit Sahne auf, würzt sie mit Cayennepfeffer, füllt sie in eine, mit Trüffelscheiben ausgelegte Cylinderform und macht sie im Wasserbade gar. Die Hummer-Korallen hat man selbstredend mitgestossen. Hummer-Sosse giebt man nebenbei.

— de perdreaux. **— von Rebhühnern.**

Das Fleisch der gebratenen Rebhühner wird mit Gänselebern gestossen, mit brauner Sosse und Eigelben vermischt und durchgestrichen. Hierauf zieht man etwas Tafelbouillon, mit den Knochen verkocht, und geschlagene Sahne unter, füllt die Masse in eine Auflaufschüssel und lässt sie im Ofen, im Wasserbade, gar werden.

— de poulet aux truffes. **— von Hühnern mit Trüffeln.**

Das gekochte Huhn wird mit weisser Sosse gestossen, mit Eigelben vermischt und dann geschlagene Sahne unter die Masse gezogen. Nachdem noch Trüffelscheiben hinzugefügt wurden, füllt man die Masse in eine Auflaufschüssel und macht die Speise gar.

Crème de volaille. **Schaumspeise von Hühnern.**

Champignons, Zunge, Trüffeln und Hühnerfleisch schneidet man in kleine Würfel, vermischt es mit Bechamel-Sosse und füllt die Masse auf einen flachen Teigboden. Nachdem sie mit Tafelbouillon beträufelt ist, bedeckt man sie mit Kartoffelcroquettenmasse, bestreut diese mit Käse und Semmel und bäckt die Torte im Ofen.

— de volaille. **— von Hühnern.**

Rohes Hühnerfleisch wird gestossen, durchgestrichen und mit guter Sahne aufgerührt. Man füllt die Masse in eine glatte Cylinderform, welche mit Trüffelscheiben ausgelegt ist, und macht das Brod im Wasserbade gar. Weisse Sosse mit Trüffelgeschmack giebt man nebenbei.

— de volaille à l'allemande. **— von Hühnern auf deutsche Art.**

Eine Randform wird mit Hühnerfarce angestrichen. In die Mitte füllt man ein Ragout von Kalbsmilch, in Würfel geschnitten und mit Bechamel-Sosse angemacht, füllt die Form ganz und macht die Farce gar. Nachdem das Brod ausgestürzt ist, füllt man in die Mitte Spargelspitzen und giebt Bechamel-Sosse, mit Hühnerpüree aufgezogen, über den Farcerand.

— de volaille à l'ambassadrice. **— von Hühnern nach Botschafterin Art.**

Wird genau wie vorstehend bereitet, nur an Stelle der Spargelspitzen mit Trüffeln gefüllt.

Crépinettes de faisan, purée de marrons. **Netzwürste v. Fasanen mit Kastanienmus.**

Das Brustfleisch der Fasanen wird in Würfel geschnitten, ebenso ein Theil fetten Speckes. Von dem übrigen Fleisch und einigen Lebern bereitet man eine Gratinfarce und vermischt dann das Fleisch damit, sowie mit einigen Trüffeln. Hiervon formt man die Würste, wickelt sie in Schweinsnetz, panirt sie mit Butter und Semmel, röstet sie und richtet sie im Kranz an. In die Mitte füllt man Maronenpüree und giebt braune, mit den Fasanenknochen verkochte Sosse nebenbei.

— de foie-gras à la Périgeux. **— von Gänseleber mit Trüffeln.**

Von gleichen Theilen mageren Schweinefleisches und fettem Speck bereitet man eine Farce und vermischt sie mit gehackten Trüffeln. Eine Gänseleber schneidet man in Scheiben von der Grösse der Würste. Hierauf formt man die Würste mit Schweinsnetz, dass die Gänseleber zwischen die Farce zu liegen kommt, panirt sie und röstet sie. Sie werden im Kranz angerichtet und Trüffeln in die Mitte gefüllt. Trüffel-Sosse giebt man nebenbei.

— de grives à la Maintenon. **— von Krammetsvögeln nach Maintenon.**

Die Filets werden ausgelöst. Von den Eingeweiden und Keulen macht man eine Farce, füllt damit viereckige Stücke Schweinsnetz, legt die Filets

hinein und formt die Würste länglich viereckig. Sie werden panirt und geröstet und Trüffel-Sosse nebenbei gegeben.

Crépinettes de levreaut à la favorite. **Netzwürste v. Hasen nach Günstlings Art.**

Die Filets der Hasen werden in Scheiben geschnitten, ebenso einige Trüffeln. Von dem andern Fleisch und dem gleichen Gewicht fetten Speckes bereitet man eine Farce, welche mit gehackten Trüffeln und Zungenwürfeln vermischt wird. Man formt die Würste so, dass die Fleischscheiben zwischen die Farce kommen, panirt und röstet sie. Sie werden im Kranz angerichtet, in die Mitte füllt man ein Ragout von kleinen Klössen und giebt braune Sosse, mit den Knochen und Trüffelschalen verkocht, dazu.

— de perdreaux à la d'Estaing. **— von Rebhühnern nach d'Estaing.**

Rebhühnerfarce wird mit gehackten Trüffeln gemischt, in Schweinsnetz eingeschlagen, in Butter und Semmel panirt und die Würste dann geröstet. Nebenbei giebt man braune Sosse, mit Citronensaft geschärft und mit Butter aufgezogen.

— de volaille aux truffes. **— von Geflügel mit Trüffeln.**

Eine Farce von gleichen Theilen Hühnerfleisch und frischem Speck wird mit etwas weisser Sosse, gehackten Trüffeln und Gänseleberstückchen vermischt. Die Farce theilt man in eigrosse Theile, wickelt jeden Theil in ein viereckiges Stück Schweinsnetz, welches in der Mitte mit Trüffelscheiben belegt ist, und giebt den Würsten eine längliche Form. Sie werden mit Butter bestrichen, in Semmel umgekehrt und auf dem Rost gebraten. Man richtet sie im Kranz an und füllt die Mitte mit kleinen Trüffeln. Nebenbei giebt man braune Sosse mit Trüffelgeschmack.

Croustade de filets de bécasses à la napolitaine. **Schnepfenfilets in Krustaden auf neapeler Art.**

Die Schnepfenfilets werden ausgelöst, gespickt und in Butter gar gemacht. Von dem Keulenfleisch und den Eingeweiden bereitet man ein Püree, füllt mit demselben ovale Brodkrusten und vermischt den Rest des Pürees mit kurz geschnittenen, in Butter geschwenkten und mit Tomatenpüree und Parmesankäse vermischten Macaroni. Man füllt diese dann in eine grosse Teigkrustade, legt die Filets im Kranz obenauf und die Brödchen ringsherum und übergiesst sie mit brauner Sosse, welche mit den Knochen verkocht ist.

— de filets de chevreuil à la napolitaine. **Rehschnitten in Krustade auf neapeler Art.**

Die Rehfilets werden herzförmig und alle gleich gross zugerichtet, mit Speck gespickt und in gekochte Marinade gelegt. Sie werden dann gedämpft und im eigenen Fond glacirt. Kurz geschnittene Macaroni kocht

man weich, vermischt sie mit Butter, Tomatenpüree und Parmesankäse und richtet sie in einer grossen Teigkrustade an. Die Filets legt man im Kranz obenauf und übergiesst sie mit brauner Sosse, welche mit dem Fond verkocht ist.

Croustade à la financière. Krustade nach Geldmänner Art.

Eine flache Teigkrustade streicht man mit Farce aus. Man garnirt sie mit grossen Hühnerklössen, glacirten Kalbsmilchern, Champignons, Hahnenkämmen und kleinen Trüffeln und übergiesst das Ganze mit brauner Sosse, welche mit Madeira und Trüffelschalen verkocht ist.

— de foie-gras au madère. Gänseleber in Krustade mit Madeira.

Eine flache Teigkrustade streicht man mit Farce aus und garnirt sie mit gebratenen Gänseleberscheiben, welche im Kranz angerichtet werden. Die Mitte des Kranzes garnirt man mit Hahnenkämmen und Trüffelscheiben und übergiesst das Ganze mit Madeira-Sosse.

— de ris de veau à la Condé. Kalbsmilch in Krustade nach Condé.

Grosse Kalbsmilcher werden in Fleischbrühe gekocht, in fingerdicke Scheiben geschnitten und, nachdem sie abgetrocknet, auf einer Seite mit Hühnerfarce, welche mit gehackten Champignons und Trüffeln vermischt ist, bestrichen und im Ofen gar gemacht. Man richtet sie in einer flachen Teigkrustade im Kranz auf einer Unterlage von Champignons an und garnirt die Mitte mit Trüffeln. Man übergiesst das Ganze mit brauner Sosse, welche mit dem Kalbsmilchfond und den Trüffelschalen verkocht ist.

— de riz aux bécassines à l'italienne. Reiskrustade mit Bekassinen auf italienische Art.

Man macht eine flache Krustade von Reis, backt sie im Ofen zu schöner Farbe und höhlt sie soviel als möglich aus. Aus den Bekassinen löst man den Rückenknochen aus, füllt sie mit einer Farce, aus den Eingeweiden und Hühnerlebern bereitet, und macht sie gar. Die Krustade wird mit Risotto gefüllt, die Bekassinen im Kreis obenauf gelegt, glacirt und mit brauner Sosse, welche mit den Knochen verkocht ist, übergossen.

Croûtes aux mauviettes. Lerchen in Krusten.

Die Lerchen werden ausgelöst und mit getrüffelter Gratinfarce gefüllt. Hierauf legt man sie in ovale, in der Mitte ausgehöhlte Brodkrusten, welche mit derselben Farce ausgestrichen sind, stellt die Krusten auf ein Blech und macht die Lerchen im Ofen gar. Man glacirt sie mit Madeira-Sosse und lässt die Sosse im Ofen etwas antrocknen.

Cuisse de poularde à la diable. Masthühnerkeulen auf Teufels Art.

Die gebratenen Keulen werden eingeschnitten, mit Pfeffer bestreut, in Senf, welcher mit Oel vermischt ist, umgekehrt, mit Semmel bestreut und auf dem Rost gebraten. Madeira-Sosse giebt man nebenbei.

Dinde à la Barby. **Puter nach Barby Art.**

Eine junge, altgeschlachtete Mast-Pute wird mit einer leichten Schweinefleischfarce (1½ Pfd. Schweinefleisch, ½ Pfd. frische Gänseleber, eine Priese Thymian und Majoran), der Kropf gefüllt, dressirt und in eine recht fette Kalbfleischbraise 2 Tage liegen gelassen, sodass die Pute halb davon bedeckt ist. Am besten nimmt man dazu eine Wanne, auf der der Deckel gut schliesst. Die Pute wird bei nicht zu grosser Hitze im Ofen zugedeckt und bei öfterem Begiessen gargemacht. Nachdem dasselbe stattgefunden, lässt man die Pute in dem Fond beinahe erkalten, nimmt nun dieselbe heraus, entfettet den Fond, kocht denselben tüchtig herunter, schmeckt ihn ab und lässt ihn zur Pute serviren. Die Pute legt man bis zum Anrichten wieder in die Braise hinein. Vor Allem gehört zu dieser Specialität eine ganz besonders gut gemästete, zarte Puten-Art, wozu das Material bei Herrn von Dietze-Barby sich besonders eignet.

— à la vierge. **Pute auf Jungfrauen Art.**

Eine grosse Pute wird mit Speck bewickelt und weiss gedämpft. Den entfetteten Fond kocht man mit weisser Sosse und ½ Liter Sahne ein. Man richtet die Pute ganz an, garnirt mit ganzen Trüffeln und giebt die Sosse darüber.

Dindonneau à la Montorgeuil. **Junger Puter nach Montorgeuil.**

Der Puter wird mit Gemüsen in weisser Brühe gedämpft und auf einem Farcerand angerichtet. Man garnirt ihn mit Trüffelscheiben und giebt weisse Sosse, mit dem entfetteten Fond verkocht, nebenbei.

— à la piémontaise. **— Puter auf piemonter Art.**

Der Puter wird gespickt, mit Speck- und Schinkenscheiben und Gemüsen eingesetzt, mit Weisswein und gutem Fond im Ofen gedämpft und glacirt. Man richtet den Puter auf einer Farceunterlage an, bestreut ihn mit weissen italienischen Trüffelscheiben und garnirt mit kleinen Reisbechern. Nebenbei giebt man Madeira-Sosse.

— à la providence. **— Puter nach Vorsehungs Art.**

Der Brustknochen wird ausgelöst und der Puter mit Kräuterfarce gefüllt. Man spickt die Brust, dämpft und glacirt den Puter, richtet ihn auf einem Rand an und garnirt die Mitte mit einem Ragout von kleinen Trüffeln, Champignons, Gänseleberscheiben, Oliven und Klössen. Madeira-Sosse, mit dem entfetteten Fond verkocht, giebt man darüber.

— à la purée de céleri. **— Puter mit Sellerie-Mus.**

Der Puter wird gespickt, gedämpft und glacirt. Man richtet ihn auf einer Unterlage an, garnirt ihn mit kleinen Krustaden, welche mit Sellerie-Püree gefüllt sind, und mit Hühnerklössen. Der Fond wird entfettet und mit brauner Sosse verkocht, nebenbei gegeben.

Écrevisses à la bavaroise. **Krebse auf bairische Art.**

Die Krebse werden in Weisswein mit Kräutern und Gemüsen gekocht. Der Fond wird mit Madeira und Kalbsjus kurz eingekocht, mit weisser Sosse vermischt, mit rothem Pfeffer geschärft und mit frischer und Krebsbutter aufgezogen, über die Krebse gegossen.

— à la Mirabeau. **— nach Mirabeau.**

Die Nasen werden mit Semmelfarce, welcher die gehackten Scheeren, Petersilie und Champignons beigemischt sind, gefüllt und gar gemacht. Man stellt sie aufrecht auf einen rohen Farcering und lässt auch diesen gar werden. Den Krebsfond verkocht man mit weisser Sosse, zieht diese mit Eiern und Sahne ab und macht hierin die Krebsschwänze an, welche in die Mitte des Randes gefüllt werden. Obenauf legt man Trüffelscheiben.

— à la Nantua. **— nach Nantua.**

Die Krebse werden in kochendem Wasser getödtet und dann die Scheeren und Schwänze ausgebrochen. Hierauf schwitzt man das Krebsfleisch mit Krebs- und frischer Butter, füllt Bechamel auf, fügt ein Bouquet hinzu und lässt es in der Sosse gar werden. Die Sosse wird durchgegossen, mit Krebsfond, den man mit den Körpern und Weisswein bereitet hat, Tafelbouillon und Sahne eingekocht und mit Krebs- und frischer Butter aufgezogen. Man schwenkt dann die Krebse in der Sosse und richtet sie in einer Kasserolle an.

— à la parisienne. **— auf pariser Art.**

Zwiebeln und Gemüse, Pfefferkörner und ein Bouquet werden in Butter geschwitzt und mit Weisswein aufgefüllt. Man kocht hierin die Krebse und richtet sie an. Der Fond wird mit weisser Sosse, Tomatenpüree und Tafelbouillon eingekocht, mit abgebranntem Cognac und gehackter Petersilie vermischt und mit Butter aufgezogen. Man giesst die Sosse über die Krebse.

Émincé de cabillaud à la Béchamel. **Blätterschnitten von Kabeljau nach Bechamel.**

Ein Stück gekochter Kabeljau wird auseinander geblättert, in Butter heiss gemacht, mit Champignonscheiben vermischt und, nachdem die Butter abgegossen ist, in Bechamel-Sosse geschwenkt, ohne die Stücke zu zerbrechen. Man füllt das Ragout dann in einen Kartoffelrand.

— de cabillaud au gratin. **Gebräunte Blätterschnitten von Kabeljau.**

Wird wie vorstehend bereitet, nur zum Schluss mit Semmel und Käse bestreut und im Ofen gratinirt.

— de chevreuil en bordure. **Blätterschnitten von Reh im Rand.**

Das Filet eines frisch gebratenen Rehrückens schneidet man in recht

dünne Scheiben, vermischt sie mit Trüffelscheiben und Madeira-Sosse und füllt das Ragout in einen ausgestürzten Rand von Wildfarce. Den Rest der Sosse giebt man nebenbei.

Émincé de dinde à la Reine. Blätterschnitten v. Puter auf Königin Art.
Von der frisch gebratenen Pute löst man die Filets ab, schneidet sie in feine Scheiben, fügt Champignons und Trüffelscheiben hinzu und schwenkt das Ragout in weisser Sosse. Man richtet es in einem Reisrand an und giebt den Rest der Sosse nebenbei.

— de filet de boeuf. — von Rinderfilet.
Das Filet wird gedämpft. Wenn es kalt ist, schneidet man es in dünne Scheiben und erwärmt diese in dem kurz eingekochten Fond. Man richtet sie im Kranz an, füllt Champignons in die Mitte und giebt Tomaten-Sosse, mit dem Fond verkocht, nebenbei.

— de mouton aux concombre. — von Hammel mit Gurken.
Das Fleisch einer gebratenen kalten Hammelkeule wird ausgelöst, von Haut und Fett befreit und in dünne Scheiben geschnitten. Man wärmt sie mit Tafelbouillon und Butter an, vermischt sie mit gedämpften Gurken und richtet das Ragout in einer Krustade an.

— de mouton au riz. — von Hammel mit Reis.
Ein gebratenes Hammelfilet wird in dünne Scheiben geschnitten, in italienischer Sosse heiss gemacht und in einem Reisrand angerichtet.

— de poularde à la Maintenon. — von Masthühnern nach Maintenon.
Das Brustfleisch wird ausgelöst, in Butter steif gemacht und in feine Scheiben geschnitten. Man vermischt das Fleisch mit Champignons, in Scheiben geschnitten, und mit weisser Sosse, welche mit dem Champignonfond verkocht ist und füllt das Ragout in eine flache Teigkruste. Man garnirt es dann mit den filets mignons, welche mit Trüffeln besteckt und im Kranz gebogen steif gemacht wurden.

— de poulets à la chicorée. — von Huhn mit Endivien.
Das frisch gebratene Brustfleisch wird in dünne Scheiben geschnitten und mit Endiviengemüse vermischt. Man richtet es an und garnirt ringsherum mit Hühnercroquetten.

Entrecots à la montagnard. Rinderrippe im Ofen gebacken.
Ein stark geschnittenes Entrecots wird weich gedämpft. Man schneidet es in Scheiben, legt es auf eine Gratinschüssel, giesst ein wenig eingekochten Fond unter und bedeckt das Ganze mit Zwiebelpüree. Nachdem man Käse und Semmel darüber gestreut hat, wird es im Ofen gratinirt. Ringsherum legt man dann runde Brodcroutons mit Marks.

Épaules d'agneau à la fermière. Lammschultern auf Pächterin Art.
Die Schultern werden ausgelöst, mit Farce gefüllt, zugenäht und mit Gemüsen gedämpft. Man glacirt sie in ihrem Fond und garnirt mit glacirten Zwiebeln, Carotten und gedämpftem Kopfsalat.

— d'agneau à la Théodore. — nach Theodor.
Die Schultern werden ausgelöst, mit Farce, welcher gehackte Trüffeln und Champignons beigemischt sind, gefüllt und mit Gemüsen, kräftiger Brühe und Wein gedämpft. Man glacirt sie mit dem eigenen Fond und garnirt sie mit glacirten Carotten. Nebenbei giebt man braune Sosse, mit dem Fond verkocht.

Épigrammes d'agneau à la jardinière. Reimgericht von Lamm auf Gärtnerin Art.
Die Lammbrust wird weich gedämpft, gepresst und in herzförmige Stücke von der Grösse der Lamm-Coteletten geschnitten. Man überzieht sie dann mit Villeroi-Sosse, panirt sie und backt sie aus. Man richtet sie abwechselnd mit gebratenen Lamm-Coteletten auf einem Gemüserand an und füllt gemischte junge Gemüse in die Mitte. Nebenbei giebt man leicht gebundene braune Sosse.

— d'agneau à la toulouse. — von Lamm auf toulouser Art.
Die Bruststücke und Coteletten werden wie oben zubereitet und angerichtet. In die Mitte füllt man ein weisses Ragout von Trüffeln, Champignons, kleinen Klössen und Hahnenkämmen und giebt braune Sosse dazu.

— de levreauts aux truffes. — von jungen Hasen mit Trüffeln.
Die Filets schneidet man in schräge Scheiben und macht die Hälfte in Butter steif, um sie mit Villeroi-Sosse zu überziehen, zu paniren und auszubacken. Die andere Hälfte wird so gar gemacht und dann abwechselnd mit den panirten Filets im Kranz auf einem Rand angerichtet. In die Mitte füllt man Trüffeln und giebt braune Sosse, mit Trüffelgeschmack und mit dem Wildfond verkocht, nebenbei.

— de perdreaux rouges à la royale. — von rothen Rebhühnern auf königliche Art.
Die Keulen werden ausgelöst, mit Gänseleberfarce, welche mit Trüffeln vermischt ist, gefüllt und gedämpft. Man überzieht sie dann mit dick eingekochter brauner Sosse, panirt sie und backt sie aus. Die Brüste macht man in Butter gar und richtet sie abwechselnd mit den Keulen auf einem Farcerand an. In die Mitte füllt man kleine Trüffeln und giebt braune Sosse, mit den Rebhühnerknochen und Trüffelschalen verkocht, nebenbei.

— de volaille à la toulouse. — von Geflügel auf toulouser Art.
Die Filets werden steif gemacht, mit Villeroi-Sosse überzogen, panirt und

ausgebacken. Die Keulen löst man aus, füllt sie mit Farce, welche mit Trüffeln vermischt ist, und dämpft sie weich. Man presst sie dann, stutzt sie alle gleich gross zu und erwärmt sie mit Tafelbouillon. Man richtet die Epigramme abwechselnd auf einem Farcerand an und giebt in die Mitte ein Ragout von Hahnenkämmen, Trüffeln und Champignons, in weisser Sosse angemacht.

Escaloppes de barbue à l'anglaise. **Butten-Schnitte auf englische Art.**
Der Fisch wird cotelettenförmig zugeschnitten, panirt und gebraten. Nebenbei holländische Sosse mit etwas Glace.

— de brochets à la Carème. **Hecht-Schnitte nach Carème.**
Man schneidet den Hecht aus Haut und Gräten und dann in herzförmige Stücke. Die Filets werden mit Petersilie, Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Citronensaft marinirt. 30 Krebse werden mit einem Petersilien-Bouquet, Butter und etwas Kümmel in Salzwasser gar gemacht. Von den Fischabfällen bereitet man eine Farce und formt davon kleine Klösse. Der Krebsfond wird mit brauner Sosse verkocht. Man richtet nun die Hechtfilets auf einer mit Butter gestrichenen Schüssel im Kranz an, giesst die ziemlich kalte Sosse darüber, streut Käse darauf und backt den Fisch im Ofen gar. In die Mitte füllt man ein Ragout von den Klössen, Krebsschwänzen, der in Stücke geschnittenen Leber und Champignons mit dem Rest der Sosse, die man vorher mit frischer Butter aufgezogen hat.

— de brochets au gratin. **Schnitzel von Hecht, im Ofen gebacken.**
Der Hecht wird in kleine runde Schnitten von der Grösse eines Zweimarkstückes geschnitten, in Butter gar gemacht und in Bechamel-Sosse geschwenkt. Man richtet ihn in einem Kartoffelrand an, bestreicht das Ragout mit Sosse, bestreut es mit Käse und gratinirt es im Ofen.

— de cailles en croustade. **— von Wachteln in Krustade.**
Werden wie Escaloppes de grives bereitet, mit dem Unterschied, dass die Gratinfarce von Gänselebern gemacht wird.

— de cailles à la macédoine. **— von Wachteln mit Gemüsen.**
Die Filets werden ausgelöst und in Butter gar gemacht. Man richtet sie auf einem Gemüserand an und giebt gemischte junge Gemüse in die Mitte. Bechamel-Sosse giebt man nebenbei.

— de cerf. **— von Hirsch.**
Werden wie Escaloppes de chevreuil bereitet und nehmen dann auch die nähere Bezeichnung derselben an.

— de chevreuil à la Czarine. **— von Reh nach Czarin Art.**
Die Filets werden oval geschnitten, in Butter eingesetzt und mit rohen Trüffelscheiben bedeckt. Man macht sie gar, giesst die Butter ab und

schwenkt die Filets in brauner Sosse, welche mit Wild- und Trüffelfond eingekocht ist. Man richtet in einer flachen Teigkrustade an und garnirt mit Kibitzeiern.

Escaloppes de chevreuil aux truffes. **Schnitzel von Reh mit Trüffeln.**

Das ausgelöste Filet wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, geklopft, oval zugestutzt und gebraten. Man schwenkt sie in Tafelbouillon und richtet sie im Kranz an. In die Mitte füllt man geschnittene Trüffeln und giebt braune, mit dem Trüffelfond verkochte Sosse darüber.

— de daim. **— von Damwild.**

Werden wie die vom Reh bereitet und nehmen dann dieselbe Bezeichnung an.

— de daim au chasseur. **— von Damwild auf Jäger Art.**

Werden aus einem Damwildfilet fingerdick geschnitten, oval zugestutzt und gespickt. Man dämpft sie dann mit Weisswein und kräftiger Wildbrühe und glacirt sie mit dem eigenen Fond. Im Kranz auf einem Rand von Wildfarce angerichtet, giebt man Champignons in die Mitte und Madeira-Sosse, mit dem Wildfond verkocht, dazu.

— de faisans à la périgord. **— von Fasanen auf perigorder Art.**

Die Brüste werden auf dem Knochen gebraten, ausgelöst, in Scheiben geschnitten und mit ebensoviel Trüffelscheiben in brauner Sosse geschwungen. Von den Keulen bereitet man eine Farce, füllt damit eine mit Trüffeln decorirte Randform, macht sie gar und stürzt sie aus. Das Ragout füllt man in die Mitte und giebt den Rest der Sosse nebenbei.

— de filet de boeuf. **— von Rindfleisch.**

Ein Stück Filet theilt man der Länge nach in zwei Theile; aus jedem Theil schneidet man fingerdicke Scheiben, stutzt sie rund zu und brät sie in Butter. Wenn sie gar sind, giesst man die Butter ab und rollt die Schnitzel in Tafelbouillon. Gleichzeitig hat man Steinpilze von gleicher Grösse in Oel mit etwas gehackten Zwiebeln und Knoblauch gar gemacht und richtet sie umschichtig mit den Schnitzeln auf einem Farcerand an. Darüber giesst man Madeira-Sosse.

— de foie-gras au chasseur. **— von Gänselebern auf Jäger Art.**

Ovale Scheiben von Gänseleber werden panirt und in klarer Butter gebraten. Man richtet sie im Kranz auf einem Farcerand an und giebt Wildpüree in die Mitte und Madeira-Sosse mit Trüffelscheiben nebenbei.

— de foie-gras à la périgueux. **— von Gänselebern mit Trüffeln.**

Die Gänseleber schneidet man in dicke Scheiben, stutzt sie herzförmig zu und macht sie in Butter gar. Nachdem die Butter abgegossen ist, rollt

man die Schnitzel in Tafelbouillon, richtet sie auf einem Rand an und füllt Trüffeln in die Mitte. Braune Sosse mit Trüffelgeschmack giebt man nebenbei.

Escaloppes de foie-gras à la riche. **Schnitzel von Gänseleber auf reiche Art.**

Die ovalen Scheiben werden eingesetzt, mit rohen Trüffelscheiben bedeckt und in Tafelbouillon gar gemacht. Man richtet sie im Kranz an, giebt die Trüffeln in die Mitte und den Fond darüber.

— de foie-gras aux truffes. **— von Gänseleber mit Trüffeln.**

Werden wie die vorstehenden bereitet.

— de grives en croustade. **— von Krammetsvögeln in Krustade.**

Die Filets werden ausgelöst, in Butter eingesetzt, mit Trüffelscheiben bedeckt und dann gar gemacht. Von den Keulen, Eingeweiden und einigen Hühnerlebern bereitet man eine Gratinfarce, streicht damit eine flache Brodkrustade aus und füllt die Filets, welche in brauner Sosse geschwenkt werden, hinein.

— de homards à la Verdi. **— von Hummer nach Verdi.**

Die Hummerschweife werden in Scheiben geschnitten, mit Trüffeln vermischt und in Hummer-Sosse geschwenkt. Den Rest des Hummerfleisches, einige Macaroni, Trüffeln und Champignons schneidet man in kleine Würfel. Man schmilzt dann etwas Butter, fügt Tomatenpüree und geriebenen Käse hinzu und vermischt, wenn die Masse ordentlich zähe geworden ist, das Ragout damit. Man füllt eine Randform mit der Masse und lässt sie im Wärmschrank ziehen. Die Form wird dann ausgestürzt und das Hummerragout in die Mitte gefüllt.

— de levreauts à la Vernon. **— von jungen Hasen nach Vernon.**

Die Filets werden in schräge Scheiben geschnitten, geklopft und gebraten. Nachdem die Butter abgegossen worden, rollt man sie in brauner Sosse und füllt Champignons hinzu. Von den Abschnitten bereitet man eine Farce und füllt damit kleine Becherformen, welche man im Kranz auf die Schüssel ausstürzt und das Ragout in die Mitte füllt.

— de lièvre aux truffes. **— von Hasen mit Trüffeln.**

Die Filets werden in Scheiben geschnitten, in geklärte Butter eingesetzt und mit Trüffelscheiben bedeckt. Man macht sie gar, giesst die Butter ab und schwenkt die Schnitzel in brauner Sosse, welche mit Hasenfond eingekocht wurde. Von dem gebratenen Keulenfleisch, den Nieren und einigen Champignons macht man Croquetten und legt sie als Garnitur um die Schnitzel.

— de mauviettes en croustade. **— von Lerchen in Krustade.**

Werden wie die Escaloppes de grives bereitet.

Escaloppes de mouton à l'allemande. **Schnitzel von Hammel auf deutsche Art.**

Die Schnitzel werden herzförmig zugestutzt, panirt und gebraten. Man richtet sie im Kranz an, giebt frische grüne Bohnen in die Mitte und klare Jus nebenbei.

— de mouton à l'écarlate. **— von Hammel mit Zunge.**

Das Rückenfleisch wird ausgelöst, von Haut und Fett befreit, in schräge Streifen geschnitten, auf beiden Seiten abgerundet und in Butter gebraten. Man richtet die Schnitzel auf einem Farcerand an, legt zwischen jedes eine Scheibe Zunge und giebt Champignons in die Mitte. Braune Sosse giebt man nebenbei.

— de ris de veau à la Colbert. **— von Kalbsmilch nach Colbert.**

Grosse, steif gemachte Kalbsmilch schneidet man in Scheiben, stutzt diese oval zu, panirt sie und bratet sie in klarer Butter. Man richtet sie im Kranz an, giebt Schoten in die Mitte und Colbert-Sosse nebenbei.

— de ris de veau aux huîtres. **— von Kalbsmilch mit Austern.**

Die steif gemachte Kalbsmilch wird in Scheiben geschnitten, panirt und gebraten. Man richtet sie auf einem Rand an und füllt Austern in die Mitte. Austern-Sosse giebt man nebenbei.

— de ris de veau aux pointes d'asperges. **— von Kalbsmilch mit Spargelspitzen.**

Die Milch wird steif gemacht, in dicke Scheiben und herzförmig zugeschnitten. Nachdem die Scheiben gesalzen sind, werden sie panirt, in Butter gebraten, im Kranz angerichtet und in die Mitte grüne Spargelspitzen gefüllt.

— de sanglier. **— von Wildschwein.**

Werden wie die Escaloppes de chevreuil bereitet und nehmen dieselbe Bezeichnung an.

— de saumon aux truffes. **— von Lachs mit Trüffeln.**

Man schneidet runde Lachsscheiben von der Grösse eines Zweimarkstückes, setzt sie in Butter ein, legt obenauf rohe Trüffelscheiben und macht sie gar. Man giesst die Butter ab, schwenkt das Ragout in weisser Sosse und füllt es in einen Kartoffelrand.

— de soles. **— von Seezungen.**

Die Filets werden gar gemacht, gepresst und rund ausgestochen. Man vermischt sie dann mit Champignons und Trüffeln, in Scheiben geschnitten, und schwenkt das Ragout in weisser Sosse. Man füllt es in einen Blätterteigrand und garnirt mit birnenförmigen Croquetten, welche aus den Abschnitten und Champignons bereitet wurden.

— de truite à la française. **— von Forellen auf französische Art.**

Die Forellen werden ausgeschnitten und dann in kleine, runde Plätzchen

getheilt. Man macht sie in Butter gar, vermischt sie mit Trüffeln und Champignons, in Scheiben geschnitten, und schwenkt sie in Bechamel-Sosse. Man richtet das Ragout in einem Kartoffelrand an.

Escaloppes de turbot à la Béchamel. **Schnitzel von Steinbutte nach Bechamel.**

Die Schnitzel werden rund ausgestochen, in Butter gar gemacht, mit Champignons und Bechamel-Sosse vermischt und in einem Kartoffelrand angerichtet. Man kann hierzu auch gekochte Filets nehmen und sie dann ausstechen.

— de turbot à la royale. **— von Steinbutte auf königliche Art.**

Die Filets werden rund ausgestochen, in Butter eingesetzt, mit rohen Trüffelscheiben und frischen Champignonscheiben bedeckt und gar gemacht. Man giesst die Butter ab, schwenkt das Ragout in normännischer Sosse und füllt es in einen mit Trüffeln und Krebsschwänzen decorirten Farcerand.

— de veau à la bordelaise. **— von Kalb nach bordeauxer Art.**

Die Schnitzel werden oval geschnitten, in Ei umgekehrt, mit geriebenem Käse panirt und gebraten. Gleichzeitig bratet man ebensoviele rohe Schinkenscheiben, legt sie auf geröstete Brodkrusten, die Schnitzel obenauf und richtet sie im Kranze an, aber flach auf der Schüssel liegend. In die Mitte giebt man Tomaten-Sosse.

— de veau au four. **— von Kalb, im Ofen gebacken.**

Aus dem Kalbsfilet schneidet man ovale Scheiben, bratet sie auf einer Seite an und bedeckt die angebratene Seite mit einem Ragout von Champignons, Trüffeln und Zunge, in kurz eingekochter brauner Sosse angemacht. Man überzieht das Ragout mit Bechamel-Sosse, bestreut die Schnitzel mit Käse und Semmel und gratinirt sie. Man legt jedes auf eine ovale Brodscheibe, richtet sie im Kranz an und giebt Schoten in die Mitte.

— de veau à l'italienne. **— von Kalb auf italienische Art.**

Die Schnitzel werden von den Kalbsfilets geschnitten, geklopft, rund oder oval zugestutzt und in Butter gebraten. Man giesst die Butter ab, rollt die Schnitzel in Tafelbouillon und richtet sie im Kranz auf einem Rand von Risotto an. Die Tafelbouillon zieht man mit Butter auf, fügt gehackte Petersilie hinzu und giesst die Sosse über das Fleisch.

— de veau à la milanaise. **— von Kalb auf mailänder Art.**

Ovale Schnitzel von den Filets geschnitten, mit Brod und geriebenem Käse panirt und gebraten. Man richtet sie im Kranz an und giebt kurz geschnittene Macaroni in die Mitte und Tomaten-Sosse nebenbei.

Escaloppes de veau à la moderne. **Schnitzel von Kalb auf moderne Art.**

Man schneidet dünne, ovale Scheiben aus dem Filet, bestreicht sie auf einer Seite dünn mit Farce und legt einen Löffel Trüffelpüree in die Mitte. Man deckt dann je zwei Scheiben mit der bestrichenen Seite auf einander und macht die Schnitzel im Ofen gar. Man richtet sie im Kranz an und giebt Schoten in die Mitte.

— de veau aux petits pois. **— von Kalb mit Schoten.**

Die Schnitzel werden oval geschnitten, in Mehl umgekehrt und gebraten. Man legt sie in eine Reihe, glacirt sie, giebt Schoten daneben und klare Jus nebenbei.

— de veau à la viennoise. **— von Kalb auf wiener Art.**

Die Schnitzel werden oval geschnitten, in Mehl umgekehrt und gebraten. Den Fond kocht man mit Sahne los, schärft mit Paprika und lässt die Sosse kurz einkochen. Als Garnitur giebt man gebratene Kartoffeln, mit Kümmel vermischt.

— de volaille à la crème. **— von Huhn mit Sahne.**

Die Filets werden steif gemacht, in kleine Scheiben geschnitten und mit Trüffeln und Champignons vermischt. Man macht das Ragout mit weisser Sosse an, welche mit dem Champignonfond, den Trüffelschalen und mit Sahne verkocht ist und füllt es in einen Rand von Hühner-Sahnenfarce.

— de volaille au riz. **— von Hühnern mit Reis.**

Die Hühnerbrüste werden steif gemacht und dann in gleich grosse ovale Scheiben geschnitten. Man vermischt sie dann mit Trüffelscheiben, in der Breite durchgeschnittenen Champignonköpfen, rund ausgestochener Ochsenzunge und weisser Sosse und füllt das Ragout in einen Reisrand.

Estomacs de canards sauvages à la Bigarade. **Wilde Entenbrust mit Pomeranzen-Sosse.**

Die Brust wird mit Gemüsen wie die Poulardenbrust bedeckt, gebraten und bittere Pomeranzen-Sosse nebenbei gegeben.

— de faisans à l'allemande. **Fasanenbrüste auf deutsche Art.**

Die Fasanenbrüste werden mit Speck und Gemüsen eingesetzt und gedämpft. Gleichzeitig kocht man Wirsingkohl mit einem Stück mageren Speck. Man richtet das Fleisch auf einem Gemüserand an, füllt die Mitte mit Kohl aus und belegt diesen mit dem, in Scheiben geschnittenen Speck. Braune Sosse mit Fasanengeschmack giebt man dazu.

— de faisans à la choucroute. **— mit Sauerkohl.**

Die Brüste werden gedämpft, auf einem Rand angerichtet und die Mitte mit Sauerkohl gefüllt, welcher mit Trüffeln und Austern vermischt ist. Man garnirt den Kohl obenauf mit Wurstscheiben, welche im Kohl mitgekocht wurden, und giebt braune Sosse nebenbei.

Estomacs de faisans à la périgueux. **Fasanenbrüste mit Trüffeln.**

Die Brüste werden mit Speck und Gemüsen eingesetzt, angebraten, mit Madeira und Wildfond aufgefüllt und im Ofen gar gemacht. Man richtet sie auf einem Farcerand an und giebt Trüffel-Sosse mit Fasanengeschmack dazu.

— de faisans à la royale. **— auf königliche Art.**

Die Fasanen werden mit gestossenem Speck und Trüffelschalen gefüllt und gebraten. Man schneidet die Brüste in Scheiben und stellt sie, die Spitze nach oben, gegen einen Brodklotz, welcher mit der Farce bestrichen wird. Die Zwischenräume an den Seiten füllt man mit Trüffeln und giebt braune Sosse, mit Fasanenfond und Trüffeln verkocht, nebenbei.

— de gélinottes à la lithuanienne. **Haselhühnerbrüste auf lithauer Art.**

Die Brüste werden gebraten, in drei Theile geschnitten und die Spitzen nach oben gegen einen Brodklotz, welcher mit Farce bestrichen ist, gestellt und mit Steinpilzen garnirt. Lithauische Sosse giebt man nebenbei.

— de gélinottes aux truffes. **— mit Trüffeln.**

Die Brüste werden gebraten, gegen einen Brodklotz angerichtet und mit Trüffeln garnirt. Trüffel-Sosse giebt man nebenbei.

— de perdreaux à la Godard. **Rebhühnerbrüste nach Godard.**

Die Brüste werden mit Farce gefüllt, mit viereckigen Trüffelstiften gespickt, mit Speckscheiben bedeckt und gebraten. Auf der Mitte der Schüssel befestigt man einen Brodklotz, bestreicht ihn mit Farce und stellt die Brüste, in drei Theile geschnitten, dagegen. Die Zwischenräume garnirt man mit Champignons und legt unten herum einen Kranz von runden Trüffeln. Nebenbei giebt man braune Sosse, mit den Knochen und Trüffelschalen verkocht.

— de poulardes à la Matignon. **Masthühnerbrust nach Matignon.**

Man schneidet die Flügel und Keulen ab und bedeckt die Brust mit in Butter gerösteten und in Weisswein kurz eingedämpften Gemüsen und Kräutern. Die Gemüse bedeckt man mit Speckscheiben und bratet die Brust am Spiess oder im Ofen. Man garnirt mit Hühnerklössen und giebt Trüffel-Sosse nebenbei.

— de poulardes à la Zingara. **— nach Zingara.**

Die Brust wird mit Trüffeln und Schinken gespickt und gedämpft. Man garnirt mit kleinen Bouquets von Oliven, Trüffeln und Hühnerklössen und giebt braune Sosse nebenbei.

Faisans à la brésilienne. **Fasanen auf brasilianische Art.**

Die Fasanen werden zwei Tage vorher mit Schnepfenfarce und ganzen Trüffeln gefüllt. Sie werden dann gebraten und mit Malaga begossen. Man richtet sie an, garnirt mit den Trüffeln und Schnepfenbrödchen und giebt den entfetteten Fond, mit brauner Sosse verkocht, nebenbei.

— à la diable. **— auf Teufels Art.**

Die jungen Fasanen werden in zwei Theile geschnitten und, nachdem die Rippen entfernt sind, geklopft und mit Pfeffer und Salz bestreut. Man zieht die Stücke durch Butter, welche mit Eigelben vermischt ist, kehrt sie in Semmel um und bratet sie auf dem Rost. Nebenbei giebt man Teufels-Sosse.

Filets d'anguille à l'italienne. **Aalfilets auf italienische Art.**

Der Aal wird in lange Stücke geschnitten, ausgelöst und die Filets herzförmig zugestutzt. Man macht sie in Butter und Weisswein gar, richtet sie im Kranz an, füllt ein Ragout von Champignons und Austern in die Mitte und giebt weisse italienische Sosse, mit Aalfond verkocht, nebenbei.

— de bécasses à la Galitzine. **Schnepfenfilets nach Galitzine.**

Die Filets werden ausgelöst, von Haut und Sehnen befreit, an der Seite aufgeschnitten und mit dem aus den Eingeweiden gemachten Gratin gefüllt. Von den Keulen bereitet man eine Farce. Die Filets werden mit der Farce vermittelst der Spritze decorirt und gar gemacht. Man richtet sie auf einem Farcerand an, füllt Trüffeln in die Mitte und giebt braune Sosse, mit dem Wild- und Trüffelfond verkocht, dazu.

— de bécasses à la royale. **— auf königliche Art.**

Die Filets werden in Butter gar gemacht, auf einem Farcerand angerichtet, die Mitte mit Trüffeln gefüllt und ovale oder dreieckige Schnepfenbrödchen ringsherum gelegt. Braune Sosse, mit den Schnepfenknochen verkocht, giebt man nebenbei.

— de bécasses à la Talleyrand. **— nach Talleyrand.**

Die Filets werden, ausgelöst, auf einer Seite steif gemacht. Von den Keulen und Eingeweiden macht man eine Sahnenfarce, welche mit würflig geschnittener Gänseleber und Trüffeln vermischt wird. Hiermit bestreicht man erhaben die Filets, setzt sie ein und macht sie im letzten Augenblick gar. Den Rest der Farce füllt man in eine mit Trüffeln decorirte Kuppelform und stürzt dieselbe, wenn die Farce gar ist, aus. Man legt die Filets ringsherum. Der Schnepfenfond wird mit brauner Sosse eingekocht und darüber gegeben.

— de bécasses aux truffes. **— mit Trüffeln.**

Die Filets werden mit Butter eingesetzt, mit rohen Trüffelscheiben bedeckt und gar gemacht. Von den Keulen und Eingeweiden macht man eine

Filets de cerf. **Hirschfilets.**
Werden auf dieselbe Art wie Rehfilets oder Hasenfilets bereitet und nehmen dann auch dieselbe Bezeichnung an.

— de chevreuil à l'italienne. **Rehfilets auf italienische Art.**
Die Filets werden herzförmig geschnitten und in Butter gebraten. Man schwenkt sie, nachdem die Butter abgegossen, in italienischer Sosse, richtet sie auf einem Rand an, giebt Macaroni in die Mitte und den Rest der Sosse nebenbei.

— de chevreuil à la maréchale. **— nach Marschallin Art.**
Die Filets werden durch italienische Sosse gezogen, wenn sie fest ist, panirt und gebraten. Man richtet Maronenpüree in der Mitte an und giebt Tomaten-Sosse nebenbei.

— de chevreuil à la milanaise. **— auf mailänder Art.**
Man bratet einen halben gespickten Rehrücken, löst die Filets ab, schneidet sie in schräge Scheiben und richtet sie im Kranz auf einem Farcerand an. In die Mitte füllt man Macaroni, mit Zunge, Trüffeln und Champignons vermischt, und giebt neapeler Sosse nebenbei.

— de chevreuil sauce marinade. **Gebeizte Rehfilets.**
Die Filets werden herzförmig geschnitten, einen Tag in gekochte Marinade gelegt, mit Butter eingesetzt und mit der Marinade gedämpft und glacirt. Den Fond kocht man mit brauner Sosse los und giebt ihn über die Filets.

— de chevreuil sauce venaison. **Rehfilets mit Wild-Sosse.**
Die Filets werden herzförmig geschnitten, gespickt und marinirt. Man bratet sie in Butter und rollt sie dann in Tafelbouillon. Man richtet sie im Kranz abwechselnd mit gerösteten Brodkrusten an, füllt kleine Klösse in die Mitte und giebt Wild-Sosse nebenbei.

— de chevreuil aux truffes. **— mit Trüffeln.**
Die Filets werden herzförmig geschnitten, kalt marinirt und im Ofen gar gemacht. In die Mitte füllt man Trüffeln und giebt Madeira-Sosse, mit Trüffelschalen verkocht, dazu.

— de dinde à la Medicis. **Putenfilets nach Medicis.**
Die Filets werden auf dem Knochen gelassen und gedämpft. Man löst sie dann aus, entfernt die Haut, schneidet sie in Scheiben und richtet sie im Kranz auf einem Farcerand an. Man giebt Krammetsvogelpüree in die Mitte und braune Sosse, mit den Krammetsvogelknochen und Madeira verkocht, nebenbei.

— de dinde à purée de céleri. **— mit Selleriepüree.**
Die Filets werden gespickt und auf dem Knochen gebraten. Man löst

sie dann aus, schneidet sie in Scheiben, richtet sie im Kranz an und giebt das Püree in die Mitte. Madeira-Sosse giebt man nebenbei.

Filets de dinde à la Talleyrand. Putenfilets nach Talleyrand.
Aus jeder Brust schneidet man mehrere Filets. Sie werden geklopft, gleich gross zugestutzt und mit Hühnerfarce bestrichen. Die Hälfte der Filets bestreut man dann mit gehackter Zunge, die andere Hälfte mit gehackten Trüffeln. Man macht sie gar, richtet sie abwechselnd im Kranz an und giebt Champignons in die Mitte. Nebenbei giebt man weisse Sosse.

— de faisans à la Londonderry. Fasanenfilets nach Londonderry.
Die Filets werden mit einer Trüffelscheibe decorirt und in Butter gar gemacht. Man richtet sie auf einem Rand, das breite Ende nach oben, an und giebt in die Mitte ein Ragout von streifig geschnittenem Fasanenfleisch, Champignons, Trüffeln und Zunge. Braune Sosse wird mit Fasanenfond und Trüffelschalen verkocht und dazu gegeben.

— de faisans à la Montgelas. — nach Montgelas.
Aus jeder Brust schneidet man zwei Filets, stutzt sie herzförmig zu, bestreicht sie mit Fasanenfarce und decorirt sie mit einem Zungenring und einer runden Trüffelscheibe. Man macht sie in Butter gar, richtet sie im Kranz an und giebt ein Ragout von Zunge, Champignons und Trüffeln, in runde Scheiben geschnitten, in die Mitte. Nebenbei giebt man Madeira-Sosse.

— de faisans à la Montgolfier. — nach Montgolfier.
Die Filets werden auf eine Lage erkaltete, geklärte Butter gelegt. Die Keulen werden gebraten und von dem Fleisch ein Püree bereitet, welches mit einigen Eigelben und dann mit etwas geschlagenem Eiweiss vermischt wird. Hiermit werden die Filets erhaben bestrichen und im Ofen gar gemacht. Man richtet sie an und giebt braune Trüffel-Sosse nebenbei.

— de faisans à la Reine. — auf Königin Art.
Die Filets werden ausgelöst, zugestutzt und mit einer grossen Trüffelscheibe decorirt. Man macht sie in Butter gar, schwenkt sie in Tafelbouillon und richtet sie auf einem Reisrand an. In die Mitte füllt man ein Püree, aus dem gebratenen Keulenfleisch bereitet, und giebt braune Sosse mit Trüffel- und Fasanengeschmack nebenbei.

— de faisans au suprême. — auf vollendetste Art.
Die Filets werden auf dem breiten Ende mit Trüffelscheiben decorirt, in Butter gar gemacht und im Kranz angerichtet. In die Mitte füllt man Trüffelscheiben. Von den Knochen, Keulen und Trüffelschalen bereitet man eine kräftige Brühe, welche man mit weisser Sosse und Sahne einkocht und über die Filets giesst.

Filets de gélinottes à la Czarine. Haselhühnerfilets nach Czarin Art.
Man füllt eine Kuppelform mit Gratinfarce, welche mit Trüffeln vermischt ist; nachdem man die Farce gar gemacht hat, wird sie ausgestürzt und oben zur Hälfte ausgehöhlt. Ringsherum legt man die in Butter gar gemachten und mit einer Trüffelscheibe decorirten Filets und füllt in die Höhlung streifig geschnittene Steinpilze, in sauerer Sahne gekocht. Nebenbei giebt man braune, mit sauerer Sahne und Haselhühnerfond eingekochte Sosse.

— **de gélinottes à la Nesselrode. — nach Nesselrode.**
Die Filets werden ausgelöst, mit einer Trüffelscheibe decorirt, gar gemacht, im Kranz angerichtet und Champignonpüree in die Mitte gefüllt. Weisse Sosse, mit Sahne und dem Wildfond verkocht, giebt man dazu.

— **de gélinottes à la polonaise. — auf polnische Art.**
Die Filets werden auf dem Knochen gebraten, abgelöst und auf einem Farcerand im Kranz angerichtet. In die Mitte füllt man Champignons und giebt weisse Sosse, mit Haselhühnerfond verkocht, dazu.

— **de gélinottes à la russe. — auf russische Art.**
Die Filets werden auf dem Knochen gebraten, abgelöst und im Kranz angerichtet. In die Mitte füllt man ein Püree, von Gänselebern und dem Keulenfleisch bereitet, und giebt weisse Trüffel-Sosse dazu.

— **de gélinottes aux truffes. — mit Trüffeln.**
Die Filets werden in Butter gar gemacht und im Kranz angerichtet. Man füllt die Mitte mit Trüffeln und giebt weisse Sosse, mit dem Wildfond, Trüffelschalen und Sahne verkocht, darüber.

— **d'innocents à la diplomate. Taubenfilets auf Staatsmänner Art.**
Die Taubenfilets werden ausgelöst, von Haut und Sehnen befreit und durch weisse Sosse, welche mit gehackten Champignons und Petersilie vermischt ist, gezogen. Wenn die Sosse kalt ist, werden sie panirt und in Butter gebraten. Im Kranz angerichtet, giebt man ein Ragout von Champignons, kleinen Trüffeln und Taubenklössen in die Mitte. Braune Sosse, mit Trüffelfond und Taubenjus verkocht, giebt man nebenbei.

— **de lapereaux à la Conti. Kaninchenfilets nach Conti.**
Die Filets werden herzförmig zugestutzt, die Hälfte mit Trüffeln decorirt und die andere Hälfte gespickt. Man macht sie in Butter gar, richtet sie abwechselnd im Kranz an und füllt in die Mitte ein weisses Ragout von Trüffeln, dem Keulenfleisch und den Nieren, in runde Scheiben geschnitten. Die Filets mignons werden mit Trüffeln decorirt, rund gebogen und oben aufgelegt. Den Rest der weissen Sosse giebt man nebenbei.

Filets de lapereaux à la maréchale. **Kaninchenfilets nach Marschallin Art.**

Die Filets werden herzförmig zugestutzt, an der Seite eingeschnitten, mit Champignonpüree gefüllt, durch weisse Sosse gezogen, panirt und gebraten. In die Mitte füllt man ein Ragout von Kaninchenfleisch, Trüffeln, Champignons und den Nieren und giebt braune Sosse, mit Trüffelschalen und den Knochen verkocht, nebenbei.

— de lapereaux piqués. **Gespickte Kaninchenfilets.**

Die Filets werden herzförmig zugestutzt, gespickt, in Butter eingesetzt und mit Tafelbouillon gedämpft. Man richtet sie im Kranz an, füllt Endivien in die Mitte und giebt den verlängerten Fond als Sosse.

— de lapereaux à la purée de marrons. **Kaninchenfilets mit Kastanienpüree.**

Die Filets werden herzförmig geschnitten, in Butter gebraten und im Kranz um Kastanienpüree angerichtet. Braune Sosse giebt man nebenbei.

— de levrauts à l'allemande. **Hasenfilets auf deutsche Art.**

Die Filets werden herzförmig zugeschnitten, durch weisse Sosse, welche mit gehackten Champignons vermischt ist, gezogen, panirt und gebraten. Man richtet sie im Kranz an, giebt glacirte Maronen in die Mitte und braune Sosse, mit Johannisbeergelee aufgezogen, dazu.

— de levrauts au chasseur. **— auf Jäger Art.**

Die Filets werden herzförmig geschnitten, mit Trüffeln decorirt und in Butter gar gemacht. Man richtet sie im Kranz an und füllt in die Mitte ein Ragout von dem sautirten Keulenfleisch, Champignons und Trüffeln, in brauner Sosse geschwenkt, welche mit dem Hasenblut abgezogen wird.

— de levrauts à la Colbert. **— nach Colbert.**

Die Filets werden herzförmig geschnitten, auf einer Seite mit gehackten Trüffeln, welche in Tafelbouillon angemacht sind, bestrichen und dann mit Farce leicht bedeckt. Man panirt die Filets und backt sie in Fett aus. Im Kranz angerichtet, füllt man die Mitte mit Hasenpüree, aus den Keulen bereitet, und giebt Colbert-Sosse nebenbei.

— de levrauts à la Conti. **— nach Conti.**

Die Filets werden herzförmig zugestutzt, mit kleinen Einschnitten versehen und in jeden Einschnitt eine halbe Trüffelscheibe gesteckt. Hierauf macht man sie in Butter gar, richtet sie auf einem Farcerand an und giebt ein Ragout von Trüffeln, Champignons, Gänseleberscheiben und Hahnenkämmen, in Madeira-Sosse angemacht, in die Mitte.

— de levrauts à la St. Hubert. **— nach St. Hubertus.**

Die Filets werden herzförmig geschnitten, das breite Ende gespickt und die Filets mit Gemüsen gedämpft und glacirt. Die Nieren und kleinen

Filets schneidet man in feine Scheiben, sautirt sie in Butter, vermischt sie mit Champignons und Trüffelscheiben und schwenkt sie in Madeira-Sosse. Die Filets werden im Kranz angerichtet, das Ragout in die Mitte gefüllt und der Rest der Sosse nebenbei gegeben.

Filets de levrauts à la maréchale. **Hasenfilets nach Marschallin Art.**

Die Filets werden herzförmig geschnitten, an der breiten Seite geöffnet, mit fines-herbes gefüllt und mit Farce zugestrichen. Man zieht sie durch zerlassene Butter, mit Eigelben vermischt, wälzt sie in Semmel um und bratet sie auf dem Rost. Im Kranz angerichtet, füllt man Champignonpüree in die Mitte und giebt braune Sosse nebenbei.

— de levrauts à la polonaise. **— auf polnische Art.**

Die Filets werden herzförmig geschnitten, gespickt, marinirt und mit Butter und Tafelbouillon gedämpft. Man richtet sie an und füllt Champignons in die Mitte, den Fond kocht man mit sauerer Sahne los und giebt die Sosse über die Filets.

— de levrauts aux truffes. **— mit Trüffeln.**

Die Filets werden herzförmig zugestutzt, auf dem breiten Ende mit einer Trüffelscheibe verziert und in Butter gar gemacht. Man richtet sie im Kranz an und giebt Trüffeln in die Mitte. Nebenbei giebt man braune, mit Trüffelschalen und Wildfond verkochte Sosse.

— de lièvre au chasseur. **— nach Jäger Art.**

Die Filets werden herzförmig zugestutzt, in Butter gar gemacht und, nachdem die Butter abgegossen, in Jäger-Sosse gerollt. Man richtet sie auf einem Farcerand an, giebt entsteinte Oliven in die Mitte, legt einen Kranz kleiner Klösse ringsherum und giebt den Rest der Sosse nebenbei.

— de lièvre à la St. Hubert. **— nach St. Hubertus.**

Die Filets werden herzförmig geschnitten, gespickt und in Butter gebraten. Man giesst die Butter ab, rollt die Filets in Tafelbouillon und Madeira und richtet sie im Kranz an. In die Mitte füllt man Champignons, in Oel mit gehackten Zwiebeln gebraten, und giebt braune, mit dem Hasenfond eingekochte und mit Hasenblut abgezogene Sosse nebenbei.

— de lièvre à la sicilienne. **— auf sicilianische Art.**

Die Filets werden herzförmig geschnitten, einige Zeit in Essig gelegt und dann in Butter gebraten. Man giesst die Butter ab, rollt die Filets in Tafelbouillon und richtet sie im Kranz um einen Klotz von Hasenfarce an. Zwischen die Filets legt man geröstete, herzförmige Brodkrusten. Nebenbei giebt man römische Sosse.

Filets mignons de boeuf à la Richmond. **Kleine Rinderfilets nach Richmonder Art.**

Die Filets werden rund und nicht zu dick geschnitten und auf einer Seite angebraten. Man bestreicht die angebratene Seite mit Champignonpüree, macht die Filets im Ofen gar, richtet sie im Kranz an und giebt Champignons in die Mitte und braune Sosse nebenbei.

— mignons de mouton à la Byron. — Hammelfilets nach Byron.

Die Filets werden geklopft, mit fines-herbes bestrichen, panirt und gebraten. In die Mitte füllt man sautirte Hammelnieren, mit Trüffeln und Champignons vermischt, und giebt braune Sosse nebenbei.

— mignons de mouton en chevreuil. — Hammelfilets als Reh.

Die Filets werden panirt, gespickt und zwei Stunden in gekochte Marinade gelegt. Man setzt sie mit Butter und Tafelbouillon ein und dämpft sie im Ofen. Angerichtet, übergiesst man sie mit Pfeffer-Sosse und giebt Kastanien-Püree in die Mitte.

— mignons de mouton à la Joséphine. — Hammelfilets nach Josephine.

Die Filets werden breit geklopft, mit fines-herbes bestrichen, aufgerollt, auf silberne Spiesse gesteckt und geröstet. Man sossirt mit brauner Sosse, welche mit Hausmeisterbutter aufgezogen und mit Citronensaft geschärft wird.

— mignons de volaille en lorgnette. — Hühnerfilets.

Die Filets mignons werden eingeschnitten, mit Trüffelscheiben besteckt, rund gebogen und gar gemacht. Man sticht runde Zungenscheiben von der Grösse der Filetringe aus, legt sie auf eine Brodscheibe, welche mit Zwiebelpüree bestrichen ist, und befestigt das Filet auf der Zunge mit brauner Sosse. In die Mitte legt man eine runde Trüffel. Man richtet im Kranz an und giebt Gänseleberpüree in die Mitte.

— de perdreaux à la Conti. Rebhühnerfilets nach Conti.

Die Filets werden ausgelöst, das kleine Filet halbmondförmig mit etwas Farce auf das grosse befestigt und in die Höhlung eine Trüffelscheibe gelegt. Man macht sie in Butter gar, richtet sie auf einem Farcerand an, füllt Trüffelpüree in die Mitte und giebt Madeira-Sosse, mit Rebhühnerfond verkocht, nebenbei.

— de perdreaux à la Cumberland. — nach Cumberland.

Die Filets werden steif gemacht, an der Seite aufgeschnitten, mit einer Gänseleberscheibe gefüllt, durch Villeroi-Sosse gezogen und panirt. Man bäckt sie dann aus, richtet sie im Kranz an, füllt ein Ragout von Trüffeln

und kleinen Klössen in die Mitte und giebt braune Sosse, mit dem Rebhühnerfond verkocht, nebenbei.

Filets de perdreaux à la gentilhomme. **Rebhühnerfilets auf Edelmanns Art.**

Die Filets werden auf dem Knochen gelassen, gespickt und mit Wurzelwerk gedämpft und glacirt. Man löst sie aus, richtet sie auf einem Farcerand an, giebt Linsenpüree in die Mitte und den entfetteten Fond, mit brauner Sosse verkocht, nebenbei.

— de perdreaux à la gentilhomme. **— auf Edelmanns Art.**

Die Filets werden ausgelöst, mit Trüffelscheiben besteckt und gar gemacht. Man richtet sie auf einem Farcerand an, giebt in die Mitte kleine Rebhühnerklösse und braune Sosse, mit dem Rebhühnerfond verkocht, dazu.

— de perdreaux à la maréchale. — nach Marschallin Art.

Die Filets werden ausgelöst, auf beiden Seiten mit fines-herbes bestrichen, panirt und ausgebacken. Im Kranz angerichtet, giebt man ein weisses Ragout von Hahnennieren, Trüffeln und Champignons in die Mitte und braune Sosse, mit dem Rebhühnerfond verkocht, nebenbei.

— de perdreaux à la maréchale. — nach Marschallin Art.

Die Filets werden an der Seite geöffnet, mit Trüffelpüree gefüllt, mit Farce wieder geschlossen und mit brauner Sosse überzogen. Man panirt sie dann und bäckt sie in Fett aus. Im Kranz angerichtet, füllt man in die Mitte ein Ragout von Trüffeln, Champignons und blätterig geschnittenem Rebhühnerfleisch. Braune Sosse mit Trüffel- und Rebhühnergeschmack giebt man nebenbei.

— de perdreaux à la Périgord. — auf perigorder Art.

Die Filets werden steif gemacht, gepresst, mit gehackten Trüffeln (in brauner Sosse angemacht) erhaben bestrichen und mit Farce bedeckt. Sie werden dann panirt, ausgebacken und im Kranz angerichtet. In die Mitte giebt man kleine Trüffeln und nebenbei braune Sosse mit Trüffelgeschmack.

— de perdreaux à la vénitienne. — auf venetianische Art.

Die Filets werden gebraten, in der Sosse geschwenkt und im Kranz angerichtet. In die Mitte füllt man streifig geschnittene Trüffeln und Macaroni von gleicher Grösse und giebt braune Sosse, mit dem Fond und Weisswein verkocht und mit gehackten Champignons und Petersilie vermischt, dazu.

— de pigeons à la Dauphine. **Taubenfilets nach Thronfolgerin Art.**

Die Filets werden ausgelöst, mit fines-herbes bestrichen, panirt und ge-

braten. Man richtet sie im Kranz an, giebt grüne Spargelspitzen in die Mitte und Madeira-Sosse nebenbei.

Filets de pigeons à l'espagnole. Taubenfilets auf spanische Art.
Die Filets werden auf dem Knochen in Butter gar gemacht, abgelöst und auf einem Rand angerichtet. In die Mitte giebt man gefüllte spanische Oliven und braune Sosse nebenbei.

— de pigeons à la d'Huxelles. — mit Kräutern.
Die Filets werden steif gemacht, auf beiden Seiten mit fines-herbes bestrichen, panirt und ausgebacken. Man richtet sie auf einem Reisrand an und füllt Champignonpüree in die Mitte. Braune Sosse giebt man nebenbei.

— de pigeons à la maréchale. — auf Marschallin Art.
Die Filets werden an der Seite etwas aufgeschnitten, mit Trüffelpüree gefüllt, durch weisse Sosse gezogen, panirt und ausgebacken. In die Mitte füllt man Endiviengemüse und giebt braune Sosse nebenbei.

— de pigeons à la Pompadour. — nach Pompadour.
Die Filets werden auf beiden Seiten mit Farce bestrichen, welche man aus den Keulen und Lebern bereitet und mit gehackten Trüffeln vermischt hat. Man macht sie in Butter gar, richtet sie an und giebt Trüffelscheiben in die Mitte und Madeira-Sosse nebenbei.

— de pigeons à la Pompadour. — nach Pompadour.
Die Filets werden mit Farce bestrichen und mit gehackten Trüffeln bestreut. Man macht sie in Butter gar, richtet sie im Kranz an und füllt in die Mitte ein Ragout von Gänseleberscheiben und Champignons. Nebenbei giebt man weisse Sosse, mit dem Champignonfond verkocht.

— de pintades à la toulouse. Perlhühnerfilets auf toulouser Art.
Die Filets werden in zwei kleinere getheilt und in Butter gar gemacht. Die Filets mignons verziert man mit kleinen Trüffelscheiben, legt sie in Hufeisenform in ein Geschirr und macht sie ebenfalls gar. Man richtet im Kranz an, füllt in die Mitte ein Ragout von Kalbsmilch, Champignons, Trüffeln, Hahnenkämmen und Gänseleberscheiben und giebt braune Sosse, mit Trüffelfond verkocht, nebenbei.

— de pluviers à la Princesse. Regenpfeifferfilets nach Prinzessin Art.
Die Filets werden mit Farce bestrichen und mit gehackten Trüffeln bestreut. Man macht sie in Butter gar, richtet sie auf einem Rand an und füllt Champignonpüree in die Mitte. Nebenbei giebt man weisse Sosse, mit dem Wildfond verkocht.

— de poulets à la béarnaise. Hühnerfilets nach bearner Art.
Die Filets werden an der Seite etwas aufgeschnitten, mit fines-herbes gefüllt, durch mit Eigelben vermischte Butter gezogen und in Semmel

umgekehrt. Sie werden auf dem Rost gebraten, im Kranz angerichtet, die Mitte mit kleinen Klössen ausgefüllt und bearner Sosse dazu gegeben.

Filets de poulets à la Colbert. Hühnerfilets nach Colbert.
Die Filets werden gewürzt, mit Oel und Citronensaft marinirt, in Mehl umgekehrt und ausgebacken. Man garnirt mit Artischockenpüree und giebt Colbert-Sosse nebenbei.

— de poulets à la Cumberland. — nach Cumberland.
In einem Glase Madeira lässt man Zwiebeln, Thymian, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Nelken und Petersilienstiele aufkochen und ausziehen. Wenn der Auszug kalt ist, giesst man ihn über die Filets und lässt sie zwei Stunden darin. Hierauf werden sie getrocknet, durch Backteig gezogen und ausgebacken. Man garnirt sie mit gebackener Petersilie und giebt Cumberland-Sosse nebenbei.

— de poulets à l'écarlate. — mit Zunge.
Die Filets werden in Butter gar gemacht und abwechselnd mit Zungenscheiben von gleicher Form und Grösse im Kranz angerichtet. In die Mitte füllt man Champignonpüree und giebt weisse Sosse mit Champignongeschmack nebenbei.

— de poulets à l'écarlate aux petits pois. — mit Zunge und Schoten.
Die Filets werden ausgelöst, von den Sehnen befreit, herzförmig zugestutzt, auf einer Seite mit Farce bestrichen und mit gehackter Zunge bestreut. Man macht sie gar, richtet sie im Kranz auf einem Rand an und giebt Schoten in die Mitte. Kräftige Fleischjus giebt man nebenbei.

— de poulets glacés à la chicorée. Glacirte Hühnerfilets mit Endivien.
Die Filets werden gespickt, mit kräftiger Jus gedämpft und glacirt. Man richtet sie im Kranz an und giebt Endivien in die Mitte und braune Sosse nebenbei.

— de poulets à l'impériale. Hühnerfilets auf kaiserliche Art.
Die Filets werden cotelettenförmig zugestutzt und in Butter gar gemacht. Gleichzeitig macht man Hühnerfarce in Cotelettenformen gar und richtet sie mit den Filets abwechselnd im Kranz an. In die Mitte giebt man weisse Champignons und weisse, mit Sahne verkochte Sosse nebenbei.

— de poulets à la javanaise. — auf javanische Art.
Die Filets werden in Butter gar gemacht und im Kranz angerichtet. Die Mitte füllt man mit indischen, in Fleischbrühe gar gemachten und in weisser Sosse geschwenkten Schwalbennestern und giebt weisse Sosse, mit Cayennepfeffer geschärft, nebenbei.

Filets de poulets à la maréchale. Hühnerfilets nach Marschallin Art.
Die Filets werden an der Seite aufgeschnitten, mit fines-herbes gefüllt, mit Farce wieder zugestrichen und dann panirt. Man bratet sie in geklärter Butter, richtet sie im Kranz an und giebt Schoten in die Mitte. Nebenbei wird weisse Sosse gegeben.

— de poulets à la Mirabeau. — nach Mirabeau.
Die Filets werden breit geklopft, dass sie lange Vierecke bilden, mit Kräuterfarce bestrichen und aufgerollt. Man befestigt sie dann mit Holzspeilen, panirt sie und backt sie in Fett aus. Sie werden pyramidenförmig angerichtet und mit Mirabeau-Sosse servirt.

— de poulets à la Montgelas. — nach Montgelas.
Die Filets werden ausgelöst. Das Filet mignon befestigt man mit Eiweiss in Form eines Halbmondes auf dem breiten Ende der Filets und legt in die gebildete Oeffnung eine Trüffelscheibe. Man macht die Filets in Butter gar, richtet sie, die breite Seite nach oben, im Kranz an und füllt in die Mitte ein streifig geschnittenes Ragout von Trüffeln, Champignons und Zunge. Weisse Sosse giebt man darüber.

— de poulets aux pointes d'asperges. — mit Spargelspitzen.
Die Filets werden ausgelöst, von Haut und Sehnen befreit und in Butter gar gemacht. Man richtet sie auf einem Farcerand an, füllt die Mitte mit grünen Spargelspitzen und giebt weisse Sosse dazu.

— de poulets à la printanière. — auf Frühlings Art.
Die Filets werden in Butter gar gemacht, im Kranz angerichtet und die Mitte mit kleinen Hühnerklössen gefüllt. Man sossirt mit Frühlings-Sosse.

— de poulets à la toulouse. — auf toulouser Art.
Die Filets werden steif gemacht und auf einem Farcerand im Kranz angerichtet. In die Mitte füllt man ein Ragout von Champignons und Hühnerklössen und legt Hahnenkämme obenauf. Weisse Sosse, mit dem Champignonfond verkocht, giebt man nebenbei.

— de poulets aux truffes. — mit Trüffeln.
Die Filets werden in Butter gar gemacht, im Kranz auf einem Farcerand, welcher mit Trüffeln und Zunge decorirt ist, angerichtet und die Mitte mit Trüffeln ausgefüllt. Auf die Trüffeln legt man einige Hahnenkämme und giebt weisse Sosse mit Trüffelgeschmack dazu.

— de poulets à la viennoise. — auf wiener Art.
Die Filets werden mit Oel, Citronensaft, Pfeffer und Salz marinirt, dann panirt und ausgebacken. Nebenbei giebt man Tomaten-Sosse.

— de poulets à la Villeroi. — nach Villeroi.
Die Filets werden ausgelöst, in Butter steif gemacht, gepresst und zugestutzt.

Man überzieht sie dann mit Villeroi-Sosse, panirt sie und backt sie in Fett aus. In die Mitte giebt man gemischte junge Gemüse und braune Sosse nebenbei.

Filets de sanglier. **Wildschweinsfilets.**

Werden wie Rehfilets bereitet und nehmen denselben Namen an.

— de sanglier à la romaine. **— auf römische Art.**

Die Filets werden herzförmig geschnitten, 24 Stunden in gekochte Marinade gelegt und dann mit Wurzelwerk, Fleischbrühe und etwas Marinade gedämpft und glacirt. Man richtet sie abwechselnd mit Brodkrusten im Kranz an und giebt römische Sosse dazu.

— de sarcelles aux olives. **Kriechentenfilets mit Oliven.**

Die Filets werden auf dem Knochen gebraten, abgelöst und in Madeira-Sosse geschwenkt. Man richtet sie im Kranz an, giebt ausgesteinte Oliven in die Mitte und Madeira-Sosse nebenbei.

— de saumon aux anchois. **Lachsfilets mit Sardellen.**

Die Filets werden herzförmig geschnitten, in Citronensaft und Butter gar gemacht und im Kranz angerichtet. In die Mitte füllt man kleine Klösse von Fischfarce, welche mit Anchovis-Essence geschärft ist, und Champignons. Nebenbei giebt man weisse Sosse, mit Sardellenbutter aufgezogen.

— de saumon à la d'Artois. **— nach d'Artois.**

Die Filets werden herzförmig geschnitten, auf beiden Seiten mit Farce bestrichen und in gehackten Trüffeln umgekehrt. Man macht sie in Butter gar, richtet sie im Kranz an, giebt ein Ragout von Austern und Champignons in die Mitte und Trüffel-Sosse nebenbei.

— de saumon à la prussienne. **— auf preussische Art.**

Die Filets werden herzförmig geschnitten, mit weisser Sosse, welche mit Champignonpüree vermischt ist, überzogen, panirt und ausgebacken. Man richtet sie im Kranz an, füllt ein Ragout von Krebsschwänzen in die Mitte und giebt braune Sosse nebenbei.

— de soles à l'anglaise. **Seezungenfilets auf englische Art.**

Die Filets werden ausgelöst, mit Citronensaft, Pfeffer, Salz, Zwiebeln, Petersilienblättern und Oel einmarinirt, panirt und ausgebacken. Nebenbei giebt man Tomaten-Sosse.

— de soles à la Bismarck. **— nach Bismarck.**

Die Filets werden übergeklappt, auf dem breiten Ende mit einer Hummerscheibe decorirt, gar gemacht und im Kranz angerichtet. In die Mitte füllt man ein Ragout von Hummer und Trüffeln, in Hummer-Sosse angemacht, und giebt weisse Sosse, mit Trüffelfond verkocht und mit gehackter Petersilie vermischt, nebenbei.

Filets de soles à la Dauphine. Seezungenfilets nach Thronfolgerin Art.
Die Filets werden gar gemacht, durch weisse Sosse gezogen und panirt. Man backt sie aus, richtet sie im Kranz an und füllt ein Ragout von Champignons und Fischklössen, in Krebs-Sosse angemacht, in die Mitte. Den Rest der Sosse giebt man nebenbei.

— de soles à la dieppoise. — nach diepper Art.
Die Filets werden übergeklappt und in Weisswein und Butter gar gemacht. In die Spitze steckt man eine Krebsscheere und richtet die Filets im Kranz an. In die Mitte füllt man ein Ragout von Austern und Champignons und giebt weisse Sosse, mit Austernfond verkocht, dazu.

— de soles à la génoise. — auf genuesische Art.
Die Filets werden ausgelöst, steif gemacht und gepresst. Man schneidet sie dann gerade, stellt sie aufrecht in eine glatte Cylinderform und füllt die Form mit Risotto, welcher mit Krebsbutter gemacht wurde und mit italienischen Trüffeln vermischt ist. Man lässt die Form poschiren, stürzt sie aus, garnirt mit gebackenen Austern und füllt weisse Trüffeln in die Mitte. Nebenbei giebt man Tomaten-Sosse.

— de soles à l'impériale. — auf kaiserliche Art.
Die Seezungen werden übergeklappt und gar gemacht. Man richtet sie im Kranz an und füllt in die Mitte ein Ragout von Krabbenschwänzen, Trüffeln und Austern. Weisse Sosse giebt man nebenbei.

— de soles à l'italienne. — auf italienische Art.
Die Filets werden mit in brauner Sosse kurz eingekochten fines-herbes bestrichen, aufgerollt und durch Speile gehalten. Man macht sie mit Weisswein und Butter gar, richtet sie pyramidenförmig an und legt auf jedes Filet eine Trüffelscheibe. Italienische Sosse, mit Butter aufgezogen, giebt man nebenbei.

— de soles à la Périgord. — nach perigorder Art.
Die Filets werden ausgelöst, in Butter und Citronensaft gar gemacht und gepresst. Man bestreicht sie dann mit Fischfarce, welche mit gehackten Trüffeln vermischt ist, panirt sie und backt sie aus. Man richtet sie im Kranz an, füllt die Mitte mit einem Ragout von Karpfenmilch und giebt weisse Sosse, mit dem Fischfond verkockt und mit Trüffelscheiben vermischt, dazu.

— de soles à la Saint-Vallier. — nach Saint-Vallier.
Die Filets werden herzförmig zugeschnitten, dick mit Krebsfarce bestrichen und mit Trüffeln decorirt. Man macht sie gar, richtet sie im Kranz an und giebt ein Ragout von frischen Häringsmilchern und Krebsschwänzen, in weisser Sosse geschwenkt, in die Mitte.

Filets de soles à la Villeroi. **Seezungenfilets nach Villeroi.**
Die Filets werden mit Trüffelfarce bestrichen, übergeklappt und steif gemacht. Man überzieht sie mit Villeroi-Sosse, panirt sie und backt sie aus. In die Mitte füllt man ein weisses Ragout von Austern, Champignons und Trüffeln.

— de tanches à l'anglaise. **Schleifilets auf englische Art.**
Die Filets werden ausgelöst, mit Citronensaft, Zwiebeln, Petersilienblättern, Oel, Pfeffer und Salz marinirt, panirt und ausgebacken. Man giebt Pfeffer-Sosse nebenbei und garnirt mit gebackener Petersilie.

— de turbot à l'americaine. **Steinbuttenfilets auf amerikanische Art.**
Die Filets werden herzförmig geschnitten und mit Butter und Citronensaft gar gemacht. Man richtet sie im Kranz abwechselnd mit einer grossen Scheibe Hummer an, giebt in die Mitte Hummerstücke und Hummer-Sosse, mit Tomatenpüree vermischt, darüber.

— de turbot à la bigarade. **— mit Orangen.**
Die Filets werden ausgelöst und cotelettenförmig zugestutzt. Man marinirt sie mit Pfeffer, Salz, Citronensaft, Zwiebelscheiben und Petersilie. Kurz vor dem Anrichten trocknet man sie ab, zieht sie durch Mehl und backt sie in heissem Fett aus. Der Fisch wird auf einer Serviette angerichtet und nebenbei eine holländische Sosse, welcher man die in feine Filets geschnittene Schale, sowie den Saft einer bitteren Orange hinzugefügt hat, gegeben.

— de turbot au suprême. **— auf vorzüglichste Art.**
Die Filets werden herzförmig geschnitten und in Butter und Citronensaft gar gemacht. Man richtet sie auf einem Farcerand an, giebt Austern in die Mitte und Austern-Sosse nebenbei.

— de volaille à la Carmen. **Hühnerfilets nach Carmen.**
Die Filets werden ausgelöst, in Butter gar gemacht und auf herzförmig geschnittene Brodkrusten gelegt. Man richtet sie im Kranz an, giebt in die Mitte streifig geschnittene und blanchirte grüne Pfefferschoten. Man giesst die Butter ab, fügt etwas Paprika und süsse Sahne hinzu und kocht den Fond kurz ein, um ihn alsdann über die Filets zu giessen.

— de volaille à la Marie-Thérèse. **— nach Maria Theresia.**
Die Filets werden ausgelöst und gar gemacht. Gleichzeitig kocht man Reis in Hühnerbrühe recht körnig, vermischt ihn mit frischer Butter und gehacktem Hühnerfleisch und richtet ihn pyramidenförmig auf einer Schüssel an. Die Filets werden, abwechselnd mit runden Zungen- und Trüffelscheiben, im Kranz um den Reis gelegt. Weisse Sosse giebt man nebenbei.

Filets de volaille à la moderne. Hühnerfilets auf moderne Art.
Die Filets werden herzförmig zugestutzt und auf einer Seite steif gemacht. Man bestreicht diese Seite erhaben mit Sahnenfarce von Hühnern, welche mit Champignonpüree vermischt ist, decorirt dann mit Trüffeln und macht die Filets auf einem Blech gar. Man richtet sie sternförmig an und giebt Trüffel-Sosse nebenbei.

Foie-gras à la financière. Gänseleber auf Geldmänner Art.
Die Gänseleber wird mit viereckigen Trüffelstiften gespickt, in Speckscheiben eingehüllt, in gewöhnlichen Teig eingeschlagen und im Ofen gar gemacht. Man richtet sie, nachdem sie ausgewickelt, auf einer Farceunterlage an, garnirt mit Hühnerklössen, Champignons und Hahnenkämmen und giebt braune Sosse, mit dem Trüffelfond verkocht, dazu.

— à l'italienne. — auf italienische Art.
Man schneidet die Gänseleber in kleine Scheiben, brät sie in Butter und vermischt sie mit Trüffeln, Champignons und kurz eingekochter Madeira-Sosse. Gleichzeitig kocht man Risotto, vermischt ihn mit Käse und drückt ihn fingerdick gegen die Wände einer Kuppelform. Man füllt das Ragout in die Mitte, bedeckt es mit dem Reis und stellt die Form in heisses Wasser. Man stürzt den Reis dann aus und giebt Madeira-Sosse nebenbei.

— en papillote. Eingehüllte Gänseleberscheiben.
Man schneidet eine Fettleber in ovale Scheiben, salzt sie und bedeckt sie unten und oben mit Trüffelscheiben. Man rollt dann Blätterteig dünn aus, schneidet daraus herzförmige Stücke und wickelt die Gänseleber darin ein. Die Stücke werden dann mit Ei bestrichen und ca. 15 Minuten im heissen Ofen gebacken. Man richtet sie dann an und giebt Trüffel-Sosse nebenbei.

— à la Talleyrand. Gänseleber nach Talleyrand.
Die Gänseleber wird in gutem Fond und Madeira poschirt. Kurz bevor sie gar ist, fügt man rohe Trüffeln hinzu, lässt diese mit gar werden und richtet an. Der Fond wird entfettet und, mit brauner Sosse verkocht, darüber gegeben.

Foie d'oie à la perigueux. — mit Trüffeln.
Die Leber wird in Speckscheiben eingeschlagen, in fetter Fleischbrühe angekocht und dann poschirt. Man richtet sie, nachdem sie in Scheiben geschnitten ist, auf einer Farceunterlage an und garnirt sie mit kleinen Klössen. Nebenbei giebt man braune Trüffel-Sosse.

— de veau à l'italienne. Kalbsleber auf italienische Art.
Die Leber wird in herzförmige Stücke geschnitten und in geklärter Butter gebraten. Man giesst die Butter ab, lässt die Leber mit italienischer Sosse durchkochen und schärft die Sosse mit Citronensaft.

Foie de veau à la provençale. Kalbsleber auf provenzalische Art.
Die Leber wird herzförmig geschnitten, in Oel mit gehackten Zwiebeln und Knoblauch gebraten. Man richtet die Leber an, verkocht die Zwiebeln mit Weisswein und Tomaten-Sosse und giesst die Sosse über die Leber.

Fricasée de poulets à l'ancienne. Hühnerfricassee auf alte Art.
Die Hühner werden roh zerschnitten, ausgewässert und in Fleischbrühe kurze Zeit gekocht. Hierauf nimmt man die Stücke heraus, schwitzt sie in Butter, füllt mit leicht gebundener weisser Sosse auf, fügt ein Bouquet und Champignonschalen hinzu und kocht sie weich. Die Sosse wird entfettet, mit Eigelben abgezogen, mit Citronensaft geschärft und mit gehackter Petersilie vermischt. Man richtet die Hühner mit Reis an, garnirt mit Champignons und giebt die Sosse darüber.

— de poulets à la bourguignonne. — auf burgunder Art.
Die Hühner werden zerschnitten, mit Zwiebeln in Butter geschwitzt, mit Mehl bestreut und mit Chablis aufgefüllt. Man fügt ein Bouquet und Champignonschalen hinzu und lässt sie weich kochen. Man richtet die Hühner an, kocht die Sosse ein, vermischt sie mit gehackten und blanchirten Chalotten, Esdragon und Petersilie und garnirt mit Champignons.

— de poulets aux champignons. — mit Champignons.
Die Hühner werden roh zerschnitten, blanchirt, mit Zwiebeln in Butter geschwitzt, mit weisser Sosse aufgefüllt und gekocht. Man richtet sie an, garnirt mit Champignons, zieht die Sosse mit Eigelben ab und giebt sie über die Hühner.

— de poulets à la Dauphine. — nach Thronfolgerin Art.
Die Hühner werden in guter Fleischbrühe gekocht, zerschnitten und in einem Reisrand angerichtet. Man vermischt sie mit Krebsschwänzen und Trüffeln und übergiesst sie mit weisser Sosse.

— de poulets à la jardinière. — nach Gärtnerin Art.
Die Hühner werden roh zerschnitten, mit Zwiebeln, Champignonschalen und einem Bouquet geschwitzt und mit dünner weisser Sosse aufgefüllt. Die Sosse wird mit Eigelben abgezogen und die Hühner angerichtet. Man garnirt mit Carotten, Champignons, kleinen Zwiebeln und grünen Bohnen in kleinen Bouquets und giebt die Sosse darüber.

— de poulets à la parisienne. — auf pariser Art.
Die Hühner werden roh getheilt, gut ausgewässert und in Fleischbrühe gekocht. Mit der Brühe macht man weisse Sosse, kocht sie gut aus und mit Champignonschalen ein und zieht sie mit Eigelben ab. Man richtet die Hühner auf einer Farceunterlage an, garnirt mit Champignons und Hahnenkämmen und giebt die Sosse darüber.

Fricasée de poulets au riz. **Hühnerfricassee mit Reis.**

Die Hühner werden roh zerschnitten, blanchirt und abgetrocknet. Man schwitzt die Stücke dann mit Zwiebeln und einem Bouquet in Butter, ohne dass sie gefärbt werden, bestreut sie mit Mehl und füllt mit Fleischbrühe auf. Man kocht die Sosse, nachdem sie entfettet ist, nach Bedarf ein, zieht sie mit Eigelben ab und giebt sie über die Hühnerstücke, welche man in einem Reisrand anrichtet.

— de poulets à la toulouse. **— auf toulouser Art.**

Die Hühner werden getheilt, angeschwitzt und mit weisser Sosse aufgefüllt. Man richtet sie an, garnirt mit Trüffeln, Champignons und Hahnenkämmen, verkocht die Sosse mit dem Champignon- und Trüffelfond, zieht sie mit Ei ab und giebt sie über die Hühner.

— de poulets à la Villeroi. **— nach Villeroi.**

Die Hühner werden gekocht, zertheilt und mit Villeroi-Sosse überzogen. Man panirt sie, backt sie aus und richtet sie mit gebackener Petersilie an.

Friture de perdreaux à la Colbert. **Gebackene Rebhühner nach Colbert.**

Die Rebhühner werden zertheilt, mit Zwiebelscheiben, Petersilienblättern und Citronensaft zwei Stunden marinirt, in Mehl gewendet und ausgebacken. Nebenbei giebt man Colbert-Sosse.

— de poulets à la française. **Backhühner auf französische Art.**

Die Hühner werden roh zertheilt, mit Pfeffer und Salz bestreut und wie oben marinirt. Man wendet sie dann in Mehl um und backt sie in Fett aus. Man garnirt mit gebackenen Eiern und giebt Pfeffer-Sosse nebenbei.

— de poulets sauce tomate. **— mit Tomaten-Sosse.**

Die Hühner werden halb gar gekocht, zertheilt und wie vorstehend einmarinirt. Man taucht die Stücke dann in Backteig und backt sie aus. Man garnirt mit gebackener Petersilie und giebt Tomaten-Sosse dazu.

— de soles à la parisienne. **Gebackene Seezungen auf pariser Art.**

Die Filets werden ausgelöst, viereckig zugeschnitten, mit Kräuterfarce bestrichen, aufgerollt und durch Holzspiesse gehalten. Man panirt sie und backt sie in Fett aus. Nebenbei giebt man Tomaten-Sosse.

Gibelottes de lapereaux. **Kaninchen-Pfeffer.**

Die Kaninchen werden in Stücke geschnitten, mit Speck angebraten, mit Mehl bestreut und mit Weisswein aufgefüllt. Man fügt ein Bouquet, eine Zwiebel, Nelken und Muskatnuss hinzu und entfettet die Sosse, sobald das Fleisch gar ist. Man garnirt mit glacirten Zwiebeln und Champignons und giebt die Sosse darüber.

— de lapereaux à la bordelaise. **— auf bordeauxer Art.**

Das Fleisch wird gewaschen, abgetrocknet, in Butter geschwitzt, mit Mehl

bestreut und mit weissem Bordeauxwein aufgefüllt. Man fügt eine Zehe Knoblauch, ein Bouquet und Champignonschalen hinzu. Die Sosse wird entfettet, eingekocht und mit Eiern abgezogen. Man garnirt mit Trüffeln und Champignons und giebt die Sosse, welche noch mit blanchirten, gehackten Chalotten und Petersilie, sowie mit etwas Olivenöl vermischt wird, darüber.

Gratin de bécassines. **Gratinirte Sumpfschnepfen.**

Die Vögel werden ausgelöst, mit Gratinfarce, welche aus den Eingeweiden und Wildfleisch bereitet und mit gehackten Trüffeln vermischt ist, gefüllt, in Papier gewickelt und in gutem Fond gar gemacht. Man richtet sie im Kranz auf einer nach der Mitte zu erhöhten Farceunterlage an, füllt Trüffeln in die Mitte und sossirt mit brauner Sosse.

— de cailles aux truffes. **— Wachteln mit Trüffeln.**

Eine flache Brod- oder Teigkrustade wird mit Gratinfarce gefüllt. Die gar gemachten Brüste werden herumgelegt, die Mitte mit Trüffelscheiben gefüllt und braune Trüffel-Sosse nebenbei gegeben.

— de grives à l'italienne. **— Krammetsvögel auf italienische Art.**

Die Vögel werden ausgenommen, gebraten und auf einer Unterlage von Gratinfarce angerichtet. Man überzieht sie dann mit eingekochter italienischer Sosse, bestreut sie mit Käse und Semmel und bräunt sie mit der glühenden Schaufel.

— de grives à la Périgord. **— Krammetsvögel auf perigorder Art.**

Die Vögel werden ausgelöst, mit Gratinfarce, welche mit gehackten Trüffeln vermischt ist, gefüllt und in eine mit Speckscheiben ausgelegte Savarinform eingesetzt. Man füllt die Form mit dem Rest der Farce, bedeckt diese mit einer Teigplatte und backt die Vögel im Ofen. Man giesst das Fett ab, stürzt die Form aus, füllt die Mitte mit Trüffeln und giebt braune, mit dem Wildfond verkochte Sosse nebenbei.

— de mauviettes aux truffes. **— Lerchen mit Trüffeln.**

Werden genau wie die gratinirten Krammetsvögel bereitet.

— de palais de boeuf. **— Ochsengaumen.**

Die Gaumen werden weich gekocht, der Länge nach getheilt, mit Kräuterfarce bestrichen, aufgerollt und in eine glatte Randform eingesetzt. Man füllt die Form mit dem Rest der Farce und macht sie im Wasserbade gar. Man stürzt die Gaumen aus, füllt die Mitte mit einem Ragout von Champignons, Trüffeln und Gänseleber und giebt weisse Sosse nebenbei.

Grenade de lapereaux à la toulouse. **Granate von Kaninchen auf toulouser Art.**

Die Filets werden in schräge Scheiben geschnitten, gespickt und in eine Kuppelform eingesetzt. Man bestreicht sie fingerdick mit Kaninchenfarce,

füllt in die Mitte ein Ragout von Gänselebern, Champignons und Trüffeln, schliesst die Form mit Farce und macht sie im Ofen gar. Man giebt weisse Sosse, mit Champignonfond verkocht, nebenbei.

Grenade de volaille aux truffes. Granate von Hühnern mit Trüffeln.

Die Hühnerfilets werden gespickt und, die gespickte Seite nach aussen, in eine mit Speckscheiben ausgelegte Kuppelform eingesetzt. Man bestreicht sie fingerdick mit Hühnerfarce, füllt in die Mitte ein Ragout von Trüffeln, streicht die Form mit Farce voll und macht sie im Ofen gar. Wenn die Granate ausgestürzt und der Speck entfernt ist, überzieht man sie mit weisser Sosse.

Grenadins de chevreuil à la périgueux. Gespickte Rehschnitten mit Trüffeln.

Die Scheiben werden aus der Keule geschnitten, herzförmig zugestutzt und auf dem breiten Ende gespickt. Man setzt sie mit Speck und Gemüsen ein und dämpft sie mit Jus und Madeira. Sie werden im Kranz angerichtet und Trüffel-Sosse nebenbei gegeben.

— de filet de boeuf. — Rindsschnitten.

Das Filet schneidet man in Scheiben, klopft sie und formt aus jeder Scheibe zwei herzförmige Schnitten, welche am breiten Ende gespickt werden. Hierauf werden sie mit Wurzelwerk gedämpft, glacirt, angerichtet und Champignonpüree in die Mitte gegeben. Nebenbei giebt man den entfetteten und mit Madeira-Sosse verlängerten Fond.

— de lièvre aux marrons. — Hasenschnitten mit Kastanien.

Die Schnitten werden herzförmig zugestutzt, gespickt, gedämpft und glacirt. Man richtet sie im Kranz an, giebt glacirte Kastanien in die Mitte und braune Sosse nebenbei.

— de veau à l'allemande. — Kalbsschnitten auf deutsche Art.

Die Filets werden herzförmig geschnitten, gespickt und in sauerer Sahne gedämpft. Man richtet sie im Kranz an, füllt Spinat in die Mitte und giebt den Fond als Sosse.

— de veau aux épinards. — Kalbsschnitten mit Spinat.

Die Schnitten werden gespickt, gedämpft und glacirt und mit Spinat angerichtet.

— de veau à la nivernaise. — Kalbsschnitten auf niverner Art.

Die Scheiben werden fingerdick geschnitten, herzförmig zugestutzt und das breite Ende mit feinem Speck gespickt. Man setzt sie mit Gemüsen ein und dämpft sie in kräftigem Fond. Wenn sie weich sind, entfettet man den Fond und glacirt die Schnitten darin. Sie werden im Kranz angerichtet und glacirte Carotten in die Mitte gefüllt. Der verlängerte Fond dient als Sosse.

Grenadins de volaille aux petits pois. **Gespickte Hühnerschnitten mit Schoten.**

Die Hühnerfilets werden ausgelöst, die breite Seite derselben kranzförmig gespickt, gedämpft und glacirt. Man richtet sie im Kranz an, füllt Schoten in die Mitte und giebt den eingekochten Fond als Sosse dazu.

Grillade de perdreaux à la diable. **Geröstete Rebhühner auf Teufels Art.**

Die Hühner werden gebraten, wie gewöhnlich zerschnitten und in gestossenem schwarzen Pfeffer gewälzt, als ob sie panirt sind. Man legt die Stücke dann auf den Rost, macht sie heiss, richtet an und giesst etwas Oel darüber.

— de poulets. **— Hühner.**

Die Hühner theilt man in vier Theile, entfernt die Knochen und bestreut die Stücke mit Pfeffer und Salz. Sie werden mit Butter und Semmel panirt und auf dem Rost gebraten. Nebenbei giebt man Tomaten-Sosse.

— de poulets à la diable. **— Hühner auf Teufels Art.**

Gebratene Hühner schneidet man in vier Theile, zieht die Stücke durch mit englischem Senf vermischte Butter, bestreut sie mit Salz und rothem Pfeffer und macht sie auf dem Rost heiss. Nebenbei giebt man Tomaten-Sosse, mit rothem Pfeffer geschärft.

Grives à l'allemande. **Krammetsvögel auf deutsche Art.**

Die Vögel werden gebraten. Man löst die Brust aus und bereitet aus den Keulen und Eingeweiden ein Püree. Mit dem Püree füllt man ovale Brodkrusten, legt je zwei Filets obenauf und überzieht sie mit brauner Sosse. In einer flachen Teigkrustade richtet man Sauerkohl an und legt die Vögel ringsherum.

— à l'anglaise. **— auf englische Art.**

Die Vögel werden mit Wachholderbeeren gebraten, auf Brodkrusten gelegt und im Kranz angerichtet. In die Mitte giebt man ein Trüffelpüree und den mit Madeira und brauner Sosse verkochten Fond nebenbei.

— au chasseur. **— auf Jäger Art.**

Man nimmt die Vögel aus, bedeckt sie mit in Butter gerösteter, geriebener Semmel und bratet sie im heissen Ofen. Von den Eingeweiden bereitet man ein Püree und streicht es erhaben auf ovale Brodkrusten. Man richtet die Vögel im Kranz an, legt die Krusten ringsherum und giebt in die Mitte ein Ragout von Champignons und Trüffeln.

— à la génevoise. **— auf genfer Art.**

Die Vögel werden ausgenommen, gebraten und auf ovalen Brodkrusten, welche mit den durchgestrichenen Eingeweiden gefüllt sind, angerichtet und dann der mit brauner Sosse verkochte Fond darüber gegossen.

Grives à l'impériale. **Krammetsvögel auf kaiserliche Art.**

Die Vögel werden ausgelöst und mit roher Gänseleberfarce gefüllt. Man legt in jeden eine ganze Trüffel, giebt ihnen die vorherige Form, legt einen Papierstreifen herum und setzt sie ein, um sie, mit Speck bedeckt und mit etwas Madeira, im Ofen gar zu machen. Von den Knochen macht man einen Fond, der mit brauner Sosse eingekocht und mit dem Püree der Eingeweide aufgezogen wird. Die Vögel werden auf einer Bordüre im Kranz angerichtet, in die Mitte füllt man ganze Trüffeln und giebt die Sosse darüber, den Rest nebenbei.

— à la Medicis. **— nach Medicis.**

Die Vögel werden ausgelöst, mit Gratinfarce, welche mit gehackten Trüffeln und Schinken vermischt ist, gefüllt, zugenäht und gedämpft. Man richtet sie auf einem decorirten Farcerand an, füllt die Mitte mit Macaroni, Gänseleber und Zunge und legt obenauf kleine runde Trüffeln. Braune Sosse, mit dem entfetteten Fond verkocht, giebt man nebenbei.

— à la piémontaise. **— auf piemonter Art.**

Die Vögel werden mit Speck und Schinken, in Würfel geschnitten, gebraten. Man giesst das Fett ab, giebt etwas Madeira hinein und, nachdem der Wein verkocht ist, Tafelbouillon. Man richtet die Vögel auf einer Unterlage von Polenta an und übergiesst sie mit dem verlängerten Fond.

— à la toulousaine. **— auf toulouser Art.**

Die Vögel werden ausgelöst, mit Trüffeln und etwas Farce gefüllt, zugenäht und mit Gewürzen, Wachholderbeeren, Schinken, Madeira und gutem Fond gedämpft. Man richtet sie auf einer Farceunterlage an, garnirt mit Trüffeln und giebt braune Sosse, mit dem Leberpüree der Vögel aufgezogen, darüber.

Hachis de faisan aux truffes. **Gehacktes Fasanenfleisch mit Trüffeln.**

Das Fleisch eines gebratenen Fasanen wird gehackt, mit gehackten Trüffeln und brauner, mit dem Fasanenfond kurz eingekochter Sosse vermischt und angerichtet. Man garnirt mit grossen Wildklössen, auf ovale Brodkrusten gelegt, welche man im Kreise herum legt.

— de mouton. **— Hammelfleisch.**

Das Fleisch wird fein gehackt, mit kräftiger brauner Sosse vermischt und in einem Kartoffelrand angerichtet. Auf den Rand legt man einen Kranz von verlorenen Eiern.

— de perdreaux. **— Rebhühnerfleisch.**

Das Fleisch wird in ganz kleine Würfel geschnitten, mit ebensoviel Champignons und Trüffeln und Salmi-Sosse vermischt. Man richtet es in einer flachen Teigkruste erhaben an und garnirt mit weichen Eiern.

Zwischen jedes Ei legt man einen zackig ausgeschnittenen, gerösteten Brodcrouton.

Hachis de volaille à la fermière. **Gehacktes Hühnerfleisch auf Pächterin Art.**

Das gebratene Hühnerfleisch wird gehackt. Man schwitzt dann in Butter gehackte Zwiebeln und frische gehackte Champignons, füllt mit Bechamel-Sosse auf und vermischt die gut durchgekochte Sosse mit dem Fleisch. Man richtet das Fleisch in einem Kranz von gerösteten Brodkrusten, welche auf der Schüssel befestigt sind, an und beträufelt es mit Tafelbouillon.

Homard à la diable. **Hummer auf Teufels Art.**

Man vermischt englischen Senf mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Cognac und einem Stück Butter. Der Hummer wird roh der Länge nach durchgeschnitten, mit der obigen Masse bedeckt, mit Semmel bestreut, mit Butter beträufelt und im Ofen gebacken.

— à la louisiane. **— auf louisianische Art.**

Der Hummer wird in Scheiben geschnitten und mit Champignons und Trüffeln vermischt. Bechamel-Sosse wird mit dem Trüffel- und Champignonfond und etwas Tafelbouillon eingekocht, mit rothem Pfeffer geschärft, mit Butter aufgezogen und mit dem Ragout vermischt. Eine Gemüsekasserolle streicht man mit Sahnenfarce von Fisch aus, füllt das Ragout in die Mitte, bedeckt es kuppelförmig mit dem Rest der Farce und macht das Gericht gar. Man decorirt mit den Hummerscheeren.

Horly de filets de cabillaud. **Gebackene Kabeljauschnitten.**

Die Filets werden herzförmig zugestutzt, marinirt, abgetrocknet, in Mehl umgekehrt und gebacken. Nebenbei giebt man Tomaten-Sosse, mit Butter aufgezogen.

— de filets de carpe à l'anglaise. **— Karpfenschnitten auf englische Art.**

Die Filets werden herzförmig geschnitten, marinirt, panirt und ausgebacken. Man giebt Colbert-Sosse nebenbei.

— de saumon sauce tomate. **Gebackener Lachs mit Tomaten-Sosse.**

Man schneidet die Filets herzförmig und marinirt sie mit Pfeffer, Salz, Petersilienblättern, Zwiebeln, Citronensaft und Oel. Man trocknet sie ab, bestäubt sie mit Mehl und backt sie aus. Nebenbei giebt man mit Butter aufgezogene Tomaten-Sosse.

— de truites à l'anglaise. **Gebackene Forellen auf englische Art.**

Die Forellen werden ausgelöst, marinirt, panirt und ausgebacken. Nebenbei giebt man Colbert-Sosse.

Jambonneaux de faisans. **Kleine Fasanenschinken.**

Die Keulen werden mit Wildfarce, welcher gehackter Schinken beigemischt

ist, gefüllt, gedämpft und glacirt. Man richtet sie im Kranz an und giebt Maronenpüree in die Mitte. Braune Sosse, mit dem entfetteten Fond verkocht, giebt man nebenbei.

Jambonneaux de poulets aux fines herbes. **Kleine Hühnerschinken mit Kräutern.**

Aus Hühnerkeulen löst man den oberen Knochen aus, füllt die Keulen mit Kräuterfarce, näht sie zu und dämpft sie mit Wurzelwerk. Sie werden gepresst, zugestutzt und mit Tafelbouillon erwärmt. Man richtet sie im Kranz an, füllt Champignons in die Mitte und giebt italienische, mit dem entfetteten Fond verkochte Sosse nebenbei.

— de poulets à la Montgelas. **— Hühnerschinken nach Montgelas.**

Die Keulen werden mit Hühnerfarce, welcher gehackte Trüffeln beigemischt sind, gefüllt, gedämpft und glacirt. Man richtet sie im Kranz an und füllt in die Mitte ein Ragout von streifig geschnittenem Hühnerfleisch und Champignons. Nebenbei giebt man weisse, mit Champignonfond verkochte Sosse.

Langoustes à la sicilienne. **Languste auf sicilianische Art.**

Man schneidet die gekochte und erkaltete Languste oben auf, entfernt das Fleisch und wäscht den Körper rein aus. Der Schwanz wird in saubere Scheiben geschnitten. Von den Abfällen und ebensoviel Trüffeln schneidet man ein würfliges Ragout und macht es mit dick eingekochter Bechamel-Sosse an. Hiermit füllt man den Körper, legt die Scheiben obenauf, auf jede einen Champignon und bedeckt sie mit dem Rest der Sosse. Nachdem die Karkasse gut gereinigt ist, bestreut man das Ganze mit Käse und Semmel, träufelt Butter darüber und gratinirt die Languste im Ofen.

Langues de mouton à la Soubise. **Hammelzungen nach Soubise.**

Die Zungen werden blanchirt, mit Gemüsen in gutem Fond und Weisswein gedämpft. Man zieht die Haut ab, presst die Zungen, stutzt sie zu und erwärmt und glacirt sie in dem eingekochten und entfetteten Fond. Man richtet sie im Kranz, die Spitzen nach oben, an, füllt Zwiebelpüree in die Mitte und giebt braune Sosse nebenbei.

— de renne. **Rennthierzungen.**

Die Zungen werden blanchirt und die Haut abgezogen. Man setzt sie mit Speck, Schinken und Gemüsen ein, füllt mit gutem Fond und Madeira auf und dämpft sie weich. Sie werden im Kranz auf einer Farceunterlage angerichtet, glacirt und in die Mitte ein Ragout von Champignons, viereckig geschnittenen Salzgurkenscheiben, Klössen und Oliven gefüllt. Braune Sosse, mit dem entfetteten Fond verkocht, giebt man darüber.

Langues de veau à l'écarlate. Gepökelte Kalbszungen.

Man kocht gepökelte Kalbszungen, schneidet sie der Länge nach in zwei oder drei Scheiben, bestreicht diese mit Zwiebelpüree und setzt die Zungen wieder zusammen. Man stellt sie, die Spitze nach oben, aufrecht gegen einen Brodcrouton, welcher mit Risotto bekleidet ist, glacirt sie und giebt Trüffel-Sosse nebenbei.

Lapereaux à la bourguignonne. Kaninchen auf burgunder Art.

Das Kaninchen wird in Stücke geschlagen, in Butter angebraten und mit Burgunder aufgefüllt. Man fügt gehackte Zwiebeln und ein Bouquet hinzu und lässt das Fleisch darin gar dämpfen. Der Fond wird entfettet, mit brauner Sosse verkocht und über das Fleisch gegossen. Man garnirt mit Trüffeln, Champignons und gerösteten, runden Brodkrusten.

Mancelle de perdreaux à la Condé. Rebhühner nach Condé.

Die Rebhühner werden gebraten. Man löst die Filets aus und stellt sie warm. Von den Keulen bereitet man ein Püree. Die Knochen werden mit Madeira und gutem Fond ausgekocht und dann mit brauner Sosse eingekocht. Man richtet das Püree in einer Krustade an, legt die Filets herum und giebt die Sosse darüber.

Matelote en croustade. Matrosengericht in Kruste.

Man nimmt dazu Karpfen, Seezungen, Forellen, Aal, Butten und Barsche. Gemüse, Knoblauch und Champignonschalen schwitzt man in Butter, füllt mit Burgunder auf und kocht die Köpfe der Fische darin aus. In der durchgegossenen Brühe kocht man dann die in Stücke geschnittenen Fische, richtet sie in einer Krustade an und garnirt mit Krebsschwänzen, Champignons, glacirten Zwiebeln und Karpfenmilch. Den Fond kocht man mit brauner Sosse ein, schärft mit Sardellenbutter und giebt die Sosse über die Fische.

— des pêcheurs. Fischergericht.

Man nimmt hierzu nur Süsswasserfische, aber möglichst vielerlei Arten. Die Fische werden in Stücke geschnitten und in einen unverzinnten Kessel gethan. Man giesst Rothwein und etwas Branntwein darüber, fügt Salz, Pfeffer, ein Bouquet, Zwiebeln und rohe Champignons hinzu und lässt es kochen. Dann zündet man den Branntwein an, lässt ihn abbrennen und macht die Sosse mit Buttermehl seimig. Zuletzt zieht man die Sosse noch mit frischer Butter auf und giebt sie über die Fische, welche auf gerösteten Brodkrusten angerichtet und mit Champignons und Krebsen garnirt werden.

Mauviettes à la diplomate. Lerchen auf Staatsmänner Art.

Die Vögel werden ausgelöst, mit Trüffeln und Farce gefüllt und in eine

Kuppelform eingesetzt. Man bestreicht sie mit Farce, füllt Trüffeln, mit Tafelbouillon angemacht, in die Mitte, schliesst die Form mit Farce und macht sie im Wasserbade gar. Nebenbei giebt man Madeira-Sosse, mit dem Trüffelfond verkocht.

Mauviettes à l'espagnole. Lerchen auf spanische Art.

Die Lerchen werden ausgelöst, gefüllt und zugenäht. Man bratet sie gar und röstet in der Butter dann Reis an. Man fügt dem Reis etwas gehackte Zwiebeln und rohen Schinken, in Würfel geschnitten, hinzu und füllt mit Bouillon auf. Wenn der Reis gar ist, vermischt man ihn mit Tomatenpüree, richtet ihn an und garnirt mit den Lerchen. Braune Sosse giebt man nebenbei.

— à la maréchale. — auf Marschallin Art.

Die Lerchen werden ausgelöst, mit Farce und Trüffeln gefüllt und in kleine Tücher eingebunden, dass sie rund werden. Man macht sie gar, legt jeden Vogel in einen grossen Champignon und legt sie in ein Geschirr mit Butter, um die Pilze langsam gar zu machen. Man glacirt sie dann mit brauner Sosse und richtet sie im Kranz an.

— à la provençale. — auf provenzalische Art.

Die Vögel werden gebraten; nachdem die Butter abgegossen ist, schwenkt man sie in Tafelbouillon und Madeira, fügt entsteinte Oliven und etwas braune Sosse hinzu, lässt einige Male aufkochen und richtet an.

— au suprême. — auf vorzüglichste Art.

Die Lerchen werden gebraten und die Brust ausgelöst. Von den Keulen und Eingeweiden bereitet man ein Püree. Dieses vermischt man mit Wildfarce und füllt damit eine Randform. Die Knochen werden mit Madeira ausgekocht und der Fond mit Trüffelschalen und brauner Sosse eingekocht. Die Brüste macht man in der Sosse warm, vermischt sie mit Trüffelscheiben und füllt das Ragout in den Rand.

Mousse de bécasses aux truffes. Schaumbrod von Schnepfen.

Das Fleisch wird mit einem Theil der sautirten Eingeweide und mit Gänseleber gestossen, durchgestrichen, mit Sahne aufgerührt und in einer Cylinderform gar gemacht. Man garnirt mit Schnepfenbroden und giebt braune Sosse, mit Schnepfenfond verkocht, dazu.

— de filets de soles. Schaumspeise von Seezungen.

Seezungenfleisch mit Sahne und Eigelb gestossen und die Farce in einer Cylinderform poschirt. Sosse von den ausgekochten Gräten dazu.

— de jambon à la royale. Schaumbrod von Schinken auf königliche Art.

Man stösst gleiche Theile Hühnerfleisch und gekochten Schinken fein, vermischt sie mit Sahne und streicht sie durch. Die Farce wird dann

vollständig mit Sahne aufgerührt und mit Cayennepfeffer geschärft. Eine Kuppelform theilt man vermittelst eines Stückes Pappe in vier Abtheilungen und streut zwei derselben mit gehackten Trüffeln, die beiden andern mit gehackter Zunge aus. Man streicht die Form dann mit der Farce aus, füllt die Mitte mit Trüffelpüree und macht das Brod gar. Den Fuss garnirt man mit Blätterteigkrustaden, die mit Schotenpüree gefüllt sind, und giebt weisse Sosse nebenbei.

Mousse au jambon à la viennoise. **Schaumspeise von Schinken auf Wiener Art.**

300 gr Schinken und 2 Hühnerfilets werden gestossen. Man fügt zwei Eiweiss hinzu und streicht die Masse durch. Man fügt dann etwas Paprika, 1/2 Liter geschlagene Sahne hinzu und das nöthige Salz. Die Farce wird dann in eine mit Butter ausgestrichene Cylinderform gefüllt und im Wasserbade steif gemacht. Zur Sosse verkocht man Champignonfond mit Sahne und weisser Sosse ein, fügt etwas Paprika hinzu und giebt die Sosse durch.

— de lapereaux. **Schaumbrod von Kaninchen.**

Das Fleisch wird gestossen, mit einigen Eigelben und Butter gut vermischt und durchgestrichen. Man zieht dann geschlagene Sahne unter, füllt die Masse in eine Cylinderform und macht sie gar. Man giebt braune Sosse, mit dem Wildfond verkocht, nebenbei.

— de volaille. **— von Geflügel.**

Die Filets werden mit Sahne gestossen und durchgestrichen. Man vermischt die Farce mit ebensoviel Hühnerpüree, zieht geschlagene Sahne unter und giebt Trüffelscheiben hinein. Man füllt die Masse in eine Auflaufkasserolle und macht sie im Ofen gar. Weisse Sosse giebt man nebenbei.

— de volaille aux truffes. **— von Hühnern mit Trüffeln.**

Man bereitet eine Sahnenfarce von Hühnern, welcher man aber die Hälfte der Sahne geschlagen beimischt. Man füllt die Masse in eine Cylinderform, macht sie im Wasserbade gar und stürzt sie aus. Den Fuss garnirt man mit Trüffeln und giebt weisse Sosse, mit dem Trüffelfond verkocht, dazu.

Noisettes d'agneau Montpensier. **Lammnüsschen nach Montpensier.**

Man schneidet die Nüsschen aus einem Kammcarré fingerdick und entfernt alle Fetttheile. Sie werden dann in Butter gebraten, auf runde, mit Hühnerfarce bestrichene Brodkrusten gelegt. Auf jedes Stück legt man eine dicke Trüffelscheibe von gleicher Grösse. Das Fleisch wird im Kranz angerichtet, in die Mitte giebt man grüne Spargelspitzen. Der Fond wird mit dem Trüffelfond losgekocht und darüber gegossen.

Noisettes de boeuf. **Gebratene Rindernüsschen.**

Aus der Spitze des Filets schneidet man fingerdicke Scheiben, marinirt sie und brät sie in Butter. Den Fond kocht man mit sauerer Sahne und brauner Sosse los und giesst ihn über die Filets, auf welche man vorher eine dünne, geröstete Brodschnitte gelegt hat.

— de veau à l'anglaise. **Kalbsnüsschen auf englische Art.**

Aus den dicken Stücken der Kalbsfilets schneidet man dicke Scheiben, bratet sie auf dem Rost und richtet sie abwechselnd mit Schinkenscheiben im Kranz an. In die Mitte giebt man Artischockenpüree, kocht den Fond mit Madeira los und giesst ihn über das Fleisch.

— de veau à la Bénévent. **— nach Benevent.**

Die Kalbsnüsschen sind kleine, längliche Muskeltheile und sitzen links auf dem Schaufelknochen des Kalbsblattes. Sie werden blanchirt und dann in Butter angebraten. Man dämpft sie mit Gemüsen und gutem Fond weich und glacirt sie. Man richtet sie mit Sauerampfer an und giebt den entfetteten Fond darüber.

— de veau à la Princesse. **— nach Prinzessin Art.**

Das Fleisch wird blanchirt, gepresst und gedämpft. Man richtet jedes Stück in einem Artischockenboden an, überzieht es mit weisser Sosse, bestreut es mit Käse und gratinirt es. Klare Jus giebt man nebenbei.

— de veau à la Villeroi. **— nach Villeroi.**

Das Fleisch wird blanchirt, in gutem Fond gekocht und dann leicht gepresst. Man überzieht die Nüsschen mit Villeroi-Sosse, panirt sie und backt sie aus. Nebenbei giebt man Tomaten-Sosse.

Oreilles de veau à l'italienne. **Kalbsohren auf italienische Art.**

Die Ohren werden gekocht und, nachdem sie in dem Fond erkaltet sind, mit einem runden Ausstecher ausgestochen. Man füllt sie dann mit Kräuterfarce, panirt sie, backt sie aus und giebt italienische Sosse nebenbei.

— de veau en tortue. **— mit Schildkröten-Sosse.**

Die Ohren werden gekocht, im Kranz angerichtet, mit Trüffeln, Champignons und Eigelben garnirt und Schildkröten-Sosse darüber gegeben.

Ortolans au coulis d'ananas. **Fettammern mit Ananas-Sosse.**

Die Vögel werden gebraten, auf ovale Brodkrusten gelegt, angerichtet und mit Kresse garnirt. Zur Sosse stösst man eine frische Ananas, streicht sie durch ein Sieb und dann durch ein Haartuch. Man kocht dann kräftige Fleischbrühe mit Arrow-root auf, vermischt die Ananas hiermit, macht die Sosse heiss, ohne sie kochen zu lassen, und giebt sie nebenbei.

Ortolans au gratin. **Gratinirte Fettammern.**

Die Vögel werden ausgelöst, mit Trüffeln und etwas Farce gefüllt, mit Papier umwickelt und gar gemacht. Man richtet sie in kleinen Kästchen auf einer Schicht Gratinfarce an und sossirt mit brauner Sosse.

— aux truffes. **Fettammern mit Trüffeln.**

Die Vögel werden gebraten, nachdem die Butter abgegossen ist, in Tafelbouillon geschwenkt, im Kranz auf einem Farcerand angerichtet und Trüffeln in die Mitte gefüllt. Braune Sosse, mit Trüffelschalen und dem Fond verkocht, giebt man dazu.

Pain de bécasses à la Cussy. **Schnepfenbrod nach Cussy.**

Eine Cylinderform wird mit Schnepfenfarce, welche mit etwas Püree, bereitet aus den Eingeweiden und den gebratenen Keulen, vermischt ist, gefüllt und gar gemacht. Man füllt die Mitte mit einem Ragout von Champignons, Trüffeln, Schnepfenfleisch und Hühnerfleisch, in grosse Würfel geschnitten, und giebt braune, mit dem Schnepfenfond verkochte Sosse nebenbei.

— de carpe à la Dartois. **Karpfenbrod nach Dartois.**

Die Farce wird von Karpfen- und Hechtfleisch bereitet, mit Kräutern und Sardellen vermischt und durchgestrichen. Man füllt damit eine Cylinderform und macht das Brod gar. Die Mitte wird mit Krebsschwänzen garnirt und ringsherum die Karpfenmilch gelegt. Braune Sosse, mit dem Karpfenfond verkocht, giebt man dazu.

— de carpes à la royale. **— auf königliche Art.**

Eine Cylinderform wird mit Trüffeln decorirt und mit Karpfenfarce gefüllt. Man macht das Brod gar, stürzt es aus und füllt den Cylinder mit der Milch und Trüffelscheiben. Braune Sosse, mit Karpfenfond verkocht, giebt man nebenbei.

— de faisan à la crème. **Fasanenbrod mit Sahne.**

Das Fleisch wird gestossen und durchgestrichen. Man rührt die Farce dann mit Sahne auf, vermischt sie mit Trüffeln und Gänseleber, in grosse Würfel geschnitten, füllt sie in eine Cylinderform und macht sie gar. Nebenbei giebt man braune Sosse, mit dem Trüffel- und Fasanenfond verkocht.

— de faisan à la Lucullus. **— nach Lucullus.**

Fasanenfarce wird mit Fasanenpüree, welches man aus den Keulen und Lebern bereitet hat, vermischt und, nachdem noch gehackte Trüffeln hinzugefügt sind, in einer Cylinderform, welche mit grossen Trüffelscheiben ausgelegt ist, gar gemacht. Man garnirt ringsherum mit runden, ausgehöhlten Trüffeln, welche mit Fasanenpüree gefüllt werden, und giebt braune, mit Fasanenfond und Trüffelschalen verkochte Sosse nebenbei.

Pain de foie-gras à la Trévise. Gänseleberbrod nach Trevise.
Die Lebern werden mit Kräutern gebraten und gestossen. Man vermischt das Püree mit Hühnerfarce und füllt die Masse in eine mit gehackten Trüffeln ausgestreute Form. Man garnirt mit Gänseleberscheiben und Hahnenkämmen und giebt Madeira-Sosse dazu.

— de foie de veau. Kalbsleberbrod.
Frischer Speck wird mit ebensoviel Panade gestossen. Man fügt dann dreimal soviel gehackte Kalbsleber, einige Gelbe und ganze Eier hinzu und würzt die Masse. Nachdem noch fines-herbes hinzugefügt sind, füllt man die Masse in eine Cylinderform und macht sie im Wasserbade gar. Man sossirt mit brauner, pikanter Sosse.

— de foies de volaille à la Montgelas. Hühnerleberbrod nach Montgelas.
Hühnerlebern werden mit Chalotten, einigen Champignons und etwas Schinken angebraten, gestossen, mit Panade und kalter Madeira-Sosse, einigen ganzen Eiern und Eigelben vermischt und durchgestrichen. Man giebt dann gehackte Trüffeln, sowie den Schnee von 4 Eiern in die Farce und füllt die Masse in eine mit Butter angestrichene und mit Mehl ausgestreute Randform. Nachdem das Brod ausgestürzt ist, füllt man ein Ragout von Trüffeln und Champignons in die Mitte und giebt braune, mit Trüffelschalen verkochte Sosse dazu.

— de levrauts au chasseur. Hasenbrod nach Jäger Art.
Man bereitet die Farce aus dem Keulenfleisch und füllt sie in eine glatte Randform. Man garnirt mit den herzförmig geschnittenen, in Butter gebratenen Filets und füllt die Mitte mit Steinpilzen. Nebenbei giebt man Madeira-Sosse.

— de perdreaux à la Joinville. Rebhühnerbrod nach Joinville.
Man bereitet Rebhühnerpüree, vermischt es mit dem vierten Theil Trüffelpüree und Eigelben. Man füllt die Masse in eine Cylinderform und macht das Brod gar. Man garnirt mit Rebhühnerklössen, Trüffeln und Champignons und giebt braune Sosse, mit dem Rebhühnerfond verkocht, dazu.

— de perdreaux à la Nemour. — nach Nemour.
Die Filets mignon werden leicht mit Farce bestrichen, mit gehacktem Schinken bestreut, rund gebogen und gar gemacht. Eine Kuppelform decorirt man mit Trüffeln, füllt sie mit Rebhühnerfarce und macht das Brod gar. Man garnirt mit den Filets und Hahnenkämmen und giebt braune Sosse, mit Rebhühnerfond verkocht, darüber.

— de volaille à l'impériale. Hühnerbrod auf kaiserliche Art.
Eine Kuppelform decorirt man mit einem grossen Stern von Zunge

streicht sie fingerdick mit Farce aus, füllt in die Mitte ein weisses Ragout von Hühnerfleisch, Champignons, Trüffeln und Zunge und schliesst die Form mit Farce. Nachdem sie ausgestürzt ist, legt man ringsherum einen Kranz von Trüffelscheiben und Hahnenkämmen und giebt weisse Sosse dazu.

Pain de volaille à la d'Orléans. Hühnerbrod nach Orleans.

Die Hühnerfarce wird mit Krebsbutter gefärbt und mit Hühnerpüree vermischt. Man füllt damit eine glatte Cylinderform und macht sie gar. Man garnirt ringsherum mit kleinen, runden Trüffeln und Champignons und füllt die Mitte mit Krebsschwänzen. Nebenbei giebt man Krebs-Sosse.

— de zandre à la crème. Zanderbrod mit Sahne.

Man bereitet eine Sahnenfarce von Zander, füllt damit eine Cylinderform und macht sie gar. Man garnirt die Mitte mit einem Ragout von Austern und Champignons und ringsherum mit Krebsschwänzen und giebt Austern-Sosse nebenbei.

Paté chaud de boeuf à l'anglaise. Warme Rindfleischpastete auf englische Art.

In eine Porzellanschüssel legt man eine Lage gekochte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln, legt hierauf rohe, mit Salz und Pfeffer gewürzte Beefsteaks, fügt einige gekochte Eigelbe und Mixed-Pickles hinzu und giesst kalte, kräftige Jus hinein. Man bedeckt die Pastete mit einem Deckel von Blätterteig und macht sie im Ofen gar.

— chaud de carpe. — Karpfenpastete.

Der Karpfen wird ausgelöst und mit Aalfilets gespickt. Man macht ein Haschis von Karpfenmilch, fines-herbes, Champignons, Trüffeln und Artischockenböden und setzt damit die Filets in eine rohe Teigkruste ein. Man schliesst die Pastete mit dem Deckel und backt sie im Ofen. Nebenbei giebt man genfer Sosse.

— chaud à la financière. — Pastete nach Geldmänner Art.

Wird wie die Pastete auf toulouser Art bereitet, nur an Stelle der weissen Sosse nimmt man braune Sosse.

— chaud de foie-gras. — Pastete von Gänseleber.

Eine Pastetenkruste füllt man mit Gratinfarce und stellt sie heiss. Die Leber wird in Teig eingeschlagen und gebacken. Man schneidet sie dann in Scheiben, legt zwischen jede Scheibe eine grosse Trüffelscheibe und legt sie obenauf in die Pastete. Die Zwischenräume füllt man mit Champignons aus und giebt Madeira-Sosse nebenbei.

— chaud de grives. — Pastete von Krammetsvögeln.

Die Vögel werden ausgelöst und mit Wildfarce, welche mit Gratinfarce,

bereitet aus den Eingeweiden und einigen Hühnerlebern, vermischt ist, gefüllt. Mit der gleichen Farce bestreicht man die Wände und den Boden einer rohen Pastetenkruste, füllt sie dann mit den Vögeln, einigen Trüffeln und dem Rest der Farce und backt die Pastete, nachdem sie mit einem Teigdeckel geschlossen ist. Man giesst das Fett ab und sossirt mit brauner Sosse, die mit dem Krammetsvögelfond verkocht ist, und giebt den Rest nebenbei.

Paté chaud à la marinière. **Warme Pastete auf Seemanns Art.**

Eine blind gebackene Pastetenkruste wird mit einem Ragout von Seezungenfilets, Austern, Muscheln, Krebsschwänzen und Fischklössen, in normännischer Sosse geschwenkt, gefüllt und mit ganzen Krebsen und grossen decorirten Klössen garnirt.

— chaud de mauviettes aux truffes. **— Pastete von Lerchen mit Trüffeln.**

Die Lerchen werden ausgelöst, mit Trüffeln und Godiveau gefüllt und länglich geformt. Von den Eingeweiden und einigen Hühnerlebern macht man eine Gratinfarce und vermischt sie mit dem Rest des Godiveau. Hiermit bestreicht man den Boden und die Wände einer rohen Pastetenkruste, legt die Lerchen hinein und bedeckt sie mit der Farce. Man macht einen Teigdeckel darüber und backt die Pastete. Nachdem der Deckel entfernt und das Fett abgegossen ist, garnirt man obenauf mit Trüffeln und giebt braune Trüffel-Sosse nebenbei.

— chaud de pigeons à l'anglaise. **— Tauben-Pastete auf englische Art.**

Die Tauben werden ausgelöst und durchgeschnitten. In einer Porzellanschüssel belegt man den Boden mit rohen Schinkenscheiben, legt die Tauben, gesalzen und gepfeffert, darüber, fügt harte Eigelbe, in Scheiben geschnitten, und kalte Jus hinzu und bedeckt die Pastete mit einem Blätterteigdeckel. Alsdann wird sie im Ofen gebacken.

— chaud à la Richelieu. **— Pastete nach Richelieu.**

Eine Pastetenkruste füllt man mit glacirter Kalbsmilch, rund ausgestochener Ochsenzunge und Champignons und sossirt mit weisser Sosse. Obenauf legt man einen Kranz Hühnerklösse und in die Mitte Trüffelscheiben. Weisse Sosse, mit Trüffelfond verkocht, giebt man nebenbei.

— chaud de soles aux huîtres. **— Seezungen-Pastete mit Austern.**

Die Zungen werden ausgelöst, die Filets mit Kräuterfarce bestrichen und steif gemacht. Man setzt sie dann in eine rohe Pastetenkruste mit roth gefärbter Fischfarce ein, schliesst die Pastete mit einem Teigdeckel und backt sie. Man giesst dann das Fett ab, garnirt die Pastete mit Austern und giebt Austern-Sosse nebenbei.

Paté chaud à la toulouse. **Warme Pastete nach toulouser Art.**

Man backt eine Krustade in einem flachen Pastetenrand. Gleichzeitig macht man ein Ragout von Trüffeln, Champignons, Hahnenkämmen, Hühnerklössen und Gänseleberscheiben in weisser Sosse an. Hiermit füllt man die Pastete, legt obenauf glacirte Kalbsmilch und grosse decorirte Klösse und giebt den Rest der Sosse, mit Trüffelschalen und dem Champignonfond verkocht, nebenbei.

— de levrauts à l'ancienne. **— Hasen-Pastete nach alter Art.**

Die jungen Hasen werden ausgelöst. Von dem Keulenfleisch und Kalbfleisch bereitet man eine Godiveau-Farce. Das übrige Fleisch schneidet man aus Haut und Sehnen und in grosse Stücke. Diese Stücke bratet man mit Speck und Kräutern an, fügt frische Trüffeln, in grosse Würfel geschnitten, hinzu. Hiermit füllt man, abwechselnd mit der Farce, eine rohe Teigkruste. Man bedeckt die Farce mit Speckscheiben, legt ein Lorbeerblatt obenauf, schliesst die Pastete und backt sie im Ofen. Man giesst dann das Fett ab, entfernt den Speck und sossirt mit brauner Trüffel-Sosse.

Paupiettes de boeuf à la polonaise. **Rindfleischrollen auf polnische Art.**

Man schneidet lange, ungefähr handbreite Scheiben aus einem Filet, bestreicht sie auf einer Seite mit Farce, welche mit gehackten Zwiebeln, Champignons und Petersilie vermischt ist, die man vorher in Butter geschwitzt hat, rollt sie auf und dämpft sie in gutem Fond und Madeira. Nachdem sie glacirt sind, kocht man den Fond mit brauner Sosse und Tomatenpüree los und giebt die Sosse über das Fleisch.

— de lapereaux à la Richelieu. **Kaninchenrollen nach Richelieu.**

Die Filets werden breit geklopft, mit Farce bestrichen, gerollt und gebunden. Man bratet sie an, füllt mit Madeira und gutem Fond auf und glacirt sie im eigenen Fond. Man richtet sie im Kranz an, füllt in die Mitte ein Püree, aus den gebratenen Keulen bereitet und mit Trüffeln vermischt, und giebt braune Sosse, mit dem entfetteten Fond verkocht, dazu.

— de lièvre à la Villars. **Hasenrollen nach Villars.**

Die Filets werden der Länge nach in drei Theile geschnitten, flach geklopft, mit Kräuterfarce bestrichen, aufgerollt und mit Speck bebunden. Man bratet sie an, dämpft sie mit gutem Fond und Madeira, richtet sie an und giebt den entfetteten Fond, mit brauner Sosse verkocht, darüber.

— de veau à la Noailles. **Kalbfleischrollen nach Noailles.**

Man schneidet Kalbsfilets der Länge nach in Scheiben, klopft sie breit, bestreicht sie mit Farce, welche mit gehackten Champignons und ge-

hackter Petersilie vermischt ist, rollt sie auf, bindet sie und dämpft sie mit Gemüsen, Madeira und gutem Fond. Sie werden glacirt, pyramidenförmig angerichtet und mit Champignons garnirt. Braune Sosse, mit dem entfetteten Fond verkocht, giebt man darüber.

Paupiettes de veau aux petits pois. **Kalbfleischrollen mit Schoten.**

Man schneidet Kalbsfilets der Länge nach in Streifen, klopft und spickt sie und bestreicht sie mit einer aus den Abfällen und dem gleichen Theil frischen Speck bereiteten Farce, welche man noch mit fines-herbes vermischt. Die Filets werden dann aufgerollt, gebunden und gedämpft. Man glacirt sie in dem eigenen Fond, richtet sie im Kranz an und füllt Schoten in die Mitte. Den entfetteten und mit brauner Sosse verlängerten Fond giebt man nebenbei.

Perdreaux à la bigarade. **Rebhühner mit Pomeranzen-Sosse.**

Die Rebhühner werden gebraten und auf einer Unterlage angerichtet. Nebenbei giebt man Pomeranzen-Sosse.

— à la castiliane. **— auf kastilianische Art.**

Die Rebhühner werden in Oel mit Zwiebeln, einem Bouquet und Knoblauch angebraten. Man fügt dann rohen, blanchirten und in grosse Würfel geschnittenen Schinken hinzu und füllt mit Madeira und Fond auf. Die Hühner werden im Kranz angerichtet. In die Mitte füllt man den Schinken, mit Oliven und kleinen Klössen vermischt, und giebt braune, mit dem entfetteten Fond verkochte Sosse darüber.

— aux choux. **— mit Kohl.**

Man kocht Wirsingkohl mit einem Stück mageren Speck. Die Rebhühner werden angebraten, in dem Kohl weich gedämpft und angerichtet. Man garnirt mit dem Speck und giebt braune Sosse dazu.

— à la Cussy. **— nach Cussy.**

Die Rebhühner werden ausgelöst und fingerdick mit Rebhühnerfarce bestrichen. Auf die Farce legt man ein würflig geschnittenes Ragout von Kalbsmilch, Trüffeln, Champignons und Gänseleber, in brauner Sosse angemacht, rollt die Hühner zusammen und näht sie zu. Sie werden dann in Butter steif gemacht und mit Schinken, einem Bouquet und Wurzelwerk im Ofen gar gemacht. Man richtet sie an, garnirt mit Brodkrusten, kocht den entfetteten Fond mit brauner Sosse los und giebt ihn nebenbei.

— à la Descar. **— nach Descar.**

Die Hühner werden gedämpft. Man garnirt mit Gänseleber, Trüffeln, Hahnenkämmen und glacirter Kalbsmilch und giebt braune, mit dem Trüffel- und Rebhühnerfond verkochte Sosse nebenbei.

Perdreaux à l'espagnole. **Rebhühner auf spanische Art.**

Die Hühner werden in eine mit Schinkenscheiben und Wurzelwerk ausgelegte Kasserolle eingesetzt und gedämpft. Ausserdem fügt man noch ein Stück blanchirten, mageren Speck hinzu. Man giebt den Fond dann durch und kocht darin, ohne ihn zu entfetten, Reis, welchen man in eine Randform füllt. Man richtet die Hühner darauf an, legt Speckscheiben dazwischen und füllt die Mitte mit Artischockenböden, in grosse Würfel geschnitten. Nebenbei giebt man Madeira-Sosse.

— à l'espagnole. **— auf spanische Art.**

Man bratet die Hühner in geklärter Butter ringsherum an und nimmt sie dann heraus. Jetzt röstet man in der Butter rohen Schinken, in grosse Würfel geschnitten, Carotten und kleine Zwiebeln. Wenn alles blond ist, giesst man das Fett ab, legt die Hühner dazu, ebenso ein Bouquet, füllt mit Malaga und Sherry auf und dämpft alles zusammen weich. Man richtet die Hühner an, garnirt mit den Gemüsen und giebt den mit brauner Sosse verkochten Fond darüber.

— à la Godard. **— nach Godard.**

Man löst den Brustknochen aus und füllt die Hühner mit Farce, Trüffeln und Gänseleber. Man setzt sie mit Wurzelwerk ein, füllt guten Fond und Madeira auf und dämpft sie. Man stellt sie aufrecht gegen einen Brodklotz, füllt die Zwischenräume mit Champignons und legt auf die letzteren einen grossen decorirten Kloss. Unten herum legt man runde Trüffeln und giebt braune Sosse, mit dem entfetteten Fond verkocht, nebenbei.

— grillés. **Geröstete Rebhühner.**

Man theilt die Rebhühner in zwei Theile, löst die Rippen aus, salzt und klopft sie, rollt sie in Oel oder zerlassener Butter, kehrt sie in Semmel um und bratet sie auf dem Rost. Braune Sosse giebt man nebenbei und garnirt mit Citronenvierteln.

— aux olives. **Rebhühner mit Oliven.**

Die Rebhühner werden gebraten, auf einem Rand angerichtet und die Mitte mit farcirten Oliven gefüllt. Den Fond kocht man mit Madeira-Sosse los und giesst ihn darüber.

— à la purée de lentilles. **— mit Linsenmus.**

Die Rebhühner werden gedämpft, angerichtet und mit Linsenpüree garnirt. Den Fond kocht man mit brauner Sosse ein und giebt ihn nebenbei.

— aux truffes. **— mit Trüffeln.**

Frischer Speck wird mit Trüffelschalen gestossen und damit die Hühner gefüllt. Man bratet sie, stellt sie aufrecht gegen einen Brodklotz und

füllt die Zwischenräume mit Trüffeln. Nebenbei giebt man braune Sosse, mit Rebhühner- und Trüffelfond verkocht.

Pigeons au beurre d'écrevisses. Tauben mit Krebs-Sosse.

Die Tauben werden mit Speck bebunden, in viel Butter und etwas Citronensaft gedämpft, auf einem Rand angerichtet und in die Mitte ein Krebsragout gefüllt. Krebs-Sosse giebt man nebenbei.

— en compote. Eingemachte Tauben.

Die Tauben werden mit mageren Speckwürfeln angebraten, mit leicht gebundener, brauner Sosse aufgefüllt und unter Zusatz von frischen Champignons gar gekocht. Man richtet sie an, garnirt mit dem Speck, den Champignons und glacirten Zwiebeln und giebt die entfettete Sosse darüber.

— à l'espagnole. Tauben auf spanische Art.

Die Tauben werden gebraten. Man richtet sie im Kranz an und giebt ein Ragout von Champignons und Oliven in die Mitte. Braune Sosse giebt man nebenbei.

— farcis aux champignons. Gefüllte Tauben mit Champignons.

Die Tauben werden ausgelöst, mit Farce, welche mit Gänseleberstücken vermischt ist, gefüllt, in kleine Tücher eingeschlagen und in kräftigem Fond gedämpft. Nachdem die Tauben kalt geworden sind, schneidet man die Brust der Länge nach in drei Theile, legt sie wieder an dieselbe Stelle und erwärmt die Tauben mit Tafelbouillon. Man stellt sie aufrecht gegen einen Brodklotz, füllt die Zwischenräume mit Champignons und giebt braune, mit dem entfetteten und dem Champignon-Fond verkochte Sosse dazu.

— à la financière. Tauben nach Geldmänner Art.

Die Tauben werden mit Trüffelfarce gefüllt, gedämpft und glacirt. Man richtet sie auf einem Farcerand an und füllt in die Mitte ein Ragout von Champignons, Trüffeln, Gänseleberscheiben und Kalbsmilch. Der entfettete Fond wird mit brauner Sosse und dem Trüffelfond verkocht und nebenbei gegeben.

— à la macédoine. — mit gemischtem Gemüse.

Die Tauben werden gefüllt, gedämpft und glacirt. Man richtet sie auf einem Gemüserand an und füllt die Mitte mit gemischten, jungen Gemüsen. Der Fond wird entfettet und mit brauner Sosse verkocht.

— à la parisienne. — auf pariser Art.

Die Tauben werden ausgelöst und aufgerollt. Man macht sie in Butter steif, dämpft sie mit Gemüsen und gutem Fond und richtet die Tauben auf Reis an. Der Fond wird mit brauner Sosse eingekocht, mit Cham-

pignons, Trüffeln und Schinken, in Filets geschnitten, vermischt und darüber gegeben.

Pigeons au petits pois. **Tauben mit Schoten.**

Die Tauben werden mit Speck und Wurzelwerk gedämpft, glacirt und durchgeschnitten. Man richtet sie im Kranz an, giebt Schoten in die Mitte und den entfetteten Fond als Sosse.

— aux petits pois. **— mit Schoten.**

Man schneidet mageren Speck in Würfel und röstet ihn in Butter. In der Butter werden dann die Tauben gebraten. Wenn sie dreiviertel gar sind, giebt man die Schoten, den Speck und ein Petersilienbouquet dazu und lässt alles miteinander weich kochen. Man richtet die Tauben an, bindet die Schoten mit Buttermehl und vermischt sie mit gehackter Petersilie. Ringsherum legt man ausgebohrte, roh in Butter gebratene Kartoffeln.

— ramiers à la provençale. **Ringeltauben auf provenzalische Art.**

Die Brustknochen der Tauben werden ausgelöst und die Tauben mit Farce, welche mit Trüffeln und Gänseleber vermischt ist, gefüllt und dann die Brust gespickt. Man dämpft und glacirt die Tauben, richtet sie an und garnirt mit Steinpilzen und Trüffeln. Braune Sosse, mit dem Fond verkocht, giebt man nebenbei.

Pluviers à la Dumanoir. **Regenpfeiffer nach Dumanoir.**

Die Brustknochen werden ausgelöst und die Vögel mit Gratinfarce, welche mit Trüffeln vermischt ist, gefüllt. Man bratet sie in Butter, stellt sie aufrecht gegen einen Brodklotz und garnirt die Zwischenräume mit kleinen Trüffeln. Braune Sosse giebt man nebenbei.

Poularde à la Périgord. **Masthuhn auf perigorder Art.**

Trüffelschalen werden fein gehackt, mit geschabtem Speck gebraten und dann in die Poularde gefüllt. Die Poularde wird dann gedämpft, mit Trüffeln garnirt und Madeira-Sosse nebenbei gegeben.

— à la toulouse. **— auf toulouser Art.**

Die Poularde wird gedämpft, mit Kalbsmilch, Gänselebern, Trüffeln, Champignons und Klössen garnirt und mit weisser Sosse begossen.

— à la venitienne. **— auf venetianische Art.**

Die Brust der Poularde wird auf dem Knochen gedämpft. Man löst sie dann aus, richtet sie auf einer Farceunterlage an, legt eine geschnittene Ochsenzunge darüber und giebt venetianische Sosse dazu.

Poulets à la castillane. **Hühner auf kastilianische Art.**

Die Hühner werden mit grossen Schinkenwürfeln und Zwiebelscheiben in Butter gebraten. Man fügt dann frische Champignons und ein Bouquet

hinzu und lässt sie weich dämpfen. Kurz vorher giebt man noch einige durchgeschnittene und von den Kernen befreite Tomaten hinein und richtet die Hühner an. Man garnirt mit dem Ragout und giesst den eingekochten Fond darüber.

Poulets au chasseur. **Hühner auf Jäger Art.**

Die Hühner werden in fünf Theile geschnitten, mit Zwiebelscheiben, Petersilienblättern, Pfeffer, Salz, Oel und Citronensaft einmarinirt, in Semmel umgekehrt und auf dem Rost gebraten. Man giebt Madeira-Sosse, mit gehacktem, gekochtem Schinken vermischt, dazu und garnirt mit gerösteten Zwiebelscheiben.

— à la chevalier. **— auf Ritter Art.**

Die Keulen werden abgelöst und, nachdem der obere Knochen entfernt ist, gefüllt, gedämpft und gepresst. Die Filets löst man ab, spickt sie und macht sie gar. Die Filets mignon werden mit Trüffelscheiben besteckt, rund gebogen und ebenfalls gar gemacht. Man macht die Keulen warm, richtet sie auf einem Rand an und legt zwischen jede eine ausgezackte Zungenscheibe. Die Filets legt man obenauf, füllt die Mitte mit einem weissen Ragout von Trüffeln, Champignons, Kalbsmilch und Klössen, garnirt mit den Filets mignon und sossirt mit weisser Sosse, die mit dem Champignonfond verkocht ist.

— à la Crapaudine. **— nach Crapaudine.**

Ausgelöst und mit zerlassener Butter und Semmel panirt und grillirt. Tartar-Sosse nebenbei.

— à la Dame Blanche. **— nach Blanche.**

Hamburger Hühner ausgelöst, mit Hühnerfarce gefüllt, gedämpft und mit Trüffeln garnirt. Der entfettete Fond mit weisser Sosse, dem Trüffelfond und Sahne eingekocht.

— à la Danzig. **— auf danziger Art.**

Die Hühner werden gedämpft. Man richtet sie auf einer Farceunterlage an, garnirt sie mit Austern, beträufelt sie mit Krebsbutter und giebt Austern-Sosse nebenbei.

— à la dieppoise. **— auf diepper Art.**

Die Hühner werden ausgelöst und mit Zanderfarce, welche mit Krebsschwänzen vermischt ist, gefüllt. Man wickelt sie birnenförmig ein und macht sie in gutem, weissem Fond mit Weisswein und Cognac gar. Sie werden dann angerichtet und mit Trüffeln, kleinen Klössen und Krabbenschwänzen garnirt. Der Fond wird, mit weisser Sosse eingekocht und mit Krebsbutter aufgezogen, dazu gegeben.

— aux écrevisses. **— mit Krebsen.**

Die Krebse werden mit Weisswein und Gemüsen gekocht. Man bricht

sie aus, schneidet die Scheeren in kleine Würfel und vermischt sie mit Champignons und eingekochter Bechamel-Sosse. Mit dieser Masse füllt man ovale Brodkrusten, überzieht sie mit etwas Sosse, bestreut sie mit Käse und gratinirt sie. Die Hühner werden in Butter geschwitzt, mit Mehl bestreut und mit Brühe aufgefüllt. Man richtet sie auf einer Unterlage an, garnirt mit Krebsschwänzen und legt die Brodkrusten ringsherum. Die Sosse kocht man mit dem Krebsfond ein, zieht sie mit Eiern ab und mit Krebsbutter auf.

Poulets à l'egyptienne. **Hühner auf egyptische Art.**

Die Hühner werden zertheilt, mit Knoblauch, Zwiebeln und einem Bouquet angebraten, mit Weisswein und Tomatenpüree aufgefüllt und gar gemacht. Man garnirt mit Artischockenböden, in Würfel geschnitten, kleinen Zwiebeln und Champignons. Der Fond wird mit brauner Sosse eingekocht, mit Paprika geschärft und über die Hühner gegossen.

— à l'espagnole. **— auf spanische Art.**

Die Hühner werden in Butter und Oel mit Knoblauch hellgelb gebraten. Man nimmt sie heraus, belegt den Boden mit Scheiben von spanischen Zwiebeln, legt die Hühner darauf und Tomatenscheiben, sowie einige Schinkenscheiben darüber und lässt sie langsam dämpfen. Man richtet die Hühner an, garnirt mit den Gemüsen und mit frisch gebratenen, rohen Schinkenscheiben.

— à l'espérance. **— mit Steinpilzen.**

Die Hühner in vier Theile geschnitten und in Butter mit feingehackten Chalotten geschwitzt, man fügt dann gute Sahne und Steinpilze hinzu und lässt die Hühner weich dämpfen. Sie werden in einer Krustade angerichtet, die Pilze in die Mitte gelegt und die Sosse, die kurz und dick sein muss, ohne mit Mehl abgezogen zu sein, darüber gegeben.

— à la fermière. **— auf Pächterin Art.**

Die Hühner werden roh zertheilt, in eine dick mit Butter ausgestrichene Kasserolle gelegt und gewürzt. Man fügt kleine Carotten, in Scheiben geschnitten, Schoten, grüne Bohnen, kleine Zwiebeln und ein Bouquet hinzu, lässt ankochen und verklebt den Deckel. Man lässt die Hühner gar werden, garnirt mit den Gemüsen und kocht den Fond mit Madeira los und mit Tafelbouillon ein.

— aux fines-herbes. **— mit Kräutern.**

Man schwitzt gehackte Chalotten, Champignons und Petersilie in Butter, fügt die roh zertheilten Hühner und etwas braune Sosse hinzu und lässt die Hühner gar werden.

— à la forestière. **— auf Försterin Art.**

Die Hühner werden roh zertheilt und mit Zwiebelscheiben und einem

Bouquet in Butter gar gemacht. Man garnirt mit Morcheln, giesst die Butter von den Zwiebeln und kocht den Fond mit Tomaten-Sosse los. Die Sosse giebt man über die Hühner.

Poulets à la grenobloise. **Hühner auf grenobler Art.**

Die Hühner werden roh zertheilt und in Butter gebraten. Man füllt mit Cognac auf und kocht sie weich. Nachdem sie angerichtet sind, kocht man den Fond mit etwas gehackten Chalotten und gehacktem Esdragon kurz ein, zieht die Sosse mit Butter auf und giebt sie über die Hühner.

— à la Grevy. **— nach Grevy.**

Die Hühner werden durchgeschnitten, nachdem die Knochen herausgenommen sind, geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut, mit Zwiebelscheiben und Oel marinirt und dann auf dem Rost gebraten. Man garnirt mit Strohkartoffeln und giebt bearner Sosse, mit Tomatenpüree vermischt, dazu.

— à l'italienne. **— auf italienische Art.**

Die Hühner werden gespickt, mit Fleischbrühe und Weisswein gedämpft und glacirt. Man richtet sie mit Risotto an und giebt piemonter Sosse dazu.

— à l'ivoire. **— auf Elfenbein Art.**

Die Hühner werden in weissem Fond gedämpft, auf Reis angerichtet und Bechamel-Sosse, mit dem entfetteten Fond verkocht, dazu gegeben.

— à la lorraine. **— auf lothringer Art.**

Die Hühner werden mit gehackten Zwiebeln in Butter angebraten, mit Sahne aufgefüllt und gar gedämpft. Man richtet sie an, verkocht den Fond mit Bechamel-Sosse, zieht die Sosse mit Butter auf und vermischt sie mit gehackter Petersilie, Kerbel und Schnittlauch. Man garnirt die Hühner mit runden, in Butter gedämpften Kartoffeln und giesst die Sosse darüber.

— à la Marengo. **— nach Marengo.**

Man schneidet die Hühner roh in vier Theile und brät diese in Oel hellgelb. Alsdann fügt man etwas gehackte Zwiebeln hinzu, giesst ein grosses Glas Weisswein darüber, giebt Tomatenpüree und ein Stück Glace daran und lässt die Hühner darin weich schmoren. Kurz vor dem Anrichten giebt man frische Champignons und Trüffeln dazu. Man richtet in einer Krustade an, garnirt mit gebackenen Eiern und herzförmig geschnittenen Brodkrusten. Die kurz eingekochte Sosse giebt man darüber.

— à la milanaise. **— auf mailänder Art.**

Die Hühner werden roh getheilt, in Butter gar gemacht und, nachdem die Butter abgegossen ist, in Tafelbouillon und Madeira geschwenkt.

Man richtet sie auf einer Farceunterlage an, garnirt mit Risotto, in kleinen Bechern geformt, und giesst Tomaten-Sosse, mit dem Hühnerfond verkocht, darüber.

Poulets à la Montesquieu. **Hühner nach Montesquieu.**

Die Hühner werden gebraten, zertheilt und auf einer Unterlage angerichtet. Man garnirt sie mit ovalen Brodkrusten, welche mit Champignonragout gefüllt und gratinirt sind, und giebt Tomaten-Sosse dazu.

— au paprika. **— mit Paprika.**

Die Hühner werden zertheilt, mit Butter, Schinken, Zwiebeln und Gewürzen angebraten und weich gedämpft. Man richtet sie an und übergiesst sie mit holländischer Sosse, welche mit Paprika geschärft und mit Tafelbouillon vermischt ist.

— à la parisienne. **— auf pariser Art.**

Die Hühner werden mit in Weisswein gedämpften Gemüsen bedeckt, mit Speck bewickelt und gebraten. Man richtet sie auf einem Rand an, giebt Hahnenkämme in die Mitte und pariser Sosse nebenbei.

— à la Parmentier. **— nach Parmentier.**

Die Hühner werden roh zertheilt und in Butter gebraten. Man fügt kleine, runde Kartoffeln hinzu und lässt die Hühner im Ofen gar werden. Man richtet sie an, garnirt mit den Kartoffeln, giesst die Butter ab und kocht den Fond mit Weisswein und Tafelbouillon los. Man zieht dann die Sosse mit Butter auf und giebt sie über die Hühner.

— à la Parmentier. **— nach Parmentier.**

Die Hühner werden in vier Theile getheilt und angebraten, mit kräftiger Jus gedämpft und mit Artischocken und Kartoffeln garnirt. Die Kartoffeln werden in Würfel geschnitten und in Butter gebraten.

— à la persane. **— auf persische Art.**

Die Hühner werden mit Gemüsen gedämpft und glacirt. Man richtet sie an, garnirt mit persischem Reis und giebt den Fond, mit brauner Sosse verkocht und mit Currypulver geschärft, dazu.

— à la Pharao. **— nach Pharao.**

Man röstet Reis mit gehackten Zwiebeln hellgelb an, fügt einige Tomaten, Pistazien, Corinthen und Sultanrosinen hinzu, füllt mit Fleischbrühe auf und kocht den Reis körnig und trocken. Hiermit füllt man die Hühner, dämpft sie in gutem Fond und richtet sie an. Der Fond wird, mit brauner Sosse verkocht, dazu gegeben.

— à la Prince Henry. **— nach Prinz Heinrich.**

Die Hühner werden roh getheilt, in Butter mit kleinen Zwiebeln und streifig geschnittenen Kartoffeln angebraten und im Ofen gar gemacht. Kurz vorher fügt man noch Artischockenböden hinzu, richtet die Hühner

an und garnirt mit den Gemüsen. Man giesst die Butter ab, kocht den Fond mit Jus und Tafelbouillon los, fügt gehackten Esdragon und Pfeffer hinzu und zieht die Sosse mit Butter auf.

Poulets à la printanière. **Hühner auf Frühlings Art.**

Die Hühner werden gedämpft, auf einer Reisunterlage angerichtet, mit Hühnerklössen garnirt und Frühlings-Sosse dazu gegeben.

— à la provençale. **— auf provenzalische Art.**

Die Hühner werden roh zerschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und in Oel gebraten. Man fügt dann Tomaten-Sosse, Cayennepfeffer und fein gehackten Knoblauch hinzu und macht die Hühner gar. Zuletzt vermischt man die Sosse mit Citronensaft und gehackter Petersilie. Man richtet die Hühner auf Brodkrusten an, giesst die Sosse darüber und garnirt mit Krebsen.

— à la purée d'asperges. **— mit Spargelpüree.**

Die Hühner werden getheilt und in Butter gar gemacht. Man richtet sie im Kranz an, füllt ein Püree von grünem Spargel in die Mitte und giebt den mit Tafelbouillon und Madeira losgekochten Hühnerfond darüber.

— à la régence. **— auf Regenten Art.**

Die Hühner werden mit Gänseleber und Trüffeln gefüllt, mit Speck bewickelt und gedämpft. Man richtet sie an, garnirt mit Champignons, glacirter Kalbsmilch und Trüffeln und giebt weisse Sosse nebenbei.

— à la Reine Blanche. **— nach Königin Blanche.**

Aus jungen Hühnern löst man die Brustknochen, füllt die Hühner mit Farce, welche mit Zunge und Trüffeln vermischt ist, und macht sie in gutem, weissem Fond gar. Man schneidet sie in drei Theile, stellt sie aufrecht gegen einen Reisklotz, garnirt mit Trüffeln und Hahnenkämmen und giebt weisse Sosse dazu.

— à la St. Anne. **— nach St. Anna.**

Die Hühner werden leicht angebraten und dann mit Madeira und Champignonfond aufgefüllt. Man richtet sie an, legt gefüllte Tomaten ringsherum, auf jede einen recht weissen Champignon. Der Fond wird kurz eingekocht, etwas braune Sosse dazu gethan und zuletzt mit einem Stück frischer Butter aufgezogen.

— sautés à la Bernard. **— nach Bernard.**

Die Hühner werden roh zertheilt und in Oel und Butter angeröstet. Man fügt Schinken und klein geschnittenes Wurzelwerk, sowie gehackte Champignons hinzu, füllt mit Sauterne auf und giesst, wenn es kocht, ein Glas Cognac hinzu. Der Cognac wird dann abgebrannt und die Hühner gar gemacht. Man richtet sie an und garnirt mit Steinpilzen.

Der Fond wird mit Tafelbouillon und Tomatenpüree eingekocht und, mit gehackten Trüffeln vermischt, über die Hühner gegossen.

Poulets sautés à l'Odette. **Hühner nach Odette.**

Man schneidet die Hühner in vier Theile, bratet diese mit Butter an und legt sie in eine Kasserolle. Man kocht den Fond mit Frontignau, etwas Tafelbouillon und süsser Sahne los und giebt Trüffeln und Champignons, in Streifen geschnitten, in die Sosse. Die Hühner werden angerichtet, mit Gänseleberscheiben und mit Krebsschwänzen garnirt.

— à la savoisienne. **— auf savoyer Art.**

Die Hühner werden roh zertheilt, in Butter gebraten, mit Rothwein aufgefüllt und, wenn der Wein eingekocht ist, mit Tafelbouillon, Madeira-Sosse und Trüffelscheiben durchgekocht. Man richtet die Hühner abwechselnd mit gebratenen Gänseleberscheiben an, fügt der Sosse noch etwas Cognac hinzu und giesst sie über die Hühner.

— à la Stanley. **— nach Stanley.**

Von den Keulen macht man Farce, füllt damit Tartelettenformen, welche mit gehackten Trüffeln ausgestreut sind, und macht sie gar. Die Brüste schneidet man in drei Theile, bratet sie mit einigen Zwiebeln an und füllt dann mit Hühnerbrühe auf. Man richtet die Hühner auf einer Unterlage an, garnirt sie mit Champignons und legt die Farcebrödchen ringsherum. Der Fond wird mit weisser Sosse und guter Sahne eingekocht, mit Eiern gebunden und mit Cayennepfeffer und Citronensaft geschärft.

— à la Stanley. **— nach Stanley.**

Die Hühner werden roh zerschnitten, in Butter geschwitzt und mit Sahne aufgefüllt. Man fügt ein Bouquet und einige blanchirte Zwiebeln hinzu und kocht die Hühner weich. Die Sosse wird dann eingekocht, durchgegeben und mit Curry und Cayennepfeffer geschärft. Man zieht sie mit Butter auf, richtet die Hühner an, garnirt mit Trüffelscheiben und giebt die Sosse darüber.

— à la tonkinoise. **— auf tonkiner Art.**

Die Hühner werden zertheilt und mit Butter, Oel, gehackten Zwiebeln, Chalotten und Knoblauch angebraten. Man füllt sie dann auf, fügt einige Tomaten, Currypulver, etwas Safran und Ingwerwurzel hinzu und lässt sie gar werden. Man richtet die Stücken auf Wasser-Reis an, kocht den Fond kurz ein und giesst ihn über die Hühner.

— à la Turbigo. **— nach Turbigo.**

Die Hühner werden roh zertheilt, in Butter gebraten, mit Currypulver bestreut und mit leicht gebundener, weisser Sosse aufgefüllt. Man richtet sie im Reisrand an, garnirt mit Artischockenböden, die mit kleinen, aus-

gebohrten und gebratenen Kartoffeln gefüllt sind, und mit halben Tomaten, die mit grünen Spargelspitzen gefüllt sind. Die Sosse wird eingekocht, mit Eigelben abgezogen und nebenbei gegeben.

Poulets à la Valencay. Hühner nach Valencay.

Die Hühner werden zerschnitten, mit rohem Schinken, Zwiebeln und einem Bouquet angebraten, mit rothem Pfeffer bestreut und mit Fleischbrühe aufgefüllt. Man glacirt sie im eigenen Fond und richtet sie mit Reis an. Ringsherum legt man gefüllte Tomaten und giebt braune Sosse, mit dem Fond und Madeira verkocht, nebenbei.

— à la Wissmann. — nach Wissmann.

Die Hühner werden angebraten und mit Gemüsen in gutem Fond gedämpft. Man richtet sie auf Curryreis an und garnirt mit Champignons, glacirten Zwiebeln und Oliven. Der Fond wird mit guter Sahne kurz eingekocht, mit Butter aufgezogen und darüber gegeben.

Purée de faisan à la gastronome. Fasanenmus auf Feinschmecker Art.

Die Filets mignon werden mit Trüffelscheiben besteckt, rund gebogen und gar gemacht. Gleichzeitig sticht man runde Zungen- und Trüffelscheiben aus. Das Fasanenpüree wird warm gemacht, in einer flachen Teigkruste angerichtet, mit den Filets obenauf und mit der Zunge und den Trüffeln unten herum garnirt.

— de faisan à l'italienne. — auf italienische Art.

Das Fleisch wird mit Reis und Butter gestossen und durchgestrichen. Man macht das Püree warm, setzt Tafelbouillen zu und richtet es in einer flachen Krustade an. Man garnirt mit weichen Perlhuhneiern und beträufelt das Püree mit Tafelbouillon.

— de faisan aux truffes. — mit Trüffeln.

Das Püree vermischt man mit Trüffeln, füllt es in einen Rand von Wildfarce und garnirt es mit weichen Eiern. Zwischen die Eier legt man eine Trüffelscheibe, beträufelt alles mit Tafelbouillon und giebt Salmi-Sosse dazu.

— de grives à la chambellan. Krammetsvogelmus auf Kammerherrn Art.

Das Püree wird in einer flachen Krustade angerichtet, mit Trüffeln decorirt und mit Blätterteighalbmonden, welche mit Trüffelpüree gefüllt sind, garnirt.

— de perdreaux à la d'Alembert. Rebhühnermus nach Alembert.

Man richtet grosse Rebhühnerklösse im Kranz an, füllt in die Mitte Rebhühnerpüree, beträufelt letzteres mit Tafelbouillon und sossirt die Klösse mit Salmi-Sosse.

Purée de volaille à la Talleyrand. Hühnermus nach Talleyrand.

Das gekochte Hühnerfleisch wird mit Butter und weisser Sosse gestossen und warm gerührt. Man richtet es in einem mit Zunge und Trüffeln decorirten Farcerand an, beträufelt es mit Tafelbouillon und garnirt mit verlorenen Eiern, zwischen welche man zackig geschnittene Zungenscheiben stellt.

Quenelles de brochet. Schaumklösse von Hecht.

500 gr Hechtfleisch werden mit 125 gr Kalbsnierentalg und 3 Eigelben gestossen und durchgestrichen. Man vermischt die Farce dann mit $^{3}/_{10}$ Litern guter Bechamel-Sosse und dem festen Schnee von vier Eiweiss. Nachdem die Farce mit Pfeffer, Salz und Muskatennuss abgeschmeckt ist, formt man davon mit einem Esslöffel grosse Klösse, die in Salzwasser gar gemacht und mit Trüffel-Sosse servirt werden.

— de brochets à la russe. Hechtklösse auf russische Art.

Die Farce wird mit geriebenem Meerrettig vermischt. Man formt die Klösse im Löffel, macht sie gar und richtet sie an. In die Mitte füllt man ein Krebsragout und giebt weisse Sosse, mit Meerrettig vermischt, dazu.

— de brochets à la Villeroi. — nach Villeroi.

Die Klösse werden im Löffel geformt, mit Zwiebelpüree gefüllt und gar gemacht. Man zieht sie durch Villeroi-Sosse, panirt sie und backt sie aus. Man richtet sie im Kranz an, giebt Krebsragout in die Mitte und weisse Sosse nebenbei.

— de canetons à la Carignan. Entenklösse nach Carignan.

Die Klösse werden von Entenfarce im Löffel geformt und mit Trüffelpüree gefüllt. Mit derselben Farce füllt man eine mit Trüffelscheiben decorirte Kegelform, deren Mitte mit einem braunen Ragout von Trüffeln und Champignons gefüllt ist. Man stürzt das Brod aus, legt die Klösse ringsherum und giebt braune Sosse, mit Entenjus und Trüffelfond verkocht, dazu.

— de carpes à la venitienne. Karpfenklösse auf venetianische Art.

Die Klösse werden von Karpfenfarce, welche mit Zwiebelpüree vermischt ist, geformt und mit Trüffeln decorirt. Man richtet sie auf einem Rand an, bestreicht sie mit Krebsbutter und füllt die Mitte mit Champignons, Krebsschwänzen und Karpfenmilch. Nebenbei giebt man braune Sosse, mit Rothwein und Karpfenfond verkocht.

— de coq de bruyère à l'allemande. Birkhahnklösse auf deutsche Art.

Klösse von Birkhahnfarce im Löffel geformt. Man richtet sie im Kranz an, füllt angemachte Nudeln in die Mitte und giebt braune Sosse, mit dem Wildfond verkocht, nebenbei.

Quenelles de faisan à la Rothschild. **Fasanenklösse nach Rothschild.**

Klösse von Fasanenfarce, an einer Seite mit viereckigen Trüffelstiften besteckt. Man richtet sie auf einem decorirten Farcerand an und giebt ein Ragout von Trüffeln, Gänseleber und Hahnenkämmen in die Mitte. Braune Sosse, mit Trüffel- und Fasanenfond verkocht, giebt man nebenbei.

— de foie-gras à la riche. **Gänseleberklösse auf reiche Art.**

Man vermischt Hühnerfarce mit ebensoviel roher Gänseleber, formt davon die Klösse und füllt sie mit Trüffelpüree. Man richtet sie auf einem Rand an, giebt Trüffeln und Hahnenkämme in die Mitte und braune Sosse, mit Trüffelfond verkocht, nebenbei.

— de gelinottes à la russe. **Haselhühnerklösse auf russische Art.**

Die Klösse werden von Haselhühnerfarce im Löffel geformt, mit Trüffelpüree gefüllt und mit Trüffelscheiben decorirt. Man richtet sie im Kranz an, giebt Gänseleberpüree in die Mitte und weisse, mit dem Wildfond und Sahne verkochte Sosse nebenbei.

— de lapereaux. **Kaninchenklösse.**

Die Klösse werden von Kaninchenfarce im Löffel geformt, mit Champignonpüree gefüllt und mit Trüffeln decorirt. Man richtet sie im Kranz an, giebt Trüffeln und Champignons in die Mitte und weisse Sosse, mit Champignonfond verkocht, nebenbei.

— de lièvre à la provençale. **Hasenklösse auf provenzalische Art.**

Die Klösse werden von Hasenfarce im Löffel geformt und im Kranz angerichtet. In die Mitte giebt man ein Ragout von Hasenfilets und Champignons und braune, mit dem Hasenblut aufgezogene Sosse nebenbei.

— de perdreaux à l'alsacienne. **Rebhühnerklösse auf elsasser Art.**

Klösse von Rebhühnerfarce, im Löffel geformt und mit Trüffeln decorirt. Man richtet sie im Kranz an, füllt ein Ragout von Gänselebern und Trüffeln in die Mitte und giebt braune Sosse, mit dem Wildfond verkocht, dazu.

— de perdreaux à la Dauphine. **— nach Thronfolgerin Art.**

Die Klösse werden von Rebhühnerfarce im Löffel geformt und gar gemacht. Man zieht sie durch Villeroi-Sosse, panirt sie und backt sie in Fett aus. Sie werden im Kranz angerichtet und grüne Spargelspitzen in die Mitte gefüllt.

— de perdreaux à la toulouse. **— auf toulouser Art.**

Die Klösse werden von Rebhühnerfarce im Löffel geformt. Man richtet sie im Kranz an, füllt die Mitte mit einem Ragout von Gänseleber, Cham-

pignons und Trüffeln und giebt braune Sosse, mit dem Trüffel- und Rebhühnerfond verkocht, nebenbei.

Quenelles de pigeons à la Pompadour. **Taubenklösse nach Pompadour.**

Klösse von Taubenfarce, im Löffel geformt, gar gemacht und durch weisse Sosse gezogen. Man panirt und backt sie aus, richtet sie im Kranz an, giebt Schotenpüree in die Mitte und garnirt mit den Filets mignon. Weisse Sosse giebt man nebenbei.

— de poisson à la Montgelas. **Fischklösse nach Montgelas.**

Die Farce wird von Zander bereitet und mit Bechamel-Sosse, welche man mit etwas Currypulver und Champignonfond verkocht hat, vermischt. Die Klösse werden im Löffel geformt, mit Austernragout gefüllt, gar gemacht und auf einem Rand angerichtet. In die Mitte füllt man ein Ragout von Hummern, Trüffeln und Champignons. Weisse Sosse, mit dem Austern- und Champignonfond verkocht, giebt man dazu.

— de poulets à la bretonne. **Hühnerklösse auf bretagnische Art.**

Hühnerfarce wird mit Zwiebelpüree vermischt, im Löffel geformt und die Klösse gar gemacht. Man richtet im Kranz an, giebt Champignons in die Mitte und weisse Sosse, mit dem Champignonfond verkocht, nebenbei.

— de volaille à la Périgord. **— auf perigorder Art.**

Klösse von Hühnerfarce, im Löffel geformt und mit Trüffelpüree gefüllt. Sie werden im Kranz angerichtet und in die Mitte kleine Trüffeln gegeben. Weisse Sosse, mit dem Trüffelfond verkocht, giebt man nebenbei.

— de volaille à la royale. **— auf königliche Art.**

Klösse von Hühnerfarce, im Löffel geformt und mit Champignonpüree gefüllt. Man richtet sie im Kranz an und füllt die Mitte mit Hahnenkämmen und Champignons. Nebenbei giebt man königliche Sosse.

— de volaille aux truffes. **— mit Trüffeln.**

Die Klösse werden im Löffel von Hühnerfarce geformt und gar gemacht. Man richtet sie im Kranz an, giebt Trüffeln in die Mitte und weisse Sosse nebenbei.

Ragout de veau aux petits pois. **Kalbsragout mit Schoten.**

Man schneidet ein Kalbsblatt in Stücke, bratet diese mit Butter und kleinen Zwiebeln an, fügt Carotten, ein Bouquet und Schoten hinzu und dämpft das Ragout in einer fest schliessenden Kasserolle.

Ris de veau aux fines-herbes. **Kalbsmilch mit Kräutern.**

Man schwitzt gehackte Champignons, Trüffeln, Zwiebeln und Petersilie in Butter, giesst Madeira zu und dämpft darin die Kalbsmilch, welche man in so grosse Stücke getheilt hat, dass jedes ein Papierkästchen aus-

füllt. Man fügt noch etwas braune Sosse hinzu, füllt die Milcher sammt den Kräutern in Papierkästchen, welche man im Kranz auf einem Rand anrichtet. Die Mitte füllt man mit einem braunen Ragout von Trüffeln, Champignons und Gänseleberscheiben.

Ris de veau au gratin. **Gratinirte Kalbsmilch.**

Die Milch wird in Scheiben geschnitten, im Kranz auf einem Rand angerichtet und mit kurz eingekochter italienischer Sosse überzogen. Man bestreut sie mit Käse und Semmel und gratinirt im Ofen. In die Mitte füllt man dann sautirte Steinpilze.

— de veau grillé, purée de champignons. **Geröstete Kalbsmilch mit Champignonpüree.**

Die blanchirte Kalbsmilch wird in Scheiben geschnitten, gesalzen und dick mit zerlassener Butter bestrichen. Man legt sie dann auf einen Rost und röstet sie auf langsamem Feuer goldgelb. Sie wird dann im Kranz angerichtet und Champignonpüree in die Mitte gegeben.

— de veau à la macédoine. **Kalbsmilch mit gemischten Gemüsen.**

Die Milch wird gespickt, gedämpft und glacirt. Man richtet sie im Kranz an und giebt gemischte junge Gemüse in die Mitte. Braune Sosse giebt man nebenbei.

— de veau à la Marsilly. **— nach Marsilly.**

Die Milch wird gespickt, gedämpft und glacirt. Man macht eine runde Reisunterlage, richtet die Milch darauf an und stellt ringsherum halbe Artischockenböden, mit Schoten gefüllt. Den Fond kocht man mit Marsala los und verkocht ihn dann mit weisser Sosse.

— de veau à la Montpensier. **— nach Montpensier.**

Man spickt die eine Hälfte der Kalbsmilch mit Speck, die andere Hälfte mit Trüffeln, dämpft sie mit Gemüsen und glacirt sie im eigenen Fond. Eine hohe Kegelform drückt man fingerdick mit Reis aus, füllt die Mitte mit einem weissen Hühnerragout, schliesst die Oeffnung mit Reis und stellt die Form warm. Man stürzt sie dann aus, richtet die Milch ringsherum an, legt Champignons und Trüffeln in die Zwischenräume und giebt weisse Sosse nebenbei.

— de veau à la napolitaine. **— auf neapeler Art.**

Die Kalbsmilch wird in Scheiben geschnitten, mit fines-herbes bestrichen und diese mit Farce überzogen. Man panirt die Schnitten und backt sie aus. Man richtet sie im Kranz an, giebt Macaroni in die Mitte und Tomaten-Sosse nebenbei.

— de veau à la périgueux. **— mit Trüffeln.**

Die Milch wird mit Trüffelstiften gespickt, gedämpft und glacirt. Man

richtet sie auf einem Rand an, giebt Hühnerklösse in die Mitte und braune Sosse mit Trüffeln nebenbei.

Ris de veau à la St. Cloud. Kalbsmilch nach St. Cloud.

Die Milcher werden zur Hälfte mit Trüffeln und die andere Hälfte mit Zunge gespickt, gedämpft und glacirt. Man richtet sie in einer flachen Teigkrustade an und füllt Trüffelpüree in die Mitte. Braune Sosse, mit dem Fond verkocht, giebt man dazu.

— de veau à la Talleyrand. — nach Talleyrand.

Die Kalbsmilch wird mit Trüffeln gespickt und mit Gemüsen recht weiss gedämpft. Man richtet sie auf einer dreitheiligen Reisunterlage an und garnirt die Zwischenräume mit Trüffeln, Hühnerklössen in weisser Sosse und grünen Spargelspitzen. Der Fond wird mit weisser Sosse verkocht und dazu gegeben.

— de veau à la toulouse. — auf toulouser Art.

Die Kalbsmilch wird gespickt, gedämpft und glacirt. Man richtet sie auf einem Rand an und giebt ein Ragout von Champignons, Trüffeln, Hahnenkämmen und Gänseleberscheiben in die Mitte. Nebenbei giebt man weisse Sosse, mit Champignonfond verkocht.

Rognons de mouton aux truffes. Hammelnieren mit Trüffeln.

Man verkocht braune Sosse mit Champignonschalen, Tafelbouillon und Madeira, lässt sie kurz einkochen, giebt sie durch und vermischt sie mit Trüffelscheiben. Die Nieren werden in Scheiben geschnitten, in heisser Butter schnell gebraten und, nachdem die Butter abgegossen ist, in der Sosse geschwenkt. Man richtet sie in einem Rand oder in einer Krustade an.

Salmis de bécasses au vin de champagne. Salmis von Schnepfen in Schaumwein.

Die Schnepfen werden gebraten und zerschnitten. Frische Trüffeln schneidet man in Scheiben und kocht sie in Champagner. Die Knochen werden ebenfalls in Champagner ausgekocht. Mit dem Schnepfen- und Trüffelfond kocht man braune Sosse ein und zieht sie mit etwas Püree, aus den Eingeweiden bereitet, auf. Man richtet das Fleisch an, garnirt mit Trüffeln und Schnepfenbrödchen und giesst die Sosse darüber.

— de bécasses à la Mazarin. — von Schnepfen nach Mazarin.

Die Schnepfen werden gebraten und getheilt. Von den Eingeweiden und den Keulen bereitet man ein Püree und vermischt es mit Trüffelpüree. Man macht das Fleisch in der Sosse heiss, richtet es auf einem Rand an und füllt das Püree in die Mitte.

— de bécasses aux truffes. — von Schnepfen mit Trüffeln.

Die Schnepfen werden ausgenommen und gebraten. Man theilt sie in

fünf Stücke, richtet sie auf einer Farceunterlage an und garnirt mit Trüffeln und Schnepfenbrödchen. Die Knochen kocht man mit gutem Fond, Madeira, brauner Sosse und rohen Trüffelschalen aus, giebt die Sosse durch und zieht sie mit Schnepfenpüree auf.

Salmis de bécasses aux truffes. Salmis von Schnepfen mit Trüffeln.
Die Schnepfen werden gebraten und zertheilt. Von den Keulen macht man ein Püree. Man richtet die Schnepfen im Kranz in einer flachen Krustade an, giebt das Püree, mit Trüffeln vermischt, in die Mitte und legt die Brödchen ringsherum. Braune Sosse, mit Schnepfen- und Trüffelfond verkocht, giesst man darüber.

— de canards sauvages. — von wilden Enten.
Die Enten werden gebraten, getheilt und in Tafelbouillon warm gehalten. Die Lebern werden steif gemacht und gestossen. Die Knochen kocht man mit Burgunder und einigen Chalotten aus, verkocht mit dem Fond braune Sosse und zieht sie mit dem Leberpüree auf. Man schwenkt die Enten in der Sosse, richtet sie auf gerösteten Brodschnitten an und garnirt mit Champignons.

— de faisans à la Mancelle. — von Fasanen nach Mancelle.
Die Fasanen werden gebraten und zertheilt. Die Knochen kocht man mit Madeira, gutem Fond, Trüffelschalen und brauner Sosse aus. Man schwenkt das Fleisch in der Sosse und richtet es in einem Kranz von ganzen Trüffeln, welche mit Farce auf der Schüssel befestigt sind, an.

— de perdreaux. — von Rebhühnern.
Die Hühner werden gebraten, getheilt und in brauner Sosse, die mit dem Wildfond eingekocht wird, geschwenkt. Man garnirt mit Champignons und gerösteten Brodschnitten und giebt die Sosse darüber.

— de perdreaux à la bourguignonne. — von Rebhühnern auf burgunder Art.
Die Hühner werden gebraten und getheilt. Die Knochen kocht man mit Chalotten, Knoblauch und Burgunder aus. Der Fond wird mit brauner Sosse eingekocht und die Hühner darin geschwenkt. Man garnirt mit Trüffeln und Morcheln.

— de perdreaux à la royale. — von Rebhühnern auf königliche Art.
Man trennt die Brust der Hühner von den Keulen und bratet sie auf dem Knochen. Von den Keulen macht man Farce und füllt damit eine decorirte Randform. Man schwenkt das Fleisch dann in brauner Sosse, welche mit Rebhühnerfond verkocht ist, richtet es an und garnirt mit Trüffeln.

— de perdreaux aux truffes. — von Rebhühnern mit Trüffeln.
Die Hühner werden gebraten, getheilt und in brauner Sosse, die mit

dem Rebhühner- und Trüffelfond verkocht ist, geschwenkt. Man garnirt mit Trüffeln und Brodkrusten.

Salmis de pluviers à l'italienne. **Salmis von Regenpfeiffern auf italienische Art.**

Eine Randform füllt man mit angemachten Nudeln und stellt sie warm. Die Vögel werden gebraten, zerschnitten, in brauner Sosse geschwenkt und in dem Nudelrand angerichtet. Man garnirt mit Champignons und Trüffelscheiben.

— **de sarcelles aux champignons.** — **von Kriechenten mit Champignons.**

Die Enten werden gebraten und zertheilt. Die Knochen kocht man mit Weisswein, Champignonschalen, einem Bouquet und brauner Sosse aus. Man schwenkt das Fleisch in der Sosse, richtet es auf einer Farceunterlage an und garnirt mit Champignons.

Sarcelles à la tyrolienne. **Kriechenten auf tyroler Art.**

Die Enten werden mit Schinken angebraten, mit Madeira, gutem Fond, etwas Champignonschalen und einem Bouquet gedämpft. Man richtet sie in einem Rand von Macaroni an und giebt den entfetteten Fond, mit brauner Sosse verkocht, nebenbei.

Sauté de faisan à la hongroise. **Geschmorte Fasanen auf ungarische Art.**

Die Fasanen werden zertheilt und mit einem Bouquet in Butter gar gemacht. Man giesst die Butter ab, schwenkt die Fasanen in Tafelbouillon und richtet sie auf einer Farceunterlage an. Den Fond verkocht man mit Madeira und brauner Sosse und giebt ihn über das Fleisch. Nebenbei giebt man saures Apfelmus.

— **de faisan aux truffes.** — **Fasanen mit Trüffeln.**

Die Fasanen werden zertheilt und in Butter gar gemacht. Man giesst die Butter ab, fügt rohe Trüffeln hinzu und kocht mit Madeira und weisser Sosse durch. Man richtet die Fasanen an, garnirt mit den Trüffeln und giesst die nach Bedarf eingekochte Sosse darüber.

— **de levreauts à la bretonne.** **Geschmorter Hase auf bretagnische Art.**

Der Hase wird roh zertheilt und mit Zwiebeln und einem Bouquet in Butter und Speck gar gemacht. Man giesst das Fett ab, füllt mit Weisswein und Tafelbouillon auf und lässt es durchkochen. Man richtet das Fleisch an, verkocht den Fond mit brauner Sosse und giesst ihn darüber. Man garnirt mit Zwiebelscheiben, in Butter gebraten und in Madeira weich gekocht.

— **de levreauts à la russe.** — **Hase auf russische Art.**

Der Hase wird mit Speck und Butter gar gemacht und mit Weisswein und Tafelbouillon durchgekocht, angerichtet und mit der Sosse begossen. Man garnirt mit streifig geschnittenen Steinpilzen, welche in Butter mit Zwiebeln angeröstet und mit sauerer Sahne kurz eingekocht sind.

Sauté de mauviettes à la minute. **Geschwenkte Lerchen.**

Die Lerchen werden in heisser Butter angebraten, man fügt einige frische Trüffelscheiben und ein Glas Madeira hinzu, deckt sie fest zu und stellt sie einige Augenblicke in den heissen Ofen. Man richtet sie an, kocht den Fond, nachdem die Butter abgegossen ist, mit Tafelbouillon und etwas brauner Sosse ein und giesst die Sosse dann mit den Trüffeln über die angerichteten Lerchen.

— **de perdreaux à la Montgelas. Geschmorte Rebhühner nach Montgelas.**

Die Rebhühner werden zertheilt und in Butter mit Zwiebeln und einem Bouquet gar gemacht. Man giesst die Butter dann ab, nimmt Zwiebeln und das Bouquet heraus, fügt in Filets geschnittene rohe Trüffeln, Madeira und Tafelbouillon hinzu und lässt es durchkochen. Man richtet die Hühner an, verkocht den Fond mit brauner Sosse, fügt Champignons und gekochten Schinken, in Filets geschnitten, hinzu und giesst die Sosse über die Hühner.

— **de pigeons aux olives.** — **Tauben mit Oliven.**

Die Tauben werden roh zertheilt, in Butter gar gemacht und mit Madeira, Tafelbouillon und Oliven durchgekocht. Man richtet sie auf einem Farcerand an, füllt die Oliven in die Mitte und giebt die Sosse darüber.

— **de poulets à la Demidoff.** — **Hühner nach Demidoff.**

Die Hühner werden roh zertheilt, in Oel und Butter mit Chalotten, einem Bouquet und einem Lorbeerblatt gar gemacht und in Madeira-Sosse geschwenkt. Man richtet sie in einem Reisrand an und giebt die Sosse, mit rothem Pfeffer geschärft, darüber.

— **de poulets à la hongroise.** — **Hühner auf ungarische Art.**

Die Hühner werden zertheilt, mit Paprika und Salz bestreut, mit Zwiebeln in Butter geschwitzt und mit weisser Sosse aufgefüllt. Man richtet sie in einem Reisrand an, entfettet die Sosse und giesst sie über die Hühner.

— **de poulets à l'indienne.** — **Hühner auf indische Art.**

Die Hühner werden zertheilt, mit Zwiebeln in Butter angebraten, mit Currypulver bestreut und mit leicht gebundener Sosse aufgefüllt. Man richtet sie auf Curryreis an, garnirt mit Champignons und giebt die eingekochte und mit Eiern abgezogene Sosse darüber.

— **de poulets à la Marengo.** — **Hühner nach Marengo.**

Die Hühner werden roh zertheilt. Aus dem Oberschenkel löst man den Knochen und bratet die Stücke in halb Butter und halb Oel mit einem Lorbeerblatt, einem Bouquet und etwas Knoblauch. Man füllt dann mit Tafelbouillon, Madeira und Tomaten-Sosse auf und lässt das Fleisch weich dämpfen. Man richtet mit gerösteten Brodschnitten an, garnirt

mit Champignons und gebackenen Eiern, schärft die Sosse mit Citronensaft und giesst sie über die Hühner.

Sauté de poulets à la parisienne. Geschmorte Hühner auf pariser Art.
Die Hühner werden zertheilt und in Butter und Oel mit einigen Zwiebeln, einem Bouquet, Knoblauch und Schinken gar gemacht. Man schwenkt sie in Tafelbouillon, richtet sie an und garnirt mit Trüffeln und Champignons. Das Fett giesst man aus, kocht den Fond mit Madeira, Champignonfond und weisser Sosse los und giebt ihn über die Hühner.

— de poulets à la paysanne. — Hühner auf Bauern Art.
Mohrrüben, Sellerie und Zwiebeln schneidet man in kleine Würfel. Die Hühner werden roh zertheilt, mit den Gemüsen, Butter und Oel eingesetzt, angebraten und zugedeckt im Ofen gar gemacht. Kurz vorher fügt man noch einige ausgekernte Tomaten hinzu. Man richtet die Hühner an, giesst die Butter von den Gemüsen, kocht den Fond mit Tafelbouillon los und giesst die Sosse sammt den Gemüsen über die Hühner.

— de poulets à la printanière. — Hühner auf Frühlings Art.
Die Hühner werden zertheilt, in Butter gar gemacht und in Tafelbouillon geschwenkt. Man kocht den Fond mit Bechamel los, fügt junge gemischte Gemüse hinzu und garnirt die Hühner mit den Gemüsen.

— de poulets à la provençale. — Hühner auf provenzalische Art.
Die Hühner werden zertheilt und in Butter und Oel gar gemacht. Kurz vorher fügt man rohe Trüffelscheiben hinzu und giesst dann das Fett ab. Man füllt mit Madeira und Tomaten-Sosse auf, lässt die Hühner schnell durchkochen und richtet sie an. Man garnirt mit den Trüffeln und Brodcroutons und giesst die Sosse darüber.

— de poulets aux tomates. — Hühner mit Tomaten.
Die Hühner werden zertheilt und in Oel und Butter gar gemacht. Man nimmt sie heraus und schwenkt sie in Tafelbouillon. In der Butter röstet man durchgeschnittene und von den Kernen befreite Tomaten, fügt Knoblauch hinzu und bestreut sie mit Petersilie. Man richtet die Hühner an, legt die Tomaten ringsherum und giesst den Fond darüber.

— de truites à la venitienne. — Forellen auf venetianische Art.
Von mittelgrossen Forellen schneidet man die Filets aus, marinirt sie und macht sie in heisser Butter gar. Man richtet sie im Kranz auf einem Rand an, füllt Champignons und Trüffeln in die Mitte und giebt venetianische Sosse nebenbei.

Soles farcies. Gefüllte Seezungen.
Man löst die Seezungen aus, bestreicht die Filets auf einer Seite mit recht rother Hummerfarce, rollt sie auf und macht sie gar. Wenn sie

erkaltet sind, schneidet man die Filets in 3 bis 4 Scheiben, legt damit eine mit Butter gestrichene Form aus, bestreicht die Scheiben fingerdick mit Farce und füllt die Mitte mit einem Ragout von Hummerscheiben, Champignons und kleinen Fischklössen. Nachdem die Form mit einer Schicht Farce geschlossen ist, macht man die Seezungen im Wasserbade gar. Nebenbei giebt man Hummer-Sosse.

Soufflé de bécasses à la Nesselrode. **Auflauf von Schnepfen nach Nesselrode.**

Das Fleisch wird mit Butter gestossen, mit Eigelben vermischt, durchgestrichen und mit geschlagener Sahne aufgezogen. Man vermischt die Farce mit gehackten Trüffeln, füllt sie in eine Cylinderform und macht sie gar. Nachdem sie ausgestürzt ist, garnirt man den Fuss mit ganzen Trüffeln und Schnepfenbrödchen und giebt braune Sosse, mit Champagner, Madeira und Schnepfenfond verkocht, dazu.

— d'écrevisses. **— von Krebsen.**

Man kocht die Krebse mit Wurzelwerk und Weisswein. In dem Fond kocht man Reis weich. Man bricht die Krebse aus, hackt sie fein und stösst sie mit dem Reis. Nachdem die Masse durchgestrichen ist, würzt man sie mit rothem Pfeffer, vermischt sie mit Krebsbutter und Eigelben, zieht den Schnee unter und füllt die Masse in eine Auflaufform.

— de foie-gras aux truffes. **— von Gänseleber mit Trüffeln.**

Man stösst etwas Bouillonreis, fügt steif gemachte Gänseleber und einige Eier hinzu und streicht es durch. Man vermischt das Püree dann mit etwas Hühnerfarce, schaumig gerührter Butter, einigen Eigelben und Trüffeln. Unter die Masse zieht man den Schnee der Eiweisse und füllt sie in eine Auflaufkasserolle.

— de gelinottes. **— von Haselhühnern.**

Das Fleisch wird mit Butter gestossen, mit Eigelben und Gewürzen vermischt und durchgestrichen. Man zieht dann geschlagene Sahne unter, füllt die Masse in eine Cylinderform, macht sie im Wasserbade gar und stürzt sie aus. Man garnirt den Fuss mit Champignons und giebt weisse Sosse, mit dem Champignon- und Wildfond verkocht, dazu.

— de homard à la Cardinal. **Hummer-Auflauf nach Cardinals Art.**

Das rohe Hummerfleisch wird mit etwas Sahne fein gestossen, durchgestrichen und mit Salz und Cayennepfeffer gewürzt. Man giebt dann geschlagene Sahne dazu, füllt die Masse in eine Cylinderform und macht den Auflauf im Wasserbade gar. Nachdem er ausgestürzt ist, füllt man in die Mitte ein Ragout von Muscheln, Krabbenschwänzen, Trüffeln und Champignons und giebt Hummer-Sosse nebenbei.

Soufflé de perdreaux. **Auflauf von Rebhühnern.**

Das Fleisch der gebratenen Hühner wird mit Butter und kurz eingekochter Rebhühner-Sosse gestossen, mit etwas roher Farce und einigen Eigelben vermischt und durchgestrichen. Man zieht den Schnee der Eier unter, giebt Trüffelscheiben in die Mitte und füllt sie in eine Auflaufschüssel, um sie zu backen.

— de volaille aux truffes. **— von Geflügel mit Trüffeln.**

Gekochtes Hühnerfleisch wird mit Butter gestossen, mit kurz eingekochter Bechamel-Sosse und etwas roher Farce vermischt und durchgestrichen. Man vermischt die Masse mit einigen Eigelben, zieht den Schnee der Eier unter und fügt Trüffelscheiben hinzu. Man füllt die Masse in eine Auflaufkasserolle und backt sie im Ofen.

Suprêmes de perdreaux Magenta. **Rebhühnerfilets nach Magenta.**

Die Filets werden ausgelöst und auf einer Seite in Butter steif gemacht. Wenn sie kalt sind, streicht man auf die angebratene Seite rohe Gänseleberfarce, decorirt mit recht schwarzen Trüffeln und setzt die Filets in Butter ein. Man macht sie dann, zugedeckt, im Ofen gar. Man richtet sie im Kranz auf einem Farcerand an und giebt in die Mitte ein Ragout von Trüffeln, Champignons, Hahnenkämmen und Hahnennieren. Die Knochen werden ausgekocht, der Fond mit brauner Sosse, Trüffel- und Champignonfond eingekocht und dazu gegeben.

— de volaille aux truffes. **Hühnerfilets auf vorzüglichste Art.**

Die Filets werden ausgelöst, mit Trüffeln decorirt und in Butter gar gemacht. Man richtet sie auf einem decorirten Farcerand an, giebt runde Trüffeln in die Mitte und weisse Sosse, mit dem Trüffelfond verkocht, nebenbei.

Timbale à l'ambassadrice. **Timbal auf Botschafterin Art.**

Man färbt etwas Fischfarce mit Krebsbutter, streicht sie auf ein Papier und macht sie gar. Man schneidet sie dann in Dreiecke von der Höhe der Charlottenform und legt diese mit den Dreiecken, die Spitzen nach unten, aus. Man bestreicht dann die Form fingerdick mit ungefärbter Fischfarce und füllt in die Mitte ein Ragout von Seezungenfilets, Champignons und Krebsschwänzen, in weisser Sosse angemacht. Man schliesst die Form, macht sie gar und garnirt obenauf mit Austern und den Fuss mit Trüffeln. Austern-Sosse giebt man dazu.

— Aspasie aux truffes. **— nach Aspasie.**

Man rollt Hühnerfarce in ein Butterpapier ein, dass eine runde Wurst entsteht und macht sie gar. Man schneidet sie dann in Scheiben, legt auf jede eine runde Trüffelscheibe und legt damit eine Kuppelform aus, indem eine Scheibe Farce immer etwas auf die vorhergehende gelegt

wird. Man bestreicht die Form dann fingerdick mit Hühnerfarce, garnirt die Mitte mit einem Ragout von Hühnerfleisch, Trüffeln, Hahnenkämmen und Champignons, in weisser Sosse angemacht, und schliesst die Form mit Farce. Man garnirt den Fuss mit Trüffeln und Hahnenkämmen und giebt weisse Sosse, mit Champignon- und Trüffelfond verkocht, dazu.

Timbale à la Beauharnais. **Timbal nach Beauharnais.**

Eine Charlottenform wird mit gehackten Trüffeln und gehackter Zunge ausgestreut und fingerdick mit Hühnerfarce bestrichen. Die Mitte füllt man mit einem Ragout von Gänselebern, Hahnenkämmen und Champignons, in Bechamel-Sosse, die mit Tafelbouillon kurz eingekocht ist, angemacht. Man schliesst die Form, macht sie gar und giebt Bechamel-Sosse, mit Tafelbouillon und Sahne eingekocht, dazu.

— Bontoux. **— nach Bontoux.**

Man backt eine blinde, mit Nudelteig decorirte Teigkruste. Man schneidet Macaroni in 2 cm lange Stücke, vermischt sie mit Hahnennieren und -Kämmen, Champignons, gekochtem Schinken in Julienne geschnitten, Trüffeln und getrüffelten Hühnerklössen, giebt etwas Madeira-Sosse und Tomatenpüree dazu und macht das Ragout heiss. Man vermischt es dann mit Butter und geriebenem Parmesan- und Schweizerkäse und füllt es in die Teigkruste.

— à la Chevreuse. **— nach Chevreuse.**

Eine Kuppelform legt man spiralförmig mit Macaroni aus und bestreicht diese fingerdick mit Fasanenfarce. Man füllt die Mitte mit einem braunen Ragout von Trüffeln, Champignons, Gänseleber und Fasanenfleisch und schliesst die Form. Man garnirt den Fuss mit Fasanenklössen, welche mit viereckigen Trüffelstiften decorirt sind, und giebt braune, mit Fasanenfond verkochte Sosse nebenbei.

— à la Condé. **— nach Condé.**

Eine flache Kuppelform legt man mit Gänseleberscheiben aus, füllt die Form mit einer Gratinfarce von Gänseleber, welcher gehackte Trüffeln beigemischt sind, und macht sie gar. Nebenbei giebt man Trüffel-Sosse.

— à la diplomate. **— auf Staatsmänner Art.**

Eine Kuppelform wird spiralförmig mit Macaroni ausgelegt. Man streicht sie dann mit Wildfarce aus, füllt die Mitte mit einem Ragout von Wildfilets, Champignons und Trüffeln, in Madeira-Sosse angemacht, und schliesst die Form mit Farce. Man garnirt den Fuss mit Champignons und giebt Madeira-Sosse nebenbei.

— à la Duchesse. **— nach Herzogin Art.**

Die Form wird mit Filets mignon von Hühnern, Trüffeln und Zunge decorirt. Man streicht sie dann fingerdick mit Farce aus, füllt die Mitte

mit einem Hühnerragout, schliesst die Form und macht sie gar. Den Fuss garnirt man mit Champignons, legt obenauf ein Bouquet von Hahnenkämmen und giebt weisse Sosse nebenbei.

Timbale d'écrevisses à la maréchale. **Timbal von Krebsen auf Marschallin Art.**

Eine Kuppelform wird mit Krebsschwänzen ausgelegt und fingerdick mit Fischfarce ausgestrichen. Man füllt die Mitte mit einem Ragout von Austern, Karpfenmilch und Champignons, in weisser Sosse angemacht, und schliesst die Form. Man bestreicht die Krebsschwänze mit Krebsbutter und giebt Krebs-Sosse nebenbei.

— d'écrevisses à la Nantua. — von Krebsen nach Nantua.

Man backt einen Brioche mit Kopf in einer Charlottenform. Der Kuchen wird dann ausgehöhlt. Man schwitzt Krebsschwänze mit einem Stück Butter, vermischt sie mit Krebs-Sosse, füllt den Kuchen mit dem Ragout, schliesst mit dem Deckel und servirt.

— de foie-gras à la Montesquieu. — von Gänseleber nach Montesquieu.

Man bestreicht ein Butterpapier mit Hühnerfarce, bestreut diese dicht mit gehackten Trüffeln und macht sie gar. Man sticht die Farce dann rund aus und legt damit eine Kuppelform aus, die schwarze Seite nach aussen. Man streicht dann die Form fingerdick mit Farce aus, füllt die Mitte mit einem braunen Ragout von Gänseleber und Trüffeln, schliesst die Form und macht sie gar. Man garnirt den Fuss mit Gänseleberscheiben und giebt Madeira-Sosse nebenbei.

— de foie-gras à la royale. — von Gänseleber auf königliche Art.

Man vermischt gleiche Theile roher Hühnerfarce und gar gemachter, durchgestrichener Gänseleber miteinander. Eine Kuppelform wird mit Trüffeln und Zunge decorirt, fingerdick mit der Farce bestrichen und die Mitte mit einem Ragout von Gänseleberscheiben und Trüffeln, in Madeira-Sosse angemacht, gefüllt. Nebenbei giebt man Madeira-Sosse und garnirt den Fuss mit Gänseleberscheiben.

— à la française. — auf französische Art.

Die Form wird mit Nudelteig decorirt und mit Pastetenteig ausgelegt. Man bestreicht die Wände fingerdick mit Gratinfarce, füllt die Mitte mit Gänseleber und Trüffeln und schliesst die Form mit Farce und einem Teigdeckel. Man backt sie im Ofen, stürzt sie aus, öffnet die Kruste obenauf und garnirt die Oeffnung mit Hühnerklössen und Hahnenkämmen. Den Fuss garnirt man mit Trüffeln und Champignons· Madeira-Sosse giebt man nebenbei.

— des gourmets. — auf Feinschmecker Art.

Man bereitet ein Ragout von Macaroni, Amouretten und Zunge, alles in

3 cm lange Stücke geschnitten, und macht es mit Bechamel-Sosse, welche mit Tafelbouillon und Champignonfond verkocht ist, an. Die Kruste macht man in einer Charlottenform, schneidet aber den Boden einen fingerbreit vom Rand, schon roh ein, ohne ihn herauszunehmen, füllt die Kruste mit Mehl, befestigt den Deckel und macht sie gar. Man entfernt dann den Boden, höhlt die Kruste aus, verziert sie mittels der Spritze mit Hühnerfarce und füllt das Ragout hinein. Obenauf legt man einen Kranz Hahnenkämme und in die Mitte Trüffeln.

Timbale de grives à l'italienne. **Timbal von Krammetsvögeln auf italienische Art.**

Eine Kuppelform wird mit Macaroni ausgelegt, fingerdick mit Hühnerfarce ausgestrichen und die Mitte mit einem Ragout von Krammetsvögelbrüsten und Trüffeln, in Salmi-Sosse angemacht, gefüllt. Man schliesst die Form mit Farce und macht den Timbal gar. Den Fuss garnirt man mit Champignons und giebt Salmi-Sosse nebenbei.

— de lasagnes à la génoise. **— von Nudeln auf genfer Art.**

Man backt eine blinde Teigkruste. Nudelteig wird ausgerollt, rund ausgestochen und gekocht. Man schwenkt die Nudeln dann in brauner Butter, Tafelbouillon und Tomaten-Sosse und füllt die Nudeln schichtweise mit Gänseleberscheiben und Steinpilzen in die Krustade. Man stürzt den Timbal dann aus, glacirt ihn und garnirt den Fuss mit Krammetsvögelfilets. Braune Sosse giebt man nebenbei.

— de maccaroni. **— von Macaroni.**

Eine Kuppelform wird schneckenförmig mit gekochtem Macaroni ausgelegt und fingerdick mit Farce bestrichen. In die Mitte füllt man ein Ragout von Hühnerfleisch und Champignons, in weisser Sosse angemacht. Man schliesst die Form, macht sie gar und garnirt den Fuss mit Hahnenkämmen und Trüffeln. Braune Sosse mit Trüffelgeschmack giebt man nebenbei.

— de maccaroni à la Cardinal. **— von Macaroni auf Cardinals Art.**

Eine Charlottenform wird mit Krebsbutter und dann fingerdick mit Hühnerfarce ausgestrichen. Die Mitte füllt man mit einem Ragout von kurz geschnittenem Macaroni, Hühnerklössen und Lammmilch, in weisser Sosse geschwenkt und mit Käse vermischt. Man schliesst die Form und macht sie gar. Ringsherum garnirt man mit Krabbenschwänzen und giebt weisse Sosse, mit Krebsbutter aufgezogen und mit Käse vermischt, dazu.

— de maccaroni à la crème. **— von Macaroni mit Sahne.**

Die Form wird mit feinem Pastetenteig ausgelegt. Man füllt sie mit Macaroni, welche mit Tafelbouillon, Bechamel-Sosse und Parmesankäse angemacht sind, schliesst die Form mit einem Teigdeckel und backt sie

im Ofen. Den Fuss garnirt man mit Hühnerfilets, glacirt den Timbal und giebt Bechamel-Sosse, mit Sahne und Tafelbouillon verkocht, nebenbei.

Timbale de maccaroni à la parisienne. **Timbal von Macaroni auf pariser Art.**

Die Macaroni werden 1 cm lang geschnitten, die Oeffnung mit einem Trüffelstift gefüllt und die einzelnen Stücke aufrecht gegen die Wände einer Kuppelform gestellt. Man bestreicht sie dann fingerdick mit Farce, füllt die Mitte mit einem weissen Ragout von Hühnerfilets, Champignons, Trüffeln, Hahnenkämmen und Gänseleber, schliesst die Form und macht sie gar. Den Fuss garnirt man mit Wachtelfilets und Trüffelscheiben und giebt weisse, mit Trüffelfond verkochte Sosse nebenbei.

— de maccaroni à la romaine. **— von Macaroni auf römische Art.**

Eine Charlottenform wird mit feinem Pastetenteig ausgelegt. Man füllt sie dann mit kurz geschnittenen Macaroni, welche mit einem Ragout von Hahnenkämmen, Trüffeln, Krammetsvögelbrüsten und brauner Sosse vermischt werden. Man schliesst die Form mit einem Teigdeckel und backt sie im Ofen. Man garnirt den Fuss mit runden Brodkrusten, welche mit Krammetsvögelpüree gefüllt sind, glacirt den Timbal und giebt braune Sosse, mit Krammetsvögelfond verkocht, dazu.

— à la marseillaise. **— auf marseiller Art.**

Eine Kuppelform legt man mit farcirten Oliven aus und bestreicht sie fingerdick mit Farce. In die Mitte füllt man Entenfilets und Champignons, mit Madeira-Sosse angemacht. Man schliesst die Form, macht sie gar und garnirt den Fuss mit Champignons. Madeira-Sosse giebt man nebenbei.

— à la Mazarin. **— nach Mazarin.**

Die Form wird mit schrägen Streifen von rund ausgestochenen Trüffeln decorirt und mit Hühnerfarce ausgestrichen, welcher etwas Champignonpüree beigemischt ist. Die Mitte füllt man mit Champignons und schliesst die Form. Den Fuss garnirt man mit Zungenscheiben und giebt weisse Sosse, mit dem Champignonfond verkocht, nebenbei.

— à la Medicis. **— nach Medicis.**

Die Form wird mit Nudelteig decorirt, mit Pastetenteig ausgelegt und blind gebacken. Man garnirt sie mit einem Ragout von Lammmilch, Hahnenkämmen, Trüffeln und Macaroni, in Tomaten-Sosse geschwenkt. Man stürzt die Form, nachdem der Deckel wieder aufgelegt ist, aus, öffnet sie oben und legt schöne Champignons, mit einem Kranz kleiner, runder Trüffeln umgeben, in die Oeffnung. Nebenbei giebt man Trüffel-Sosse.

Timbale de nouilles à la milanaise. **Timbal von Nudeln auf mailänder Art.**

Eine Charlottenform wird mit feinem Pastetenteig ausgelegt und schichtweise mit angemachten Nudeln, Rebhühnerfilets und Gänseleber gefüllt. Man giesst etwas Tafelbouillon darüber, schliesst die Form mit einem Teigdeckel und backt sie im Ofen. Man garnirt den Fuss mit Rebhühnerklössen und giebt braune Sosse, mit Rebhühnerfond verkocht, nebenbei.

— de perdreaux. **— von Rebhühnern.**

Die Form wird mit Nudelteig verziert und mit Pastetenteig ausgelegt. Man bratet einige Rebhühner, löst die Brüste aus und macht von den Keulen ein Püree. Man füllt die Form schichtweise mit dem Püree und den Filets, schliesst sie mit einem Deckel und backt sie im Ofen. Nebenbei giebt man braune Sosse, mit Rebhühnerfond verkocht.

— de perdreaux à la Montmirel. **— von Rebhühnern nach Montmirel.**

Eine Kuppelform wird mit halbrunden Trüffelscheiben schuppenförmig ausgelegt und fingerdick mit Rebhühnerfarce ausgestrichen. In die Mitte füllt man ein Ragout von Gänseleber, Hahnenkämmen, Champignons und Trüffeln, mit kurz eingekochter brauner, mit Rebhühner- und Trüffelfond verkochter Sosse angemacht. Man schliesst die Form und macht sie gar. Man garnirt den Fuss mit den Filets mignon, welche mit Farce bestrichen und mit gehackter Zunge bestreut werden und, rund gebogen, gar gemacht sind. Braune Sosse giebt man nebenbei.

— à la piémontaise. **— auf piemonter Art.**

Man macht einen Risotto, vermischt ihn mit Tafelbouillon, Tomatenpüree und Käse, sowie mit weissen italienischen Trüffeln. Man drückt damit eine Charlottenform fingerdick aus, füllt die Mitte mit einem braunen Ragout von Gänseleber, Trüffeln und Champignons und schliesst die Form mit Reis. Man stellt sie warm, stürzt sie aus und garnirt den Fuss mit Trüffeln. Nebenbei giebt man Madeira-Sosse.

— de pigeons. **— von Tauben.**

Die Form wird mit Nudelteig decorirt und mit Pastetenteig ausgelegt. Man bestreicht die Wände mit Hühnerfarce, füllt die Mitte mit Taubenfilets und Champignons, in Tafelbouillon geschwenkt, schliesst die Form mit Farce und einem Teigdeckel und backt sie im Ofen. Nebenbei giebt man Trüffel-Sosse.

— de pigeons à la Talleyrand. **— von Tauben nach Talleyrand.**

Eine Charlottenform wird mit Teig ausgelegt. Die Taubenfilets löst man aus und rollt sie auf. Von den Keulen, frischem Speck, Hühnerlebern und Trüffeln macht man eine Gratinfarce, bestreicht damit den Teig, legt die Filets hinein, füllt die Form und schliesst sie mit einem Teig-

deckel. Sie wird im heissen Ofen gebacken, ausgestürzt, eingeschnitten und Madeira-Sosse dazu gegeben.

Timbale à la Pompadour. **Timbal nach Pompadour.**

Man backt eine blinde Teigkruste mit Deckel. Seezungenfilets werden auf einer Seite mit Farce bestrichen, aufgerollt und gar gemacht. Man bereitet dann ein Ragout von Krebsschwänzen, Klössen, Champignons, Austern und Muscheln, schwenkt es in Krebs-Sosse und füllt die Kruste schichtweise mit den Filets und dem Ragout.

— de poularde à la Béchamel. **— von Masthühnern nach Bechamel.**

Von den Keulen bereitet man eine Farce und bestreicht damit fingerdick den Boden und die Wände einer Kuppelform. Die Brust wird gebraten, in Scheiben geschnitten und mit Bechamel-Sosse vermischt. Das Ragout füllt man in die Form, schliesst diese mit Farce und macht sie gar. Bechamel-Sosse giebt man nebenbei.

— à la Princesse. **— auf Prinzessin Art.**

Eine Kuppelform wird mit Butter ausgestrichen und mit Semmel ausgestreut. Man macht von feinem Pastetenteig Rollen von der Stärke einer Macaroni, zieht sie durch zerlassene Butter und legt die Form schneckenförmig, vom Boden anfangend, damit aus. Man bestreicht den Teig halbfingerdick mit Hühnerfarce, füllt die Mitte mit einem Ragout von Trüffeln, Champignons und Hühnerfilets, mit weisser Sosse angemacht. Man bedeckt die Form mit einem Teigboden und backt sie im Ofen. Den Fuss garnirt man mit grossen Hühnerklössen und giebt weisse Sosse, mit Trüffelfond verkocht, dazu.

— de ravioles. **— von Raviolen.**

Man backt eine Teigkruste. Kleine Halbmonde von Nudelteig, mit Hühnerfarce gefüllt, werden gar gemacht, in Tafelbouillon geschwenkt, mit Trüffeln, Gänseleberscheiben und Käse vermischt und in die Kruste gefüllt. Neapeler Sosse giebt man nebenbei.

— à la Richelieu. **— nach Richelieu.**

Eine Kuppelform wird mit Nudelteig decorirt, mit Teig ausgelegt und blind gebacken. Man füllt sie dann mit einem Ragout von Kalbsmilch, Gänseleber, Macaroni, Trüffeln und Champignons, in brauner Sosse geschwenkt. Man schliesst die Form mit dem Deckel, stürzt sie aus und garnirt den Fuss mit runden Trüffeln. Braune Sosse, mit dem Trüffelfond verkocht, giebt man nebenbei.

— de ris de veau. **— mit Kalbsmilch.**

Eine Kuppelform wird schneckenartig mit Macaroni ausgelegt und dann fingerdick mit Farce ausgestrichen. Die Mitte füllt man mit angemachten,

kurz geschnittenen Macaronis, welche mit Kalbsmilchscheiben und Trüffeln vermischt sind. Man schliesst die Form mit Farce und macht den Timbal gar. Madeira-Sosse giebt man nebenbei.

Timbale de riz à l'ancienne. **Timbal von Reis auf alte Art.**

Eine Charlottenform streicht man mit Butter, streut sie dann mit Semmel aus, giesst zerschlagene Eier hinein und panirt nochmals mit Semmel. Man drückt sie dann mit Bouillonreis fingerdick fest aus, füllt in die Mitte ein Ragout von Kalbsmilch, Ochsenzunge und Champignons in brauner Sosse, schliesst die Form und backt sie im Ofen. Madeira-Sosse giebt man nebenbei.

— de riz à la portugaise. **— von Reis auf portugiesische Art.**

Der Reis wird mit Ochsenmark, Zwiebeln und Butter geschwitzt, mit Brühe aufgefüllt und gekocht. Man drückt mit dem Reis eine mit Trüffelscheiben ausgelegte Kuppelform aus, füllt die Mitte mit einem Ragout von Hühnerfilets und gekochtem Schinken in Madeira-Sosse und schliesst die Form mit Reis. Man garnirt den Fuss mit Zungenscheiben und giebt Tomaten-Sosse nebenbei.

— à la St. Hubert. **— nach St. Hubertus.**

Die Form wird mit Macaroni spiralförmig ausgelegt. Man streicht sie fingerdick mit Hasenfarce aus und füllt Schnepfen-Salmi in die Mitte. Nachdem die Form mit Farce geschlossen, macht man sie gar. Braune Sosse, mit Trüffelfond verkocht, giebt man nebenbei.

— de soles. **— von Seezungen.**

Die Seezungen werden ausgelöst und die Filets gar gemacht. Man presst sie, sticht sie rund aus und legt damit und mit Trüffelscheiben von gleicher Grösse eine Kuppelform aus. Man bestreicht die Decoration fingerdick mit Fischfarce, füllt die Mitte mit einem rothen Ragout von Krebsen, Champignons, Kalbsmilch und Trüffeln. Der Timbal wird dann geschlossen und im Wasserbade gar gemacht. Nebenbei giebt man Weisswein-Sosse mit dem Fischfond verkocht.

— à la Valeska. **— nach Valeska.**

Man backt eine blinde Teigkruste in einer Charlottenform. Man bereitet ein Ragout von Lachsklössen, Krebsschwänzen, Hummerscheeren, Trüffelscheiben, Austern und Champignons. Bechamel-Sosse verkocht man mit dem Austern- und Champignonfond, vermischt sie mit etwas Parmesankäse und zieht sie mit Krebs- und frischer Butter auf. Man füllt die Kruste mit dem Ragout, giesst die Sosse darüber und giebt den Rest nebenbei.

— de volaille à la parisienne. **— von Geflügel auf pariser Art.**

Eine Charlottenform wird mit Trüffeln decorirt und fingerdick mit Hühnerfarce ausgestrichen. In die Mitte füllt man ein weisses Ragout

von Hühnerbrüsten und Champignons, schliesst die Form mit Farce und macht sie gar. Weisse Sosse, mit dem Champignonfond verkocht, giebt man nebenbei.

Tendrons de veau à l'allemande. Kalbsbrustknorpel auf deutsche Art.
Die Brustknorpel werden weich gedünstet, in einem Reisrand angerichtet und mit Champignons garnirt. Weisse Sosse, mit dem Champignonfond verkocht, giebt man darüber.

— de veau aux concombre. — mit Gurken.
Die Knorpel werden gewässert, blanchirt, in Scheiben geschnitten, mit Gemüsen und gutem Fond gedämpft und glacirt. Man richtet sie im Kranz an und füllt gedämpfte Gurken in die Mitte. Den Fond verkocht man mit brauner Sosse und giebt ihn darüber.

— de veau à la nivernaise. — auf niverner Art.
Die Brustknorpel werden mit Wurzelwerk gedämpft und glacirt. Man richtet sie an, garnirt sie mit glacirten Carotten und giebt den entfetteten Fond darüber.

— de veau aux petits pois. — mit Schoten.
Die Knorpel werden gedämpft, glacirt und im Kranz auf einem Gemüserand angerichtet. Man füllt die Mitte mit Schoten und giebt den Fond, mit brauner Sosse verkocht, darüber.

— de veau à la Villeroi. — nach Villeroi.
Die Knorpel werden weich gedämpft, gepresst und gleich gross zugestutzt. Man überzieht sie mit Villeroi-Sosse, panirt sie und backt sie in Fett aus. Sie werden im Kranz angerichtet, Champignonpüree in die Mitte gefüllt und der eingekochte Fond als Sosse nebenbei gegeben.

Tournedos à la Choiseul. Lendenschnittchen nach Choiseul.
Kleine Beefsteaks, englisch gebraten, auf Artischockenböden angerichtet. Obenauf ein gefüllter Champignon gelegt und Tomaten-Sosse darüber gegeben.

Tourte de filets de soles. Torte von Seezungen-Filets.
Man backt einen Blätterteigrand und füllt ihn mit einem Ragout von kleinen Seezungen-Filets, Trüffeln, Austern und Fischklössen. Man sossirt mit weisser Sosse, die mit dem Austernfond verkocht ist, und garnirt mit grossen Krebsen und decorirten Fischklössen.

— de pigeons aux truffes. Taubentorte mit Trüffeln.
Die Tauben werden mit mageren Speckwürfeln angebraten, mit frischen Trüffeln vermischt, mit Weisswein aufgefüllt und weich gedämpft. Wenn sie kalt sind, schneidet man sie in Stücke und löst die Knochen aus. Auf ein Blech legt man eine runde Platte von Pastetenteig, bestreicht den Boden mit Farce, welche mit dem Speck und den Trüffeln ver-

mischt wird, legt die Taubenstücke obenauf und bestreicht sie mit dem Rest der Farce. Man bedeckt die Torte mit einer Blätterteigplatte, befestigt diese hermetisch mit dem Boden und verziert sie obenauf mit Blättern. Man streicht die Torte mit Eiern und backt sie im Ofen, macht dann eine Oeffnung in den Deckel und füllt die Pastete mit Madeira-Sosse.

Tourte de soles à l'italienne. **Seezungentorte auf italienische Art.**

Einen runden Teigboden bestreicht man mit Fischfarce, welche mit Kräutern vermischt ist. Obenauf legt man in Butter und fines-herbes gar gemachte Seezungen-Filets, füllt die Zwischenräume mit Trüffeln aus und bedeckt sie mit Farce. Man legt einen Blätterteigboden darüber, verziert ihn und backt die Torte im Ofen. Nebenbei giebt man italienische Sosse.

Turban de cailles. **Turban von Wachteln.**

Die Wachteln werden ausgelöst, mit Wildfarce, einer Gänseleberscheibe und einer mit Trüffeln gefüllten Olive gefüllt, birnenförmig dressirt und in eine flache Teigkruste aufrecht gegen einen mit Farce bestrichenen Brodklotz gestellt. Man bedeckt sie mit Speckscheiben und einem Teigdeckel und backt sie im Ofen. Nachdem der Deckel und Speck entfernt sind, stellt man den Turban auf einen Reissockel, füllt die Mitte mit Trüffeln und giebt braune Sosse nebenbei.

— de filets de veau aux champignons. **— von Kalb mit Champignons.**

Man füllt eine glatte Randform mit Farce, macht sie gar und stürzt sie auf einer Teigplatte aus. Man bestreicht den Rand dann mit roher Farce und belegt ihn mit herzförmig geschnittenen und gespickten Kalbsfilets so, dass die Spitze in die Oeffnung des Randes kommt. Man deckt dann die Filets mit Speckscheiben und Papier zu und macht sie im Ofen gar. Man giesst dann das Fett ab, schiebt den Turban auf die Schüssel, glacirt und füllt die Mitte mit Champignons. Weisse Sosse giebt man nebenbei.

— de levreauts à la Conti. **— von Hasen nach Conti.**

Die Filets werden herzförmig zugestutzt, mit Einschnitten versehen und mit Trüffelscheiben besteckt. Man legt sie dann, die Trüffeln nach aussen, gegen die Wände einer Kuppelform, füllt die Form mit Farce, deckt sie mit Speckscheiben zu und macht sie im Ofen gar. Man giesst das Fett ab, stürzt die Form aus und garnirt mit einem Kranz grosser Oliven. Nebenbei giebt man Trüffel-Sosse.

— de levreauts à la Diane. **— von Hasen nach Diana.**

Die Filets werden herzförmig zugestutzt, leicht mit Farce bestrichen, mit gehackten Trüffeln bestreut, in eine Kuppelform, die Trüffeln nach

aussen, eingesetzt und die Form mit Farce gefüllt. Man macht sie im Ofen gar, garnirt mit glacirten Kastanien und giebt Madeira-Sosse dazu.

Turban de levreauts aux truffes. Turban von Hasen mit Trüffeln.

Eine flache Kuppelform wird mit Hasenfarce gefüllt, gar gemacht und ausgehöhlt. Man bestreicht sie mit roher Farce und belegt sie schräg mit den Hasenfilets, von denen die Hälfte gespickt, die andere Hälfte ungespickt ist. Man umwickelt den Turban mit Butterpapier und macht ihn gar, richtet ihn auf einer Randform, welche mit angemachten Macaroni gefüllt ist, an und garnirt die Höhlung mit Trüffeln. Braune Sosse giebt man nebenbei.

— de soles à la marinière. — von Seezungen auf Seemanns Art.

Man bestreicht die Seezungenfilets auf einer Seite mit Farce, rollt sie auf und legt sie in eine Savarinform. Die Zwischenräume füllt man mit Fischfarce aus und macht den Turban im Ofen langsam gar. Man stürzt ihn dann aus und füllt die Mitte mit einem Ragout von Champignons, Muscheln, Austern, Krebsschwänzen und Fischklössen, in normännischer Sosse angemacht, und giebt den Rest der Sosse nebenbei.

— de volaille à la Rougemont. — von Hühnern nach Rougemont.

Eine flache Kuppelform wird mit Hühnerfarce gefüllt und gar gemacht. Man höhlt sie oben aus, bestreicht sie mit roher Farce und belegt sie mit den Hühnerfilets, deren Spitze in die Höhlung kommt. Man bedeckt sie mit Butterpapier und macht sie im Ofen gar. Man richtet den Turban auf einem Reissockel an, umgiebt ihn mit grossen Trüffeln und giebt weisse Sosse, mit Trüffelfond verkocht, nebenbei.

Vol-au-vent à l'ancienne. Blätterteigkruste auf alte Art.

Man macht ein Ragout von Hühnerklössen, Kalbsmilch, Champignons, Leberscheiben und Hahnenkämmen, schwenkt es in Madeira-Sosse und füllt es in die Blätterteigkruste. Obenauf legt man eine gespickte, glacirte Kalbsmilch, einige Krebse und füllt die Zwischenräume mit Trüffeln aus.

— à la Maintenon. — nach Maintenon.

Die Kruste wird mit einem Ragout von Austern, Champignons und Trüffeln, in normännischer Sosse geschwenkt, gefüllt.

— à la marinière. — auf Seemanns Art.

Die Kruste wird mit Seezungen-Filets, Hummerscheiben, Austern, Champignons, Fischklössen und Karpfenmilch, in normännischer Sosse geschwenkt, gefüllt. Obenauf legt man einen Kranz Krebsschwänze und in die Mitte Trüffeln. Den Rest der Sosse giebt man nebenbei.

— à la Nessle. — nach Nessle.

Die Kruste wird mit halbgrossen Hühnerklössen, in weisser Sosse ge-

schwenkt, gefüllt; obenauf garnirt man mit Hahnenkämmen und Nieren und giebt weisse Sosse nebenbei.

Vol-au-vent à la toulouse. **Blätterteigkruste auf toulouser Art.**

Die Kruste wird mit einem Ragout von Hühnerklössen, Hahnenkämmen, Gänseleberscheiben, Champignons und Trüffeln, in weisser Sosse geschwenkt, gefüllt. Obenauf garnirt man mit Hühnerfilets und Trüffeln und giebt weisse Sosse nebenbei.

Zephir de becasses. **Schaumspeise von Schnepfen.**

Die Schnepfen werden gebraten und das Fleisch mit Butter gestossen. Man vermischt es dann mit eingeweichtem Brod, einigen Eigelben, würzt die Farce und streicht sie durch. Man zieht dann geschlagenes Eiweiss und geschlagene Sahne unter und füllt die Masse in eine Kuppelform. Man garnirt den Fuss mit Trüffeln und giebt Salmi-Sosse nebenbei.

— de volaille. **— von Geflügel.**

Das Brustfleisch der Hühner wird mit Butter und etwas weisser Sosse gestossen; man fügt einige Eigelbe und etwas Sahne zu und streicht die Masse durch. Nachdem noch geschlagene Sahne untergezogen ist, füllt man die Farce in eine Cylinderform und macht sie im Wasserbade gar. Man stürzt die Form aus, garnirt den Fuss mit Gänseleber- und Trüffelscheiben und giebt weisse Sosse nebenbei.

IX. Abtheilung.

Entrées froides.

Kalte Zwischengerichte.

Aspic de bécasses. **Schnepfen in Fleischsulz.**

Die Schnepfen werden gebraten, die Brust abgelöst und mit Chaud-froid-Sosse überzogen. Von den Eingeweiden und dem Keulenfleisch bereitet man ein Püree. Man setzt das Fleisch dann kranzförmig in eine mit Trüffeln decorirte Charlottenform, füllt die Mitte mit dem Püree und giesst die Form voll Aspic.

— de blanc de volaille. **Geflügelbrüste in Fleischsulz.**

Eine Charlottenform wird innen mit einer Schicht Aspic überzogen und dann mit Trüffelscheiben und Zunge decorirt. Man legt dann Hühnerbrüste, in längliche Vierecke geschnitten, kranzförmig in die Form, füllt die Mitte mit Salat von gemischten Gemüsen und giesst die Form behutsam mit Aspic voll. Nebenbei giebt man Remouladen-Sosse.

— de crêtes et rognons de coq. **Hahnenkämme und Nieren in Fleischsulz.**

Man legt eine Charlottenform mit Hahnenkämmen und Nieren aus. In die Mitte füllt man ein Ragout von blätterig geschnittenem Hühnerfleisch und Trüffelscheiben, in weisser Chaud-froid-Sosse angemacht, und giesst die Form mit Aspic voll. Der Aspic für diese Speise darf nicht sauer sein.

— de crevettes. **Krabben in Fleischsulz.**

Man decorirt eine Cylinderform mit ausgebrochenen Krabbenschwänzen, füllt die Mitte mit Gemüsesalat, welchem ebenfalls Krabben beigemischt sind und giesst die Form voll. Nachdem die Form ausgestürzt ist, füllt man den Cylinder mit Butter aus, welche man mit ganzen Krabben besteckt. Den Fuss garnirt man mit Aspiccroutons und giebt Mayonnaise nebenbei.

— à la Duchesse. **Fleischsulz auf Herzogin Art.**

Ein Wildbrod wird in Scheiben geschnitten und rund ausgestochen. Eine Anzahl Zungen- und Trüffelscheiben sticht man gleich gross. Man setzt

die Scheiben dann umschichtig in eine Cylinderform ein und garnirt den Fuss, nachdem der Aspic ausgestürzt ist, mit überzogenen gefüllten Lerchen, in Papierkästchen eingesetzt.

Aspic d'écrevisses à la mayonnaise. **Krebse in Fleischsulz.**

Man decorirt eine Kuppelform reihenweise mit Krebsschwänzen, füllt die Mitte mit Gemüsesalat, welchem Krebsschwänze beigemischt sind, und giesst die Form voll. Nachdem der Aspic ausgestürzt ist, garnirt man den Fuss mit Blumenkohlrosen und grünen Spargelspitzen und giebt Mayonnaise dazu.

— de faisan à la moderne. **Fasan in Fleischsulz auf moderne Art.**

Man schneidet die Brust der gebratenen Fasanen in Scheiben, stutzt sie herzförmig zu, überzieht die Fasanenfilets mit brauner Chaud-froid-Sosse. Zungenscheiben schneidet man von gleicher Form und Grösse. In eine Cylinderform legt man dann zuerst einen Kranz Trüffeln und dann abwechselnd die Filets und Zungenscheiben, bis die Form voll ist. Den Fuss garnirt man mit Hahnenkämmen, welche mit weisser Chaud-froid-Sosse überzogen sind.

— de filets de poulets à l'écarlate. **Hühner und Zunge in Fleischsulz.**

Die Hühnerfilets werden ausgelöst, steif gemacht und herzförmig zugestutzt. Zungenscheiben schneidet man dann in gleicher Zahl, Form und Grösse. Man setzt das Fleisch in eine Cylinderform ein, indem immer zwischen zwei Filets eine Zungenscheibe kommt. Der Fuss wird mit Aspiccroutons garnirt.

— de filets de soles. **Seezungenschnitte in Fleischsulz.**

Die Seezungen werden gekocht, ausgelöst und gleich gross zugestutzt. Die Hälfte der Filets decorirt man mit Trüffeln, die andere Hälfte mit Sardellen, Hummereiern und Esdragonblättern. Dann werden die Filets mit Aspic glacirt und in eine Cylinderform eingesetzt. Nachdem die Form ausgestürzt ist, füllt man den Cylinder mit Gemüsesalat und legt obenauf, um den Salat zu verdecken, Krebsschwänze. Nebenbei giebt man Remouladen-Sosse.

— de foie-gras. **Gänseleber in Fleischsulz.**

Eine Cylinderform wird mit Trüffelscheiben decorirt. Man schneidet eine Gänseleberpastete in länglich viereckige Scheiben, stellt sie aufrecht im Kranz in die Form und füllt diese dann mit Aspic. Nachdem die Form ausgestürzt ist, füllt man den Cylinder mit kleinen Trüffeln und garnirt den Fuss mit herzförmig geschnittenen Zungenscheiben, welche mit Aspic glacirt werden.

Aspic de homards. **Hummer in Fleischsulz.**

Eine Cylinderform decorirt man mit Gurken, Eiweiss und Trüffeln. Alsdann füllt man sie schichtweise mit den, in dicke Scheiben geschnittenen Hummerschwänzen und -Scheeren. Nachdem der Aspic gestürzt ist, füllt man die Mitte mit Gemüsesalat aus und garnirt den Fuss mit Muscheln, welche mit Hummersalat gefüllt sind. Nebenbei giebt man Mayonnaise.

— de homard à l'ancienne. **— in Sulz auf alte Art.**

Das Hummerfleisch wird in Scheiben geschnitten und in eine Cylinderform mit Aspic eingesetzt. Nachdem die Form gestürzt ist, füllt man den Cylinder mit Gemüsesalat, garnirt den Fuss mit Eierhälften, welche ebenfalls mit Gemüsen gefüllt sind, und giebt rothgefärbte Mayonnaise dazu.

— de jambon à la moderne. **Schinken in Fleischsulz auf moderne Art.**

Man bereitet eine Schinkenpastete wie nachstehend angegeben und schneidet sie in viereckige, ziegelartige Stücke. Eine Cylinderform wird mit Trüffeln und Zunge decorirt und darüber eine Schicht Hühnerpüree, welches mit Aspic verdünnt ist, gegossen. Nachdem es fest ist, füllt man die Form mit den Schinkenschnitten und giesst sie voll Aspic.

— de jambon à la royale. **— in Fleischsulz auf königliche Art.**

Man bereitet eine Farce aus vier Theilen rohen Schinken, einem Theil Rinderfilet und fünf Theilen Schinkenfett. Nachdem sie mit Pfeffer und Salz gewürzt ist, vermischt man die Farce mit ganzen Trüffeln, füllt damit einen Blechkasten und macht die Masse gar. Man lässt die Pastete erkalten und schneidet sie in längliche Vierecke, welche man abwechselnd mit Hahnenkämmen und Trüffelscheiben in eine glatte Cylinderform mit Aspic einsetzt.

— de levreaut à la parisienne. **Hasen in Fleischsulz auf pariser Art.**

Die Filets werden gar gemacht, in schräge Scheiben geschnitten und mit Chaud-froid-Sosse überzogen. Von dem gebratenen Keulenfleisch, etwas Chaud-froid-Sosse und Aspic bereitet man ein Püree. Man setzt eine Cylinderform mit einem Kranz Filets aus und giesst darüber Aspic, bis sie bedeckt sind; darauf füllt man eine gleich dicke Schicht Püree und zum Schluss den Rest der Filets wieder in Aspic. Man garnirt den Fuss mit herzförmig geschnittenen Zungenscheiben.

— à la Médicis. **Fleischsulz nach Médicis.**

Man bereitet ein Chaud-froid von Krammetsvögeln und setzt die Vögel dann in eine Kuppelform mit Aspic ein. Die Mitte füllt man mit Gänseleberpüree und giesst die Form dann voll. Nachdem das Aspic ausgestürzt ist, garnirt man den Fuss mit kleinen ganzen Trüffeln.

Aspic à la Montgelas. **Fleischsulz nach Montgelas.**

Man schneidet Champignons, Hühnerfleisch, Zunge und Trüffeln in kleine Stifte, vermischt das Ragout mit brauner Chaud-froid-Sosse und streicht es fingerdick auf ein Blech. Alsdann sticht man runde Platten davon aus und setzt diese mit Aspic in eine Cylinderform. Den Fuss garnirt man, nachdem das Entree ausgestürzt ist, mit kleinen Trüffeln in Kästchen. Obenauf legt man einen Kranz von weiss überzogenen Hühnerfilets.

— **de pain de foie-gras.** **Gänseleberbrod in Fleischsulz.**

Ein Gänseleberbrod schneidet man in Scheiben und sticht diese mit einem runden Ausstecher von 3 cm Durchmesser aus. Grosse Trüffeln schneidet man in dicke Scheiben und sticht sie mit demselben Ausstecher aus. In einer Cylinderform setzt man nun abwechselnd einen Kranz Trüffelscheiben und Gänseleberscheiben ein, bis die Form voll ist. Man garnirt den Fuss mit Aspiccroutons.

— **de perdreaux.** **Rebhühner in Fleischsulz.**

Man bereitet geschmackvollen Fleischaspic mit Madeira und überzieht damit eine Charlottenform. Die Rebhühnerbrüste werden getheilt, mit brauner Chaud-froid-Sosse überzogen und schichtweise in die Form gepackt. Die Mitte füllt man mit einem Püree, welches man von dem Keulenfleisch, etwas Gänselebern und Chaud-froid-Sosse bereitet hat, und giesst die Form dann mit Aspic voll.

— **de pintades à la royale.** **Perlhühner in Sulz auf königliche Art.**

Die Hühner werden gebraten und das Fleisch ausgelöst. Man sticht es rund aus, ebenso eine gleiche Anzahl Zungen- und Trüffelscheiben. Eine glatte Cylinderform wird mit Hahnenkämmen und Trüffeln decorirt und dann mit den ausgestochenen Scheiben abwechselnd vollgepackt und mit Aspic ausgegossen. Den Fuss garnirt man mit Croutons.

— **de ris de veau.** **Kalbsmilch in Fleischsulz.**

Die Kalbsmilch wird in gutem Fond gekocht und, wenn sie erkaltet ist, in Scheiben geschnitten. Die Scheiben zieht man durch weisse Chaud-froid-Sosse, decorirt sie mit Trüffeln und setzt sie in eine Cylinderform mit Aspic ein.

— **de sterlets à la russe.** **Sterlet in Sulz auf russische Art.**

Der Sterlet wird in Stücke geschnitten und in Weissweinfond gekocht. Man lässt ihn darin erkalten und bereitet von dem Fond dann einen klaren Aspic. Der Fisch wird aus den Gräten gelöst und in gleich grosse Stücke geschnitten. Man decorirt dann eine Charlottenform mit Eiweiss, Gurken, Trüffeln und Krebsschwänzen und füllt die Form mit dem Fisch und dem übrigen Gelee. Man garnirt den Fuss mit halben Eiern, welche mit verschiedenen Gemüsen gefüllt sind, und giebt Mayonnaise nebenbei.

Aspic de volaille à l'écarlate. Hühnerfleisch und Zunge in Fleischsulz.
Die Charlottenform wird umschichtig mit rund ausgestochenen Zungenscheiben und Hühnerfleisch ausgelegt. Die Mitte füllt man mit Püree, von den Hühnerabschnitten und Gänselebern bereitet, und giesst die Form dann voll.

— de volaille à la Reine. Geflügel-Sulz auf Königin Art.
Man stösst Hühnerfleisch fein, vermischt das Püree mit weisser Chaud-froid-Sosse und etwas zerlassenem Aspic und streicht es durch. Hiermit und mit klarem Gelee füllt man schichtweise eine Cylinderform und garnirt den Fuss, nachdem das Entree ausgestürzt ist, mit Hühnerfilets, welche mit Chaud-froid-Sosse überzogen und mit Trüffeln decorirt sind.

— de volaille aux truffes. Hühnerfleisch mit Trüffeln in Fleischsulz.
Eine Charlottenform wird mit Hühnerfleisch und Trüffelscheiben kranzförmig ausgelegt, die Mitte mit Trüffelpüree gefüllt und die Form mit Aspic ausgegossen.

Balotines d'agneau à la gelée. Gefüllte Lammschulter in Fleischsulz.
Eine Lammschulter wird wie die Geflügel-Galantinen gefüllt und gekocht. Nachdem sie ziemlich erkaltet ist, presst man sie und glacirt sie mit Tafelbouillon. Man garnirt das Fleisch, nachdem es geschnitten und angerichtet ist, mit Aspic.

Blanquette de volaille. Weisses Zwischengericht von Geflügel.
Das Brustfleisch von gedämpftem Geflügel wird abgelöst, in dünne Scheiben geschnitten und mit Oel, Essig, Pfeffer und Salz marinirt. Den Boden einer Cylinderform decorirt man mit Trüffeln und chemisirt die Form dann mit Aspic, welcher mit gehackter Zunge vermischt ist. Der Geflügelfond wird mit weisser Sosse kurz eingekocht, die Sosse dann mit Aspic-Mayonnaise vermischt und das Hühnerfleisch darin geschwenkt und in die Form gefüllt, welche dann vollständig mit Aspic ausgegossen wird.

Boules de volaille aux truffes. Geflügel-Bälle mit Trüffeln.
Hühnerfleisch, Zunge und Trüffeln werden in Würfel geschnitten und mit weisser Chaud-froid-Sosse angemacht. Nachdem die Masse kalt ist, formt man sie zu Kugeln, welche mit weisser Sosse überzogen und auf einer etagenartigen Unterlage angerichtet werden. In jede Kugel steckt man eine Trüffel, in Form eines grossen Nagels geschnitten, und füllt die Zwischenräume mit gehacktem Aspic aus.

Brochet froid à la gelée. Kalter Hecht in Sulz.
Der Hecht wird mit Weisswein und Wurzelwerk gekocht. Nachdem er in der Brühe erkaltet ist, entfernt man in der Mitte die Haut, schneidet das Fleisch an der Stelle in Scheiben und glacirt den Fisch mit Aspic.

Man garnirt mit Petersilie, harten Eiern und Hummer in kleinen Becherformen, steckt einige Spiesse ein und giebt Mayonnaise nebenbei.

Buisson de bécassines. **Pyramide von Sumpfschnepfen.**

Die Bekassinen werden ausgelöst, gefüllt und gar gemacht. Man überzieht sie mit Chaud-froid-Sosse und richtet sie pyramidenförmig an. Die Köpfe werden ebenfalls überzogen und zur Garnitur verwandt.

— d'écrevisses. **Krebs-Pyramide.**

Die Krebse werden gekocht und an einem mit Petersilie garnirten dreietagigen Gestell, den Schwanz nach oben, angehängt. Man glacirt sie dann und garnirt den Fuss mit Muschelschalen, welche mit Krebssalat gefüllt sind. Nebenbei giebt man Remouladen-Sosse.

— de homard. **Hummer-Pyramide.**

Kleine Hummern werden gekocht und das Schwanzfleisch ausgebrochen. Man befestigt sie dann, den Schweif nach oben, an einem pyramidenartigen Gestell, glacirt sie und garnirt den Fuss mit den, in dicke Scheiben geschnittenen Schwänzen. Nebenbei giebt man Mayonnaise.

— de langoustes et de crevettes. **Pyramide von Langousten und Krabben.**

Die Langousten werden gekocht, der Schweif ausgebrochen und so gepresst, dass er gerade wird. Man schneidet ihn dann in Scheiben, glacirt diese und stellt sie aufrecht gegen einen Klotz. Die Zwischenräume werden mit Butter ausgefüllt, in welche man Krabben steckt. Nebenbei giebt man Mayonnaise.

— de mauviettes. **— von Lerchen.**

Die Lerchen werden ausgelöst, gefüllt und mit Chaud-froid-Sosse überzogen und in Papierkästchen gelegt. Man glacirt sie, richtet sie auf einer pyramidenförmigen Unterlage an, garnirt unten herum mit kleinen Trüffeln und mit Aspiccroutons.

— de petites truites. **— von kleinen Forellen.**

Von kleinen Forellen schneidet man den Kopf und die dünnen Theile des Schwanzes ab und kocht sie in Weisswein. Nachdem sie kalt sind, werden sie glacirt und pyramidenförmig angerichtet. Man garnirt mit Aspic und giebt Tartar-Sosse nebenbei.

— de truffes en caisses. **Trüffel-Pyramide.**

Die Trüffeln werden in Madeira gekocht und, nachdem sie in ihrem Fond erkaltet sind, mit Tafelbouillon glacirt. Man legt jede Trüffel in ein Papierkästchen und richtet sie pyramidenförmig gegen einen Klotz an, indem man die Kästchen mit Tafelbouillon anklebt.

Cailles à la princesse. **Wachteln auf Prinzessin Art.**

Die Wachteln werden ausgelöst und mit Hühnerfarce, welche mit einem Theil Hühner- und Trüffelpüree vermischt ist, gefüllt. Nachdem sie gar

sind, lässt man sie erkalten. Weisse Chaud-froid-Sosse giesst man in ein flaches Geschirr und sticht runde Platten aus, nachdem die Sosse erkaltet ist. Diese Platten legt man auf die Wachteln, befestigt sie mit Aspic, legt obenauf eine kleinere Trüffelscheibe und stellt die Wachteln aufrecht um einen Brodklotz. Die Zwischenräume füllt man mit gehacktem Aspic aus.

Caisses de bécassines aux truffes. **Sumpfschnepfen in Kästchen mit Trüffeln.**

Die Schnepfen werden ausgelöst, gefüllt und gar gemacht. Man überzieht sie mit brauner Chaud-froid-Sosse, decorirt sie mit Trüffeln und legt sie in ovale Papierkästchen. Sie werden auf einer etagenförmigen Unterlage angerichtet und der Fuss mit ganzen Trüffeln garnirt.

Célestines d'écrevisses. **Cölestinen von Krebsen.**

Krebsschwänze werden in kleine Würfel geschnitten, mit ebensoviel kleingeschnittenen Champignons vermischt und mit Chaud-froid-Sosse angemacht. Hiermit bestreicht man fingerdick ovale Seezungen-Filets, lässt die Masse erstarren und überzieht die Cölestinen mit Aspic-Mayonnaise. Sie werden dann mit Gurken, Sardellen u. s. w. decorirt, glacirt und im Kreis auf einem Aspic-Rand angerichtet. In die Mitte füllt man einen Gemüsesalat.

— de volaille aux truffes. **— von Geflügel mit Trüffeln.**

Hühnerbrust und Trüffeln schneidet man in kleine Würfel. Von dem übrigen Hühnerfleisch bereitet man mit Chaud-froid-Sosse ein Püree, welches man mit dem würflig geschnittenen Fleisch vermischt und fingerdick auf viereckige Zungenscheiben streicht. Nachdem die Masse kalt ist, überzieht man sie mit weisser Chaud-froid-Sosse, decorirt sie mit Trüffeln, richtet sie im Kranz auf einem Hühnerbrodrand an und füllt die Mitte mit Champignons oder mit gehacktem Aspic.

Cervelles de veau au beurre de Montpellier. **Kalbshirn mit Kräuterbutter.**

Das Hirn wird wie gewöhnlich gekocht. Auf die Mitte der Schüssel richtet man die Kräuterbutter erhaben an und legt die durchgeschnittenen Hirne dagegen. Man glacirt sie und decorirt mit Aspiccroutons.

— de veau à la gelée. **— in Fleischsulz.**

Das Hirn wird blanchirt und mit Wurzelwerk in gutem Fond langsam gekocht. Nachdem es beinahe erkaltet ist, nimmt man es heraus, theilt die Hirne in zwei Theile und setzt sie in eine Charlottenform mit Aspic ein. Man garnirt dann den Fuss mit Eiern und Gurken und giebt Remouladen-Sosse nebenbei.

Chaud-froid de bécasses. **Ueberzogene Schnepfen.**

Die Schnepfen werden gebraten und dann getheilt. Man überzieht sie

mit brauner Chaud-froid-Sosse, welcher man etwas Schnepfenpüree, aus den Eingeweiden bereitet, beimischt. Von den Keulen, etwas Gänseleber, dem Rest der Sosse und den übrigen Eingeweiden wird ebenfalls ein Püree bereitet. Man richtet die Schnepfen im Kranz auf einem Aspicrand an, füllt die Mitte mit dem Püree und legt Trüffeln obenauf.

Chaud-froid de bécasses. **Ueberzogene Schnepfen.**

Die Schnepfen werden in fünf Theile geschnitten und mit brauner Chaud-froid-Sosse, welcher man etwas Püree, aus den Eingeweiden bereitet, beimischt, überzogen. Das übrige Püree wird auf ovale Brodkrusten gestrichen und ebenfalls überzogen. Man richtet auf einem Aspic-Rand an, stellt die Köpfe obenauf und legt ringsherum die Brödchen.

— de cailles. **— Wachteln.**

Die Wachteln werden ausgelöst und farcirt. Man überzieht sie mit brauner oder weisser Sosse und richtet sie aufrecht stehend gegen einen Klotz an und füllt die Zwischenräume mit gehacktem Aspic.

— de dinde à l'écarlate. **— Putenschnitten mit Zunge.**

Die Brust einer gebratenen Pute wird in lange Scheiben geschnitten und mit weisser Sosse überzogen. Ausserdem schneidet man eine gleiche Zahl Zungenscheiben von gleicher Form und Grösse und glacirt sie mit Aspic. Die Mitte eines Aspic-Randes füllt man pyramidenartig mit festem Gemüsesalat und richtet die Puten- und Zungenschnitten aufrecht stehend darum an.

— de dinde aux truffes. **— Pute mit Trüffeln.**

Die Pute wird gar gemacht und die Brust in lange dünne Scheiben geschnitten, welche man gleich gross und lang zustutzt. Man bestreicht die Schnitten auf einer Seite mit Gänseleberbrod und überzieht sie mit weisser Chaud-froid-Sosse, welche mit Trüffelschalen verkocht ist. Man richtet die Filets aufrecht stehend gegen einen pyramidenförmigen Klotz an und garnirt ringsherum mit kleinen ausgehöhlten und mit Mayonnaise gefüllten Trüffeln.

— de faisan. **— Fasanen.**

Die Fasanen werden saftig gebraten und in passende Stücke zerlegt. Man überzieht sie dann mit brauner Sosse, welche mit den Knochen verkocht wurde, und richtet sie auf einem decorirten Aspic-Rand an.

— de faisan aux truffes. **— Fasanen mit Trüffeln.**

Die Fasanen werden gebraten, die Filets in vier Scheiben geschnitten und die Haut entfernt. Aus den Keulen löst man den Schenkelknochen aus und überzieht dann das Fleisch mit brauner Chaud-froid-Sosse, welche mit dem Fasanenfond verkocht ist. Man richtet auf einem Aspicrand an und garnirt die Zwischenräume mit Trüffeln.

Chaud-froid de filets de chevreuil. **Ueberzogene Rehfilets.**

Die Rehfilets werden herzförmig zugestutzt und mit brauner Sosse überzogen. Man richtet sie aufrecht stehend gegen eine Pyramide von Wildbrod an und garnirt mit kleinen Trüffeln. Nebenbei giebt man Cumberland-Sosse.

— de filets de faisans. **— Fasanenfilets.**

Die Filets werden ausgelöst, gar gemacht und gepresst. Man schneidet jedes Filet flach in zwei Theile, stutzt sie gleichmässig zu und überzieht sie mit brauner Sosse. Man richtet sie im Kranz gegen einen Klotz, abwechselnd mit gleich grossen, glacirten Zungenscheiben, aufrecht stehend, an und garnirt ringsherum mit Champignons.

— de filets de gelinottes. **— Haselhühnerfilets.**

Die Filets werden ausgelöst, in Butter gar gemacht und mit weisser Sosse, welche mit dem Fond verkocht ist, überzogen und mit fein gehackten Trüffeln bestreut. Man richtet sie im Kranz an, legt immer eine zackig ausgeschnittene Zungenscheibe zwischen die einzelnen Filets und füllt die Mitte mit Champignons.

— de filets de gelinottes en belle-vue. **— Haselhühnerfilets.**

Die Filets werden ausgelöst, gar gemacht und mit weisser Sosse überzogen. Man decorirt sie mit Trüffeln und legt sie auf eine dünne Lage Aspic. Nachdem sie dann mit Aspic übergossen sind, schneidet man sie aus, richtet sie im Kranz an und füllt die Mitte mit Champignons.

— de filets de lièvre. **— Hasenschnitten.**

Die Filets werden steif gemacht, in lange Scheiben geschnitten und mit Quereinschnitten versehen, in welche man, nachdem sie mit brauner Chaud-froid-Sosse überzogen sind, Trüffelscheiben steckt, dass sie zur Hälfte vorstehen. Man glacirt die Filets, richtet sie aufrecht stehend gegen einen Brodklotz an und garnirt mit kleinen Trüffeln.

— de filets de perdreaux aux truffes. **— Rebhühnerfilets mit Trüffeln.**

Die Filets werden ausgelöst, gar gemacht und mit brauner Sosse, welche mit Trüffel- und Rebhühnerfond verkocht ist, überzogen. Man richtet die Filets im Kranz an und füllt die Mitte mit Trüffeln.

— de filets de soles. **— Seezungen-Schnitten.**

Die Filets ausgelöst, in Weisswein steif gemacht, in herzförmige Stücke geschnitten und mit weisser Chaud-froid-Sosse, die mit dem Fischfond verkocht ist, überzogen. Im Kranz auf einem Aspic-Rand angerichtet und in die Mitte ein Salat von Trüffeln und Spargel gefüllt.

Chaud-froid de foie-gras aux truffes. **Ueberzogene Gänseleber mit Trüffeln.**

Man schneidet eine Leber in Scheiben, stutzt sie gleichmässig zu und überzieht sie mit brauner Chaud-froid-Sosse. Die Schnitten werden im Kranz auf einem Aspic-Rand angerichtet und die Mitte mit Trüffeln gefüllt.

— de grives. **— Krammetsvögel.**

Die Vögel werden ausgelöst und mit Wildfarce, welche mit der Gratinfarce von den Eingeweiden vermischt ist, gefüllt. Man wickelt die Vögel dann in Papier oder kleine Tücher ein und macht sie gar. Nachdem sie erkaltet sind, werden sie mit brauner Chaud-froid-Sosse, welche mit den Knochen verkocht wurde, überzogen und pyramidenartig angerichtet.

— de grives en caisses. **— Krammetsvögel in Kästchen.**

Die Vögel werden ausgelöst und farcirt. Man überzieht sie mit brauner Sosse, legt sie in Papierkästchen und richtet sie etagenförmig an. Die Köpfe werden auf jeden Vogel gelegt.

— de grives à la savoisienne. **— Krammetsvögel auf savoyer Art.**

Die Vögel werden gebraten und die Brust ausgelöst. Von den Eingeweiden und den Keulen bereitet man ein Püree. Man überzieht die Brüste mit brauner Sosse, welche mit dem Püree vermischt ist, und richtet sie im Kranz auf einem Aspic-Rand, welcher mit runden, glacirten Gänseleberscheiben ausgelegt ist, an. Die Mitte füllt man mit einem Trüffelsalat.

— de homards. **— Hummer.**

Grosse Hummerschweife werden ausgebrochen, der Länge nach in Scheiben geschnitten und gleich gross zugestutzt. Man überzieht die Stücke dann mit Chaud-froid-Sosse, die mit Hummermark roth gefärbt ist, und richtet auf einem Rand an. Die Mitte füllt man mit einem Salat von den übrigen Hummerstücken und Austern. Mayonnaise giebt man nebenbei.

— de langoustes. **— Langousten-Stücke.**

Den Schweif schneidet man in dicke Scheiben und überzieht diese mit Aspic-Mayonnaise. Nachdem decorirt man jedes Stück mit einer Trüffelscheibe, richtet sie im Kranz auf einem Aspicrand an und füllt in die Mitte einen Salat von Gemüsen und den Abschnitten der Langousten. Remouladen-Sosse giebt man nebenbei.

— de perdreaux. **— Rebhühner.**

Die Rebhühner werden gebraten. Man theilt sie dann in drei Theile, entfernt die Haut und überzieht die Stücke mit brauner Chaud-froid-Sosse, welche mit den Rebhühnerknochen verkocht wurde. Man richtet sie auf einem Aspicrand an.

Chaud-froid de perdreaux à la moderne. **Ueberzogene Rebhühner auf moderne Art.**

Die Rebhühner werden gebraten, in fünf Theile zerlegt, der obere Schenkelknochen wird ausgelöst. Man überzieht die Stücke mit brauner Chaud-froid-Sosse, die mit dem Fond verkocht wurde, und richtet auf einem Rand an.

— de perdreaux aux truffes. **— Rebhühner mit Trüffeln.**

Die Rebhühner werden in fünf Theile getheilt und mit brauner Sosse überzogen. Man richtet sie auf einem Aspic-Rand an und garnirt mit Trüffeln.

— de pluviers. **— Regenpfeiffer.**

Die Regenpfeiffer werden gebraten und die Brust in drei Theile geschnitten. Man überzieht die Stücke mit brauner Sosse und richtet sie auf einem Aspic-Rand an.

— de poulets. **— Hühner.**

Die Hühner werden gebraten, getheilt und mit weisser Chaud-froid-Sosse überzogen. Man richtet sie auf einem Rand an und garnirt mit Trüffeln und Champignons.

— de poulets aux champignons. **— Hühner mit Champignons.**

Die Hühner werden gar gemacht, in fünf Theile geschnitten und mit weisser Chaud-froid-Sosse überzogen. Eine Randform wird mit Hahnenkämmen und Trüffeln decorirt und mit Aspic gefüllt. Man richtet die Hühnerstücke pyramidenförmig an und garnirt den Rand mit Champignons, welche ebenfalls mit Sosse überzogen sind.

— de poulets à la Janin. **— Hühner nach Janin.**

Hühnerfilets werden steif gemacht und mit Aspic-Mayonnaise überzogen. Von grünen Spargelspitzen und Trüffelstiften bereitet man einen Salat, welcher in die Mitte eines Aspic-Randes gefüllt wird. Die Hühnerfilets werden im Kranz herum gelegt.

— de poulets à la ravigote. **— Hühner mit Kräutersosse.**

Die Hühner werden saftig gebraten, in fünf Theile geschnitten und die Haut abgezogen. Hierauf überzieht man die Stücke mit Aspic-Mayonnaise, welche mit Kräutern grün gefärbt ist, und glacirt sie mit Aspic. Sie werden pyramidenartig auf einem Aspic-Rand angerichtet und die Zwischenräume mit Hahnenkämmen und Champignons garnirt.

— de poulets à la tartare. **— Hühner auf Tartaren Art.**

Die Hühnerfilets werden gar gemacht und mit Mayonnaise nach Tartaren Art überzogen. Man richtet die Filets im Kranz auf einem Aspic-Rand an und füllt in die Mitte einen Gemüsesalat.

Chaud-froid de soles à la Cardinal. **Ueberzogene Seezungen auf Cardinals Art.**

Die Seezungen werden ausgelöst, gar gemacht und herzförmig zugestutzt. Man überzieht sie mit weisser Chaud-froid-Sosse, welche mit Fischfond und Weisswein verkocht ist, und decorirt jedes Filet mit Trüffeln und Krebsschwänzen. Man richtet die Filets im Kranz auf einem Rand an, füllt die Mitte mit Salat von Krebsschwänzen und giebt Remoulade nebenbei.

— de volaille à la Duchesse. **Ueberzogenes Geflügel auf Herzogin Art.**

Kalte Hühnerfilets, Trüffeln, Gänseleber und Hahnennieren werden in gleichmässige Würfel geschnitten. Man kocht dann etwas weisse Sosse mit hellem Fleischaspic kurz ein, vermischt das Ragout mit der Sosse und lässt es kalt werden. Man formt davon kleine Kugeln in der Grösse wie Wallnüsse, überzieht sie mit weisser Chaud-froid-Sosse und richtet sie auf einem etagenförmigen Aufsatz an. Vorher steckt man in jede Kugel eine kleine runde Trüffel. Die Schüssel wird dann mit gehackten und mit Aspic-Croutons garnirt.

Cochon de lait en galantine. **Gefülltes Spanferkel.**

Das Spanferkel wird ausgelöst und auf dieselbe Weise gefüllt und gekocht wie der gefüllte Wildschweinskopf und ebenso decorirt. Man kann die Leber mit in die Farce nehmen.

Côte de boeuf à la gelée. **Rinderrippe in Fleischsulz.**

Die dickgeschnittene Rippe wird mit Speck- und Schinkenstreifen durchzogen. Hierauf dämpft man sie mit Madeira, Cognac, gutem Fond und Wurzelwerk. Nachdem das Fleisch ziemlich in dem Fond erkaltet ist, wird es gepresst, glacirt und angerichtet. Man garnirt es mit Gemüsen und dem geklärten Fond.

Côtelettes d'agneau à l'écarlate. **Lamm-Coteletten mit Zunge.**

Die Coteletten werden in Butter gar gemacht und, nachdem sie leicht gepresst sind, mit Aspic glacirt. Man richtet sie im Kranz an und füllt die Mitte mit Gemüsesalat. Mayonnaise giebt man nebenbei.

— de bécasses. **Schnepfen-Coteletten.**

Werden wie die Krammetsvögel-Coteletten bereitet.

— de bécasses à la royale. **— auf königliche Art.**

Von gebratenen Schnepfen, den Eingeweiden, etwas Gänseleber, Trüffeln und Tafelbouillon bereitet man ein Püree, welches man, nachdem es durchgestrichen ist, noch mit dem vierten Theil frischer Butter vermischt. Man streicht das Püree in Coteletten-Formen und lässt es erkalten. Man stürzt die Formen aus, überzieht die Coteletten mit brauner Chaud-froid-Sosse, welche mit den Schnepfenknochen verkocht ist, und richtet sie im

Kranz an. Die Mitte füllt man mit Trüffeln aus und steckt auf jedes Cotelett eine kleine Manschette.

Côtelettes chevreuil à la Dorsay. Reh-Coteletten nach Dorsay.

Die Reh-Coteletten werden marinirt und gebraten. Nachdem man sie leicht gepresst hat, werden sie mit brauner Chaud-froid-Sosse überzogen, welche mit gehackten Trüffeln vermischt ist. Man richtet sie im Kranz auf einem Rand von Wildbrod an und füllt die Mitte mit Trüffeln.

— de foie-gras en chaud-froid. Ueberzogene Gänseleber-Coteletten.

Werden wie die Gänseleber-Coteletten bereitet und ebenso angerichtet, nur nicht mit Zunge und Trüffeln bestreut.

— de foie-gras à la française. Gänseleber-Coteletten auf französische Art.

Gänseleberpastete wird gerieben, mit Tafelbouillon und Butter vermischt und durchgestrichen. Man fügt der Masse noch gehackte Trüffeln hinzu und füllt sie in Cotelettenformen. Man überzieht die Coteletten mit brauner Sosse, decorirt sie mit Trüffeln und richtet sie im Kranz an. Die Mitte füllt man mit Trüffeln.

— de foie-gras à la Lucullus. — nach Lucullus.

Eine Gänseleberpastete schneidet man in dicke Scheiben, stutzt sie cotelettenförmig zu und überzieht sie auf beiden Seiten mit Chaud-froid-Sosse. Die Hälfte der Coteletten wird mit gehackten Trüffeln, die andere Hälfte mit gehackter Zunge bestreut. Man stellt sie im Kreis aufrecht, abwechselnd roth und schwarz, gegen einen Klotz und garnirt mit gehacktem Aspic.

— de gelinottes à la Czarine. Haselhühner-Coteletten auf Czarinnen Art.

Haselhühnerpüree wird mit weisser Chaud-froid-Sosse und Butter gemischt und in Cotelettenformen gefüllt. Man überzieht sie mit weisser Sosse und bestreut sie mit gehackten Trüffeln. Sie werden im Kranz angerichtet und die Mitte mit schäumig gerührtem Gänseleberpüree gefüllt.

— de gelinottes aux truffes. — mit Trüffeln.

Man bereitet eine Farce von Haselhühnern, füllt sie in Cotelettenformen und macht sie gar. Man überzieht sie dann mit weisser Chaud-froid-Sosse, welche mit den Knochen und Trüffelfond verkocht wird, und richtet die Coteletten im Kranz an. In die Mitte füllt man ganze Trüffeln.

— de gibier en aspic. Gratin-Coteletten in Sulz.

Hühnerlebern und würflig geschnittenes Wildfleisch werden mit Zwiebeln, Thymian, Lorbeerblatt, Pfeffer und Salz in Butter geschwitzt. Man lässt

das Fleisch dann stossen und durchstreichen, füllt die Farce in Coteletten-formen und lässt sie auf dem Eise fest werden. Die Coteletten werden dann ausgestürzt und mit Aspic wiederholt überzogen, man legt dann auf jedes eine Trüffelscheibe, glacirt nochmals mit Aspic und richtet die Coteletten auf einem Aspicrand an. In die Mitte füllt man einen Gemüsesalat oder Trüffeln.

Côtelettes de gibier au suprême. Wild-Coteletten auf herrliche Art.
Man vermischt Wildpüree mit Chaud-froid-Sosse und Butter, fügt klein geschnittene Gänseleber hinzu und streicht die Masse in Cotelettenformen. Nachdem die Masse erstarrt ist, stürzt man sie aus, überzieht die Coteletten mit brauner Chaud-froid-Sosse und decorirt sie mit Trüffelscheiben. Man richtet sie im Kranz an und füllt die Mitte mit kleinen Trüffeln.

— de grives à la Médicis. Krammetsvogel-Coteletten nach Médicis.
Krammetsvogelpüree wird mit Chaud-froid-Sosse und Butter vermischt und in Cotelettenformen geformt. Man überzieht sie mit Chaud-froid-Sosse, richtet sie im Kranz an und füllt die Mitte mit Trüffeln.

— de grives à la russe. — auf russische Art.
Man bereitet ein Brod aus Krammetsvogelpüree, Chaud-froid-Sosse und Butter und streicht es halbfingerdick auf ein Blech. Das Brustfleisch und Trüffeln schneidet man in Würfel, vermischt es mit Chaud-froid-Sosse und streicht es über das Brod. Nachdem alles kalt ist, schneidet man Coteletten aus, überzieht sie mit brauner Sosse, richtet sie im Kranz an und füllt die Mitte mit Gemüsesalat.

— de homards à la gelée. Hummer-Coteletten in Sulz.
Der Schweif wird der Länge nach in dicke Scheiben geschnitten und jede Scheibe cotelettenförmig zugestutzt. Man überzieht sie mit roth gefärbter Aspic-Mayonnaise und setzt sie auf einem Blech in Aspic ein. Sie werden dann ausgeschnitten, im Kranz angerichtet und in die Mitte ein Gemüsesalat gefüllt.

— de mouton à la gelée. Hammel-Coteletten in Fleischsulz.
Die Coteletten werden mit Schinken und Speck gespickt und gedämpft. Nachdem sie in dem Fond erkaltet sind, werden sie leicht gepresst und glacirt. Man richtet sie im Kranz, die Nuss nach oben, an und füllt in die Mitte einen Salat von gemischten Gemüsen.

— de mouton aux pointes d'asperges. — mit Spargel-Spitzen.
Die Coteletten werden doppelt so stark geschnitten als gewöhnlich, mit Speck durchzogen und gedämpft. Nachdem sie alle gleichmässig zugestutzt sind, werden sie mit brauner Sosse überzogen und im Kranz

auf einem Rand von italienischem Salat angerichtet. Die Mitte füllt man mit Salat von grünem Spargel.

Côtelettes de perdreaux. Rebhühner-Coteletten.
Werden wie die Krammetsvogel-Coteletten bereitet.

— de perdreaux à la russe. — auf russische Art.
Man bereitet Rebhühner-Galantinen, schneidet sie in fingerdicke Scheiben, stutzt sie cotelettenförmig zu und überzieht sie mit Chaud-froid-Sosse. Man richtet sie im Kranz an und füllt die Mitte mit kleinen Trüffeln.

— à la Poniatowsky. Coteletten nach Poniatowsky.
Das Brustfleisch mehrerer Schnepfen, etwas Gänseleber und Trüffeln schneidet man in feine Streifen, vermischt das Ragout mit Chaud-froid-Sosse und füllt es in Cotelettenformen. Man überzieht die Coteletten mit brauner Sosse, richtet sie im Kranz an und garnirt mit gehacktem Aspic.

— de poulets à la macédoine. Hühner-Coteletten mit Gemüsen.
Die Filets werden ausgelöst, gar gemacht und leicht gepresst. Sie werden dann gleichmässig zugestutzt, in die Spitze ein Knochen gesteckt und mit Ravigotte-Sosse überzogen. Man richtet sie auf einem Rand von Hühnerbrod, mit Esdragonblättern vermischt, an und füllt die Mitte mit Gemüsesalat. Auf die Knochen werden kleine Manschetten gesteckt.

— de saumon à l'Imperatrice. Lachs-Coteletten auf Kaiserin Art.
Der Fisch wird aus Haut und Gräten gelöst und in cotelettenförmige Scheiben geschnitten, welche in Weisswein gar gemacht werden. Man überzieht sie mit Aspic-Mayonnaise und sticht in jede Cotelette eine Krebsscheere als Manschette. Man richtet im Kranz an und füllt in die Mitte einen Salat von Trüffelscheiben und Krabbenschwänzen.

— de soles à la phénicienne. Seezungen-Coteletten auf phönizische Art.
Die Filets werden ausgelöst, übergeklappt und gar gemacht. Man presst sie leicht, stutzt sie cotelettenförmig zu und überzieht sie mit Aspic-Mayonnaise. Man sticht eine Krebsscheere in die Spitze der Coteletten und richtet sie im Kranz an. In die Mitte füllt man Blumenkohl-Salat.

— de veau en belle-vue. Kalbs-Coteletten in Fleischsulz.
Die Coteletten werden dick geschnitten, mit Trüffelstiften und Zunge gespickt und dann gedämpft. Man beschneidet sie, glacirt sie und decorirt den Rücken mit Trüffeln. Sie werden aufrecht, den Knochen nach der Mitte, gegen einen Klotz gestellt und die Zwischenräume mit gehacktem Gelee gefüllt. Nebenbei giebt man Tartar-Sosse.

— de veau à la Bellevue. — nach Bellevue.
Die Coteletten werden sternförmig mit Trüffeln und Zunge gespickt. Man dämpft sie und setzt sie dann in Gelee ein. Nachdem der Aspic fest ist,

schneidet man die Coteletten gleichmässig aus, richtet sie, die Nuss nach oben, an und garnirt mit Aspiccroutons.

Côtelettes de veau à la gelée. Kalbs-Coteletten in Fleischsulz.

Die Coteletten werden mit Zunge und Trüffeln gespickt und gedämpft. Nachdem sie ziemlich in dem Fond erkaltet sind, werden sie gepresst und dann glacirt. Man richtet sie, die Nuss nach oben, im Kranz an, garnirt sie mit Champignons und gehacktem Gelee, den man aus dem entfetteten Fond bereitet hat.

— de veau à la parisienne. — auf pariser Art.

Die Rippenknochen werden kurz gehauen und die Coteletten wie gewöhnlich geschnitten und gedämpft. Nachdem sie leicht gepresst sind, decorirt man die Hälfte mit Trüffeln und die andere Hälfte mit Zunge. Man legt sie dann auf eine dünne Schicht Aspic, übergiesst sie vollständig mit Aspic und schneidet sie dann gleichmässig aus. Die Coteletten werden, die Nuss nach oben, im Kranz angerichtet und die Mitte mit Gemüsesalat gefüllt. Mayonnaise giebt man nebenbei.

— de veau en surprise. — mit Ueberraschung.

Die Coteletten werden gedämpft und gepresst. Hierauf höhlt man sie zum Theil aus und füllt die Höhlung mit Trüffeln. Man überzieht sie dann mit brauner Chaud-froid-Sosse, decorirt sie mit Zunge und Trüffeln und richtet sie im Kranz an. Die Mitte füllt man mit Trüffelscheiben und giebt Tartar-Sosse nebenbei.

— de volaille. Hühner-Coteletten.

Hühnerpüree wird mit weisser Sosse und Butter gemischt und in Cotelettenformen gefüllt. Man überzieht mit weisser Sosse, richtet im Kranz an und füllt die Mitte mit Champignons.

— de volaille, fourrées. Gefüllte Hühner-Coteletten.

Von feiner Hühnerfarce formt man Coteletten, welche mit Trüffelpüree gefüllt und gar gemacht werden. Man überzieht sie dann mit Chaud-froid-Sosse, richtet sie im Kranz an und füllt in die Mitte Trüffeln, Hahnenkämme und Champignons.

Crème de faisan St. Hubert. Schaumspeise von Fasanen nach St. Hubertus.

Man bratet einige Fasanen, löst die Brust ab und schneidet davon ovale Stücke, die mit Chaud-froid-Sosse überzogen und mit Trüffeln decorirt werden. Ferner überzieht man gleich grosse, ovale Gänseleberscheiben mit weisser Chaud-froid-Sosse und decorirt sie ebenfalls mit Trüffeln. Die Abfälle der Fasanen und der Gänseleber werden mit Glace gestossen, mit frischer Butter und etwas geschlagener Sahne vermischt und durchgestrichen. Man füllt die Masse in eine mit Aspic überzogene und mit

Trüffeln ausgelegte Form. Wenn die Farce fest ist, stürzt man sie aus und legt abwechselnd ein Filet und eine Gänseleberscheibe ringsherum.

Croustades de foie-gras à la gelée. **Kleine Gänseleberkrusten.**

Die Krustaden werden blind in Becherformen gebacken, mit Gratinfarce von Lebern ausgestrichen und ein rund ausgestochenes Stück Gänseleberpastete hineingesetzt. Obenauf legt man eine Trüffelscheibe und glacirt mit Aspic.

Darne de saumon au beurre de Montpellier. **Lachs-Mittelstück mit Kräuterbutter.**

Ein handbreites Mittelstück wird gekocht und, nachdem es erkaltet ist, gleichmässig mit Kräuterbutter bestrichen. Man decorirt mit Eiweiss, Capern, Trüffeln und Sardellen und garnirt den Fuss mit Gemüsen und Aspic.

Darnes de saumon à la royale. **Lachs-Mittelstücke auf königliche Art.**

Zwei handbreite Mittelstücke werden gekocht und auf einer ovalen Unterlage, die nach den Seiten zu abfällt, mit dem Rücken aneinander, angerichtet. Man überzieht sie mit Kräuterbutter und decorirt mit Sardellenbutter. Die Zwischenräume in der Mitte garnirt man mit Krabben und zwei kleinen Hummern, welche, den Schweif nach oben, befestigt werden. Ringsherum legt man Eierhälften mit einer Trüffelscheibe decorirt und giebt Mayonnaise nebenbei.

Darne de truite à la Moscovite. **Forellen-Mittelstück auf Moskauer Art.**

Das Mittelstück wird gekocht und man lässt es in dem Fond erkalten. Nachdem der Fisch gut abgelaufen ist, glacirt man ihn mit Fisch-Aspic und richtet ihn an. Ringsherum legt man Gemüse-Salat und Gurkensalat und giebt Mayonnaise, mit geschlagener Sahne vermischt, nebenbei.

Dinde froide à la parisienne. **Kalte Pute auf pariser Art.**

Die Pute wird weiss gedämpft. Nachdem sie erkaltet ist, schneidet man die Filets in Scheiben und legt sie wieder an. Man glacirt die Pute, garnirt ringsherum mit Artischockenböden, mit Gemüsen gefüllt, und mit grossen Champignons, welche durch Chaud-froid-Sosse gezogen werden. Nebenbei giebt man Kräuter-Sosse.

Escalopes de levreauts en bordure. **Hasenschnitten im Rand.**

Die Hasenfilets werden gebraten, in Scheiben geschnitten und durch braune Chaud-froid-Sosse gezogen, welche mit den Knochen und Abfällen und Trüffelschalen verkocht wurde. Man richtet die Scheiben dann in einem Aspicrand pyramidenförmig an und garnirt obenauf mit Trüffelscheiben.

Filets d'anguille à l'italienne. Aalfilets auf italienische Art.
Der Aal wird in fingerlange Stücke geschnitten und mit Wurzelwerk in Weisswein gekocht. Man löst dann das Fleisch von den Gräten ab, stutzt die besten Stücke oval zu und setzt mit den anderen eine Randform aus. Alsdann schneidet man ovale Brodscheiben, von gleicher Grösse wie die Aalfilets, röstet sie, bestreicht sie mit Kräuterbutter und legt auf jede Schnitte ein Aalfilet, welches mit Aspic glacirt wird. Man richtet die Brödchen dann im Kranz auf dem Rand an und füllt die Mitte mit Gemüsesalat.

Filet de boeuf à la bohémienne. Rinderfilet auf böhmische Art.
Das Filet wird in gekochte Marinade gelegt und dann gebraten. Nachdem es geschnitten, überzieht man es mit brauner Chaud-froid-Sosse und garnirt mit gefüllten Artischockenböden und Aspiccroutons.

— de boeuf à la Choisy. — nach Choisy.
Das Filet wird mit Schinkenstreifen und Trüffeln inwendig gespickt und gedämpft. Man richtet es an, glacirt es und garnirt mit ganzen Trüffeln und Gemüsen. Remouladen-Sosse giebt man nebenbei.

— de boeuf à la gelée. Kaltes Rinderfilet.
Das Filet wird inwendig mit Trüffeln und Schinkenstreifen und obenauf mit Speck gespickt. Es wird dann gebraten. Nachdem es geschnitten, glacirt und angerichtet ist, garnirt man mit gefüllten Artischockenböden und giebt Remouladen- und kalte Meerrettig-Sosse nebenbei.

— de boeuf à la gelée. — Rinderfilet in Fleischsulz.
Das Filet wird mit Schinken, Trüffeln und Speck gespickt. Man rollt es dann schneckenförmig, das dicke Ende in der Mitte zusammen und dämpft es mit Wurzelwerk und gutem Fond in einer runden Casserolle, damit es die Form behält. Es wird, wenn das Fleisch erkaltet ist, leicht gepresst, glacirt und angerichtet. Man garnirt mit Gemüsen und Aspiccroutons.

— de boeuf à la parisienne. Rinderfilet auf pariser Art.
Das Filet wird gespickt und gebraten. Man schneidet es in Scheiben und setzt es in eine ovale Form von gleicher Grösse mit Aspic ein. Nachdem es ausgestürzt ist, garnirt man es mit verschiedenen Gemüsen und ganzen Trüffeln und giebt Kräuter-Sosse nebenbei.

— de boeuf à la printanière. — auf Frühlings Art.
Das Filet wird gespickt und gebraten. Man garnirt mit kleinen Bouquets von Gemüsen, Trüffeln und Champignons und giebt Kräuter-Sosse nebenbei.

— de boeuf truffé à la russe. — auf russische Art.
Das Filet wird einmarinirt und mit den Gemüsen und etwas Madeira ge-

dämpft, doch so, dass es englisch bleibt. Nachdem es erkaltet ist, schneidet man das Filet in Scheiben. Man kocht den Fond mit Aspic los, entfettet ihn, giesst eine dünne Lage auf ein Blech und legt, wenn es erstarrt ist, die Scheiben obenauf. Einen Theil des Fonds vermischt man mit gehackten Trüffeln und bedeckt die Filetscheiben damit. Man schneidet sie dann aus, setzt das Filet wieder zusammen und garnirt mit Aspic.

Filets de canetons à l'écarlate. Entenfilets mit Zunge.
Die Filets werden auf dem Knochen gebraten, abgelöst, enthäutet und mit brauner Sosse überzogen, nachdem man sie alle gleich gross geschnitten hat. Auf die breite Seite legt man eine runde Scheibe Zunge und glacirt mit Aspic. Man richtet die Filets im Kranz um einen Klotz an und garnirt mit Aspic.

— de coq de bois aux truffes. Birkhahnfilets mit Trüffeln.
Die Filets werden gespickt und auf dem Knochen gebraten. Man schneidet sie dann in lange Scheiben und überzieht diese mit brauner Sosse. Man richtet die Filets auf einem Rand von Wildbrod, welches mit den Keulen und Abschnitten bereitet wird, an und garnirt die Mitte mit Trüffeln.

— de dinde en belle-vue. Putenfilets.
Die Filets werden ausgelöst, in Scheiben geschnitten, oval zugestutzt und gar gemacht. Man überzieht sie mit weisser Chaud-froid-Sosse, decorirt sie mit Trüffeln und glacirt mit Aspic. Die Filets werden gegen einen Brodklotz aufrecht stehend angerichtet und mit kleinen Trüffeln garnirt.

— de dinde à la parisienne. — auf pariser Art.
Werden wie Hühnerfilets, aber ohne Esdragon bereitet.

— de faisans à la gastronome. Fasanenfilets auf Feinschmecker Art.
Die Filets werden ausgelöst, getheilt, steif gemacht und gleichmässig zugestutzt. Man überzieht sie mit brauner Sosse und legt auf jedes einen Zungenring und eine Trüffelscheibe. Hierauf werden die Filets auf einem Blech in Aspic eingesetzt. Von den Keulen bereitet man eine Gratinfarce, höhlt grosse Trüffeln aus und vermischt die Farce mit den Trüffelabfällen. Hiermit werden die Trüffeln gefüllt. Man richtet die Filets, nachdem sie ausgeschnitten sind, im Kranz um eine kleine Schale an und füllt die Schale dann mit den gefüllten Trüffeln.

— de faisans à la parisienne. — auf pariser Art.
Die Filets werden gar gemacht, in runde Stücke von Dreimark-Grösse geschnitten und mit Chaud-froid-Sosse überzogen. Ebenso überzieht man gleich grosse Gänseleberscheiben mit weisser Chaud-froid-Sosse.

Man setzt beides reihenweise in eine Cylinderform mit Aspic ein und garnirt, nachdem es gestürzt ist, mit ganzen Trüffeln.

Filets de faisans aux truffes. Fasanenfilets mit Trüffeln.
Die Filets werden ausgelöst, steif gemacht und gepresst, damit sie gerade bleiben. Nachdem sie gleichmässig zugestutzt sind, überzieht man sie mit Chaud-froid-Sosse, decorirt sie mit Trüffeln und glacirt sie. Sie werden im Kranz angerichtet und die Mitte mit ganzen Trüffeln gefüllt. Ringsherum legt man Aspiccroutons.

— de gelinottes à la russe. Haselhühnerfilets auf russische Art.
Die Filets werden ausgelöst und steif gemacht. Von den Keulen und Abschnitten bereitet man eine Gratinfarce. Die Farce stösst man dann mit dem vierten Theil des Gewichts Caviar und vermischt sie mit Chaud-froid-Sosse. Hiermit überzieht man die Filets, decorirt mit Ringen von Eiweiss und grünen Pfeffergurken und glacirt mit Aspic. Man richtet die Filets dann im Kranz an und füllt die Mitte mit gehacktem Aspic.

— de lièvre à la parisienne. Hasenfilets auf pariser Art.
Werden wie die nachfolgenden bereitet.

— de lièvre aux truffes. — mit Trüffeln.
Die Filets werden ausgelöst, in lange, gleich grosse Scheiben geschnitten, breit geklopft und gar gemacht. Man überzieht sie mit brauner Sosse, decorirt mit Trüffeln und richtet sie im Kranz an. In die Mitte füllt man kleine Trüffeln.

— de mouton à la gelée. Hammelfilets in Fleischsulz.
Die Filets werden gespickt und gedämpft. Nachdem sie ziemlich kalt geworden sind, nimmt man sie aus ihrem Fond heraus und presst sie leicht. Sie werden dann glacirt und mit dem während der Zeit geklärten Fond in eine Form eingesetzt.

— de perdreaux à la parisienne. Rebhühnerfilets auf pariser Art.
Werden wie Fasanenfilets bereitet.

— de pigeons à la florentine. Taubenfilets auf florentiner Art.
Die Tauben werden gebraten, man schneidet die Filets aus und stutzt sie gleichmässig zu. Von den Keulen bereitet man ein Püree, welches mit brauner Sosse vermischt wird. Mit der Sosse überzieht man die Filets, glacirt sie und richtet sie im Kranz an. Die Mitte füllt man mit Trüffeln und legt ringsherum Aspiccroutons.

— de pigeons à la princesse Marguérite. — nach Prinzessin Margarethe.
Die Tauben werden gebraten und ausgelöst. Man überzieht sie mit brauner Sosse, legt auf jedes Filet eine rund ausgestochene Scheibe Hühnerfleisch und glacirt mit Aspic. Das Keulenfleisch, ebensoviel

Gänseleber und Hühnerfleisch schneidet man in Würfel, vermischt das Ragout mit Sosse und formt daraus Kugeln von der Grösse einer Nuss. Die Kugeln werden ebenfalls mit brauner Sosse überzogen. Man richtet die Filets im Kranz an und garnirt die Mitte mit den Kugeln.

Filets de poulets à l'américaine. Hühnerfilets auf amerikanische Art.
Die Filets werden ausgelöst, steif gemacht und gepresst. Man überzieht sie mit Aspic-Mayonnaise und decorirt mit Gurken- und Carottenringen. Das Keulenfleisch schneidet man in Würfel, fügt ebensoviel Sellerie hinzu, vermischt es mit Mayonnaise und füllt mit dem Salat eine mit Gemüsen decorirte Pyramidenform. Man stürzt die Form dann aus, legt die Filets im Kranz herum und garnirt mit Aspic.

— de poulets en belle-vue. — in schöner Ansicht.
Die Filets werden ausgelöst, steif gemacht und mit einer Trüffelscheibe decorirt. Man legt sie dann auf eine dünne Schicht Aspic, welche man auf einem Blech hat erstarren lassen, und übergiesst sie mit einer gleich hohen Lage Aspic. Nachdem das Gelee fest ist, schneidet man die Filets sauber aus und richtet sie auf einer Unterlage im Kranz an. Die Mitte füllt man mit gehacktem Aspic und garnirt ringsherum mit Trüffeln in Papierkästchen.

— de poulets à la macédoine. — mit Gemüsesalat.
Die Filets werden ausgelöst und in geklärter Butter gar gemacht. Man lässt sie erkalten, überzieht sie mit Mayonnaise, richtet sie im Kranz, abwechselnd mit Zungenscheiben von gleicher Grösse, auf einer Gemüsebordüre an und füllt die Mitte mit Gemüsesalat.

— de saumon à l'aurore. Lachsschnitten mit Krabben.
Die Lachsfilets werden herzförmig zugestutzt, gar gemacht und zur Hälfte mit roth gefärbter, zur andern Hälfte mit weisser Aspic-Mayonnaise überzogen. Man richtet sie umschichtig um den Fuss einer Pyramidenform an, welche mit Krabbenschwänzen ausgelegt und mit Gemüse-Salat gefüllt ist.

— de saumon à la gelée. Lachsfilets in Fleischsulz.
Die Filets werden gleich gross geschnitten und gar gemacht. Man überzieht sie mit Aspic-Mayonnaise und richtet sie im Kranz an. In die Mitte füllt man einen Gemüse-Salat und giebt Remouladen-Sosse nebenbei.

— de saumon à la parisienne. — auf pariser Art.
Werden wie Seezungenfilets oder Forellenfilets bereitet.

— de saumon à la ravigote. — mit Kräuter-Sosse.
Die Lachsscheiben werden herzförmig zugestutzt, gar gemacht, marinirt und dann mit Aspic-Mayonnaise, welche mit Kräutern grün gefärbt ist,

überzogen. Eine kleine Kuppelform legt man mit Blumenkohl aus und füllt die Mitte mit einem Salat von Blumenkohl und Sardellen. Man stürzt die Form aus, legt die Lachsfilets herum und garnirt mit Aspic.

Filets de soles au beurre de Montpellier. **Seezungenfilets mit Kräuterbutter.**

Die Filets werden gar gemacht und gleich lang geschnitten. Man bestreicht dann einen Bogen Papier mit einer $^1/_2$ cm starken Schicht Kräuterbutter und legt die Filets darauf. Wenn die Butter fest ist, schneidet man die Filets aus, richtet sie, die Butter nach aussen, aufrecht gegen eine Pyramide von Gemüse-Salat an und garnirt mit Aspic.

— de soles à la Joinville. **— nach Joinville.**

Die Filets werden gar gemacht, herzförmig zugestutzt und mit Aspic-Mayonnaise überzogen. Man steckt eine Krebsscheere in die Spitze der Filets, glacirt sie mit Aspic und richtet sie im Kranz an. In die Mitte füllt man einen Salat von Muscheln, Austern, Trüffeln und Krebsschwänzen.

— de soles à la parisienne. **— auf pariser Art.**

Die Filets werden gar gemacht und aufrecht in eine Pyramidenform eingesetzt. Die Mitte füllt man mit einem Gemüse-Salat. Die Form wird dann ausgestürzt, am Fuss mit gehacktem Aspic garnirt und Remouladen-Sosse dazugegeben.

— de soles à la parisienne. **— auf pariser Art.**

Man schneidet die Filets auf der Gräte quer durch und kocht dann die Seezungen in Weisswein. Nachdem löst man das Fleisch ab und marinirt es mit Essig, Pfeffer und Salz. Eine Cylinderform wird mit geschlagenem Gelee chemisirt. Man legt dann einen Kranz Filets hinein, deckt diese mit Aspic-Mayonnaise, welche durch Kräuter grün gefärbt ist, zu, legt einen zweiten Kranz Filets hinein und giebt jetzt weisse Aspic-Mayonnaise darüber. Hiermit fährt man fort, bis die Form voll ist. Man stürzt die Filets aus und garnirt den Fuss mit Croutons.

— de soles à la ravigote. **— mit Kräutern.**

Die Zungen werden gar gemacht, die Filets abgelöst und gepresst. Man überzieht sie, nachdem sie gleichmässig zugestutzt sind, mit Aspic-Mayonnaise, welche mit Kräutern grün gefärbt wird. Einen Gemüse-Salat formt man in einer Pyramidenform, stürzt ihn aus, stellt die Filets aufrecht dagegen und glacirt sie mit Aspic. Obenauf legt man ein Bouquet Krebsschwänze, garnirt den Fuss mit Croutons und giebt Remouladen-Sosse daneben.

— de truite à la parisienne. **Forellenfilets auf pariser Art.**

Man macht die Filets gar, schneidet sie in länglich viereckige Stücke und überzieht sie mit Aspic-Mayonnaise. Sie werden in eine mit Krebs-

schwänzen und Trüffeln decorirte Cylinderform mit Aspic eingesetzt und der Fuss mit Austern, in kleinen Coquillen, garnirt.

Filets de volaille à la Bellevue. Hühnerfilets nach Bellevue.

Die Filets werden ausgelöst, in geklärter Butter gar gemacht und herzförmig zugestutzt. Man legt sie dann auf eine Schicht Aspic, übergiesst sie mit solchem und schneidet sie, nachdem sie erkaltet sind, mit dem Messer gleichmässig aus und richtet sie im Kranz an. In die Mitte füllt man Gemüsesalat und giebt Remouladen-Sosse nebenbei.

— de volaille à l'écossaise. Geflügelfilets auf schottische Art.

Die Hühner werden gedämpft. Man löst die Filets aus, stutzt sie gleichmässig zu und bereitet von den Abschnitten ein Püree. Das Püree vermischt man mit Senf, schärft es mit Pfeffer und verlängert es mit dem Hühnerfond, den man kurz eingekocht hat. Mit dieser Sosse überzieht man die Filets, bestreut sie mit gehackter Zunge und Pfeffergurken und setzt sie auf einem Blech in Aspic ein. Von dem Keulenfleisch und verschiedenen Gemüsen bereitet man einen Salat, welchen man in die Mitte eines Aspic-Randes füllt und die ausgeschnittenen Filets ringsherum legt.

— de volaille à la parisienne. — auf pariser Art.

Die Filets werden gar gemacht, in runde Scheiben geschnitten, mit weisser Sosse überzogen und mit Trüffeln und Esdragonblättern decorirt. Man setzt sie in eine Cylinderform mit Aspic ein und garnirt, nachdem das Gericht gestürzt ist, den Fuss mit Artischockenböden, welche mit Gemüsen gefüllt sind.

— de volaille à la ravigote. — mit Kräutern.

Die Filets werden ausgelöst, gar gemacht und gepresst. Man überzieht sie mit Aspic-Mayonnaise, welche mit Kräutern vermischt ist, und richtet sie im Kranz an. In die Mitte füllt man einen Salat von gemischten Gemüsen und giebt Remouladen-Sosse nebenbei.

— de volaille à la Savarin. — nach Savarin.

Die Filets werden ausgelöst, in Butter steif gemacht, gepresst und gleich gross zugestutzt. Man überzieht sie mit weisser Sosse, welche mit gehackten Kräutern vermischt ist, glacirt die Filets und richtet sie im Kranz an. Die Mitte füllt man mit einem Salat von Trüffeln. Nebenbei giebt man Tartar-Sosse.

Foie-gras en chaud-froid. Ueberzogene Gänseleber.

Wird wie Chaud-froid von Gänseleber bereitet.

— à l'italienne. Gänseleber auf italienische Art.

Gänseleber-Pastete schneidet man in dicke, lange, zwei Finger breite Scheiben und setzt diese auf einem Blech in Aspic ein. Von italienischer

Mortadella schneidet man gleich grosse Scheiben und setzt auch diese in Aspic ein. Man schneidet die Stücke dann sauber aus und richtet sie umschichtig im Kranz an. Die Mitte füllt man mit gehacktem Aspic und legt obenauf kleine Trüffeln.

Foie-gras en rocher. **Felsen von Gänseleber.**

Eine Pastete wird mit dem Löffel ausgestochen und in einem Aspic-Rand pyramidenförmig angerichtet.

— à la russe. **Gänseleber auf russische Art.**

Die Pastete wird, wie bei der Gänseleber auf italienische Art angegeben, in Aspic eingesetzt und auf einer ovalen Unterlage angerichtet. Ringsherum legt man kleine Schiffchen von Blätterteig mit Kräuterbutter bespritzt und mit Caviar gefüllt.

— aux truffes. **— mit Trüffeln.**

Die Gänselebern werden gesalzen, in Speckscheiben gewickelt und in gutem Fond gar gemacht. Man überzieht sie unzerschnitten mit weisser Chaud-froid-Sosse, decorirt sie mit Trüffeln und richtet sie aufrecht stehend, die Spitze nach oben, an. Die Zwischenräume garnirt man mit kleinen Trüffeln und den Fuss mit Aspic.

Fondants de gibier à la Carignan. **Wildbrod nach Carignan.**

Wird wie die nachstehenden Fondants bereitet, nur von Wild, und nimmt dann auch den Namen des betreffenden Wildes an.

— de volaille à la Carignan. **Geflügelbrod nach Carignan.**

Man vermischt Hühnerpüree mit weisser Chaud-froid-Sosse und füllt die Masse in Löffelformen. Die Mitte der Klösse füllt man mit Trüffelpüree und überzieht die Klösse, nachdem sie kalt sind, mit Chaud-froid-Sosse. Man richtet sie im Kranz an und füllt die Mitte mit ausgestochener Gänseleber-Pastete.

Galantine d'anguille à la gelée. **Gefüllter Aal.**

Der Aal wird ausgelöst und mit Hecht- oder Karpfenfarce, welche mit Trüffeln-, Zungen-, Speckwürfeln und Pistazien vermischt ist, gefüllt. Nachdem der Fisch zugenäht ist, wird er in eine Serviette gewickelt und in guter Marinade gekocht. Vor dem Anrichten wird die Galantine glacirt und dann mit Aspic garnirt. Man kann die Galantine auch schneckenförmig, den Kopf in der Mitte hochstehend, kochen oder daraus, in gleich lange Stücke geschnitten, eine Bastion machen. In den Fällen werden die Zwischenräume mit Kräuter- oder Krebsbutter ausgefüllt.

— d'anguille à la tartare. **— Aal auf Tartaren Art.**

Die Aal-Galantine wird in Scheiben geschnitten und diese dann mit Tafelbouillon glacirt. Man richtet sie auf einem Rand im Kranz an und füllt die Mitte mit Gemüse-Salat. Tartaran-Sosse giebt man nebenbei.

Galantines de bécassines. **Gefüllte Sumpfschnepfen.**

Die Schnepfen werden ausgelöst und mit Wildfarce, welcher ein Theil der Eingeweide beigemischt ist, gefüllt. Man macht sie gar, glacirt sie mit Tafelbouillon und decorirt sie mit Trüffeln. Sie werden aufrecht stehend um einen Klotz angerichtet und mit Aspic garnirt.

— de cailles à la Périgord. **— Wachteln auf perigorder Art.**

Die Wachteln werden ausgelöst und mit Wildfarce, welcher Trüffeln beigemischt sind, gefüllt. Man macht sie gar, überzieht sie mit weisser Sosse, decorirt mit Trüffeln und richtet sie aufrecht stehend an. Ringsherum legt man ganze Trüffeln.

Galantine de cochon de lait. **Gefülltes Spanferkel.**

Von einem Spanferkel schneidet man Hals und Keulen ab, löst es dann aus und marinirt das Fleisch etwas ein. Von den Keulen, Schweinefleisch und Speck bereitet man eine Farce, vermischt sie mit Zunge und Trüffeln, in Würfel geschnitten, und füllt damit das Spanferkel. Es wird dann in eine Serviette gebunden und wie gewöhnlich gekocht. Man glacirt es mit Tafelbouillon, schneidet es der Länge nach durch und dann in Scheiben.

— de dinde. **Gefüllter Puthahn.**

Wird ebenso bereitet wie die Galantine von Poularden.

— de faisan. **— Fasan.**

Der Fasan wird ausgelöst mit Wildfarce, welcher man einen Theil Gänseleberfarce hinzusetzt, gefüllt und dann wie die andern Galantinen behandelt.

— de faisan à la royale. **— Fasan auf königliche Art.**

Der Fasan wird ausgelöst und mit Wildfarce gefüllt. Die Farce wird mit Trüffeln, Gänseleber und Speck, in grosse Würfel geschnitten, vermischt. Nachdem die Galantine gekocht und erkaltet ist, schneidet man sie in Scheiben, glacirt sie und richtet sie auf einer ovalen Unterlage an. Man garnirt sie mit ganzen Trüffeln und dem Federschmuck.

Galantines de grives en caisses. **Gefüllte Krammetsvögel in Kästchen.**

Die Vögel werden ausgelöst, mit Wildfarce gefüllt und oval geformt. Nachdem sie erkaltet sind, überzieht man sie mit brauner Sosse, legt sie in ovale Papierkästchen und richtet sie pyramidenförmig an.

Galantine de lapereau à la gelée. **Gefülltes Kaninchen.**

Man löst die Filets aus und bereitet von dem übrigen Fleisch und Speck eine Farce, welche man mit Zungenwürfeln, Trüffeln und Pistazien vermischt. Man hüllt dann alles in eine Hühnerhaut, wickelt die Galantine in eine Serviette und kocht sie wie gewöhnlich.

Galantines de mauviettes. **Gefüllte Lerchen.**

Die Lerchen werden ausgelöst und mit einer Trüffel, welche mit Farce umgeben ist, gefüllt. Man macht sie dann gar, überzieht sie mit brauner Sosse und richtet sie in einer Pastetenkruste pyramidenförmig an. Die Zwischenräume füllt man mit gehacktem Aspic.

— de mauviettes à la royale. **— Lerchen auf königliche Art.**

Die Lerchen werden wie vorstehend gefüllt. Man setzt sie dann mit Aspic in eine mit Trüffeln decorirte Randform ein. Nachdem die Form ausgestürzt ist, füllt man die Mitte mit Gänseleber-Pastete, welche mit dem Löffel ausgestochen wird.

— d'ortolans à la florentine. **— Fettammern auf florenzer Art.**

Die Vögel werden ausgelöst mit einer ganzen Trüffel und etwas Farce gefüllt und gar gemacht. Nachdem die Galantinen glacirt sind, setzt man jede einzelne in kleine, mit Trüffeln decorirte Formen ein und richtet sie dann auf einem etagenförmigen Untersatz an.

— de perdreaux. **— Rebhühner.**

Die Hühner werden ausgelöst mit Hasenfarce gefüllt, zugenäht, in ein Tuch gewickelt und gekocht. Man schneidet sie in Scheiben und garnirt mit Aspic. Man kann die Galantine auch geschnitten und wieder zusammengesetzt in ovale, mit Trüffeln decorirte Formen einsetzen.

— de perdreaux en belle-vue. **— Rebhühner in schöner Ansicht.**

Eine Rebhühner-Galantine schneidet man in dicke Scheiben, glacirt sie auf einer Seite mit Tafelbouillon und legt in die Mitte eine grosse Trüffelscheibe. Hierauf legt man die Scheiben auf eine Schicht erstarrten Aspic, übergiesst sie mit Aspic, schneidet sie dann aus und richtet sie im Kranz an. Die Mitte füllt man mit gehacktem Aspic aus.

— de perdreaux à la royale. **— Rebhühner auf königliche Art.**

Die Rebhühner werden ausgelöst, gefüllt und gar gemacht. Man schneidet sie, erkaltet, in Scheiben, setzt sie wieder zusammen, überzieht sie mit Chaud-froid-Sosse und decorirt mit Trüffeln. Man richtet sie aufrecht stehend gegen einen ovalen Brodklotz an und garnirt mit Trüffeln und Aspic.

— de perdreaux aux truffes. **— Rebhühner mit Trüffeln.**

Die Galantinen werden in herzförmige Scheiben geschnitten. Man überzieht diese mit brauner Sosse und decorirt sie mit Trüffeln. Man richtet sie auf einer Unterlage von Wildbrod an, füllt die Mitte mit Trüffeln und garnirt den Fuss mit Aspiccroutons.

— de pintades. **— Perlhühner.**

Werden wie der gefüllte Fasan bereitet und ebenso angerichtet.

Galantines de pluviers. **Gefüllte Regenpfeiffer.**

Die Vögel werden ausgelöst, mit Wildfarce, welcher Trüffeln und Gänseleber beigemischt ist, gefüllt, eingewickelt und gekocht. Man schneidet die Galantinen in Scheiben, überzieht sie, nachdem sie wieder zusammengesetzt sind, mit brauner Sosse und richtet sie, aufrecht stehend, gegen einen dreitheiligen Klotz an. Die Zwischenräume füllt man mit Trüffeln aus.

Galantine de poularde. **Gefülltes Masthuhn.**

Das Huhn wird ausgelöst und gewürzt. Man füllt es mit Pastetenfarce von Kalbfleisch, welche mit Trüffel-, Zungen- und Speckwürfeln und Pistazien vermischt ist, und näht die Haut zusammen. Man wickelt die Galantine in ein Tuch und macht sie in gutem Fond gar. Nachdem wird sie ausgewickelt, nochmals fest eingewickelt und leicht gepresst. Man schneidet sie dann in Scheiben und decorirt mit Aspic.

— de poularde à la royale. **— Masthuhn auf königliche Art.**

Die Galantine wird wie gewöhnlich bereitet. Man schneidet sie der Länge nach durch und dann in starke Scheiben, welche man auf der Aussenseite mit Trüffeln decorirt. Man richtet die Scheiben im Kranz an und füllt die Mitte mit Trüffeln.

Galantines de poulets à l'anglaise. **Gefüllte Hühner auf englische Art.**

Die Hühner werden gefüllt und die Galantinen dann in Scheiben geschnitten. Man setzt sie wieder zusammen, überzieht sie mit brauner Sosse und richtet sie aufrecht stehend an. Die Zwischenräume garnirt man mit Gemüsen, doch so, dass jede Sorte für sich bleibt.

— de poulets en belle-vue. **— Hühnerschnitten in Fleischsulz.**

Man schneidet eine Galantine der Länge nach derartig durch, dass man sie dann in herzförmige Scheiben schneiden kann. Die Scheiben glacirt man mit Tafelbouillon, decorirt sie mit Trüffeln und setzt sie auf einem Blech in Aspic ein. Sie werden dann sauber ausgeschnitten und im Kranz angerichtet. Man füllt die Mitte mit Champignons, in weisser Sosse geschwenkt.

— de poulets à la Reine. **— Hühner auf Königin Art.**

Von drei jungen Hühnern bereitet man Galantinen wie gewöhnlich. Wenn sie kalt sind, schneidet man ein Stück aus der Mitte heraus und legt es wieder, nachdem man es in Scheiben geschnitten hat, an dieselbe Stelle. Man überzieht dann die Galantinen mit weisser Sosse und stellt sie aufrecht gegen einen dreitheiligen Klotz. Die Zwischenräume und den Fuss garnirt man mit ganzen Trüffeln.

— de poulets à la Robert. **— Hühner nach Robert.**

Man bereitet drei Galantinen von jungen Hühnern. Sie werden in Scheiben

geschnitten, glacirt und aufrecht gegen einen dreitheiligen Klotz angerichtet. Zwischen die Galantinen kommen Zungenscheiben, und der Fuss wird mit Trüffeln garnirt.

Galantines de poulets aux truffes. **Gefüllte Hühner mit Trüffeln.**

Man bereitet die Galantinen von jungen Hühnern und schneidet sie dann in Scheiben. Die Scheiben werden mit weisser Sosse überzogen und mit Trüffeln decorirt. Man richtet sie im Kranz an und füllt die Mitte mit Gemüse-Salat.

Homards à la ravigote. **Hummer mit Kräutern.**

Man nimmt den Schwanz und das Scheerenfleisch heraus, ohne den Hummer zu zerbrechen. Der Schwanz wird in Scheiben geschnitten, die mit Hummereiern, Esdragonblättern und Kerbel decorirt und mit Aspic glacirt werden. Die Scheiben werden oben auf dem Hummer angerichtet. Die Scheeren schneidet man in Würfel, vermischt sie mit Trüffeln und Gurken, macht das Fleisch mit Mayonnaise an und garnirt damit Artischockenböden, die man rechts und links von dem Hummer aufstellt. Kräuter-Sosse giebt man nebenbei.

— à la Washington. **— nach Washington.**

Man schneidet den Hummerschwanz in Stücke von 4 cm Länge und kocht die Hummern dann auf amerikanische Art. Nachdem sie in ihrem Fond erkaltet sind, kocht man den Fond mit weisser Sosse ein. Das Fleisch der Scheeren und Körper wird mit Trüffeln fein gehackt, mit der kurz eingekochten Sosse vermischt und hiermit die Schwanzstücke voll gefüllt und mit Aspic glacirt. Man richtet auf einer etagenförmigen Unterlage an und stellt die Körper in die Mitte.

Huîtres à la gelée. **Austern in Sulz.**

Man macht die Austern steif, zieht sie durch Aspic-Mayonnaise und legt sie auf eine dünne Schicht Aspic. Man begiesst sie dann mit Aspic, bis sie bedeckt sind, schneidet sie rund aus und legt sie in flache Teigkrustaden, welche mit Trüffelpüree, vermischt mit Chaud-froid-Sosse, gefüllt sind.

Hure de sanglier. **Gerollter Wildschweinskopf.**

Der Kopf wird in gutem Fond weich gekocht und dann alles Fleisch von den Knochen gelöst. Man würzt nochmals mit Gewürzsalz, fügt Zungen und Trüffelstreifen, sowie weichgekochten Speck hinzu und bindet alles, die Hautseite nach aussen, in eine Serviette. Man presst den Kopf, glacirt ihn, wenn er erkaltet ist, schneidet ihn in Scheiben und richtet diese im Kranz auf einem Aspicrand an. Cumberland- oder Orangen-Sosse giebt man nebenbei.

Hure de sanglier en galantine. Gefüllter Wildschweinskopf.

Man löst den Kopf aus, reibt das Fleisch inwendig mit Gewürzsalz und Salpeter ein und lässt es zwei Tage liegen. Dann füllt man den Kopf mit Pastetenfarce von Schweinefleisch, welche mit Speck-, Zungen- und Trüffelwürfeln und Pistazien vermischt ist, näht ihn zu und wickelt ihn in eine Serviette, so dass er möglichst seine Form behält. Man kocht die Galantine dann in gutem Fond und lässt sie erkalten. Der Kopf wird mit Blättern und Aspic garnirt und Cumberland-Sosse nebenbei gegeben.

Jambon chinois. Chinesische Schinken.

Man bereitet eine Farce von rohem Schinken und dem dritten Theil des Gewichtes fetten Specks. Hiermit füllt man die Haut mehrerer Hühnerkeulen, näht sie zusammen und dämpft die Schinken in gutem Fond. Sie werden dann gepresst, glacirt, im Kranz angerichtet und mit Aspic garnirt. Die schmale Seite überzieht man mit brauner Chaud-froid-Sosse, um die Schwarte zu imitiren.

— à la gelée. Schinken mit Fleischsulz.

Der Schinken wird gekocht und, wenn er kalt ist, geschnitten. Man garnirt mit gehacktem Aspic und Aspiccroutons.

— de lapereaux à la gelée. Kaninchen-Schinken mit Fleischsulz.

Man schneidet 12 Hühnerkeulen mit möglichst viel Haut ab und löst das Fleisch dann aus, so dass nur der Unterschenkelknochen zurück bleibt. Man füllt die Haut dann mit Kaninchenfarce, welcher man den vierten Theil rohen Schinken und den dritten Theil des Gewichts fetten Speck beigemischt hat. Man fügt dann noch Trüffeln und Zunge, in Würfel geschnitten, hinzu und näht die Haut so zu, dass die Keulen die Form kleiner Schinken erhalten. Diese werden dann gedämpft, gepresst und glacirt. Man richtet sie im Kreis an und garnirt mit Aspic.

— à la royale. Schinken auf königliche Art.

Von einem rohen Schinken schneidet man Haut und Fett ab und hackt und stösst das Fleisch mit dem vierten Theil seines Gewichts Rinderfilet. Hierauf nimmt man die Haut einer Pute, bedeckt sie mit Scheiben des Schinkenfettes und füllt sie dann mit der Farce, welcher man ganze Trüffeln beigemischt hat. Man näht die Haut dann zu, wickelt den Schinken in eine Serviette und kocht ihn in Weisswein und Burgunder mit Gewürzen und Wurzelwerk. Der Schinken wird, nachdem er abgekühlt ist, fester in die Serviette eingerollt und man lässt ihn dann in seinem Fond ganz erkalten. Hierauf schneidet man ihn in Scheiben und garnirt mit Aspic.

Langoustes à la parisienne. Langousten auf pariser Art.

Der Schwanz wird in Scheiben geschnitten. Die Scheiben überzieht man

mit Aspic-Mayonnaise, welche mit blanchirten und durchgestrichenen Kräutern grün gefärbt ist, und decorirt mit Trüffeln. Das übrige Fleisch schneidet man in Würfel, vermischt es mit Champignons und Mayonnaise und formt davon kleine Kugeln, welche man mit weisser Mayonnaise überzieht. In die Mitte der Schüssel richtet man einen Gemüse-Salat pyramidenförmig an, legt die Scheiben im Kranz herum und die Kugeln darüber und giebt Remoulade nebenbei.

Langoustes à la suédoise. Langousten auf schwedische Art.

Man schneidet den Schwanz in Scheiben, überzieht diese mit Mayonnaise, legt eine Trüffelscheibe in die Mitte und auf diese einige Eier. Die Scheiben werden dann mit Aspic glacirt. Alsdann bereitet man einen Salat von den Abgängen der Langousten, den Scheeren, Beinen, Krebsschwänzen und Austern. Der Salat wird mit Mayonnaise angemacht und in eine mit Aspic ausgegossene Form gefüllt. Man stürzt die Form aus und legt die Langoustenscheiben ringsherum. Nebenbei giebt man Remouladen-Sosse.

Lapereaux à la Saint Hubert. Kaninchen nach St. Hubertus.

Von dem Keulenfleisch und etwas Gänseleber bereitet man eine recht feine Farce und vermischt diese zuletzt mit etwas eingekochtem Madeira und Tafelbouillon. Die Filets macht man gar, schneidet sie in Würfel, ebenso Gänseleber und Trüffeln und mischt alles unter die Farce. Hiervon fertigt man kleine Coteletten in Formen, macht sie gar und überzieht sie mit brauner Chaud-froid-Sosse. Man richtet die Coteletten, die breite Seite nach oben, im Kranz an und füllt die Mitte mit Trüffeln.

Marbré de filets de lapereaux. Marmorirte Kaninchen-Filets.

Die Filets werden ausgelöst und marinirt. Man bereitet gleichzeitig eine Hühnerfarce mit fettem Speck und etwas Schinken. Hiermit füllt man eine Hühnerhaut, legt die Filets, sowie Zunge und Trüffelstreifen dazwischen, dass die Galantine recht bunt erscheint, und näht sie zu. Sie wird in einer Serviette gekocht, gepresst und mit Aspic garnirt.

— de volaille à la gelée. — Hühner.

Man bereitet eine Hühnerfarce mit halb soviel fettem Speck. Alsdann hackt man recht rothe Zunge so fein als möglich und vermischt sie mit etwas Farce. Ebenso verfährt man mit Trüffeln. Die drei Farcen vertheilt man dann auf einer Hühnerhaut derartig, dass die Galantine beim Schneiden schön marmorirt erscheint, näht sie zu und kocht sie in gutem Fond. Nachdem sie erkaltet ist, presst man sie, schneidet sie in Scheiben und garnirt mit Aspic.

Mayonnaise de filets de dinde. Mayonnaise von Putenfilets.

Das Brustfleisch einer gedämpften Pute schneidet man in lange gleiche

Scheiben und überzieht sie mit Aspic-Mayonnaise. Man richtet sie auf einem Rand aufrechtstehend an und füllt die Mitte mit Gemüsesalat.

Mayonnaise de filets de soles. Mayonnaise von Seezunge.

Die Filets werden ausgelöst, herzförmig zugestutzt und mit Aspic-Mayonnaise überzogen. Man decorirt sie mit Trüffeln, Gurken und Carottenringen, glacirt sie und richtet sie im Kranz auf einem Aspicrand an. Die Mitte füllt man mit Salat, dem die Abfälle beigemischt sind, und giebt Mayonnaise nebenbei.

— de filets de truite. — von Forellenfilets.

Das Fleisch der Forelle wird ausgelöst, in Scheiben geschnitten und in Weisswein gar gemacht. Man glacirt die Filets dann mit rosa gefärbtem Aspic, welchem man noch gehackte Petersilie und Kerbel beifügt. Man richtet die Forellen auf einem Rand an und füllt die Mitte durch Gemüsesalat aus. Nebenbei giebt man Mayonnaisen-Sosse.

— de langoustes à la gelée. — von Langousten.

Der Schweif wird in Scheiben geschnitten und die Stücke dann glacirt. Einen Aspic-Rand decorirt man mit Krebsschwänzen und Eiern, richtet die Langoustenscheiben darauf im Kranz an und füllt die Mitte mit einem Gemüsesalat. Nebenbei giebt man Remouladen-Sosse.

— de poulets à la gelée. Hühner-Mayonnaise.

Die Hühner werden gekocht, zerlegt und mit Essig, Oel, Pfeffer und Salz einmarinirt. Man schwenkt sie dann in Mayonnaise und richtet sie in der Mitte eines Aspic-Randes an.

— de poulets à la ravigote. — mit Kräutern.

Die Hühner werden gedämpft, zerlegt und durch Aspic-Mayonnaise gezogen, welche mit Kräutern grün gefärbt wurde. Man richtet die Stücke dann auf einem mit Gemüsen ausgelegten Rand an und füllt die Mitte mit Gemüsesalat.

— de poulets à la Reine. — auf Königin Art.

Junge Hühner werden gedämpft, ausgelöst und die Brüste mit Aspic-Mayonnaise überzogen. Man decorirt sie mit Trüffeln und Zunge und glacirt sie dann nochmals mit Aspic. Sie werden im Kranz auf einem Aspicrand angerichtet und die Mitte mit einem Spargelsalat gefüllt.

— de soles à l'Aurore. Mayonnaise von Seezungen.

Man hackt das Rothe mehrerer gekochter Carotten recht fein und vermischt es mit Aspic. Ebenso hackt man gekochte Eigelbe und vermischt sie gleichfalls mit Aspic. Mit dem letzteren Aspic giesst man den Boden einer glatten Form aus und chemisirt die Form ringsherum mit der Carottenmasse. In die Mitte füllt man Seezungenfilets mit Aspic-Mayonnaise, gehacktem Esdragon und Kerbel vermischt, und garnirt den Fuss,

nachdem die Mayonnaise ausgestürzt ist, mit Aspic-Croutons. Mayonnaise giebt man nebenbei.

Medaillons de canards à l'Andrassy. **Entenschnittchen nach Andrassy.**

Junge Enten werden englisch gebraten und, nachdem sie erkaltet sind, löst man die Brust aus. Man schneidet jede Brusthälfte in zwei oder drei Theile und sticht sie mit einem ovalen Ausstecher gleichmässig aus. Die Abschnitte, das Keulenfleisch, etwas Gänseleber und Trüffeln werden fein gestossen, mit Glace und frischer Butter vermischt und durchgestrichen. Nachdem die Farce glatt gerührt ist, zieht man etwas geschlagene Sahne unter und schmeckt mit Gewürzsalz ab. Alsdann schneidet man gekochten englischen Sellerie in kleine Würfel, macht sie mit Essig, Oel, Pfeffer, Salz, Mostrich und gehacktem Esdragon an, giebt etwas Aspic in den Salat und füllt ihn in kleine Tartelettenformen. Wenn der Salat fest ist, stürzt man ihn aus, legt auf jede Entenschnitte eine Form Salat und bestreicht das Ganze mit der Farce. Die Entenschnittchen werden dann mit Chaud-froid-Sosse überzogen, mit Trüffeln garnirt und glasirt. Man richtet sie auf einer Bordüre an und giebt Trüffeln in die Mitte.

Mousseline de bécasse. **Schaumbrod von Schnepfen.**

Das gebratene Schnepfenfleisch wird mit ebensoviel Gänseleber, halb soviel Trüffeln und einem Theil der Eingeweide gestossen und durchgestrichen. Man vermischt das Püree dann mit brauner Sosse, welche mit den Knochen verkocht wird, und füllt es in eine mit Trüffeln decorirte und mit Aspic ausgegossene Cylinderform. Man garnirt mit Schnepfenbrödchen, welche ebenfalls mit Chaud-froid-Sosse überzogen werden.

— de foie-gras. **Schaumklösse von Gänseleber.**

Gänseleberpastete wird zerrieben, mit Tafelbouillon und Butter gemischt und in Löffelformen gefüllt. Die Mitte garnirt man mit Trüffelpüree. Man stürzt die Klösse dann aus, überzieht sie mit brauner Chaud-froid-Sosse und richtet sie im Kranz, die breite Seite nach oben, an. Die Mitte füllt man mit Trüffeln.

— de homards. **Schaumbrod von Hummer.**

Das Hummerfleisch, mit Ausnahme der Scheeren, wird mit den Eiern und dem Innern der Körper gestossen, mit weisser Sosse vermischt und durchgestrichen. Man verlängert das Püree mit Aspic, zieht, wenn es anfängt steif zu werden, geschlagene Sahne unter und füllt die Masse in eine mit Aspic ausgegossene und mit Gurken und Trüffeln decorirte Cylinderform.

Mousseline de volaille. **Schaumbrod von Hühnern.**

Die Filets werden ausgelöst, gar gemacht und mit halb soviel Gänseleber gestossen. Man vermischt das Püree mit weisser Chaud-froid-Sosse, zieht, wenn es anfängt steif zu werden, geschlagene Sahne unter und füllt es in eine mit Trüffeln decorirte Cylinderform. Man garnirt mit runden Zungen- und Trüffelscheiben.

Nectarine de foie-gras. **Nectar von Gänseleber.**

Eine Cylinderform chemisirt man mit Aspic und decorirt mit Trüffeln. Hierauf chemisirt man nochmals mit guter weisser Chaud-froid-Sosse. Man füllt die Form alsdann mit Gänseleber und Trüffeln zu gleichen Theilen, in grosse Würfel geschnitten, und mit Chaud-froid-Sosse angemacht.

Noix de veau au beurre de Montpellier. **Kalbsnuss mit Kräuterbutter.**

Die Kalbsnuss wird ebenso zubereitet und gedämpft, wie die in Fleischsulz. Nachdem sie erkaltet und geschnitten ist, überzieht man sie gleichmässig mit Montpellierbutter und decorirt sie mit Eiern, Cornichons, Trüffeln, Zunge und Aspiccroutons.

— de veau à la Carême. **— nach Carême.**

Die Nuss wird mit Trüffelstiften und mit Schinkenstreifen durchzogen, gedämpft und geschnitten. Man richtet sie auf einem Reissockel an, macht dann eine fingerdicke Rolle von Krebsbutter, welche man schneckenförmig auf die Kalbsnuss legt, doch so, dass zwischen den einzelnen Spiralen ein kleiner Raum bleibt, den man mit gehacktem Gelee ausfüllt. Den Fuss garnirt man mit Artischockenböden, die mit Gemüsesalat gefüllt sind.

— de veau à la gelée. **— in Fleischsulz.**

Die Kalbsnuss wird mit Schinken und Speckstreifen durchzogen und mit Trüffeln gespickt. Man dämpft sie dann mit Wurzelwerk, Madeira, einigen Kalbsfüssen und gutem Fond. Nachdem sie in dem Fond ziemlich erkaltet ist, nimmt man sie heraus, klärt den entfetteten Fond und setzt die Nuss in eine ovale Form, welche mit Trüffeln und Zunge decorirt ist, ein und giesst den Fond darüber.

— de veau aux truffes. **— mit Trüffeln.**

Die Nuss wird innen und obenauf mit Trüffelstiften gespickt und wie oben gedämpft, indem man noch die Trüffelschalen hinzufügt. Nachdem das Fleisch in dem Fond ziemlich erkaltet ist, nimmt man es heraus, klärt den entfetteten Fond und setzt die Nuss in eine ovale Form ein. Man garnirt mit Trüffeln und Champignons, nachdem die Nuss ausgestürzt ist.

Pain de coq de bois. **Birkhühnerbrod.**

Die Birkhühner werden gebraten, ausgelöst und das Fleisch mit Tafelbouillon gestossen. Man vermischt das Püree mit ebensoviel Butter und füllt es in eine mit Trüffeln decorirte Cylinderform.

— **d'écrevisses à la gelée.** **Krebsbrod in Sulz.**

Die Schwänze und Scheeren werden ausgebrochen und mit weisser Chaud-froid-Sosse gestossen. Man verlängert das durchgestrichene Püree mit Aspic und füllt die Masse in eine mit Krebsschwänzen und Trüffeln decorirte Form. Ringsherum garnirt man mit Eierhälften, welche mit Gemüse-Salat gefüllt sind, und giebt Remouladen-Sosse nebenbei.

— **de foie-gras en bordure.** **Gänseleberbrod im Rand.**

Man stürzt einen Aspic-Rand aus und füllt die Mitte mit ausgestochener Gänseleberpastete. Auf die Spitze legt man eine Trüffel.

— **de foie-gras à la gelée.** **Gänseleberbrod.**

Ein Pfund Gänseleber wird mit $^1/_2$ Pfund Panade, $^1/_2$ Pfund Butter und fünf Eigelben gestossen und durchgestrichen. Man würzt die Farce und vermischt sie mit Trüffeln und Zunge, in Würfel geschnitten. Hierauf füllt man eine Cylinderform damit und macht das Brod gar. Nachdem es erkaltet und ausgestürzt ist, glacirt man es und garnirt mit Aspiccroutons.

— **de foies de lottes.** **Quappenleber-Brod.**

Die Lebern werden gar gemacht und mit brauner Chaud-froid-Sosse gestossen und durchgestrichen. Man verlängert das Püree mit Aspic und giesst die Masse in eine mit Trüffeln decorirte Form.

— **de gelinottes à la gelée.** **Haselhühnerbrod.**

Das Fleisch der gebratenen Haselhühner wird gestossen, mit weisser Chaud-froid-Sosse, Tafelbouillon und Butter vermischt und durchgestrichen. Man streicht die Masse fingerdick auf ein Blech, glacirt die Oberfläche erst mit Tafelbouillon und dann mit Aspic und schneidet das Brod in längliche Vierecke. Diese richtet man im Kranz an und füllt die Mitte mit glacirten Trüffeln.

— **de gibier à la gelée.** **Wildbrod.**

Eine Cylinderform wird mit Wildfarce gefüllt, gar gemacht und ausgestürzt. Man glacirt das Brod mit Tafelbouillon oder brauner Chaud-froid-Sosse und garnirt es mit Aspiccroutons.

— **Isabelle.** **Geflügelbrod nach Isabella.**

Das Fleisch und die Eingeweide mehrerer Schnepfen werden gestossen, mit brauner Chaud-froid-Sosse und Butter vermischt und, nachdem das Püree durchgestrichen ist, in eine Form gefüllt. Man garnirt den Fuss mit Schnepfenbrödchen, welche mit brauner Sosse überzogen werden.

Pain de perdreaux au suprême. Rebhühnerbrod auf vorzüglichste Art.
Man stösst das Fleisch der gebratenen Rebhühner, vermischt es mit Chaud-froid-Sosse und streicht es durch. Hierauf vermischt man das Püree mit frischer Butter und gehackten Trüffeln und füllt die Masse in eine glatte Cylinderform. Man stürzt das Brod aus, überzieht es mit brauner Sosse und richtet es auf einer Unterlage an.

— de poisson à la Weimar. Fischbrod nach weimarer Art.
Gekochtes Fischfleisch wird mit weisser Chaud-froid-Sosse, welche mit Champignon- und Austernfond verkocht ist, zerrieben und durchgestrichen. Man verlängert das Püree mit Aspic und zieht, wenn die Masse anfängt fest zu werden, geschlagene Sahne unter. Man füllt das Brod in eine, mit Krebsschwänzen und Trüffeln decorirte Charlottenform und garnirt den Fuss mit Austern.

— de poulet à la Weimar. Hühnerbrod auf weimarer Art.
Das gekochte Hühnerfleisch wird mit weisser Sosse gestossen, nachdem es durchgestrichen, mit Aspic verlängert und mit geschlagener Sahne, wie eine Crème, vermischt. Man füllt die Masse in eine mit Trüffeln und Zunge decorirte Charlottenform und garnirt den Fuss des gestürzten Brodes mit überzogenen grossen Champignons.

— de volaille à la Chantilly. Geflügelbrod nach chantillyer Art.
Man stösst das gekochte Hühnerfleisch mit Chaud-froid-Sosse und streicht es durch. Das Püree verlängert man mit Aspic, lässt die Masse kalt werden und zieht dann etwas geschlagene Sahne unter. Alsdann füllt man das Brod in eine mit Aspic chemisirte und mit Trüffelscheiben ausgelegte Form. Ringsherum legt man herzförmige Gänseleberscheiben, welche mit brauner Sosse überzogen sind.

— de volaille à l'écarlate. Hühnerbrod mit Zunge.
Man legt eine Charlottenform mit Zungenscheiben aus und füllt sie mit einer Hühnerbrodmasse. Nachdem die Form ausgestürzt ist, garnirt man den Fuss mit kleinen runden Trüffeln.

— de volaille à l'estragon. — mit Esdragon.
Man stösst das gekochte Hühnerfleisch mit weisser Chaud-froid-Sosse und streicht es durch. Man vermischt das Püree mit einigen Löffeln Olivenöl und mit etwas Esdragonessig und fügt noch etwas Aspic hinzu, sowie viereckig geschnittene und blanchirte Esdragonblätter. Man füllt die Masse in eine glatte Cylinderform und decorirt das Brod, nachdem es ausgestürzt ist, mit grünen Gurken. Obenauf legt man überzogene Hühnerfilets und Zungenscheiben von gleicher Grösse.

— de volaille à la gelée. Hühnerbrod.
Hühnerfarce in einer Cylinderform gar gemacht und mit weisser Chaud-froid-Sosse überzogen. Den Fuss garnirt man mit Aspiccroutons.

Pain de volaille à la moderne. Hühnerbrod auf moderne Art.

Eine Form wird mit Aspic chemisirt und mit grossen Trüffelscheiben ausgelegt. Hierauf füllt man sie mit einem Ragout von kleinen Hühnerfilets, Hahnenkämmen, Hahnennieren und Gänseleberscheiben, in weisser Chaud-froid-Sosse geschwenkt. Den Fuss garnirt man mit kleinen Trüffeln.

Paté de bécasses à la Grand-Duchesse. Schnepfenpastete nach Grossherzogin Art.

2 Theile Schnepfenfleisch, 1 Theil Rehfleisch werden mit ebensoviel frischem Speck fein gehackt, gestossen, gewürzt und durchgestrichen. Von den Eingeweiden macht man eine Gratinfarce und vermischt sie, nachdem sie durchgestrichen ist, mit der übrigen Farce. Eine grosse Gänseleber wird mit Trüffeln gespickt und ebenfalls mit Gewürzsalz bestreut. Dann legt man einen hohen Pastetenrand mit Pastetenteig aus, bestreicht den Teig zweifingerdick ringsherum und auf dem Boden mit der Farce, legt ganze Trüffeln und dann die Gänseleber hinein und füllt den Rest der Farce nach. Die Pastete wird mit einem Deckel geschlossen, obenauf decorirt, mit Ei gestrichen und gebacken. Von den Schnepfenknochen zieht man eine kräftige Jus, die mit Madeira verkocht, entfettet und, mit Gelatine vermischt, geklärt wird. Wenn die Pastete erkaltet ist, füllt man den Gelee hinein.

— froid de perdreaux à la gelée. Kalte Rebhühnerpastete.

Man bereitet eine Rebhühnerpastete in einem viereckigen Kasten, schneidet sie dann in Scheiben und richtet diese auf einer blind gebackenen Teig-Krustade im Kranz an. Auf diese Weise kann man alle Arten von Pasteten anrichten.

— froid de saumon. — Lachs-Pastete.

Der Lachs wird in grosse Würfel geschnitten, mit Trüffeln gemischt, gewürzt und mit Madeira begossen. Man bereitet ausserdem eine Hechtfarce und vermischt sie mit fines-herbes und gehackten Trüffeln. Mit beiden Theilen füllt man schichtenweise eine rohe Pastetenkrustade, deckt den Deckel auf und backt die Pastete wie gewöhnlich. Nachdem sie kalt geworden, füllt man sie mit Aspic und schneidet sie in Scheiben.

Petites chartreuses à la gelée. Kleine Carthäuser Pasteten.

Becherformen werden mit verschiedenen Gemüsen ausgelegt und mit einem Hühnerbrod gefüllt.

— pains de bécasses. — Schnepfenbrödchen.

Werden wie Geflügelbrödchen bereitet, nur von Schnepfenfleisch.

— pains de foie-gras. — Gänseleberbrödchen.

Werden wie Geflügelbrödchen, nur von Gänseleber bereitet.

Petites pains de volaille à la Reine. **Kleine Geflügelbrödchen auf Königin Art.**

Den Boden kleiner Blechformen decorirt man mit einem Zungenring und einer Trüffelscheibe. Hierauf giesst man die Form voll Aspic und giesst sie wieder aus, sobald sich ringsherum eine dünne Schicht angesetzt hat. Man füllt die Becher dann mit Geflügelbrod und richtet sie auf einer etagenartigen Unterlage an.

— pâtés froids de foie-gras. **— Gänseleberpasteten.**

Man backt blinde Krustaden in kleinen Pastetenrändern, bestreicht sie dann inwendig mit Gänseleberpüree und füllt sie erhaben mit Gänseleberpastete, welche man mit einem Theelöffel aussticht.

— pâtés de mauviettes. **— Lerchenpasteten.**

Man backt leere Krustaden in kleinen Pastetenrändern, füllt sie zur Hälfte mit gehacktem Aspic und legt darauf eine gefüllte, mit Chaud-froid-Sosse überzogene Lerche.

Poulets à la Cernay. **Hühner nach Cernay.**

Die Filets werden ausgelöst, gar gemacht und gepresst. Man bestreicht sie mit Montpellier-Butter, legt eine Zungenscheibe obenauf und stutzt sie herzförmig zu. Hierauf überzieht man sie mit Chaud-froid-Sosse, richtet sie im Kranz auf einer Reisunterlage an und füllt die Mitte mit einem Salat von Trüffeln und Spargel. Nebenbei giebt man Mayonnaise mit Schlagsahne vermischt.

— à la dominicain. **— auf Dominikaner Art.**

Die Filets werden ausgelöst, breit geklopft und damit Cotelettenformen ausgelegt, welche man dann vollständig mit Farce füllt, der man Zunge und Trüffeln beigemischt hat. Man macht die Hühner dann gar und überzieht die breite Seite mit weisser und die schmale Seite mit brauner Chaud-froid-Sosse. Man richtet die Hühner aufrecht stehend um einen Gemüse-Salat an, stellt zwischen jedes eine glacirte Zungenscheibe, als Hahnenkamm ausgeschnitten, und garnirt ringsherum mit glacirten Hahnenkämmen.

— à la Duchesse. **— auf Herzogin Art.**

Man schneidet gekochte Hühnerfilets, Gänseleber und Trüffeln in grobe Würfel, vermischt sie mit weisser Chaud-froid-Sosse und formt von der Masse, nachdem sie kalt ist, Kugeln von der Grösse einer Wallnuss. Man überzieht die Kugeln mit weisser Sosse, legt eine Trüffelscheibe obenauf und richtet sie pyramidenförmig an.

— à l'écossaise. **— auf schottische Art.**

Die Hühner werden gedämpft und zerlegt. Man überzieht sie mit Chaud-froid-Sosse, welche mit Tomatenpüree verkocht ist, und richtet sie,

nachdem die Stücke mit Aspic glacirt sind, an. Ringsherum garnirt man mit Artischockenböden, welche mit Gemüse-Salat gefüllt sind.

Poulets à la Marquise. **Hühner auf Markgräfin Art.**

Die Hühner werden gedämpft, zerlegt und mit weisser Sosse überzogen. Eine Randform decorirt man mit Trüffeln, füllt Gänseleberbrod hinein und richtet die Hühnerstücke in der Mitte an. Ringsherum garnirt man mit überzogenen Champignons.

— à la princesse. **— auf Prinzessin Art.**

Die Filets werden abgelöst, aufgeschnitten und mit Hühnerfarce, welche mit gehackter Zunge, gehackten Champignons und Trüffeln vermischt ist, gefüllt. Man macht sie dann gar, presst sie leicht und überzieht sie mit weisser Sosse. Man richtet sie im Kranz an, stellt in die Mitte eine kleine Schale und füllt diese mit Spargelspitzen-Salat.

— à la Stroganoff. **— nach Stroganoff.**

Man bereitet eine recht zarte Hühnerfarce und vermischt sie mit Trüffeln, Hahnenkämmen, Champignons, Gänseleberscheiben und Zunge. Hiermit füllt man die ausgelösten Hühner, wickelt sie in Tücher und macht sie gar. Nachdem die Hühner kalt sind, schneidet man sie in Scheiben, überzieht diese mit Chaud-froid-Sosse und richtet sie im Kranz an. In die Mitte füllt man Gemüsesalat.

Queues de homards aux oeufs de vanneaux. **Hummerschweife mit Kibitzeiern.**

Man richtet die Hummerschwänze aufrecht stehend auf einer Unterlage an und füllt die Zwischenräume mit gehacktem Aspic. Ringsherum stellt man einen Kranz von Kibitzeiern und giebt Remouladen-Sosse nebenbei.

Ravigote de cervelles de veau. **Kalbshirn mit Kräutern.**

Das Hirn wird gekocht und in Würfel von der Grösse einer Nuss geschnitten. Man bereitet dann eine Aspic-Mayonnaise mit Kräutern, theilt sie in zwei Theile und vermischt den einen Theil mit Senf. Hierauf werden die Würfel zuerst mit der Senf-Mayonnaise und dann mit der anderen Mayonnaise überzogen und, nachdem sie erkaltet sind, in eine glatte Form mit Aspic eingesetzt.

Ris de veau à la Mirabeau. **Kalbsmilch nach Mirabeau.**

Die Kalbsmilch wird gedämpft und, nachdem sie in ihrem Fond erkaltet ist, leicht gepresst. Man glacirt sie dann mit Tafelbouillon, decorirt mit Trüffeln und richtet sie auf einem Aspic-Rand, dessen Mitte mit Gemüse-Salat gefüllt ist, an. Nebenbei giebt man Tartaren-Sosse.

Roulades de sanglier à la tartare. **Wildschweinsroulade auf Tartaren Art.**

Eine Wildschweinsroulade schneidet man in Scheiben und legt damit

eine glatte Cylinderform aus. Die Mitte der Form füllt man mit Gemüse-Salat. Nebenbei giebt man Tartaren-Sosse.

Salade de cervelles de veau. Salat von Kalbshirn.

Man schneidet das gekochte Hirn in dicke Scheiben und richtet sie im Kranz auf der Schüssel an. Ringsherum macht man eine Bordüre von Eierhälften mit Sardellen garnirt und Kopfsalatherzen. Kurz vor dem Serviren füllt man die Mitte mit einer Kräuter-Mayonnaise.

— d'écrevisses. Krebs-Salat.

Man legt eine Randform mit Eierhälften und Gemüsebouquets aus und füllt sie behutsam mit Aspic. Nachdem sie ausgestürzt ist, füllt man die Mitte mit Gemüsesalat und belegt diesen reihenweise mit Krebsschwänzen. Man glacirt die Schwänze mit Aspic und gehackter Petersilie und giebt Mayonnaisen-Sosse nebenbei.

— de filets de soles. Salat von Seezungen.

Die Filets werden steif gemacht, in drei Theile geschnitten und mit Zwiebelscheiben, Essig, Oel, Pfeffer und Salz einmarinirt. Man richtet sie, nachdem die Zwiebeln entfernt sind, in der Mitte eines Aspicrandes an und giesst Mayonnaisen-Sosse darüber.

— de homards. Hummer-Salat.

Wird wie der Langousten-Salat bereitet.

— de langoustes. Langousten-Salat.

Man schneidet den Schwanz in Scheiben und decorirt diese mit Esdragonblättern. Hierauf legt man mit den Scheiben eine Kuppelform aus und füllt diese mit einem Salat, den man aus den Abfällen der Langousten bereitet hat. Man stürzt die Form aus und legt ringsherum Kibitzeier. Mayonnaise giebt man nebenbei.

— à la Monte-Christo. Salat nach Monte-Christo.

Man schneidet die Hummerschwänze in grosse Würfel, vermischt sie mit Artischockenböden, Trüffeln, Kartoffeln, Pfeffergurken, gleichfalls in grosse Würfel geschnitten, und würzt sie mit Pfeffer, Salz, Essig und Oel. Man macht den Salat dann mit Mayonnaise, welche mit Senf, Catshoup und gehacktem Esdragon fertig gemacht ist, an und richtet ihn in einer Glasschüssel an. Man garnirt mit Eierhälften und den Hummerscheeren und giebt rothgefärbte Remoulade nebenbei.

— à la d'Ostende. — auf ostender Art.

Man legt eine Kuppelform mit Austern aus, füllt die Mitte mit einem Salat von Austern und Krabbenschwänzen, in Aspic-Mayonnaise angemacht, und giebt Remouladen-Sosse nebenbei.

— de perdreaux. — von Rebhühnern.

Die Rebhühner werden gekocht und, nachdem sie erkaltet sind, ausge-

schnitten. Man bestreut das Fleisch mit Salz und Pfeffer, beträufelt es mit Essig und Oel und lässt es zwei Stunden stehen. Man stürzt dann einen Aspicrand auf eine Schüssel aus, garnirt die Mitte mit Gemüsesalat, legt das Rebhühnerfleisch obenauf und bestreicht das Ganze mit Mayonnaise.

Salade de poisson. **Fisch-Salat.**

Der Fisch, Hecht oder Zander etc. wird gekocht, zerpflückt und einmarinirt. Man schwenkt die Stücke dann in Mayonnaise, richtet sie erhaben auf einer Schüssel an und garnirt ringsherum mit Eierhälften und Salatherzen.

— de poisson à l'italienne. **— auf italienische Art.**

Man schneidet Lachs in grosse Würfel und kocht diese ab. Alsdann bereitet man einen Salat von Sardellen, Pfeffergurken, Essig, Champignons, Artischockenböden, Sellerie, grünen Bohnen, frischen Gurken und Blumenkohl. Man macht den Salat mit Oel, Citronensaft und Kräutern an und vermischt ihn zuletzt mit Capern und den Fischstücken, stürzt eine decorirte Randform aus, füllt den Salat in die Mitte derselben und bestreicht ihn mit Mayonnaise. Den Rest derselben giebt man nebenbei.

— de saumon à la russe. **Lachs-Salat auf russische Art.**

Eine Charlottenform wird mit Gemüsen, Gurken und Krebsschwänzen decorirt. Man füllt die Form mit gekochten Lachsstücken und Gemüse-Salat in Aspic-Mayonnaise angemacht. Nachdem der Salat gestürzt ist, garnirt man den Fuss mit Kibitzeiern und giebt Remouladen-Sosse nebenbei.

— de soles à la Bagration. **Seezungen-Salat nach Bagration.**

Die Seezungen werden gekocht, ausgelöst, in gleich grosse Stücke geschnitten und einmarinirt. Ausserdem bereitet man einen Gemüse-Salat, den man mit Aspic-Mayonnaise anmacht. Man legt darauf eine Pyramidenform mit kleinen Vierecken von Eiweiss und rothen Rüben gleichmässig aus, füllt die Form abwechselnd mit den Seezungen und dem Gemüse-Salat und garnirt den Fuss, nachdem das Gericht ausgestürzt ist, mit Austern in Kästchen.

— de soles à la française. **— auf französische Art.**

Die Filets werden ausgelöst, ganz gekocht, gepresst und mit Aspic-Mayonnaise überzogen. Auf der Schüssel richtet man Gemüse-Salat pyramidenförmig an, stellt die Filets aufrecht dagegen, glacirt mit Aspic und garnirt den Fuss mit Krebsschwänzen.

— à la Valençay. **Seezunge auf valenzer Art.**

Die Filets werden ausgelöst, gar gemacht, gepresst und länglich viereckig zugeschnitten. Man überzieht sie mit weisser Chaud-froid-Sosse, welche

mit Fischfond verkocht ist, und decorirt mit Trüffeln. Man richtet sie erhaben an und legt rechts und links kleine Muscheln mit Krebssalat gefüllt. Nebenbei giebt man Mayonnaise.

Salade de volaille à la ravigote. Hühner-Salat mit Kräutern.

Die Hühner werden gekocht, zerlegt und mit Essig, Oel, Pfeffer, Salz und Mostrich einmarinirt. Von harten Eierhälften macht man auf der Schüssel einen Rand, giesst etwas Aspic in die Mitte und richtet die Hühnerstücke darauf an, sobald der Aspic erkaltet ist. Man glacirt die Hühner dann mit Aspic, welcher mit gehackten Kräutern vermischt ist, und giebt Ravigote-Sosse nebenbei.

Soufflé d'écrevisses. Auflauf von Krebsen.

Von den Scheeren und dem Innern der Körper bereitet man ein Püree, welches man mit Aspic, in dem die fein gehackten Schalen ausgekocht wurden, verlängert und, wenn die Masse anfängt steif zu werden, mit geschlagener Sahne vermischt. Man füllt die Masse dann in Kästchen, decorirt mit den Krebsschwänzen und glacirt mit Aspic.

— de foie-gras. — von Gänseleber.

Man zerreibt eine Gänseleberpastete, vermischt damit Tafelbouillon und Butter, zieht zuletzt etwas geschlagene Sahne unter und füllt die Masse in Kästchen. Obenauf legt man eine Trüffelscheibe.

— de foie-gras au madère. — von Gänseleber in Madeira-Sulz.

Man bereitet guten Fleischaspic ohne Säure und fügt etwas Madeira hinzu. Hiermit wird eine Kuppelform ausgegossen und mit Trüffeln decorirt. Man zerreibt dann eine Gänseleberpastete im Mörser, fügt das gleiche Gewicht zerlassene frische Butter hinzu und füllt die Masse in die Form, welche man auf Eis erkalten lässt, ausstürzt und mit Aspiccroutons garnirt.

— de homards à l'americaine. — von Hummer auf amerikanische Art.

Den Schwanz schneidet man in Scheiben und überzieht sie mit einer Sosse, welche man aus zwei Theilen Tomatenpüree, einem Theil Tafelbouillon und Cayennepfeffer bereitet hat. Die Schalen werden fein gestossen, in Aspic ausgekocht und, nachdem der Fond durchgegeben ist, mit dem übrigen, in kleine Würfel geschnittenen Hummerfleisch vermischt. Wenn die Masse anfängt steif zu werden, zieht man geschlagene Sahne unter und füllt sie in kleine Kästchen. Obenauf legt man dann die überzogenen Hummerscheiben.

Suprême à la Schönbrunn. Hühnerfilet nach Schönbrunn.

Die Filets von kleinen Hühnern werden ausgelöst, in Butter gar gemacht und gepresst. Man bereitet dann ein Gänseleberpüree mit vielen Trüffeln dazwischen und formt aus zwei Hühnerfilets eins, indem man sie mit

einer Schicht Püree zusammensetzt. Die Filets werden dann mit weisser Chaud-froid-Sosse überzogen, decorirt und glacirt. Man richtet sie im Kranz auf einem Aspicrand an und füllt in die Mitte einen Salat von grünen Spargelspitzen.

Terrine de bécasse. **Schnepfenpastete.**

Man bereitet eine Pastetenfarce von Wildfleisch und vermischt sie mit dem Keulenfleisch und den gerösteten Eingeweiden der Schnepfen. Man füllt mit der Farce, dem Brustfleisch und Trüffeln abwechselnd einen Pastetennapf und macht die Terrine gar. Nachdem die Pastete erkaltet ist, richtet man sie erhaben an und garnirt mit Aspic.

Timbale de Toulouse. **Gänseleberpastete auf toulouser Art.**

Eine Gänseleberpastete wird mit dem Löffel ausgestochen und mit Aspic garnirt.

— de crevettes. **Timbal von Krabben.**

Den Boden einer Charlottenform decorirt man mit Trüffeln, Gurken und Eiweiss. Die Wände der Form werden mit Krabbenschwänzen ausgelegt. Man bereitet ferner einen Salat von Seezungen, Lachs, Austern und Trüffeln, in Würfel geschnitten, macht ihn mit Mayonnaise an und füllt ihn in die Form. Nebenbei giebt man Remouladen-Sosse.

— de filets de canetons. **— von Entenfilets.**

Die Filets werden ausgelöst und mit Speckwürfeln, Trüffeln und Zungenwürfeln vermischt, gewürzt und in Madeira marinirt. Von den Keulen, Schweinefleisch und Speck bereitet man eine Farce, welche mit dem Madeira und den Filets vermischt wird. Man füllt die Masse in eine lange, viereckige, mit Teig ausgelegte Form, legt einen Deckel obenauf und backt die Pastete im Ofen. Nachdem sie erkaltet ist, füllt man sie mit Aspic, in welchem die Entenknochen verkocht sind, und schneidet sie in Scheiben, um sie im Kranz anzurichten.

— de filets de lapereaux. **— von Kaninchenfilets.**

Wird wie der Timbal von Entenfilets bereitet. Man fügt der Farce etwas Leberpüree hinzu und ersetzt die Enten durch Kaninchen.

— de homard à la diplomate. **— von Hummer auf Staatsmänner Art.**

Man schneidet die Hummerschwänze in Scheiben. Von dem übrigen Fleisch, dem Innern der Hummer und den Eiern bereitet man ein Püree, welches man mit weisser Chaud-froid-Sosse und Aspic verlängert. Man decorirt eine Charlottenform mit Trüffeln, Eiweiss und Esdragonblättern, legt eine Lage Hummerscheiben, durch eine Trüffelscheibe getrennt, in die Form und giesst Aspic darüber. Alsdann füllt man eine gleich hohe Schicht Püree in die Form und fährt abwechselnd fort, bis die Form voll ist.

Timbale de marcassin à la Victor Emanuel. **Timbal von Wildschwein nach Victor Emanuel.**

Wird wie das Timbal von Kaninchen bereitet, nur das Kaninchenfleisch durch Wildschweinfleisch ersetzt.

— à la sévillane. **— auf sevillaner Art.**

Man füllt eine junge Ente mit halb Lebergratinfarce, halb roher Farce, etwas Tomatenpüree und Gänseleber. Nachdem sie wie gewöhnlich gekocht und kalt geworden ist, schneidet man sie in Scheiben, formt sie wieder und überzieht sie mit brauner Chaud-froid-Sosse, welche mit Xérès und Tomaten verkocht ist, und setzt sie in eine ovale Form mit Aspic ein. Man garnirt die Ente, nachdem sie ausgestürzt ist, mit grossen Oliven, welche mit Gänseleberpüree gefüllt und mit derselben Sosse überzogen sind.

Tranche de saumon à la ravigote. **Lachsscheibe mit Kräuterbutter.**

Eine dicke Lachsscheibe wird gekocht und, nachdem die Haut entfernt ist, mit Montpellier-Butter überzogen. Man decorirt mit Trüffeln und Gurken und garnirt ringsherum mit kleinen Bouquets von Gemüsen. Nebenbei giebt man Remouladen-Sosse.

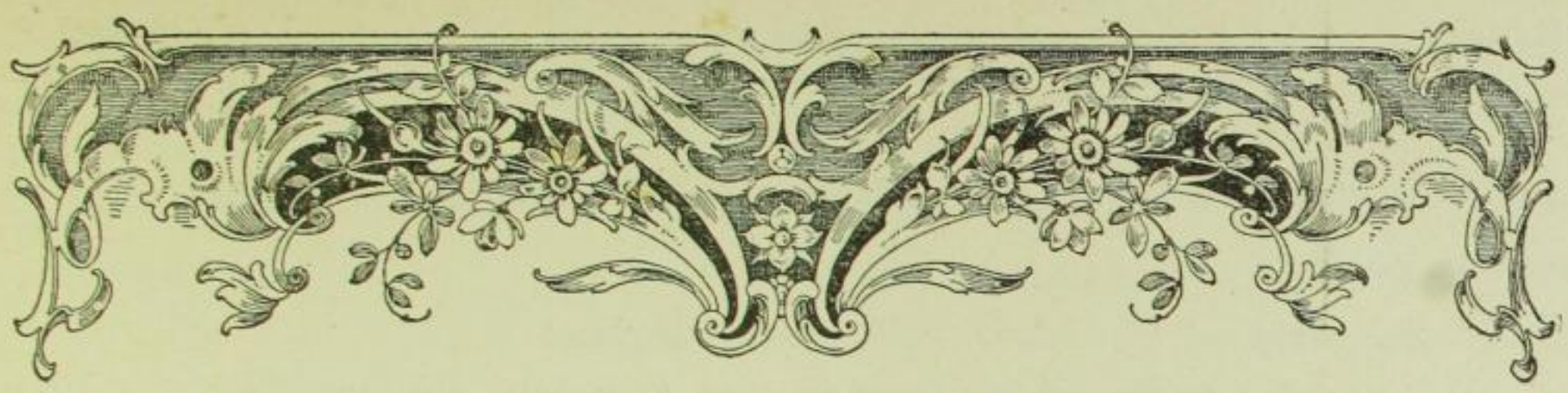
Turban de crème de cailles à l'écarlate. **Turban von Wachteln.**

Das Fleisch mehrerer gebratener Wachteln wird mit einigen Trüffeln gestossen, mit Chaud-froid-Sosse vermischt und dann in eine glatte Form gefüllt. Man schneidet das Brod dann in Scheiben, überzieht sie mit Chaud-froid-Sosse und richtet sie im Kranz auf einem Aspic-Rand, welcher mit recht rothen Zungenscheiben ausgelegt ist, an.

X. Abtheilung.

Rôts et salade.

Braten und Salate.



A. Rôts. A. Braten.

Bécasses bardées rôties. **Gebratene Schnepfen mit Speckscheiben.**
Siehe Schnepfen.

— aux croûtons. **Schnepfen mit Brödchen.**
Die Schnepfen werden ausgenommen und gebraten. Von den Eingeweiden wird eine Gratinfarce gemacht und auf runde oder viereckige Brödchen gestrichen und geröstet. Mit den Brödchen garnirt man die gebratenen Schnepfen.

— rôties. **Gebratene Waldschnepfen.**
Aus den Schnepfen entfernt man nur den Magen, umwickelt sie mit Speck, bratet sie mit Butter und richtet sie auf gerösteten Brodscheiben an.

Bécassines bardées rôties. **— Sumpfschnepfen mit Speck.**
Die Vögel mit Speck umwickelt, gebraten.

— rôties. **— Sumpfschnepfen.**

— rôties aux croûtons. **— Sumpfschnepfen mit Brödchen.**
Die gebratenen Schnepfen mit Brödchen garnirt oder auf geröstetem Brod angerichtet.

Cailles bardées rôties. **— Wachteln mit Speck.**
Die Vögel mit Speck umwickelt, gebraten.

— rôties. **— Wachteln.**
Die Vögel werden ausgenommen, gebraten und auf Brodkrusten angerichtet.

— rôties à la polonaise. **— Wachteln auf polnische Art.**
Die Wachteln werden ausgenommen und in Butter saftig gebraten. Man röstet dann gestossene Semmel in Butter braun, giesst sie über die Wachteln und richtet diese an.

Cailles de vigne rôties. **Gebratene Weinbergs-Wachteln.**

Canards rôtis. **— Enten.**

— sauvage rôtis. **— wilde Enten.**

Die Enten werden ausgenommen und gebraten, das Brustfleisch wird in Streifen geschnitten und wieder auf seinen Platz gelegt. Man garnirt mit Kresse und Citronen.

Canetons rôtis. **— junge Enten.**

— de Rouen rôtis. **— rouenaiser Enten.**

Chapon rôti. **Gebratener Kapaun.**

Chapons rôtis au cresson. **Gebratene Kapaune mit Kresse.**

Die Kapaune werden mit Speck umwickelt, gebraten und dann mit Brunnenkresse garnirt.

— rôtis à la peau de Goret. **— Kapaune.**

Die Kapaune werden ohne Speck gebraten, so dass die Haut schön braun und recht knusperig wird.

Chasse royal. **Königliche Jagd.**

Allerlei Wildgeflügel wird etagenmässig auf einer Schüssel angerichtet.

Chevreuil rôti. **Rehbraten.**

Cimier de daim à l'anglaise. **Damziemer auf englische Art.**

Das Ziemer wird zurecht geschnitten, ohne das Fett zu entfernen. Man bestreicht es dann mit Butter und wickelt es in Wasserteig ein, den man nochmals mit Butterpapier umgiebt. Hierauf wird es gebraten und, nachdem der Teig entfernt, angerichtet und glacirt. Brod-Sosse und Johannisbeer-Gelee giebt man nebenbei.

Coq de bois rôtis. **Gebratener Birkhahn.**

Der Birkhahn wird gespickt oder mit Speck umwickelt gebraten und kann mit Federschmuck servirt werden.

— de bruyère rôtis. **— Auerhahn.**

Der Vogel wird ausgenommen und, gespickt oder nur mit Speckscheiben umwickelt, gebraten. Man kann den Braten auch mit Federschmuck serviren.

Cuisse de chevreuil rôti. **Gebratene Rehkeule.**

Die Keule wird gespickt und gebraten.

Cuisseau de chevreuil à la polonaise. **Rehkeule auf polnische Art.**

Die Keule wird gespickt und mehrere Stunden in gekochte Marinade gelegt und dann mit saurer Sahne gebraten.

Dinde piquée aux truffes. **Gespickte Pute mit Trüffeln.**

Die Pute wird gespickt, gebraten und mit Trüffeln garnirt.

Dinde rôtie. **Gebratene Pute.**

— truffée, rôtie. **Getrüffelte und gebratene Pute.**

Die Pute wird, wie unter den grossen Fleischstücken angegeben ist, mit Trüffeln gefüllt und dann am Spiess oder im Ofen gebraten.

Dindonneau piqué, rôti. **Gespickter junger Puter.**

— rôti. **Gebratener junger Puter.**

Faisans bardées rôtis. **Gebratene Fasanen mit Speck.**

Mit Speckbarden umwickelt und gebraten.

— de Bohême rôties. **— böhmische Fasanen.**

Wie vorstehend zubereitet.

— flanqués de cailles. **Fasanen und Wachteln.**

Die gebratenen Fasanen werden mit gebratenen Wachteln garnirt.

— piqués rôtis. **Gespickte Fasanen.**

Die Brust und die Keulen gespickt und dann gebraten.

— rôtis. **Gebratene Fasanen.**

Nur mit Speck bewickelt und dann gebraten. Wird in der Regel mit Federschmuck servirt.

— rôtis au cresson. **— Fasanen mit Brunnenkresse.**

— truffés rôtis. **— Fasanen.**

Die Fasanen werden mehrere Tage vorher mit Trüffeln gefüllt, wie bei den Puten angegeben, gebraten und mit den Trüffeln und Brunnenkresse garnirt.

Filet de boeuf rôti. **Gebratenes Rinderfilet.**

Das Filet wird gehäutet, gespickt und mit Butter im Ofen oder am Spiess gebraten. Der entfettete Fond wird mit etwas Jus losgekocht und nebenbei gegeben.

Gélinottes bardées rôties. **Gebratene Haselhühner mit Speck.**

Die Hühner mit Speckscheiben umwickelt und gebraten.

— aux croûtons. **Haselhühner auf Brodkrusten.**

Die gebratenen Hühner auf gerösteten Brodscheiben angerichtet.

— à la lithuanienne. **— auf lithauer Art.**

Die Hühner werden gebraten, in drei Theile zerlegt und mit Butter, welche mit geriebenem Brod, gehackter Petersilie, Pfeffer und Salz vermischt ist, gefüllt. Man legt die Hühner dann in eine Kasserolle und begiesst sie mit etwas Tafelbouillon und Citronensaft und lässt sie zehn Minuten stehen. Sie werden dann angerichtet, die Sosse aufgekocht und darüber gegossen.

— piquées rôties. **Gespickte Haselhühner.**

Die Brust und die Keulen gespickt und die Vögel gebraten.

Gélinottes rôties. **Gebratene Haselhühner.**

Gigot d'agneau rôti. **— Lammkeule.**

Aus den Keulen wird der Hüftknochen ausgelöst, der Beinknochen verkürzt und abgeputzt und das Fleisch am Spiess oder im Ofen gebraten.

Grives rôties aux croutons. **— Krammetsvögel auf Krusten.**

Die Vögel werden ausgenommen und gebraten. Die Eingeweide werden wie Schnepfenbrödchen zurecht gemacht und auf ovale Krusten gestrichen. Mit den Brödchen garnirt man die Vögel.

— rôties à la polonaise. **— Krammetsvögel auf polnische Art.**

Die Vögel werden wie die Wachteln auf polnische Art zubereitet.

Grouses rôties à l'anglaise. **— Moorhühner.**

Die Hühner werden mit Speckscheiben bewickelt und gebraten. Nebenbei giebt man Brod-Sosse.

Jeune paon piqué et rôti. **Gebratener junger Pfau.**

Die Brust und die Keulen werden mit Speck gespickt und der Pfau am Spiess oder im Ofen gebraten. Man richtet ihn an und garnirt ihn mit dem Federschmuck. Man kann den Braten auch mit Citronenhälften garniren.

Lapereaux rôtis. **Gebratene Kaninchen.**

Die Kaninchen werden gehäutet, gespickt und in Butter gebraten.

— rôtis à la crème. **— Kaninchen mit Sahnen-Sosse.**

Wie vorstehend, nur mit Sahnen-Sosse.

Levreauts rôtis. **— junge Hasen.**

Die Hasen werden gehäutet, gespickt und mit saurer Sahne gebraten.

Lièvre rôti. **Gebratener Hase.**

Der Hase wird gehäutet, gespickt und mit saurer Sahne gebraten.

Mauviettes rôties. **Gebratene Lerchen.**

Die Lerchen werden unausgenommen gebraten. Man richtet sie auf Brodkrusten an oder bestreut sie mit Semmel wie die Wachteln auf polnische Art.

Oie rôti. **— Gans.**

Die Gänse werden mit Aepfeln, Maronen oder mit Farce gefüllt und gebraten.

Oisons rôtis. **— junge Gänse.**

Ortolans à l'italienne. **Fettammern auf italienische Art.**

Die Vögel werden auf Spiesse gesteckt und zwischen die Vögel viereckige Brod- und Schinkenscheiben. Man bratet sie dann am Spiess, bestreut sie mit geriebener Semmel und richtet sie an.

Ortolans rôtis. **Gebratene Fettammern.**

Man nimmt nur den Magen heraus, bratet die Vögel und bestreut sie mit geriebener Semmel, welche noch mit rösten muss, um braun zu werden.

Perdreaux gris rôtis. **— graue Rebhühner.**

Die Hühner werden in Weinblätter und Speckscheiben gewickelt und mit Butter gebraten.

— rouges piquées. **Gespickte rothe Rebhühner.**

Die Brust und die Keulen der Rebhühner werden gespickt und die Hühner dann gebraten. Man schneidet sie in drei Theile und garnirt mit Citronen und Brunnenkresse.

— rouges truffés. **Getrüffelte rothe Rebhühner.**

Die Hühner werden wie die Fasanen oder Poularden mit Trüffeln gefüllt und dann gebraten.

Pigeons d'innocents rôtis. **Gebratene Turteltauben.**

— rôtis. **— Tauben.**

Die Tauben werden mit Fleisch- oder Semmelfarce oder auch ungefüllt in Butter gebraten und in zwei oder drei Theile zerlegt.

Pintades piquées rôties. **Gespickte Perlhühner.**

Man spickt die Brust und die Keulen und bratet die Hühner am Spiess oder im Ofen.

— rôties. **Gebratene Perlhühner.**

Wie vorstehend, nur ungespickt, aber mit Speck bewickelt.

Poularde bardée, rôtie. **Gebratenes Masthuhn.**

Die Poularde wird mit Speckscheiben umwickelt und am Spiess oder im Ofen gebraten.

Poulardes rôties à l'anglaise. **Gebratene Masthühner auf englische Art.**

Die Hühner werden mit Semmelfarce gefüllt, am Spiess gebraten und Brod-Sosse nebenbei gegeben.

Poularde rôtie flanquée de cailles. **Gebratenes Masthuhn mit Wachteln.**

Die Poularde wird gebraten und zertheilt, dann mit Wachteln umgeben und mit Kresse garnirt.

Poule d'eau rôties. **Gebratene Wasserhühner.**

Die Wasserhühner sind nur gut, wenn sie fett und jung sind. Sie werden ausgenommen, gebraten und auf gerösteten Brodscheiben angerichtet.

Poulets gras rôtis, au cresson. **— Hühner mit Kresse.**

Junge gemästete Hühner werden gebraten und mit Kresse garnirt.

Poulets nouveaux rôtis. **Gebratene junge Hühner.**

— rôtis. **— Hühner.**

Poussins rôtis à la polonaise. **Kücken auf polnische Art.**

Die Kücken werden mit Semmelfarce gefüllt, gebraten und mit geriebenem Brod bestreut. Wenn das Brod braun ist, schneidet man die Hühner in zwei Theile und richtet sie an.

Quartier de chevreuil rôti. **Gebratene Rehkeule.**

Sarcelles rôties. **— Kriechenten.**

Die Vögel werden ausgenommen, in Oelpapier gewickelt und am Spiess gebraten. Nebenbei giebt man Citronenhälften. Der Braten kann auch bei Fastenmahlzeiten servirt werden.

Selle d'agneau rôti. **Gebratener Lammrücken.**

Die Keulen werden abgetrennt, die Blätter abgelöst und der Rücken, nachdem die Halssehnen entfernt sind, gebraten.

— de chevreuil rôti. **— Rehrücken.**

Der Rehrücken wird gehäutet, gespickt und gebraten.

— de daim piquée rôtie. **— Damwildrücken.**

Der Rücken wird gehäutet, gespickt und marinirt. Hierauf wird der Rücken gebraten und etwas von der Marinade mit untergegossen.

— de marcassin rôtie. **— Wildschweinsrücken.**

Der Wildschweinsrücken wird 24 Stunden in gekochte Marinade gelegt und dann am Spiess oder im Ofen gebraten.

Vanneaux rôties. **Gebratene Kibitze.**

Die jungen Vögel werden entweder ausgenommen oder unausgenommen gebraten und auf gerösteten Brodscheiben angerichtet.

B. Salade. B. Salate.

Salade Alhambra. **Alhambra-Salat.**
Julienne von Sellerie, Artischockenböden, Escarolles und rothen Rüben.

— alsacienne. **Salat auf elsasser Art.**
Kartoffeln in Würfel geschnitten und mit Essig, Oel, Pfeffer und Salz angemacht. Rothe Rüben werden ebenfalls in Würfel geschnitten und angemacht. Hierauf vermischt man beide Theile mit einander, fügt geriebenen Meerrettig hinzu und richtet den Salat an. Man bestreicht ihn mit Mayonnaise, decorirt mit rothen Rüben und streut gehackte Kräuter darüber.

— alsacienne. **— auf elsasser Art.**
Kartoffeln, Aepfel, Trüffeln, Wallnüsse. Erstere in Streifen geschnitten und dann mit Mayonnaise angemacht. Man richtet den Salat an, belegt ihn mit einem Kranz von rothen Rüben und garnirt mit harten Eiern.

— à l'américaine. **— auf amerikanische Art.**
Besteht aus Carotten, Kartoffeln, Sellerie und Cornichons, in Würfeln geschnitten, und Sardellen und Kapern. Der Salat wird mit Mayonnaise angemacht und mit harten Eiern und Salatherzen garnirt.

— à l'anglaise. **— auf englische Art.**
Englischer Sellerie wird in Streifen geschnitten, mit Pfeffer, Salz, Essig und Oel angemacht und mit rothen Rüben, in Scheiben geschnitten, vermischt.

— d'artichauts. **— von Artischocken.**
Artischockenböden in Würfel geschnitten, mit Mayonnaise angemacht und mit Oliven, die man mit Sardellen gefüllt hat, umgeben. Man kann aber auch kleine junge Artischocken ganz geben und Vinaigrette-Sosse dazu serviren.

— d'asperges. **Spargel-Salat.**
Der Spargel wird in Stücke geschnitten, nicht zu weich gekocht und mit Essig, Oel, Pfeffer und Salz oder mit Mayonnaise angemacht.

— d'asperges vertes. **Salat von grünem Spargel.**
Grüne Spargelspitzen mit Mayonnaise oder Essig und Oel angemacht.

— de barbe de capucin. **— von Kapuzinerbart.**
Wird in fingerlange Stücke geschnitten und wie Kopfsalat angemacht.

Salade Béatrice. **Salat nach Béatrice.**

Feine grüne Bohnen, streifig geschnittene, rothe Rüben, Kopfsalatherzen und Brunnenkresse mit Essig, Oel, Pfeffer und Salz angemacht.

— à la berlinoise. **— auf berliner Art.**

Sellerieknollen werden weich gekocht, in grosse Würfel geschnitten, mit Mayonnaise angemacht, erhaben angerichtet und mit einem Kranz von rothen Rübenscheiben und Rapunzen garnirt.

— de betteraves. **— von rothen Rüben.**

Die Rüben werden weich gekocht, abgestreift, in Scheiben geschnitten und mit Essig und Oel angemacht.

— de Brunswick. **Braunschweiger Salat.**

Sellerie und Trüffeln in Streifen geschnitten und mit Mayonnaise von gekochten Eigelben, mit Senf vermischt, angemacht. Man bestreut den Salat mit gehacktem Esdragon und Schnittlauch.

— Cazanova. **Salat nach Cazanova.**

Gekochte Sellerieknollen und hartes Eiweiss schneidet man in Streifen und marinirt es mit Essig, Oel, Pfeffer und Salz. Zuletzt macht man den Salat mit Mayonnaise an und thut gehackte Chalotten hinein. Man richtet ihn in einem Aspicrand an und bestreut ihn mit harten Eigelben, welche durch ein Sieb gestrichen werden.

— de céleris. **Sellerie-Salat.**

Englischer Sellerie wird in Streifen geschnitten, weich gekocht und mit Mayonnaise angemacht.

— de céleris à l'allemande. **— auf deutsche Art.**

Die Sellerieknollen werden weich gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten. Man macht den Salat mit Pfeffer, Salz, Essig und Oel und etwas Zucker an oder vermischt ihn mit Mayonnaise.

— à la Chambéry. **Salat nach Chambéry.**

Grosse Tomaten werden an der Stielseite ausgehöhlt, gesalzen und nach einigen Minuten mit Vinaigrette gefüllt. Man schneidet dann ein Stück gekochten Lachs, etwas Hummerfleisch, Sardellen, Artischockenböden und Cornichons in Würfel, mischt noch grüne Bohnen, ebenfalls in Würfel geschnitten, darunter und macht alles mit Aspic-Mayonnaise an. Hiermit füllt man die wieder geleerten Tomaten, decorirt sie mit Krebsschwänzen, Kapern und Sardellen und richtet die Tomaten an.

— de chicorée. **Endivien-Salat.**

Wird wie der Kopfsalat angemacht, jedoch kann man die Schüssel vorher mit einer Knoblauch-Zehe ausreiben und dann die Sosse machen oder während des Mischens eine Brodkruste, welche mit Knoblauch eingerieben ist, hineinthun.

Salade de choucroute. **Salat von Sauerkohl.**

Der Sauerkohl wird gewaschen und, nachdem er gut abgelaufen ist, mit Essig und Oel angemacht.

— de choux-fleurs. **Blumenkohl-Salat.**

Der Kohl wird in kleine Rosen zertheilt, in Salzwasser gekocht und mit Essig und Oel oder mit Mayonnaise angemacht.

— de choux rouges. **Salat von Rothkohl.**

Der Kohl wird in feine Streifen geschnitten, mit Salz und Essig einmarinirt und dann noch mit Pfeffer und Oel vermischt. Man kann den Kohl auch blanchiren, falls er hart sein sollte.

— de concombre. **— von Gurken.**

Die Gurken werden in Scheiben geschnitten, gesalzen und, nachdem das Wasser ausgedrückt ist, mit Pfeffer, Schnittlauch, Essig und Oel angemacht.

— de cresson. **— von Brunnenkresse.**

Die Kresse wird nur mit Salz bestreut, mit Esdragonessig besprengt und dann gemengt.

— de crevettes. **Krabben-Salat.**

Die ausgebrochenen Krabbenschwänze werden mit Mayonnaise angemacht und angerichtet. Man legt dann einen dicken Kranz Trüffelscheiben ringsherum.

— de crosne de Japon. **Salat von japanischen Wurzeln.**

Die Wurzeln werden gereinigt, blanchirt, in Scheiben geschnitten und mit Mayonnaise angemacht.

— demi-deuil. **— in Halb-Trauer.**

Kartoffeln und Trüffelscheiben vermischt und mit Mayonnaise angemacht.

— Emma. **— nach Emma.**

Gurkensalat erhaben angerichtet und mit Tomaten-Salat im Kranz umgeben.

— d'escarole. **Escaroll-Salat.**

Wird wie der Endivien-Salat bereitet.

— espagnole. **Spanischer Salat.**

Eine spanische Zwiebel und eine frische Gurke schneidet man in Scheiben. Einige Tomaten werden abgeschält und, nachdem die Kerne entfernt sind, in Stücke geschnitten. Man legt die Gemüse schichtweise in die Salatschüssel, bestreut jede Lage mit Pfeffer und Salz und giesst Essig und Oel darüber. Obenauf bestreut man den Salat mit geriebener Semmelkrume.

— à l'espagnole. **Salat auf spanische Art.**

Sardellenfilets lang übereinander gelegt, mit Essig und Oel begossen und mit Oliven umgeben.

Salade d'Estrée. **Salat nach Estrée.**

Englischer Sellerie wird in 4 cm lange Stücke geschnitten, dieselben der Länge nach eingeschnitten und in kaltes Wasser gelegt, dass sie kraus werden. Man macht sie dann mit Mayonnaise an und vermischt den Salat mit Trüffelscheiben.

— fin de siècle. **Ende des Jahrhunderts-Salat.**

Grüne Spargelspitzen, englischer Sellerie, Endivien, Kopfsalatherzen in vier Theile geschnitten und Artischockenböden mit Essig, Oel, Pfeffer, Salz und Senf angemacht und kegelförmig angerichtet. Man belegt den Salat mit einem Kranz Trüffelscheiben, hart gekochten Eiern und rothen Rüben. Obenauf giebt man Schoten und Spargelspitzen.

— Francillon. **Francillon-Salat.**

Englischer Sellerie, rothe, zarte Artischockenböden, Schinken, Zunge, Trüffeln und Hühnerfleisch in feine Streifen geschnitten und mit Aspic-Mayonnaise und Cayenne-Pfeffer angemacht. Man formt den Salat in einer Kegelform, stürzt ihn aus, bestreicht ihn mit Mayonnaise und belegt ihn mit dünnen Trüffel- und Kartoffelscheiben in Form eines Schachbrettes.

— Francillon. **Francillon-Salat.**

Kartoffeln in Bouillon gekocht, in Scheiben geschnitten und heiss mit Pfeffer, Salz, Oel und Essig angemacht. Man fügt ein Glas Chateau Yquem und gehackte Kräuter hinzu, vermischt den Salat mit gekochten Muscheln, richtet ihn an und bedeckt ihn mit Trüffelscheiben.

— de grenouille. **Froschkeulen-Salat.**

Die in Bouillon gekochten Froschkeulen werden ausgebrochen und in Würfel geschnitten. Ebenso schneidet man Artischockenböden und Trüffeln. Mit Mayonnaise angemacht, angerichtet und mit Oliven und Tomaten garnirt.

— de harengs. **Härings-Salat.**

Kartoffeln, Gurken, Aepfel, Sellerie, Häringe, Kalbsbraten und Zunge in Würfel oder Streifen geschnitten und mit Mayonnaise angemacht.

— de haricots blanc. **Salat von weissen Bohnen.**

Die Bohnen werden in Salzwasser gekocht und mit Essig, Oel, gehackten Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer und Salz angemacht.

— de haricots verts. **— von grünen Bohnen.**

Die Bohnen werden in schräge Vierecke geschnitten und gekocht. Nachdem sie ganz trocken geworden sind, macht man sie mit Oel, Essig, Pfeffer und Salz an. Man kann auch etwas fein gehackte Zwiebeln hinzuthun.

Salade impériale. **Salat auf kaiserliche Art.**

Grüne Spargelspitzen und Trüffelstreifen von gleicher Grösse in Mayonnaise angemacht.

— italienne. **Italienischer Salat.**

Sellerie, Mohrrüben, Aepfel, Kartoffeln, grüne Bohnen und Artischockenböden, in Würfel geschnitten oder ausgebohrt, Schoten und Spargelspitzen, in Mayonnaise angemacht und mit Gemüsen garnirt.

— à la jardinière. **Salat auf Gärtnerin Art.**

Besteht aus allerlei jungen, ausgebohrten Gemüsen, in Salzwasser gekocht, und mit Essig, Oel, gehackten Kräutern, Pfeffer und Salz angemacht.

— Jokey-Club. **— nach Jokey-Club Art.**

Wird wie der salade impériale gemacht, nur fügt man der Mayonnaise noch französischen Senf bei.

— de laitues. **Kopfsalat.**

Man bereitet eine Sosse aus zwei harten und durchgestrichenen Eigelben, einem Esslöffel Esdragonessig, drei Esslöffeln Oel, Pfeffer und Salz, fügt dann noch gehackten Esdragon und Kerbel hinzu und vermischt hiermit den gut gewaschenen Salat. Die Eier können eventuell auch fortbleiben und der Salat wird dann nur mit Essig und Oel angemacht.

— de laitue à la crème aigre. **— mit sauerer Sahne.**

Sauere Sahne wird mit Salz und nach Belieben mit Zucker vermischt; man fügt noch gehackte Kräuter hinzu und macht den ausgeschwenkten Salat mit der Sosse an.

— de lansquenet. **Salat nach Landsknechts Art.**

Rinderfilet, Gurken, Kartoffeln, geräucherter Lachs und gothaer Wurst in grosse Würfel geschnitten und mit französischem Senf, gehackten Kräutern, Zwiebeln, Essig und Oel angemacht und mit Eiern garnirt.

— au lard. **Speck-Salat.**

Der Speck wird in Würfel geschnitten, gelb gebraten und mit Essig und etwas Zucker vermischt. Wenn die Mischung abgekühlt ist, giesst man sie über gut ausgeschwenkten Kopf-Salat.

— de légumes. **Gemüse-Salat.**

Gekochte Sellerieknollen, Mohrrüben, Kartoffeln, Wasserrüben und rothe Rüben mit einem Colonnen-Ausstecher ausgestochen und in Scheiben geschnitten, ferner Schoten, grüne Bohnen und Spargel mit Mayonnaise oder besser nur mit Essig und Oel angemacht, da man alsdann die Farben besser sehen kann.

— de légumes à la gelée. **— in Sulz.**

Eine Charlottenform wird mit Gemüsen decorirt und mit einem Salat von allerlei Gemüsen, welcher mit Aspic-Mayonnaise angemacht ist, ge-

füllt. Man stürzt den Salat aus und garnirt mit Artischockenböden, die ebenfalls mit Gemüsen gefüllt sind.

Salade de légumes à la russe. Gemüse-Salat auf russische Art.
Besteht aus ausgebohrten Kartoffeln, Carotten und Sellerie, viereckig geschnittenen grünen Bohnen, Schoten und Spargelspitzen. Das Gemüse wird mit Mayonnaise angemacht und der Salat mit Caviarbrödchen garnirt.

— de lentilles. Salat von Linsen.
Die Linsen werden gekocht, abgegossen und mit Essig, Oel, Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer und Salz angemacht.

— Marquise. Markgräfin-Salat.
Carotten, rothe Rüben, Hummerscheiben, Trüffeln, Artischockenböden und Kartoffeln in runde Scheiben von der Grösse eines Markstückes geschnitten und jede Sorte für sich mit Essig, Oel, Pfeffer und Salz angemacht. Man legt die Scheibchen dann im Kranz gegen die Wand einer Charlottenform, indem man die Farben vermengt. Wenn die Form voll ist, wird sie behutsam ausgestürzt und in die Mitte Tomaten-Salat gefüllt.

— Mascotte. Mascotte-Salat.
Schinken, Trüffeln, Selleriestauden, Hummer, Kartoffeln und rothe Rüben mit Aspic-Mayonnaise angemacht, in eine Kuppelform gefüllt und nach dem Stürzen mit Trüffelscheiben belegt.

— melée. Gemischter Salat.
Kopfsalat, Endivien, Escaroll, englischer Sellerie, Romaine, Kresse, Rapunzen und rothe Rüben gemischt und mit Salat-Sosse angemacht.

— Mignon. Salat nach Mignon.
Brüsseler Chicoree in Streifen geschnitten, mit Trüffeln und Hühnerfleisch, gleichfalls in Streifen geschnitten, vermischt und mit Mayonnaise, die mit französischem Senf vermischt ist, angemacht.

— Minerve. Minerva-Salat.
Bananen und Trüffeln in feine Streifen geschnitten, angemacht und in Artischockenböden angerichtet.

— Mirabeau. Salat nach Mirabeau.
Krabbenschwänze, Austern, Trüffeln und Kartoffeln, letztere ausgestochen und in Scheiben geschnitten, mit Mayonnaise, welcher etwas Senf beigemischt ist, angemacht und mit Trüffeln und Krabbenschwänzen garnirt.

— à la moderne. — auf moderne Art.
Englischer Sellerie und rohe Trüffelscheiben mit Essig, Oel, Pfeffer und Salz angemacht.

Salade Murger. **Salat nach Murger.**

Nicht zu weich gekochte Kalbsfüsse und Artischockenböden in Streifen geschnitten und mit englischem Senf, Pfeffer, Salz, Essig und Oel, gehacktem Schnittlauch, Kerbel und Esdragon angemacht.

— à l'oriental. **— auf morgenländische Art.**

Tomaten, Sellerie, Kartoffeln, rothe Rüben, Piment doux.

— à la perigueux. **Trüffel-Salat.**

Gereinigte und geschälte Trüffeln roh in Scheiben geschnitten und mit Pfeffer, Salz, Essig und Oel angemacht.

— de pissenlits. **Salat von Butterblumen.**

Die jungen, noch gelben Schösslinge der Butterblumen werden sauber geputzt und wie Kopfsalat angemacht.

— à la polonaise. **Polnischer Salat.**

In Salzwasser gekochte Mohrrüben, Wasserrüben, rothe Rüben und Kartoffeln werden in Würfel geschnitten, man giebt dann gleichfalls in Würfel geschnittene Essig-Gurken, Häringe, Sardinen und harte Eier dazu, sowie eine frische, geschnittene Gurke, die man einsalzt und dann gut auspresst. Man bereitet dann eine Mayonnaise, giebt etwas aufgelösten, kalten Aspic, sowie gehackten Kerbel und Esdragon und eine Hand voll geriebenen Meerrettig hinein und macht den Salat damit an. Wenn er anfängt fest zu werden, füllt man ihn in eine mit Oel ausgestrichene Kuppelform und lässt ihn vollends auf dem Eis erstarren. Man stürzt den Salat aus, garnirt ringsherum mit Eiern und bestreut ihn obenauf mit gehackten Eiern.

— de pommes de terre. **Kartoffel-Salat.**

Gekochte Kartoffeln in Scheiben oder grosse Würfel geschnitten und mit Mayonnaise, gehackten Zwiebeln oder Petersilie vermischt oder nur mit Essig und Oel angemacht.

— de pommes de terre au lard. **— mit Speck.**

Man schneidet den Speck in Würfel, lässt ihn schmelzen und fügt die rohen, ebenfalls in Würfel geschnittenen Kartoffeln hinzu, um sie gar zu braten. Man würzt dann mit Pfeffer, Salz und gehackter Petersilie und fügt den nöthigen Essig hinzu.

— des princes. **Salat nach Prinzen Art.**

Frische Gurken und rohe Trüffeln in Scheiben geschnitten und mit Remouladen-Sosse angemacht.

— à la princesse. **— auf Prinzessin Art.**

Artischockenböden werden mit Gemüsesalat, der mit Mayonnaise vermischt ist, gefüllt, obenauf legt man eine Trüffelscheibe und einen kleinen Ring von Ochsenzunge, glacirt dann mit Aspic und richtet die Böden auf einer etagenartigen Unterlage an.

Salade à la princesse. **Salat nach Prinzessin Art.**

Die Tomaten werden in kochendem Wasser gebrüht, abgezogen und in Viertel geschnitten. Man macht einen Salat von grünen Bohnen, richtet ihn in der Mitte an und legt die Tomaten, ebenfalls in Essig und Oel angemacht, ringsherum.

— à la provençale. **— auf provenzalische Art.**

Rohe Artischockenböden werden in Streifen geschnitten, in Oel gebraten und, nachdem sie erkaltet sind, mit Salz, Citronensaft und Pfeffer marinirt. Von festen Tomaten entfernt man die Haut, schneidet das Fleisch in Stücke und macht sie ebenfalls, nachdem man sie auf einem Tuch abgetrocknet hat, an. Man vermischt dann beide Theile miteinander, mengt noch streifig geschnittene Sardellen, gehackten Schnittlauch und Kerbel unter und richtet den Salat an. Ringsherum legt man harte Eier, mit Sardellen gefüllte Oliven und Salatherzen.

— Rachel. **— nach Rachel.**

Sellerieknollen, weich gekocht, rund ausgestochen und dann in Scheiben geschnitten, mit gleich grossen Trüffelscheiben vermischt und mit Mayonnaise angemacht.

— Rachel. **— nach Rachel.**

Sellerie und Eiweiss in Streifen geschnitten und mit Mayonnaise und Cayenne-Pfeffer angemacht. Man richtet den Salat in einem Aspicrand an, bestreut ihn mit durchgestrichenen Eigelben und darüber mit gehackten Trüffeln. Ringsherum legt man Frankfurter Würste in Scheiben geschnitten.

— romaine. **Römischer Salat.**

Wird wie Kopfsalat bereitet.

— royale. **Salat auf königliche Art.**

Salat von grünen Bohnenkernen (Flageolets) und Trüffelscheiben mit Mayonnaise angemacht.

— russe. **Russischer Salat.**

Salzgurken, Kartoffeln, Sellerie, Aepfel, rothe Rüben in Würfel geschnitten, Kapern und Schoten, mit Mayonnaise angemacht und mit harten Eiern und Sardellen garnirt.

— à la Saint James. **Salat nach St. James.**

Reis wird in Bouillon gekocht, dass er körnig bleibt. Nachdem er erkaltet ist, vermischt man ihn mit Trüffeln und Champignons und macht den Salat dann mit Essig, Oel, Pfeffer und Salz an.

— de saison. **— der Jahreszeit.**

Irgend ein grüner Salat, wie ihn die Jahreszeit, in der man sich befindet, am besten hervorbringt.

Salade à la Strogonoff. **Salat nach Strogonoff.**

Eine Charlottenform wird mit ausgebohrten Carotten, Rüben, Trüffeln und Schoten decorirt und mit Gemüsesalat gefüllt. Nachdem der Salat ausgestürzt ist, garnirt man den Fuss mit Kibitzeiern in Becherformen mit Aspic eingesetzt.

— suédoise. **Schwedischer Salat.**

Ochsenzunge, Kartoffeln, Aepfel, rothe Rüben, Mohrrüben und Härings-filets in Würfel geschnitten. Man macht die Gemüse mit Essig, Oel, Pfeffer, Salz, französischem Senf, gehacktem Kerbel und Petersilie an und garnirt mit Oliven und Sardellen.

— Theodora. **Theodora-Salat.**

Trüffeln, Artischockenböden, englischer Sellerie, Hühnerbrust und Hummer-fleisch in Streifen geschnitten und mit Mayonnaise angemacht. Man formt den Salat in einer Kegelform, bestreicht ihn leicht mit Mayonnaise und decorirt mit rund ausgestochenen Trüffel- und Zungenscheiben. Obenauf stellt man ein Bouquet grünen Spargel.

— de truffes blanches. **Salat von weissen Trüffeln.**

Einige Sardellen werden mit etwas Knoblauch durchgestrichen. Man vermischt das Püree mit Eigelben, Senf, gehackter Petersilie und Kapern und verlängert es mit Essig und Oel. Die Trüffeln schneidet man in Scheiben und macht sie mit der Sosse an.

— de truffes blanches. **— von weissen Trüffeln.**

Die gereinigten italienischen Trüffeln schneidet man in Scheiben und macht sie mit einer Sosse von gekochten, durchgestrichenen Eigelben, Oel, feinem Senf und Citronensaft an.

— tyrolienne. **Tiroler Salat.**

Artischockenböden, Trüffeln und Hühnerfleisch in Streifen geschnitten und mit Aspic-Mayonnaise angemacht. Der Salat wird dann in eine mit Aspic ausgegossene und mit Trüffeln und Schinken decorirte Form gefüllt. Ausgestürzt garnirt man mit Spargelspitzen und harten Eiern.

— de volaille. **Geflügel-Salat.**

Hühnerfleisch und englischer Sellerie in Streifen geschnitten und mit Essig, Oel, englischem Senf, Salz und Pfeffer angemacht.

XI. Abtheilung.

Légumes.

Gemüse.

Artichauts à la Barigoule. **Artischocken nach Barigoule.**

Mittelgrosse Artischocken werden zurecht gemacht, das Heu entfernt und mit einer Masse, bestehend aus fein gehackten Champignons, Zwiebeln, Petersilie und Trüffeln, in Butter geschwitzt und mit geriebenem Brod vermischt, gefüllt. Man setzt sie dann mit Speckscheiben, Gemüsen, einem Bouquet, etwas Knoblauch ein, lässt sie angehen und füllt Weisswein auf. Wenn die Artischocken gar sind, richtet man sie an, kocht den Fond mit brauner Sosse los und giebt ihn über das Gemüse.

— de bordelaise. **— auf bordelaiser Art.**

Sie werden ebenso wie die à la Barigoule gefüllt und gedämpft, den Fond kocht man mit Tafelbouillon ein, schärft denselben mit Citronensaft und giebt gehackte Petersilie in die Sosse, die dann über das Gemüse gegossen wird.

— bouillis sauce hollandaise. **Gekochte Artischocken mit holländischer Sosse.**

Die harten Blätter werden abgebrochen, die Artischocken geschält, mit Citronensaft eingerieben und in Salzwasser, welches ebenfalls mit Citronensaft versetzt ist, weich gekocht. Man entfernt dann das Heu aus der Mitte, richtet die Artischocken auf einer Serviette an und giebt holländische Sosse nebenbei.

— frits à l'italienne. **Gebackene Artischocken auf italienische Art.**

Recht zarte Artischocken werden geviertheilt und mit Salz und Pfeffer marinirt. Man kehrt sie dann in Mehl um, panirt sie mit Eiern und Semmel und backt sie aus.

— à la lyonnaise. **Artischocken auf lyoner Art.**

Die Artischocken werden in vier Theile geschnitten, geputzt und blanchirt. Man setzt sie dann mit Butter ein, giesst Weisswein darüber und lässt sie weich dämpfen. Man richtet sie an, kocht den Fond mit Tafelbouillon ein, schärft mit Citronensaft, zieht die Sosse mit Butter auf und giebt sie über das Gemüse.

Artichauts en omelette. **Artischocken mit Eiern.**

Man schneidet die rohen Böden in Streifen und macht sie in Butter oder Oel gar. Nachdem das Fett abgegossen ist, vermischt man sie mit einer Omelettenmasse, backt sie wie ein solches in der Pfanne und rollt es auf.

— à la provençale. **— auf provenzalische Art.**

Die Artischocken werden zugestutzt und das Heu herausgenommen. Man backt sie dann, so wie sie sind, in Fett. Wenn sie ziemlich weich sind, nimmt man sie heraus und füllt sie mit Sardellenbutter, welcher gehackte und in Oel gar gemachte Zwiebeln beigemischt sind. Man stellt sie in eine flache Kasserolle, bedeckt sie mit Speck und macht sie im Ofen vollends gar. Nebenbei giebt man Teufels-Sosse.

Asperges en branches à l'allemande. **Stangenspargel auf deutsche Art.**

Die Spargel werden geschält und gekocht. Nebenbei giebt man braune Butter mit geriebener Semmel.

— à l'espagnole. **Spargel auf spanische Art.**

Die Stangenspargel werden in Salzwasser gekocht. Einen Theil des Spargelwassers versetzt man dann mit Essig und macht darin verlorene Eier, mit denen man den Spargel garnirt. Nebenbei giebt man Vinaigrette-Sosse.

— à l'huile. **— mit Oel-Sosse.**

Kalter, gekochter Stangenspargel wird mit Vinaigrette-Sosse servirt.

— à l'italienne. **Stangenspargel auf italienische Art.**

Die Spargel werden gekocht. Nebenbei giebt man weisse Sosse, mit Tafelbouillon verkocht und mit Butter aufgezogen und zuletzt mit Parmesankäse vermischt.

— à la piémontaise. **Spargel auf piemonter Art.**

Der Spargel wird gekocht. Man richtet ihn dann schichtweise an und bestreut jede Schicht mit geriebenem Käse. Zuletzt giesst man braune Butter darüber.

— sauce Argenteuil. **— mit Argenteuil-Sosse.**

Stangenspargel wird in Salzwasser gekocht. Zur Sosse bereitet man eine Mayonnaise von hartgekochten, durchgestrichenen Eigelben, etwas kalter weisser Sosse, Essig, Senf, gehackter Petersilie und Kerbel.

— sauce béarnaise. **— mit bearner Sosse.**

Stangenspargel. Nebenbei giebt man bearner Sosse.

— sauce au beurre. **Stangenspargel mit Butter-Sosse.**

Die Spargel werden in Salzwasser gekocht und Butter-Sosse nebenbei gegeben.

Asperges sauce de Genève. **Spargel mit Genfer Sosse.**

Gekochter Stangenspargel. Nebenbei giebt man folgende Sosse: Harte, durchgestrichene Eigelbe werden mit frischen Eigelben und französischem Senf verrührt, dann Oel und Essig zugesetzt, dass eine nicht zu dicke Mayonnaise entsteht.

— sauce hollandaise. **— mit holländischer Sosse.**

Die Spargel werden geschält, in Salzwasser nicht zu weich gekocht, auf einer Serviette angerichtet und holländische Sosse nebenbei gegeben.

— vertes à la Colbert. **Grüne Spargel nach Colbert.**

Der Spargel wird in 1 cm lange Stücke geschnitten und in Salzwasser gar gekocht. Man schwenkt ihn dann mit Butter und weisser Sosse, richtet ihn an und legt ringsherum verlorene Eier. Zwischen die Eier legt man einen zackig ausgeschnittenen, gerösteten Brodcrouton und beträufelt die Eier mit Tafelbouillon.

— vertes à l'impériale. **— Spargel auf kaiserliche Art.**

Die Spargel werden wie vorstehend gekocht, in Butter geschwenkt und im Kranz auf einer Schüssel angerichtet. In die Mitte füllt man Trüffeln, in Streifen geschnitten und mit Tafelbouillon geschwenkt.

Aubergines farcies. **Gefüllte Eierpflanzen.**

Man schneidet sie der Länge nach auf, höhlt sie mit einem Gemüsebohrer zum Theil aus und salzt sie ein. Man bratet sie dann in Butter und zieht die braune Haut ab. Gehackte Zwiebeln werden in Butter geschwitzt, mit gehackten Champignons, den gehackten Abfällen der Auberginen und Tafelbouillon kurz gekocht. Man vermischt die Masse dann mit geriebenem Brod, gehackten Sardellen, Kapern und Petersilie und füllt damit die Auberginen. Man bestreut sie mit Semmel, setzt sie in Butter ein und macht sie im Ofen fertig. Den Fond verkocht man mit brauner Sosse und giesst ihn darüber.

— farcies à la turque. **— Eierpflanzen auf türkische Art.**

Man schneidet die beiden Enden ab, sticht die Auberginen mit einem Colonnen-Ausstecher aus. Das ausgestochene Fleisch wird fein gehackt, mit ebensoviel gehacktem Hammelfleisch, Zwiebeln und Petersilie und mit blanchirtem Reis vermischt. Hiermit füllt man die Auberginen, macht Einschnitte in dieselben, um kleine Zwiebelscheiben hineinzustecken und backt sie einige Minuten in heissem Fett. Man legt sie dann in eine Kasserolle, giesst leicht gebundene Tomaten-Sosse darüber und dämpft sie im Ofen gar.

— frites. **Gebackene Eierpflanzen.**

Die Auberginen schneidet man der Länge nach durch, schneidet sie dann in schräge Stücke, salzt sie, kehrt sie in Mehl um, panirt sie und backt sie in Oel oder Fett aus.

Aubergines à la napolitaine. **Eierpflanzen auf neapeler Art.**

Die Auberginen werden geschält und in Scheiben geschnitten, dann gesalzen. Man kehrt sie in Mehl um, backt sie aus und legt sie schichtweise auf eine Gratinschüssel, indem man jede Schicht mit Tomaten-Sosse begiesst und mit Käse bestreut. Obenauf streut man Käse und etwas Semmel, beträufelt mit Oel und gratinirt das Gemüse im Ofen.

— au parmesan. **— mit Käse.**

Die Auberginen werden geschält, in Scheiben geschnitten und eingesalzen. Man macht sie dann in Butter gar, vermischt sie mit Bechamel-Sosse und legt sie schichtweise auf eine Schüssel, indem man jede Lage mit Käse bestreut. Man bestreut sie auch obenauf mit Käse, beträufelt sie mit Butter und gratinirt.

Beignets de céleris. **Gebackene Sellerieschnitten.**

Der Sellerie wird in olivenförmige Stücke dressirt, blanchirt und in guter Brühe weichgekocht. Man zieht die Stücke dann durch einen Ausbacketeig und backt sie in heissem Fett.

Betteraves à la crème. **Rothe Rüben mit Sahne.**

Die Rüben werden gekocht oder im Ofen gar gemacht. Man schneidet sie in grosse Würfel oder Scheiben, würzt mit Salz und Pfeffer und schwenkt sie in Bechamel-Sosse. Nachdem sie einige Male aufgekocht haben, vermischt man sie mit frischer Butter und gehackter Petersilie.

Bordure de choux-fleurs. **Blumenkohlrand.**

Eine fett ausgestrichene glatte Randform wird mit blanchirtem Blumenkohl ausgelegt. Von dem übrigen Kohl macht man ein Püree, vermischt es mit kurz gekochter weisser Sosse und einigen Eigelben, füllt mit der Masse die Form vollständig und macht sie im Wasserbad gar. Man stürzt den Rand dann aus und füllt in die Mitte grüne Bohnen, in Butter geschwenkt.

— de choux-fleurs à la macédoine. **— mit Gemüsen.**

Der Rand wird wie vorstehend bereitet und, nachdem er ausgestürzt ist, mit gemischten Gemüsen gefüllt.

Brocolis à l'italienne. **Sprottenkohl auf italienische Art.**

Der Kohl wird in kleine Stücke geschnitten und in Salzwasser nicht zu weich gekocht. Man giesst ihn ab, sautirt ihn in Butter, würzt mit Pfeffer und Salz und richtet ihn an. Hierauf übergiesst man ihn mit zerlassener Sardellenbutter.

Cardons au gratin. **Gebackener Cardy.**

Der gekochte Cardy wird auf einer Gratinschüssel angerichtet, jede Lage mit Käse bestreut und, nachdem er obenauf mit Käse und Semmel bestreut ist, gratinirt. Man giesst zuletzt etwas Jus auf die Schüssel.

Cardons à la crème. **Cardy mit Sahne.**

Der weichgekochte Cardy wird angerichtet und mit Bechamel-Sosse begossen.

— à la demi-glace. **— mit kräftiger Sosse.**

Der Cardy wird in fetter Bouillon weich gekocht und angerichtet. Man verkocht dann Tafelbouillon mit etwas brauner Sosse und Madeira und giesst die Sosse über das Gemüse.

— à la moëlle. **— mit Ochsenmark.**

Der Cardy wird, nachdem er blanchirt und abgezogen ist, in fetter Fleischbrühe gekocht. Man richtet ihn an, giesst braune Sosse darüber und legt kleine Croutons mit Ochsenmark ringsherum.

— à la nivernaise. **— auf niverner Art.**

Der Cardy wird gekocht und zuletzt in etwas Tafelbouillon geschwenkt. Man richtet die Stücke im Kranz an und füllt in die Mitte kleine glacirte Carotten. Der Cardy wird mit weisser Sosse begossen, welche mit Tafelbouillon verkocht ist.

— en salade. **— als Salat.**

Der Cardy wird wie gewöhnlich gekocht, in eine Kasserolle gelegt und mit Pfeffer und Salz bestreut. Hierauf erwärmt man das Oel mit einer Zehe Knoblauch, giesst Essig hinzu, lässt es aufkochen und giesst es über den Cardy. Nachdem derselbe nochmals mit der Sosse erwärmt ist, richtet man ihn an.

— aux truffes. **— mit Trüffeln.**

Der Cardy wird im Kranz angerichtet und in die Mitte Trüffelscheiben gefüllt. Man begiesst ihn dann mit brauner Sosse, welche mit dem Trüffelfond verkocht ist.

Carottes aux beurre. **Carotten in Butter.**

Die Carotten werden gleichmässig geschält und in Fleischbrühe weich gekocht. Man giesst die Brühe dann ab und schwenkt sie in frischer Butter, ohne sie kochen zu lassen.

— à la crème. **— in Sahne.**

Die Carotten werden in Brühe weich gekocht und in Bechamel-Sosse geschwenkt.

— aux fines-herbes. **— mit feinen Kräutern.**

Die Carotten werden weich und kurz eingekocht, in Butter geschwenkt und mit gehackten Kräutern bestreut.

— au jus. **Glacirte Carotten.**

Die Carotten werden in kräftiger Fleischbrühe kurz eingekocht, bis sie glänzend erscheinen.

Carottes à la maître d'hôtel. **Carotten auf Hausmeister Art.**

Gleich grosse schöne Carotten werden sauber geschält und blanchirt. Man setzt sie dann mit Fleischbrühe, Butter und etwas Zucker an und lässt sie kurz einkochen. Hierauf schwenkt man sie in weisser Sosse und vermischt sie mit gehackter Petersilie.

Céleris à l'espagnole. **Sellerie auf spanische Art.**

Man bricht die äusseren Blätter der englischen Selleriestauden ab, putzt die Wurzeln und blanchirt den Sellerie. Hierauf wird er in fetter Brühe gekocht. Man richtet ihn aufeinandergeschichtet an und begiesst ihn mit kräftiger brauner Sosse.

— à la moëlle. **— mit Ochsenmark.**

Wie vorstehend bereitet und mit Ochsenmark-Croutons garnirt.

Céleris-raves à la crème. **Sellerieknollen mit Sahne.**

Der Sellerie wird in olivenförmige Stücke dressirt, blanchirt und in Brühe weich gekocht. Man lässt ihn dann in Bechamel-Sosse einige Male aufkochen und würzt mit Pfeffer, Salz und Muskatennuss.

— au jus. **— in Fleischsaft.**

Der Sellerie wird wie vorstehend geschält, blanchirt, in kräftiger Jus weich gekocht und glacirt.

— en ragout. **Ragout von Sellerieknollen.**

Brustspeck wird in Würfel geschnitten und angebraten. Man bestäubt den Speck mit Mehl, füllt Brühe auf und kocht den in olivenförmige Stücke dressirten Sellerie in der Sosse weich. Nachdem die Sosse entfettet ist, richtet man an.

Cèpes farcis. **Gefüllte Steinpilze.**

Die Pilze werden geschält und mit einem Gemüseausbohrer ausgehöhlt. Die Stiele werden fein gehackt, mit Weissbrodpanade, gehackter Petersilie, gehacktem Schinken, etwas Knoblauch, Eigelben, Salz und Pfeffer vermischt. Mit der Masse füllt man die Pilze, bestreut sie mit Semmel, setzt sie mit Butter ein und macht sie gar. Den Fond verkocht man mit brauner Sosse und giesst ihn über die Pilze.

— au gratin. **Gratinirte Steinpilze.**

Man schneidet die Pilze in Scheiben und schwitzt sie mit gehackten Zwiebeln in Butter. Den Fond verkocht man mit Bechamel-Sosse, vermischt die Pilze damit, sowie mit gehackter Petersilie, richtet sie erhaben in einer Kasserolle an, bestreut sie mit Käse und gratinirt.

— à la piémontaise. **Steinpilze auf piemontaiser Art.**

Werden wie die gefüllten Steinpilze bereitet und im Ofen gar gemacht.

— à la provençale. **— auf provenzalische Art.**

Man schwitzt die Pilze mit Oel, einer zerstossenen Knoblauchzehe, gehackten Kräutern, Pfeffer und Salz an. Alsdann wird das Fett abge-

gossen, die Pilze in Tafelbouillon geschwenkt, mit Citronensaft geschärft und, nachdem sie nochmals aufgekocht haben, angerichtet.

Cèpes à la russe. **Steinpilze auf russische Art.**

Die Pilze werden in Stücke geschnitten und mit gehackten Zwiebeln, Pfeffer und Salz in Butter geschwitzt. Man giesst dann kochende sauere Sahne dazu und lässt die Pilze darin kurz einkochen. Zuletzt vermischt man sie mit gehackter Petersilie und etwas gehacktem Fenchelkraut.

Champignons à la capuzine. **Champignons auf Kapuziner Art.**

Man nimmt grosse Champignons. Die Stiele werden fein gehackt und mit weisser Sosse, Knoblauch und gehackter Petersilie ganz kurz eingekocht. Man mischt dann noch fein gehacktes Taubenfleisch unter die Masse, füllt damit die Champignons und macht sie gar.

— à la provençale. **— auf provenzalische Art.**

Grosse Champignons werden gereinigt und ausgehöhlt. Die Stiele hackt man fein, schwitzt sie mit gehackten Zwiebeln und Petersilie in Butter, würzt mit Pfeffer und Salz und vermischt die Masse mit geriebenem Brod. Hiermit füllt man die Champignons, setzt sie mit Butter ein und macht sie im Ofen gar.

Chicorée à la Béchamel. **Endivien nach Bechamel.**

Die Endivien werden blanchirt, fein gehackt und in Butter geschwitzt. Man füllt dann etwas Bechamel-Sosse auf und lässt die Endivien damit durch- und kurz einkochen.

— à la crème. **— mit Sahne.**

Die Endivien werden weich gekocht, fein gehackt und in Butter geschwitzt. Man füllt dann nach und nach Sahne hinzu, würzt mit Salz und garnirt mit gerösteten, dreieckigen Brodkrusten.

— à l'espagnole. **— auf spanische Art.**

Die Endivien werden blanchirt, gehackt und in Butter geschwitzt. Man füllt dann etwas kräftige Jus unter und lässt sie kurz einkochen. Etwas braune Sosse wird eingekocht und mit den Endivien vermischt.

— au jus. **— in Fleischsaft.**

Die Endivien werden gekocht und grob gehackt. Man schwitzt sie dann in Butter, füllt kräftige Brühe auf und lässt sie kurz einschmoren. Man vermischt das Gemüse mit Tafelbouillon, würzt mit Pfeffer und Salz und giebt zuletzt frische Butter daran. Man garnirt mit verlorenen Eiern, welche ebenfalls mit Tafelbouillon glacirt werden.

Choucroûte. **Sauerkohl.**

Der Sauerkohl wird mit etwas Wasser, Schmalz und einer Zwiebel langsam weich gedämpft und kurz eingekocht. Man giesst dann etwas Weisswein oder Champagner unter und zieht den Sauerkohl mit Mehl

oder geriebenen Kartoffeln ab und kann auch nach Belieben etwas Zucker daran nehmen.

Choucroûte aux huîtres. **Sauerkohl mit Austern.**

Der Kohl wird wie vorstehend gekocht und mit gebratenen Austern belegt.

— à la russe. **— auf russische Art.**

Der Kohl wird wie vorstehend gekocht und abgegossen. Man schwitzt dann eine gehackte Zwiebel in Butter, ohne sie zu bräunen, füllt sauere Sahne auf und lässt die Sosse einkochen. Hiermit vermischt man den Kohl, lässt ihn einige Male gut durchkochen und richtet an.

Choux braisé. **Gedämpfter Kohl.**

Der Kohl wird blanchirt. Nachdem alle Rippen ausgeschnitten sind, setzt man ihn mit einem Stück mageren Speck, Pfeffer, Salz und fetter Brühe auf und lässt den Kohl kurz einkochen. Man giesst den Kohl dann auf ein Sieb, lässt das Fett ablaufen, richtet ihn an und garnirt mit dem Speck.

— de Bruxelles à l'anglaise. **Rosenkohl auf englische Art.**

Der Kohl wird in Salzwasser weich gekocht. Nachdem er gut abgelaufen ist, würzt man ihn mit Pfeffer, Salz, Muscatnuss und gehackter Petersilie, richtet ihn an und legt ein Stück frische Butter obenauf.

— de Bruxelles au beurre. **— mit Butter.**

Der Rosenkohl wird verlesen und in Salzwasser auf starkem Feuer gekocht. Nachdem er gut abgelaufen ist, schwenkt man ihn in Butter, würzt mit Pfeffer und Muscatnuss und thut zuletzt gehackte Petersilie daran.

— de Bruxelles à la crème. **— mit Sahne.**

Der gekochte Kohl wird in Bechamel-Sosse geschwenkt und wie gewöhnlich gewürzt.

— de Bruxelles à la noisette. **— mit brauner Butter.**

Der Kohl wird in Salzwasser weich gekocht. Man lässt ein Stück Butter braun werden, schwenkt den Kohl darin, würzt mit Salz, Pfeffer und Muscatnuss und thut zuletzt gehackte Petersilie daran.

— de Milan à la capuzine. **Wirsingkohl auf Kapuziner Art.**

Der Kohl wird blanchirt und die grossen Blätter zurückgelegt. Die kleinen Blätter hackt man fein, fügt Butter, gehackte Zwiebeln und etwas braune Sosse hinzu und kocht alles kurz ein. Hiermit füllt man die grossen Blätter, giebt ihnen die Form einer Kugel, setzt sie mit Speck und Brühe ein und dämpft und glacirt sie.

Choux de Milan à la crème. **Kohl in Sahne gekocht.**

Der Kohl wird in vier Theile geschnitten, blanchirt und gut ausgedrückt. Man schwitzt ihn mit Butter an, füllt Sahne und etwas Bechamel-Sosse auf, würzt mit Pfeffer und Salz und kocht ihn gar.

— de Milan farcis. **Gefüllter Kohl.**

Der Kohl wird ganz blanchirt. Nachdem er gut abgelaufen ist, legt man die einzelnen Blätter, ohne sie abzubrechen, auseinander und füllt jedes mit Fleischfarce. Nachdem der Kohl wieder seine erste Form hat, wird er gebunden, mit Speckscheiben eingesetzt und mit fetter Brühe gekocht. Den entfetteten Fond kocht man mit brauner Sosse kurz ein und giesst ihn über den angerichteten Kohl.

— de Milan glacées. **Glacirter Kohl.**

Der Kohl wird getheilt und blanchirt. Man legt die grossen Blätter bei Seite, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und füllt sie mit den kleinen Blättern, aus denen man die Rippen herausgeschnitten hat. Man formt die einzelnen Bouquets länglich, an der unteren Seite spitz zulaufend. Hierauf setzt man den Kohl in ein mit Speckscheiben ausgelegtes Geschirr, giesst kräftige Brühe darüber und lässt ihn darin weich kochen. Man glacirt ihn in dem eigenen Fond und richtet ihn erhaben an.

— de Milan au gratin. **Gebackener Kohl.**

Der Kohl wird wie gewöhnlich gekocht. Man richtet ihn schichtweise mit gerösteten Brodschnitten und geriebenem Käse an, bestreut ihn mit Käse und gratinirt den Kohl im Ofen.

Choux-fleurs à la cardinal. **Blumenkohl auf Cardinals Art.**

Der Kohl wird gekocht und, nachdem er angerichtet ist, mit Krebs-Sosse übergossen. Man garnirt mit grossen Krebsen oder gefüllten Krebsnasen.

— frits. **Gebackener Blumenkohl.**

Der Kohl wird getheilt, halb weich gekocht und mit Salz, Pfeffer und Kräutern marinirt. Man zieht die Stücke dann durch Ausbacketeig und backt sie in heissem Fett.

— au fromage. **Blumenkohl mit Käse.**

Der Kohl wird in Stücke geschnitten und in Salzwasser gekocht. Man richtet ihn schichtweise an, begiesst jede Schicht mit Bechamel-Sosse, welche mit geriebenem Parmesankäse vermischt ist, bedeckt ihn obenauf ebenfalls mit Sosse, streut Käse darüber und gratinirt den Kohl im Ofen.

— au gratin. **Gebackener Blumenkohl.**

Der Kohl wird gekocht. Man legt ihn auf eine Gratinschüssel, bedeckt ihn mit dicker Butter-Sosse, die mit geriebenem Käse vermischt wird, bestreut ihn mit Käse und Semmel und gratinirt ihn, nachdem er mit Butter beträufelt ist.

Choux-fleurs au jus. **Blumenkohl in Fleischsaft.**

Der Kohl wird in Stücke getheilt und blanchirt. Man setzt ihn dann mit Butter, kräftiger Jus, etwas Pfeffer und Salz ein und dämpft ihn weich, ohne ihn zerkochen zu lassen.

— à la sauce au beurre. **— mit Butter-Sosse.**

Der Kohl wird geputzt und in Salzwasser gekocht. Man richtet ihn auf einer Serviette an und giebt Butter-Sosse nebenbei.

— à la Villeroi. **— nach Villeroi.**

Der Kohl wird in Stücke getheilt und gekocht. Man zieht die Stücke dann durch Villeroi-Sosse, panirt sie, wenn die Sosse kalt ist, backt den Kohl in Fett aus und richtet ihn auf einer Serviette an.

Choux-marins à l'anglaise. **Seekohl auf englische Art.**

Der Seekohl wird sauber geputzt, ungetheilt in Salzwasser weich gekocht und auf einer Serviette angerichtet. Nebenbei giebt man holländische Sosse.

Choux-raves à la bourgeoise. **Kohlrabi auf bürgerliche Art.**

Die Kohlrabi werden geschält, in Scheiben geschnitten, blanchirt und in Brühe weichgekocht. Die Herzblätter streift man ab, blanchirt sie ebenfalls und hackt sie fein. Den Fond der Kohlrabi macht man mit Buttermehl seimig, vermischt die Blätter damit und lässt das Gemüse nochmals durchkochen.

— farcis. **Gefüllte Kohlrabi.**

Die Kohlrabi werden geschält, ausgehöhlt und blanchirt. Man füllt sie dann mit Fleischfarce, setzt sie mit Speckscheiben und fetter Brühe ein und macht sie gar. Den entfetteten Fond kocht man kurz ein und glacirt darin die Kohlrabi.

Choux rouge à l'allemande. **Rothkohl auf deutsche Art.**

Der Kohl wird fein geschnitten, mit Salz bestreut und mit Essig begossen. Man schwitzt dann eine gehackte Zwiebel und einige Aepfel in Schweineschmalz, thut den Kohl dazu, giesst etwas Rothwein darauf und lässt den Kohl langsam weich und gleichzeitig einkochen. Nach Belieben kann man auch etwas Zucker daran thun.

— rouge à la flamande. **— auf flämische Art.**

Der Kohl wird geschnitten und blanchirt. Hierauf setzt man ihn mit Butter an, fügt eine Zwiebel, mit Nelken gespickt, eine Mohrrübe, Pfeffer, Salz und Muscatnuss hinzu und lässt ihn drei Stunden dämpfen. Man nimmt die Garnitur dann heraus, vermischt den Kohl mit etwas Tafelbouillon und servirt.

— rouge à la génevoise. **— auf genfer Art.**

Der Kohl wird in vier Theile geschnitten, blanchirt und ausgedrückt. Man schneidet ihn dann in feine Streifen, würzt mit Salz, Pfeffer und

Muscatnuss und schwitzt den Kohl mit Butter zwei Stunden lang. Alsdann legt man geputzte Kastanien hinein, giesst etwas kräftige Jus dazu und lässt alles weich kochen.

Choux rouge à la hollandaise. **Rothkohl auf holländische Art.**

Der Kohl wird fein geschnitten, blanchirt und ausgepresst. Man würzt mit Pfeffer, Salz, Muscatnuss und dämpft ihn in Butter weich. Zum Schluss vermischt man ihn mit etwas Apfelmus.

— verts. **Grünkohl.**

Der Kohl wird abgestreift, blanchirt und fein oder grob gehackt. Man kocht ihn dann in fetter Brühe kurz ein, bis er anfängt zu rösten.

— verts aux marrons. **— mit Kastanien.**

Der fertige Grünkohl wird mit glacirten Kastanien garnirt.

Concombre à l'allemande. **Gurken auf deutsche Art.**

Die Gurken werden der Länge nach in vier Theile und dann in schräge Stücke geschnitten. Man schneidet die Kerne aus, schält die Stücke gleichmässig und blanchirt sie. Man bratet dann Speckwürfel mit gehackten Zwiebeln und etwas Zucker an, giesst Essig dazu und, wenn der Essig eingekocht ist, braune Sosse. Hierin werden die Gurken gar gemacht und mit der Sosse angerichtet.

— braisés. **Gedämpfte Gurken.**

Die Gurken werden lang oder rund dressirt und dann blanchirt. Man macht sie dann in Butter gar, giesst die Butter ab und schwenkt sie behutsam in Tafelbouillon.

— à la Duchesse. **Gurken auf Herzogin Art.**

Gefüllte Gurken werden in dicke Scheiben geschnitten, angerichtet und jede Lage mit geriebenem Käse bestreut. Man überzieht sie dann mit weisser Sosse und gratinirt.

— à l'espagnole. **— auf spanische Art.**

Werden wie die farcirten Gurken bereitet.

— farcis. **Gefüllte Gurken.**

Die Gurken werden in 4 cm lange Stücke geschnitten, auf einer Seite ausgehöhlt und mit Kräuterfarce gefüllt. Man setzt sie dann mit Speckscheiben ein, giesst guten Fond auf und glacirt sie im Ofen. Den Fond verkocht man mit brauner Sosse und giesst ihn über die Gurken.

Crème d'artichauts. **Artischocken-Schaum.**

Die Böden werden durchgestrichen. Man vermischt das Püree mit Bechamel-Sosse und Tafelbouillon, sowie mit Eigelben und einem ganzen Ei. Man verlängert die Masse noch mit guter Sahne, füllt sie in eine Gemüsekasserolle und macht sie im Ofen gar. Nachdem beträufelt man die Crème mit Tafelbouillon.

Crème de topinambours. **Erdbirnen-Schaum.**

Die Erdbirnen werden geschält, in Scheiben geschnitten und in Butter leicht angebraten. Man kocht sie dann in Brühe weich und streicht sie durch. Das Püree vermischt man mit Eigelben, Sahne und etwas Tafelbouillon, füllt die Masse in eine Gemüsekasserolle und macht sie im Ofen gar. Man beträufelt sie dann noch mit Tafelbouillon.

— aux truffes. **Trüffel-Schaum.**

Die Trüffeln werden in Madeira einige Minuten gekocht und dann gestossen und mit Bechamel-Sosse vermischt. Man streicht die Masse durch, vermischt sie mit Eigelben, Tafelbouillon und dem Trüffelfond, füllt sie in eine Gemüsekasserolle und macht sie im Ofen gar. Man beträufelt die Crème dann mit Tafelbouillon.

Croquettes d'artichauts. **Artischocken-Krusteln.**

Man schneidet Artischockenböden in kleine Würfel. Bechamel-Sosse wird mit Tafelbouillon kurz eingekocht, mit Eigelben abgezogen und mit den Artischocken vermischt. Man lässt die Masse erkalten, formt lange oder runde Croquetten davon, panirt sie und backt sie in Fett aus.

— de cardons. **Cardy-Krusteln.**

Weichgekochte Cardy werden in Würfel geschnitten und mit kurz eingekochter brauner Sosse angemacht. Man formt sie dann rund oder länglich, panirt sie und backt sie aus.

— de champignons. **Champignon-Krusteln.**

Grosse Champignons kocht man, schneidet sie in Scheiben, zieht diese durch Villeroi-Sosse, die man mit dem Champignonfond verkocht hat, und setzt sie zusammen, dass sie die Form eines Korken erhalten. Sie werden panirt und ausgebacken.

— de pommes de terre. **Kartoffel-Krusteln.**

Durchgestrichene Kartoffeln mit Eigelb, Butter, Muscatnuss und Salz vermischt. Die Masse wird rund oder länglich geformt, panirt und ausgebacken.

Croûte aux champignons. **Champignons-Krusten.**

Die Champignons werden geschält und in Butter und Citronensaft gar gemacht. Den Fond kocht man mit weisser Sosse ein und zieht diese mit Eigelben ab. Man schwenkt die Champignons in der Sosse und füllt sie dann in grosse oder kleine, blind gebackene Krustaden oder ausgehöhlte und getrocknete Brödchen.

— aux morilles. **Krustaden mit Morcheln.**

Kleine oder eine grosse, blind gebackene Kruste mit zurecht gemachten Morcheln gefüllt.

Croûte aux truffes. **Trüffel-Krusten.**

Die Trüffeln werden in Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt und dann in Butter sautirt. Man giesst etwas Madeira unter, lässt ihn kurz einkochen, rollt die Trüffeln dann in Tafelbouillon und giebt zuletzt etwas Maîtrebutter daran. Hierauf füllt man die Trüffeln in eine grosse oder in kleine, blind gebackene Krustaden.

Dolmas de chou. **Dolmas von Kohl.**

Man bereitet sie wie nachstehend, nur werden die Farce-Kugeln in blanchirte Wirsingkohlblätter eingewickelt und dann ebenso gar gemacht.

— à la turque. **— auf türkische Art.**

Man bereitet eine Farce aus Hammelfleisch und etwas frischem Speck, vermischt sie mit gehackter Zwiebel, Petersilie und etwas blanchirtem Reis und würzt sie stark mit Pfeffer. Man formt von der Farce kleine Kugeln, welche man in blanchirte Wein- oder Feigenblätter einwickelt. Man setzt sie dann in eine Kasserolle ein, deckt einen Teller darauf, dass sie fest liegen, und füllt Brühe auf. Nachdem die Dolmas gar sind, richtet man sie pyramidenförmig an, kocht den Fond kurz ein und zieht ihn mit Eigelben ab. Nachdem die Sosse durch Citronensaft geschärft ist, giesst man sie über das Gemüse.

Emincé de cépes à la polonaise. **Steinpilzschnitten auf polnische Art.**

Man schwitzt gehackte Zwiebeln in Butter hellgelb, giebt die in Scheiben geschnittenen Steinpilze dazu und lässt sie angehen. Man bestaubt sie mit Mehl, füllt sauere Sahne auf, lässt gut durchkochen und richtet sie an. Die Pilze werden obenauf mit Käse und Semmel bestreut und gratinirt.

— de cépes à la provençale. **— auf provenzalische Art.**

Man schwitzt gehackte Zwiebeln und eine Zehe Knoblauch in Oel, fügt die geschnittenen Pilze hinzu, sowie ein Lorbeerblatt und würzt mit Pfeffer und Salz. Wenn die Feuchtigkeit verkocht ist, füllt man etwas Madeira-Sosse auf, fügt Tomatenpüree hinzu und macht die Pilze mit Citronensaft und gehackter Petersilie fertig. Man entfernt den Knoblauch und das Lorbeerblatt und richtet an. Ringsherum garnirt man mit Brodkrusten.

— de truffes à la crème. **Trüffelschnitten mit Sahne.**

Die Trüffeln werden geschält, in dicke Scheiben geschnitten und, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Butter geschwenkt. Man füllt dann Weisswein auf, lässt ihn abkochen, füllt Tafelbouillon und einige Löffel gute Sahne nach und richtet die Trüffeln schichtweise an, indem man zwischen jede Lage etwas Käse streut. Man bedeckt sie obenauf ebenfalls mit Käse und gratinirt mit glühendem Eisen.

Endives glacées. **Glacirte Endivien.**

Man nimmt hierzu die brüsseler Endivien. Sie werden gleich lang geschnitten, in ein Geschirr mit Butter, Pfeffer und Salz eingesetzt und, fest zugedeckt, im Ofen ohne andere Zuthaten gar gemacht. Man richtet sie an, verkocht den Fond mit Tafelbouillon und giesst ihn über das Gemüse.

Épinards à l'anglaise. **Spinat auf englische Art.**

Der Spinat wird in Salzwasser gekocht, mit dem Messer einige Male durchgeschnitten, mit heisser Butter durchgeschwenkt und gewürzt. Man richtet ihn an und legt ein Stück frische Butter obenauf.

— à la crème. **— mit Sahne.**

Der Spinat wird gekocht, durchgestrichen und in Butter geschwitzt. Man giebt dann gute Sahne daran, würzt mit Muscatnuss und macht den Spinat zuletzt mit frischer Butter fertig.

— à la demi-glace. **— mit Kraft-Sosse.**

Der Spinat wird gekocht, gehackt und in Butter trocken geschwitzt. Man giebt dann braune Sosse und Tafelbouillon daran, lässt ihn durchkochen und fügt zuletzt etwas frische Butter hinzu.

— au four. **Gebackener Spinat.**

Der rohe Spinat wird grob gehackt. Man bereitet dann einen Teig von 70 gr Mehl, 125 gr Butter, 250 gr weissen Käse, 3 ganzen Eiern, 1 Glas Sahne, Pfeffer, Salz und Muscatnuss und vermischt dann den rohen Spinat damit. Man legt den Teig in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel und backt ihn eine halbe Stunde lang.

— à l'italienne. **Spinat auf italienische Art.**

Der Spinat wird gekocht und gehackt. Man bräunt die Butter, fügt etwas Sardellenpüree und ein wenig Knoblauch hinzu und schwitzt darin den Spinat. Man füllt dann braune Sosse auf, richtet den Spinat an und beträufelt ihn mit Tafelbouillon. Ringsherum legt man Blätterteigpasteten, mit Bechamel-Sosse gefüllt.

— au jus. **— mit Fleischsaft.**

Der Spinat wird gekocht und fein gehackt. Man lässt ein Stück Butter braun werden, schwitzt den Spinat darin etwas trocken und füllt mit guter, kräftiger Kalbsjus auf. Man garnirt ihn mit Brodkrusten oder verlorenen Eiern.

— en ravioles. **— in Blätterteig.**

Der fertige kalte Spinat wird in nussgrosse Theile getheilt, auf eine dünn ausgerollte Platte von nicht zu fettem Blätterteig gesetzt und mit einer gleichen Platte bedeckt und, nachdem der Teig angedrückt ist, viereckig ausgeschnitten. Man macht die Raviolen dann in kochendem Wasser

gar, richtet sie auf einer Schüssel an, indem man jede Lage mit Käse bestreut, und giesst zuletzt etwas Tomaten-Sosse, mit brauner Butter vermischt, darüber.

Fèves de marais à l'anglaise. Puffbohnen (Saubohnen) auf englische Art.
Die Bohnen werden in Salzwasser gekocht, abgegossen und angerichtet. Man bestreut sie mit Petersilie und legt frische Butter obenauf.

— de marais à la Béchamel. — nach Bechamel.
Die Bohnen werden in Salzwasser mit einem Bouquet Pfefferkraut gekocht. Man schwenkt sie dann in Butter, würzt mit Salz, Pfeffer, Muscatnuss und fügt zuletzt etwas Bechamel-Sosse und gehackte Petersilie hinzu.

— de marais à la crème. — mit Sahne.
Die Bohnenkerne werden in Salzwasser gekocht und dann mit gehacktem Pfefferkraut in Butter geschwitzt. Nachdem die Feuchtigkeit aufgesogen ist, vermischt man sie mit etwas Bechamel-Sosse und würzt mit Pfeffer und gehackter Petersilie.

— de marais à la crème. — mit Sahne.
Die Bohnen werden mit Pfeffer, Muscatnuss, gehackter Petersilie und gehacktem Pfefferkraut gewürzt und in Bechamel-Sosse geschwenkt.

— de marais à la lyonnaise. — auf lyoner Art.
Die Bohnen werden mit gehackten Chalotten in Butter geschwitzt, bis sie anfangen zu rösten. Man bestreut sie dann mit gehackten Kräutern und schärft sie mit Citronensaft.

— de marais à la sarriette. — mit Pfefferkraut.
Werden in Salzwasser gekocht, in Butter geschwenkt und mit Pfeffer gewürzt. Zuletzt bestreut man sie mit gehackter Petersilie und gehacktem Pfefferkraut.

Fonds d'artichauts à l'anglaise. Artischockenböden auf englische Art.
Die Böden werden mit brauner Sosse, der man etwas Citronensaft und Tafelbouillon hinzufügt, durchgekocht und angerichtet. Man vermischt die Sosse dann noch mit gehackter Petersilie und etwas Butter und giesst sie über die Böden.

— d'artichauts à la crème. — mit Sahne.
Die Böden werden in guter Bechamel-Sosse weich gekocht, angerichtet und mit der eingekochten Sosse, die man noch mit frischer Butter aufzieht, begossen.

— d'artichauts à la crème d'estragon. — mit Esdragon.
Die Böden werden angerichtet und mit weisser Sosse, welcher man zuletzt etwas durchgestrichenen Esdragon und Butter beigemischt, begossen.

Fonds d'artichauts à la Cussy. Artischockenböden nach Cussy.

Die Böden werden mit Tomatenpüree gefüllt und gebratene Austern hinein gelegt.

— d'artichauts à l'espagnole. — auf spanische Art.

Die Böden werden weich gekocht und mit kräftiger brauner Sosse, welche mit etwas Butter aufgezogen, mit Citrone geschärft und mit Petersilie vermischt ist, begossen.

— d'artichauts farcis. Gefüllte Artischockenböden.

Gehackte Champignons und Kräuter schwitzt man mit gehackten Chalotten in Butter, vermischt sie, nachdem sie abgekühlt sind, mit etwas Farce und füllt damit die Böden. Sie werden mit Semmel bestreut, mit Butter beträufelt und im Ofen gebacken. Etwas braune Sosse giesst man über die Artischocken, sobald sie angerichtet sind.

— d'artichauts aux fines-herbes. Artischockenböden mit Kräutern.

Die Böden werden mit brauner Sosse, welche mit Citronensaft geschärft und mit gehackter Petersilie und etwas Butter aufgezogen wurde, begossen.

— d'artichauts à la flamande. — auf flämische Art.

Die Böden werden mit ausgebohrten und in weisser Sosse geschwenkten Carotten gefüllt.

— d'artichauts frits. Gebackene Artischockenböden.

Die Böden werden mit einem klein geschnittenen Ragout von Hühnerfleisch und Zunge, in brauner Sosse angemacht, gefüllt. Das Ragout bestreicht man mit einer dünnen Schicht Farce, panirt die Böden und backt sie aus.

— d'artichauts à l'italienne. Artischockenböden auf italienische Art.

Die Böden werden mit gehackten Champignons gefüllt, mit Käse bestreut und gratinirt. Etwas braune Sosse giesst man unter.

— d'artichauts à la macedoine. — mit Gemüsen.

Die Böden werden mit verschiedenen jungen, ausgebohrten Gemüsen, in Butter geschwenkt, gefüllt.

— d'artichauts au maigre. — als Fastenspeise.

Man hackt Chalotten fein, passirt sie mit Butter ein, fügt gehackte Trüffeln, Champignons und Petersilie hinzu und bindet die Masse mit weisser Sosse und Brodpanade. Zuletzt vermischt man sie noch mit feingeschnittenen Sardellen. Mit der Masse füllt man die Böden, bestreut sie mit Käse und Semmel und setzt sie mit Oel ein, um sie im Ofen fertig zu machen.

Fonds d'artichauts à la moëlle. Artischockenböden mit Marks.
Die Böden werden angerichtet, auf jeden eine schöne dicke Scheibe Marks gelegt und dann mit Tafelbouillon glacirt. Man giesst etwas Madeira-Sosse unter die Böden.

— d'artichauts à la Mornay. — nach Mornay.
Man füllt die Böden mit Gänseleberfarce, welche mit gehackten Trüffeln vermischt ist, und überzieht sie mit dick eingekochter Bechamel-Sosse. Sie werden mit Käse bestreut und gratinirt.

— d'artichauts aux petits pois. — mit Schoten.
Die Böden werden mit Schoten gefüllt.

— d'artichauts aux pointes d'asperges. — mit Spargelspitzen.
Die Böden werden mit grünen Spargelspitzen gefüllt und angerichtet.

— d'artichauts sauce suprême italienne. — auf italienische Art.
Die Böden werden angerichtet und mit weisser Sosse, welche mit etwas Tafelbouillon, frischer Butter und Parmesan-Käse vermischt ist, begossen.

— d'artichauts à la Soubise. — nach Soubise.
Die Böden werden erhaben mit Zwiebelpüree gefüllt und, nachdem das Püree kalt ist, leicht mit Farce überzogen. Man bestreut sie mit Semmel, beträufelt sie mit Butter und macht sie im Ofen mit etwas gutem Fond gar.

— d'artichauts à la venitienne. — auf venetianische Art.
Die Böden werden mit weisser Sosse, welche mit Tafelbouillon und etwas gehacktem Esdragon und Kerbel vermischt ist, begossen.

Haricots blancs à l'anglaise. Weisse Bohnen auf englische Art.
Die Bohnen werden gekocht, abgegossen und angerichtet. Man bestreut sie mit gehackter Petersilie und legt frische Butter obenauf.

— blancs à la Béchamel. — Bohnen nach Bechamel.
Werden mit Butter und Bechamel-Sosse geschwenkt und mit gehackter Petersilie vermischt.

— blancs à la bretonne. — Bohnen auf bretagnische Art.
Die Bohnen werden gekocht und abgegossen. Man schwitzt gehackte Zwiebeln in Butter, füllt mit kräftiger, brauner Sosse auf und würzt mit Pfeffer. Man lässt die Bohnen einige Zeit in der Sosse gut durchkochen und fügt zuletzt noch ein Stück frische Butter und gehackte Petersilie hinzu.

— blancs à la hollandaise. — Bohnen auf holländische Art.
Die Bohnen werden gekocht und, nachdem sie abgegossen sind, in holländischer Sosse geschwenkt. Man fügt zum Schluss gehackte Petersilie und etwas Pfeffer hinzu.

Haricots blancs au jus. **Weisse Bohnen in Fleischsaft.**

Die Bohnen werden, wenn sie weich sind, mit Butter und kurz eingekochter Kalbsjus geschwenkt, mit Pfeffer gewürzt und gehackte Petersilie daran gethan.

— blancs à la lyonnaise. **— Bohnen nach lyoner Art.**

Die Bohnen werden mit gehackten Chalotten in Butter angeröstet, mit Petersilie bestreut und mit Pfeffer gewürzt.

— blancs à la maître-d'hôtel. **— Bohnen auf Hausmeister Art.**

Die weissen Bohnen werden in Salzwasser gekocht. Man giesst sie ab, schwenkt sie in Butter, würzt mit Pfeffer, fügt Petersilie und Citronensaft hinzu und richtet sie an.

— blancs à la Robert. **— Bohnen nach Robert.**

Die Bohnen werden gekocht und abgegossen. Man schwitzt gehackte Zwiebeln in Butter, giebt braune Sosse dazu und kocht die Bohnen darin durch. Nachdem sie gewürzt sind, giebt man zuletzt etwas Mostrich und gehackte Petersilie dazu, schwenkt gut durch und richtet sie an. Man kann auch die Zwiebeln, wenn sie hellgelb sind, mit etwas gutem Essig verkochen und dann erst die Sosse darangeben.

— blancs à la Soubise. **— Bohnen nach Soubise.**

Die Bohnen werden in Butter geschwenkt, mit Pfeffer gewürzt und zuletzt einige Löffel Zwiebelpüree daran gethan.

— fins au beurre. **Grüne Bohnen in Butter.**

Kleine, feine Bohnen werden in Salzwasser gekocht, abgegossen und in Butter geschwenkt. Man fügt etwas Pfeffer und gehackte Petersilie hinzu und richtet sie an.

— flageolets à l'anglaise. **— Bohnenkerne auf englische Art.**

Die Bohnenkerne werden in Salzwasser weich gekocht, abgegossen und angerichtet. Man bestreut sie mit gehackter Petersilie und legt ein Stück frische Butter obenauf.

— flageolets à la lyonnaise. **— Bohnenkerne auf lyoner Art.**

Die Kerne werden in Salzwasser gekocht. Man schwitzt sie dann mit gehackten Chalotten in Butter und würzt mit Pfeffer, Salz und gehackter Petersilie.

— flageolets au velouté. **— Bohnenkerne.**

Die Bohnenkerne werden in Salzwasser gekocht. Man schwenkt sie in Butter und etwas weisser Sosse und fügt etwas gehackte Petersilie hinzu.

— noirs au beurre. **Schwarze Bohnen in Butter.**

Die Bohnen werden in Salzwasser gekocht. Man giesst sie ab, schwenkt sie in Butter, würzt mit Pfeffer und Citronensaft und giebt gehackte Petersilie daran.

Haricots panachés. **Gemischte Bohnen.**

Man richtet grüne Bohnenkerne an, macht in die Mitte eine Vertiefung und füllt diese mit grünen Bohnen; beide Theile in Butter geschwenkt und mit Petersilie vermischt.

— rouge à la bourguignonne. **Rothe Bohnen auf burgunder Art.**

Die Bohnen werden mit Wasser gekocht. Man legt ein Stück mageren Speck mit hinein, eine Zwiebel, eine Mohrrübe und ein garnirtes Bouquet. Wenn die Bohnen zu dreivierteln gar sind, giesst man das Wasser ab und giebt dafür Rothwein hinzu. Nachdem sie gar sind, kocht man den Fond mit Tafelbouillon kurz ein, giebt frische Butter daran und schwenkt die Bohnen in der Sosse. Den Speck schneidet man in Scheiben und legt diese um die Bohnen.

— verts à l'anglaise. **Grüne Bohnen auf englische Art.**

Man schneidet die Bohnen in Streifen, kocht sie in Salzwasser, richtet sie an und legt ein Stück Butter obenauf.

— verts au beurre noir. **— Bohnen in brauner Butter.**

Die Bohnen werden gekocht und in brauner Butter geschwenkt. Man richtet sie an und garnirt mit gebackener Petersilie.

— verts à la bretonne. **— Bohnen auf bretagnische Art.**

Gehackte Zwiebeln werden hellgelb gebraten, mit Tafelbouillon durchgekocht und darin die weich gekochten Bohnen geschwenkt.

— verts à la crème. **— Bohnen mit Sahne.**

Die Bohnen werden in Salzwasser gekocht und in Bechamel-Sosse mit oder ohne Petersilie geschwenkt.

— verts à l'espagnole. **— Bohnen auf spanische Art.**

Die Bohnen mit Butter, Tafelbouillon und brauner Sosse geschwenkt.

— verts étuvés. **Gedünstete grüne Bohnen.**

Die Bohnen werden gebrochen und mit Bouillon, Butter und etwas Pfefferkraut weich gekocht. Man bindet sie mit Buttermehl und thut etwas gehackte Petersilie daran.

— verts et fonds d'artichauts. **Grüne Bohnen mit Artischockenböden.**

Die Bohnen werden geschnitten, in Salzwasser gekocht und mit Butter und gehackter Petersilie geschwenkt. Man richtet sie in die Mitte der Schüssel an und legt Artischockenböden ringsherum.

— verts à la française. **— Bohnen auf französische Art.**

Die Bohnen werden in Salzwasser gekocht. Man schwitzt sie dann in Butter, würzt mit Pfeffer und fügt etwas Citronensaft, Tafelbouillon und gehackte Petersilie hinzu.

— verts à l'italienne. **— Bohnen auf italienische Art.**

Die gekochten Bohnen werden mit Butter und gehackten Chalotten ge-

schwitzt, mit Pfeffer gewürzt und mit Citronensaft und gehackter Petersilie fertig gemacht.

Haricots verts au lard. **Brechbohnen mit Speck.**

Ein Stück blanchirten Bauchspeck lässt man leicht anbraten, fügt die gebrochenen Bohnen hinzu und, nachdem sie etwas geschwitzt sind, füllt man Brühe auf. Man bindet die Bohnen mit etwas Sosse, würzt mit Pfeffer und Pfefferkraut und giebt zuletzt gehackte Petersilie daran.

— verts à la lyonnaise. **Grüne Bohnen auf lyoner Art.**

Die Bohnen werden gekocht. Man schwitzt gehackte Zwiebeln in Butter, giebt braune Sosse, Citronensaft und Pfeffer daran und schwenkt die Bohnen in der Sosse, nachdem diese gut durchgekocht ist. Zuletzt fügt man gehackte Petersilie hinzu.

— verts à la lyonnaise. **— Bohnen auf lyoner Art.**

Man bräunt die Butter, thut die weich gekochten Bohnen, etwas Knoblauch und gehackte Chalotten hinein und lässt sie dann anbraten. Man würzt mit Pfeffer und fügt Petersilie hinzu.

— verts en petits pois. **— Bohnen als Schoten.**

Feine, grüne Bohnen schneidet man in kleine, schräge Vierecke und kocht sie in Salzwasser. Man schwenkt sie dann in Butter mit Pfeffer und etwas Zucker und giebt zuletzt einen Löffel weisse Sosse und Petersilie daran.

Laitues braisées. **Gedämpfter Kopfsalat.**

Der Kopfsalat wird in Salzwasser blanchirt. Nachdem er in kaltem Wasser abgekühlt und gut ausgedrückt ist, setzt man ihn mit Speck- und Schinkenscheiben und Gemüsen ein und füllt fette Bouillon auf. Man lässt den Salat langsam weich kochen und legt ihn auf ein Sieb zum Ablaufen. Man kocht den entfetteten Fond mit Tafelbouillon kurz ein, macht den Salat darin heiss, richtet ihn, auf herzförmige Brodkrusten gelegt, im Kranz an und giebt den Fond, mit Citronensaft geschärft und mit etwas Butter aufgezogen, darüber.

— à la crème. **Kopfsalat mit Sahne.**

Der Salat wird wie gewöhnlich gedämpft, auf gerösteten Brodkrusten angerichtet und mit Bechamel-Sosse begossen.

— farcies. **Gefüllter Kopfsalat.**

Die äusseren Blätter werden abgebrochen und der Salat in Salzwasser blanchirt. Nachdem er gut ausgedrückt ist, wird er mit kräftigem Fond weich gedünstet. Man füllt ihn alsdann mit Fleischfarce, rangirt die Köpfe in ein flaches Geschirr, begiesst sie mit dem eingekochten Fond und etwas Tafelbouillon und macht sie langsam gar und heiss. Die Köpfe werden dann auf herzförmige, geröstete Brodkrusten gelegt und im Kranz angerichtet; den Fond giesst man darüber.

Laitues garni de petit pois. **Kopfsalat mit Schoten.**

Die Schoten werden in der Mitte angerichtet und ringsherum mit Kopfsalat garnirt.

— hachées. **Gehackter Kopfsalat.**

Der Salat wird grob gehackt oder streifig geschnitten. Man würzt mit Salz, Pfeffer und Muscatnuss, fügt ein Stück Butter hinzu, sowie etwas Wasser, und knetet es gut durch. Man giesst das Wasser ab, thut eine junge Zwiebel daran und kocht den Salat gut zugedeckt. Man bindet den Fond mit Buttermehl und Eigelben und fügt etwas Zucker hinzu.

— au velouté. **Kopfsalat mit weisser Sosse.**

Der Salat wird gekocht und angerichtet und dann mit weisser Sosse, die mit dem entfetteten Fond verkocht ist, begossen.

Lentilles à la crème. **Linsen mit Sahne.**

Werden in Bechamel-Sosse geschwenkt und mit gehackter Petersilie und frischer Butter fertig gemacht.

— à l'espagnole. **— auf spanische Art.**

Die Linsen werden in brauner Sosse geschwenkt, mit Pfeffer, Muscatnuss gewürzt und mit Petersilie und frischer Butter fertig gemacht.

— au lard. **— mit Speck.**

Brustspeck wird in Würfel geschnitten und angeröstet. Man fügt dann die halbgar gekochten Linsen hinzu, füllt Jus auf und lässt das Gemüse darin weich kochen.

— à la maître d'hôtel. **— auf Hausmeister Art.**

Die Linsen werden in Salzwasser mit einigen Zwiebeln gekocht. Man giesst sie ab, schwenkt sie in Butter, fügt Pfeffer, Salz und gehackte Petersilie hinzu und richtet sie an.

Macedoine de légumes. **Gemischte Gemüse.**

Verschiedene junge Gemüse werden, jedes für sich, gekocht und fertig gemacht. Man richtet sie entweder gruppenweise oder vermischt an.

Morilles farcies. **Gefüllte Morcheln.**

Von grossen Morcheln schneidet man die Stiele ab und höhlt sie aus. Sie werden dann blanchirt und mit Godiveau-Farce, welcher man das gehackte innere Fleisch der Morcheln und gehackten Schnittlauch hinzufügt, gefüllt. Man setzt sie in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle, salzt sie, drückt Citronensaft darüber und macht die Morcheln gar. Man richtet sie dann an, kocht den Fond mit Buttermehl ein und giesst die Sosse darüber.

— à la génevoise. **Morcheln auf genfer Art.**

Die Morcheln werden mit Butter und Citronensaft gekocht. Den Fond kocht man mit genfer Sosse ein und schwenkt die Morcheln in der Sosse.

Morilles à la poulette. **Morcheln mit weisser Sosse.**

Die Morcheln werden verlesen und in warmem Wasser gewaschen. Man schwitzt sie dann in Butter und Citronensaft, würzt mit Pfeffer und Salz und giebt, wenn der Fond eingekocht ist, etwas weisse Sosse darunter. Zuletzt zieht man die Morcheln mit Eigelben ab, giebt noch frische Butter daran und etwas gehackte Petersilie und Schnittlauch.

Navets glacée à la Chartres. **Glacirte Rüben nach Chartres.**

Man schält die Rüben rund oder oval, blanchirt sie und bräunt sie, nachdem sie abgetrocknet sind, in Butter und etwas Zucker. Man füllt dann guten Fond auf, würzt mit Pfeffer und Salz und lässt die Rüben kurz einkochen, dass sie im eigenen Fond glaciren.

— de Teltow aux marrons. **Teltower Rüben mit Kastanien.**

Die Rüben werden geputzt und blanchirt. Man schwitzt sie dann mit Zucker und Butter an, füllt Bouillon auf und kocht sie darin kurz ein. Man richtet sie an und garnirt mit glacirten Kastanien.

Oignons farcis. **Gefüllte Zwiebeln.**

Die gleichgrossen, weissen Zwiebeln werden einige Minuten blanchirt. Man höhlt sie aus, füllt sie mit Kräuterfarce und setzt sie mit Butter ein. Man füllt Fleischbrühe auf und lässt sie weich dämpfen. Der Fond wird mit brauner Sosse eingekocht und darüber gegeben.

— glacés. **Glacirte Zwiebeln.**

Kleine Zwiebeln werden blanchirt und dann in Butter und etwas Zucker geröstet. Man füllt etwas kräftige Jus auf und lässt sie auf starkem Feuer kurz einkochen, bis die Zwiebeln glacirt sind.

Oseille au beurre. **Sauerampfer in Butter.**

Der Sauerampfer wird von den Stielen gestreift, gewaschen und in Butter weich geschwitzt. Man würzt mit Salz und Pfeffer und garnirt mit Croutons oder weichen Eiern.

Pain de légumes. **Gemüse-Brod.**

Püree von irgend einem Gemüse, mit Eigelben vermischt und in Formen steif gemacht. Man begiesst dann mit brauner oder weisser Sosse.

Petits pois à l'allemande. **Schotenkerne auf deutsche Art.**

Die Schoten werden in Salzwasser gekocht. Man setzt sie dann mit Geflügelglace an und lässt sie kurz einkochen. Zuletzt werden sie dann mit weisser Sosse, etwas Zucker, Petersilie und frischer Butter gut durchgeschwenkt.

— pois à l'anglaise. **— auf englische Art.**

Die Schoten werden in Salzwasser gekocht, abgegossen und angerichtet. Obenauf legt man ein Stück frische Butter, welche mit gehackter Petersilie durchgeknetet ist.

Petits pois au beurre. **Schotenkerne in Butter.**

Werden wie die Schotenkerne auf französische Art bereitet.

— pois à la florentine. **— auf florenzer Art.**

Die Schoten werden mit Butter und Wasser durchgeknetet und das Wasser abgegossen. Man fügt dann eine junge Zwiebel, ein Petersilienbouquet und einige Schinkenscheiben hinzu und kocht die Schoten weich. Nachdem die Einlagen entfernt sind, schwenkt man sie mit etwas Tomatenpüree und frischer Butter durch.

— pois à la française. **— auf französische Art.**

Werden wie die Schoten mit Zucker bereitet, nur hackt man etwas von dem Salat und der Zwiebel und schwenkt sie damit durch.

— pois à la hollandaise. **— auf holländische Art.**

Die Schoten werden in Salzwasser gekocht, abgegossen und in holländischer Sosse geschwenkt. Man würzt mit Salz und Pfeffer und giebt gehackte Petersilie daran.

— pois aux laitues. **— mit Kopfsalat.**

Die Schoten werden gekocht, mit Butter und Zucker geschwenkt, angerichtet und mit gedämpftem Kopfsalat ringsherum umgeben.

— pois au lard. **— mit Speck.**

Geräucherten Brustspeck schneidet man in dünne Scheiben, röstet diese in Butter und thut die Schotenkerne, eine junge Zwiebel und streifig geschnittenen Kopfsalat dazu, würzt mit Salz und Pfeffer und kocht alles miteinander gar. Zuletzt bindet man die Schoten mit Buttermehl und thut gehackte Petersilie daran.

— pois au sucre. **— mit Zucker.**

Man knetet die Schoten mit etwas Wasser und frischer Butter gut durch, fügt Salz, ein Bouquet, bestehend aus einer frischen Zwiebel, einem Kopf Salat und Petersilie, daran und lässt die Schoten weich kochen. Man bindet sie mit Buttermehl, fügt etwas Zucker und gehackte Petersilie hinzu und richtet sie an, nachdem das Bouquet entfernt ist.

— pois au velouté. **— mit weisser Sosse.**

Die Schoten werden in Salzwasser mit einer frischen Zwiebel und einem Petersilienbouquet gekocht und abgegossen. Man schwenkt sie dann mit Butter und einigen Löffeln weisser Sosse und thut etwas Zucker und gehackte Petersilie daran.

Piéds de céleri à la demi-glace. **Selleriestauden in Kraftsosse.**

Englische Selleriestauden in fetter Brühe gekocht und mit brauner Sosse, welche mit Tafelbouillon und Madeira eingekocht ist, begossen.

— de céleri à l'espagnole. **— auf spanische Art.**

Werden wie die Céleris à l'espagnole bereitet.

Piéds de céleri au gratin. **Gratinirte Selleriestauden.**

Die gekochten Selleriestauden werden schichtweise mit Käse angerichtet, mit Käse und Semmel bestreut und gratinirt.

— de céleri à la Villeroi. **Selleriestauden nach Villeroi.**

Die Selleriestauden werden gleich lang geschnitten und in fetter Brühe gekocht. Man trocknet sie ab, schneidet sie der Länge nach durch, überzieht sie mit Villeroi-Sosse, panirt sie und backt sie in Fett.

Pointes d'asperges. **Spargelspitzen.**

Grüne Spargel werden in vier Centimeter lange Stücke geschnitten, in Salzwasser gekocht und in Butter geschwenkt.

— d'asperges au fromage. **— mit Käse.**

Die Spargelköpfe werden nicht zu weich gekocht und in Butter geschwenkt. Man richtet sie an und bedeckt sie mit folgender Eiermasse: 4 Eier, 75 gr. Parmesan- und Schweizerkäse, 65 gr. Butter, etwas Sahne, Muscat, Zucker und Cayennepfeffer. Man schlägt die Masse auf gelindem Feuer, ohne sie kochen zu lassen, ab und rührt zuletzt die Hälfte der Butter und Sahne unter.

— d'asperges aux truffes. **— mit Trüffeln.**

Grüne Spargelspitzen in Butter geschwenkt und mit Trüffelscheiben vermischt.

— de houblon frites. **Gebackene Hopfenkeime.**

Die Keime werden in Salzwasser übergekocht und dann mit Citronensaft und Salz marinirt. Man trocknet sie dann ab, bestäubt sie mit Mehl und zieht sie durch Ausbacketeig, um sie dann in Fett zu backen. Sie können auch mit Eiern und Semmel panirt werden.

— de houblon au velouté. **Hopfenkeime mit weisser Sosse.**

Die Hopfenkeime werden in leicht gesäuertem Salzwasser gekocht. Man schwenkt sie in Butter, würzt mit Salz, Pfeffer, Muscatnuss und etwas Zucker und giebt etwas weisse Sosse daran. Zuletzt fügt man noch etwas frische Butter und gehackte Petersilie hinzu.

Poireaux braisés. **Gedämpfter Porree.**

Die Stauden werden gereinigt, blanchirt und in fetter Brühe gar gemacht. Man richtet sie an und giebt kräftige braune Sosse darüber.

Purée d'artichauts. **Artischockenmus.**

Die Artischocken werden durchgestrichen und mit Tafelbouillon und Butter aufgerührt.

— de cardons. **Cardonenmus.**

Der Cardy wird gekocht, durchgestrichen und mit Butter und Tafelbouillon aufgerührt.

— de carottes. **Carottenmus.**

Das Rothe der Carotten wird in Fleischbrühe weich gekocht, durchgestrichen und mit Butter aufgerührt.

Purée de champignons. **Champignonmus.**

Die Champignons werden in Butter und Citronensaft leicht geschwitzt, gestossen, mit kurz eingekochter Bechamel-Sosse vermischt, durchgestrichen und mit frischer Butter aufgerührt.

— de haricots blancs. **Bohnenmus.**

Die Bohnen werden durchgestrichen und mit Butter, Bouillon und Zwiebelpüree aufgerührt.

— de lentilles. **Linsenmus.**

Die Linsen werden durchgestrichen und mit kräftiger Jus und frischer Butter aufgerührt.

— de marrons. **Kastanienmus.**

Die Kastanien werden in Brühe weich gekocht und mit Butter und Tafelbouillon aufgerührt.

— de navets. **Rübenmus.**

Die Rüben werden blanchirt, in Butter geröstet und mit brauner oder weisser Sosse aufgefüllt. Wenn sie weich und kurz eingekocht sind, streicht man sie durch und verrührt zuletzt das Püree mit frischer Butter.

— d'oignons. **Zwiebelmus.**

Grosse, weisse Zwiebeln schneidet man in Scheiben, blanchirt sie und giesst sie ab. Man kocht sie dann in Bechamel-Sosse weich und kurz ein und verrührt das Püree, nachdem es gehörig abgeschmeckt ist, mit frischer Butter.

— d'oignons à la bretonne. **Braunes Zwiebelmus.**

Man bratet die Zwiebeln braun, füllt mit brauner Sosse auf, lässt es kurz einkochen und streicht das Püree durch.

— d'oseille. **Sauerampfermus.**

Man kocht die Blätter in Salzwasser und streicht sie durch. Das Püree schwitzt man mit Butter ziemlich trocken, füllt kräftige Jus dazu und würzt mit Pfeffer und Salz.

— de petits pois. **Schotenmus.**

Die weich gekochten Schotenkerne werden durchgestrichen, mit Bechamel-Sosse und frischer Butter verrührt und mit Salz und Zucker abgeschmeckt.

— de pois. **Erbsenmus.**

Getrocknete gelbe oder grüne Erbsen werden gekocht, abgegossen und durchgestrichen. Man rührt das Püree mit kräftiger Brühe und Butter an, würzt mit Zucker und Salz und kann nach Belieben auch gehackte und in Butter weich gedämpfte Zwiebeln daran thun.

— à la Soubise. **Zwiebelmus nach Soubise.**

Wird wie Zwiebelpüree bereitet.

— de topinambours. **Erdbirnenmus.**

Man schneidet sie in Scheiben und brät sie in Butter an. Alsdann werden

sie in Bouillon gekocht, durchgestrichen, mit frischer Butter aufgerührt und mit Brodkrusten garnirt.

Racines de célerie à la purée. Selleriewurzeln mit Püree.

Die Sellerie werden oval geschält, blanchirt und in gutem Fond gekocht. Von den Abfällen bereitet man ein Püree. Man zieht die ovalen Stücke durch Villeroi-Sosse, panirt sie und backt sie aus. Das Püree wird angerichtet und mit dem gebackenen Sellerie garnirt.

— à la flamande. Wurzeln auf flämische Art.

Rüben und Mohrrüben werden olivenförmig ausgebohrt, blanchirt und in Bouillon kurz gekocht. Man bindet sie mit etwas brauner Sosse, fügt ein wenig Zucker hinzu und zuletzt gehackte Petersilie und frische Butter.

Romaines farcies. Gefüllter römischer Salat.

Der Salat wird weich gedämpft. Hierauf füllt man ihn mit Fleischfarce und macht ihn in dem entfetteten und eingekochten Fond heiss.

— hachés à la crème. Gehackter römischer Salat.

Der Salat wird blanchirt und gehackt. Man würzt mit Pfeffer, Salz und Muscatnuss, schwitzt ihn mit Butter an und füllt etwas Bechamel-Sosse und Sahne auf. Nachdem das Gemüse weich und kurz eingekocht ist, richtet man an und garnirt mit Blätterteig-Halbmonden.

— à la paysane. Römischer Salat auf Bauern Art.

Der Salat wird blanchirt. Man setzt ihn mit Schinken und einem Stück Kalbfleisch, Zwiebeln, Mohrrüben und einem Bouquet ein und lässt ihn anbraten. Man füllt dann guten Fond auf und dämpft den Salat weich. Nachdem er angerichtet ist, giesst man den entfetteten und kurz eingekochten Fond darüber.

Salcifis frits. Gebackene Schwarzwurzeln.

Die Wurzeln werden weich gekocht, wenn sie erkaltet sind, durch Ausbacketeig gezogen und in Fett gebacken.

— à la hollandaise. Schwarzwurzeln auf holländische Art.

Die Schwarzwurzeln werden geputzt und in Essigwasser blanchirt. Man kocht sie in Bouillon weich, richtet sie an und übergiesst sie mit holländischer Sosse.

Suprême de cardons. Cardy auf vorzüglichste Art.

Der Cardy wird in fetter Brühe gekocht, angerichtet und mit weisser Sosse begossen. Ringsherum legt man rund ausgestochene Zungenscheiben.

Tomates à la génevoise. Tomaten auf genfer Art.

Die Tomaten werden mit fines-herbes-Farce gefüllt, mit Käse und Semmel bestreut und im Ofen gebacken.

— au gratin. Gratinirte Liebesäpfel.

Reife Tomaten werden durchgeschnitten und die Kerne ausgedrückt. Man

salzt sie dann, bestreut sie auf der aufgeschnittenen Seite mit gehackten Zwiebeln, Champignons und Petersilie und legt sie nebeneinander auf eine Gratinschüssel. Man bestreut sie mit Käse und Semmel, beträufelt sie mit Oel oder Butter und backt sie im Ofen.

Tomates à l'indienne. **Tomaten auf indische Art.**

Werden mit Curry-Reis gefüllt, mit Oel eingesetzt und im Ofen gar gemacht.

— à l'italienne. **Liebesäpfel auf italienische Art.**

Die Tomaten werden ausgehöhlt, gesalzen und mit Butter oder Oel eingesetzt. Man füllt sie mit Bouillonreis, welcher mit etwas Tafelbouillon, Tomatenpüree und Käse vermischt ist, und macht sie im Ofen gar. Man begiesst sie, nachdem sie angerichtet sind, mit Tomatensosse, welche mit Butter aufgezogen und mit Petersilie vermischt wird.

— aux morilles. **Tomaten mit Morcheln.**

Die Morcheln werden gehackt und mit gehackten Zwiebeln einpassirt. Man vermischt sie dann mit weisser Sosse und gehackter Petersilie und bindet die Masse mit Eigelben. Hiermit füllt man grosse Tomaten, stellt sie in ein Geschirr mit Oel und macht sie im Ofen gar.

— à la portugaise. **Liebesäpfel auf portugiesische Art.**

Man schneidet die Tomaten in Scheiben und drückt die Kerne aus. Hierauf macht man Oel heiss, legt die Tomaten hinein nnd bestreut sie mit Salz, Pfeffer, Muscatnuss und Petersilie. Wenn sie gar sind, giesst man den Fond ab, kocht ihn mit Tafelbouillon kurz ein und giebt ihn über die Tomaten.

— à la turque. **— auf türkische Art.**

Die Tomaten werden ausgehöhlt und gesalzen. Man blanchirt den Reis, bis er nicht mehr mit den Zähnen knackt, giesst ihn ab und vermischt ihn mit Butter, gehackten Zwiebeln und gehackten Fenchelblättern. Hiermit füllt man die Tomaten, setzt sie mit Oel ein und backt sie im Ofen.

Topinambours à la caracovienne. **Erdbirnen auf krakauer Art.**

Werden oval geschält, in Salzwasser blanchirt, mit Salz und Pfeffer bestreut und in Butter gebraten. Zuletzt begiesst man sie mit in Butter braun gerösteter Semmel.

— à la crème. **— mit Sahne.**

Werden olivenförmig geschält und blanchirt. Man setzt sie mit leicht gebundener Bechamel-Sosse an, kocht sie weich und zieht zuletzt die Sosse mit Eigelben ab.

— au jus. **— in Fleischsaft.**

Man schält sie rund oder oval, blanchirt sie, bratet sie in Butter an und füllt Jus auf.

Truffes à la cendre. **Trüffeln in Asche gebraten.**

Die gereinigten Trüffeln werden einzeln in Speckscheiben eingewickelt, welche man vorher mit Salz, Pfeffer und Muscatnuss gewürzt hat. Hierauf wickelt man jede in vier, mit Butter gestrichene Papiere, taucht sie dann in kaltes Wasser und legt sie eine halbe Stunde in glühende Asche. Man entfernt dann die äusseren Papiere, richtet sie an und giebt Teufels-Sosse nebenbei.

— farcies. **Gefüllte Trüffeln.**

Grosse, runde Trüffeln werden gekocht und ungeschält ausgehöhlt, mit Gänseleberfarce, welche mit Eigelben und würflig geschnittenen Trüffeln vermischt ist, gefüllt. Man macht sie in ihrem Fond wieder heiss und richtet sie an. Man glacirt sie dann mit Tafelbouillon.

— au gratin. **Gratinirte Trüffeln.**

Runde, rohe Trüffeln werden durchgeschnitten und ausgehöhlt. Den Abfall schneidet man klein, vermischt ihn mit Gänseleberpüree, füllt die Trüffelhälften damit und bestreut sie mit Semmel. Nachdem sie noch mit Butter beträufelt sind, setzt man sie in ein flaches Geschirr mit etwas Madeira ein und macht sie im Ofen gar.

— au parmesan. **Trüffeln mit Käse.**

Die Trüffeln werden geschält und gekocht. Man schneidet sie in Scheiben, richtet sie schichtweise an und bestreut jede Lage mit geriebenem Käse. Sie werden mit Butter oder feinem Oel beträufelt und gratinirt.

— en serviettes. **— in der Serviette.**

Werden mit Pfeffer und Salz bestreut und ungeschält mit Madeira oder Champagner gekocht. Man legt sie in eine Serviette und giebt frische Butter nebenbei.

B. Pommes de terre. B. Kartoffelspeisen.

Brioches de pommes de terre. **Apostelkuchen von Kartoffeln.**

Man streicht recht mehlige Kartoffeln durch, vermischt sie mit Butter und Sahne, würzt mit Pfeffer, Salz, Muscatnuss und rührt die Masse auf dem Feuer ab, bis sie vom Löffel lässt. Nachdem sie etwas abgekühlt ist, rührt man einige Eigelbe unter und den Schnee der Eier. Man rollt von der Masse kleine Kugeln und setzt sie in krause Tartelettenformen ein, setzt einen kleinen Kopf auf, bestreicht sie mit Eier und zerlassener Butter und backt sie im Ofen.

Croquettes de pommes de terre. **Kartoffel-Krusteln.**

Durchgestrichene Kartoffeln mit Eigelben und Butter verrührt, mit Pfeffer und Muscatnuss gewürzt. Man formt die Masse zu kleinen Kugeln oder kleinen Walzen, panirt sie und backt sie in Fett aus.

— de pommes de terre aux épinards. **— mit Spinat.**

Man bereitet runde, flache Croquetten, panirt sie und markirt mit einem runden Ausstecher den Deckel. Sie werden dann ausgebacken, ausgehöhlt, mi Spinat gefüllt und der Deckel wieder aufgedeckt.

— de pommes de terre farcies. **Gefüllte Kartoffel-Krusteln.**

Die Croquettes werden länglich dressirt und mit Wildpüree gefüllt. Man panirt sie dann und backt sie in Fett aus.

— de pommes de terre aux fines-herbes. **Kartoffel-Krusteln mit Kräutern.**

Man schwitzt einige gehackte Chalotten und Champignons in Butter, fügt Petersilie hinzu und würzt mit Cayenne-Pfeffer. Man mischt die Kräuter unter die Croquettemasse und formt und backt sie wie gewöhnlich.

Pains de pommes de terre. **Kartoffel-Brödchen.**

Von derselben Masse wie zu den Brioches macht man fingerlange Rollen, legt sie auf ein mit Butter gestrichenes Blech und backt sie, nachdem man sie mit Eiern bestrichen hat, im Ofen.

Pommes de terre à l'anglaise. **Kartoffeln auf englische Art.**

Werden in Salzwasser gekocht, abgegossen und mit Butter und Petersilie geschwenkt.

— de terre Anna. **— nach Anna.**

Rohe Kartoffeln in gleichmässig grosse und dicke Scheiben geschnitten,

auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt und gesalzen. Man ordnet sie dann schichtweise in eine fett ausgestrichene Chalottenform, bestreut jede Lage mit geriebenem Käse und giesst zuletzt die Form voll geklärte Butter, nachdem die Form zugedeckt ist, backt man die Kartoffeln in heissem Ofen und stürzt sie, wenn das Fett abgegossen ist, aus.

Pommes de terre à la Béchamel. Kartoffeln nach Behamel.
Die Kartoffeln werden gekocht, in Scheiben geschnitten und in Bechamel-Sosse einige Male durchgekocht.

— de terre au beurre noir. — in brauner Butter.
Gleichmässig geschälte Kartoffeln werden gekocht und angerichtet. Man bräunt dann Butter, giesst sie über gehackte Kapern in eine Kasserolle, thut Pfeffer daran und etwas Essig, welchen man vorher in der Pfanne einkocht. Nachdem alles vermischt ist, giesst man die Butter über die Kartoffeln.

— de terre bouillies. Gekochte Kartoffeln.
Geschälte Kartoffeln in Salzwasser gekocht.

— de terre au bouillon. Brühkartoffeln.
Rund geschälte Kartoffeln in fetter Fleischbrühe gekocht. Man fügt etwas gehackten Porree und Pfeffer hinzu und zuletzt gehackte Petersilie und ein Stück Butter.

— de terre à la bourgeoise. Sauere Kartoffeln.
Man röstet würflig geschnittenen Speck und Zwiebel mit etwas Zucker hellbraun, fügt Mehl hinzu und füllt mit Bouillon auf. Man würzt mit Pfeffer und Salz, fügt etwas guten Essig hinzu und lässt die Sosse gut durchkochen. Man kocht die Kartoffeln dreiviertel gar, giesst sie ab und lässt sie in der Sosse ganz gar kochen.

— de terre à la bretonne. Kartoffeln auf bretagnische Art.
Man röstet Zwiebelscheiben hellgelb, füllt braune Sosse auf und kocht die Sosse gut durch. Hierin schwenkt man gekochte neue Kartoffeln in Scheiben geschnitten.

— de terre sous la cendre. — in Asche gebacken.
Man legt die Kartoffeln in glühende Asche und lässt sie darin, bis sie gar sind.

— de terre château. Schloss-Kartoffeln.
Die rohen Kartoffeln werden in Scheiben und dann in Streifen geschnitten und in Fett ausgebacken.

— de terre Chateaubriand. Kartoffeln nach Chateaubriand.
Die Kartoffeln werden olivenförmig geschält und roh in geklärter Butter braun gebraten. Man giesst die Butter ab und bestreut sie zuletzt mit gehackter Petersilie.

Pommes de terre en collerette. Spiral-Kartoffeln.

Kartoffeln mit einem Spiralbohrer ausgestochen und in Fett gebacken.

— de terre à la crème. Kartoffeln mit Sahne.

In Scheiben geschnittene, gekochte Kartoffeln werden in Bechamel-Sosse geschwenkt und zuletzt mit Petersilie vermischt.

— de terre à la crème. — mit Sahne.

Kartoffeln werden in der Schale gekocht und, nachdem sie geschält sind, in Scheiben geschnitten. Man setzt sie mit Sahne auf, würzt mit Pfeffer und Salz und lässt sie kurz einkochen. Zum Schluss schwenkt man sie mit etwas Butter und Petersilie durch.

— de terre à la Dauphine. — nach Kronprinzessin Art.

Man bereitet einen Brandteig und vermischt ihn, nachdem die Eier untergerührt sind, mit der Hälfte seines Gewichtes Kartoffelpüree. Hiervon formt man mit Mehl kleine Kugeln und backt sie in Fett aus.

— de terre à la Demidoff. — nach Demidoff.

Kartoffeln in Scheiben geschnitten und in Fett ausgebacken.

— de terre à la dijonnaise. — auf dijonner Art.

Man röstet in kleine Würfel geschnittenen, rohen Schinken in Butter, füllt braune Sosse auf, kocht sie mit dem Schinken gut durch und zieht sie zuletzt mit Mostrich auf. Man schneidet die Kartoffeln in Scheiben und schwenkt sie in der Sosse.

— de terre à la Duchesse. — auf Herzogin Art.

Durchgestrichene Kartoffeln werden mit Eigelben und Butter vermischt und mit Pfeffer und Muscatnuss gewürzt. Wenn die Masse kalt ist, formt man davon auf dem mit Mehl bestreuten Tisch kleine längliche, fingerdicke Vierecke, die man dann in geklärter Butter bratet.

— de terre étuvées. Gedünstete Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden ungeschält in Dampf gekocht.

— de terre farcies à la viennoise. Gefüllte Kartoffeln auf wiener Art.

Man kocht grosse Kartoffeln und schneidet sie mitten durch. Sie werden dann ausgehöhlt und das Innere, nachdem es durchgestrichen, mit Butter, Sahne und Eigelben vermischt. Man würzt die Masse mit Pfeffer und Muscatnuss und zieht noch würflig geschnittene Trüffeln, Zunge und Champignons, sowie etwas Parmesan-Käse unter. Hiermit füllt man erhaben die Kartoffelhälften, bestreut sie mit Käse und gratinirt sie im Ofen.

— de terre frites. Gebackene Kartoffeln.

Lange Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, in Fett ausgebacken und mit Salz bestreut.

— de terre frites en copeaux. — Kartoffelnester.

Man schneidet die geschälten Kartoffeln in recht lange dünne Bänder,

schlingt diese nestartig durcheinander und backt sie in Fett aus und bestreut sie mit Butter.

Pommes de terre au fromage. Kartoffeln mit Käse.

Rohe Kartoffeln werden in dünne Scheiben geschnitten. Man bestreut die Scheiben mit Salz, Pfeffer und Muscatnuss und bratet sie in Butter an. Sie werden dann schichtweise mit Käse auf einer Schüssel angerichtet und im Ofen gebacken. Vor dem Serviren giesst man das Fett ab.

— de terre gratinées aux anchois. Gratinirte Kartoffeln mit Sardellen.

Geschälte, gekochte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, ebenso einige harte Eier. Man streicht dann eine Auflaufschüssel fett mit Butter aus, legt eine Lage Kartoffeln hinein, darüber Eier und aus den Gräten gerissene Sardellen und fährt damit fort, bis die Schüssel voll ist. Man giesst dann etwas sauere Sahne dazu, bestreut die Kartoffeln mit Semmel und backt sie im Ofen.

— de terre grillées. Geröstete Kartoffeln.

Grosse, gekochte Kartoffeln werden in fingerstarke Scheiben geschnitten und in Oel marinirt. Man legt sie dann auf den Rost und bratet sie schön braun. Vor dem Anrichten werden sie mit zerlassener Butter begossen.

— de terre à la hanovrienne. Kartoffeln auf hannöversche Art.

Neue Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten, mit Pfeffer und Salz bestreut und mit einem Bouquet und einer grossen Zwiebel in Bouillon gekocht. Wenn die Kartoffeln gar sind, muss die Brühe eingekocht sein. Man entfernt das Bouquet und die Zwiebel, rollt die Kartoffeln in Butter, streut Petersilie darüber und drückt Citronensaft daran.

— de terre à la hollandaise. — auf holländische Art.

Oval geschälte Kartoffeln in Salzwasser abgekocht und mit frischer Butter durchgeschwenkt.

— de terre à l'indienne. — auf indische Art.

Man schwitzt Zwiebeln in Butter, bestreut sie mit Currypulver und füllt Bouillon auf. Man kocht dann in der Sosse kleine, rund geschälte Kartoffeln und verdickt die Sosse mit Buttermehl, falls sie zu dünn bleibt.

— de terre à l'italienne. — auf italienische Art.

Runde Kartoffeln in Centimeter starke Scheiben geschnitten und roh in Butter gebraten. Man richtet sie an und giesst etwas italienische Sosse darüber.

— de terre au jus. — in Fleischsaft.

Oval geschälte Kartoffeln werden in Fleischbrühe mit einer Zwiebel und einem Bouquet gekocht, so dass die Brühe verkocht ist, wenn die Kartoffeln gar sind. Man entfernt dann die Einlage, schwenkt die Kartoffeln in kräftiger Jus und etwas Butter und richtet sie an.

Pommes de terre au lard. **Kartoffeln mit Speck.**

Brustspeck wird in Würfel geschnitten, in Butter geröstet und mit Mehl bestäubt. Man füllt dann Bouillon und etwas Weisswein auf, thut die rund geschälten Kartoffeln dazu und kocht sie, nachdem sie mit Pfeffer gewürzt sind, in der Sosse gar.

— de terre au lard. **— mit Speck.**

Speck wird in Würfel geschnitten und mit gehackten Zwiebeln geröstet. Man fügt dann rohe, in Scheiben geschnittene Kartoffeln hinzu und füllt Bouillon auf, nachdem die Kartoffeln einige Minuten mitgeröstet sind. Man würzt mit Pfeffer und lässt die Kartoffeln gar werden.

— de terre à la lyonnaise. **— auf lyoner Art.**

Kartoffeln werden gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten und in Butter gebraten. Man würzt sie mit Pfeffer und Salz und giebt zuletzt Petersilie daran.

— de terre à la lyonnaise. **— auf lyoner Art.**

In Scheiben geschnittene gekochte Kartoffeln werden mit hellgelb in Butter gerösteten Zwiebelscheiben gebraten und mit Salz und Pfeffer bestreut. Zuletzt mischt man gehackte Petersilie darunter.

— de terre à la Macaire. **— nach Macaire.**

Kalte Kartoffeln in Scheiben geschnitten und mit gehackten Zwiebeln in Butter gebraten.

— de terre à la maître d'hôtel. **— auf Hausmeister Art.**

Werden in Scheiben geschnitten und in Brühe gekocht, so dass die Brühe eingekocht ist, wenn sie gar sind. Man schwenkt sie dann mit Butter, Pfeffer und Petersilie.

— de terre à la milanaise. **— auf mailänder Art.**

Gekochte Kartoffeln schneidet man in runde Scheiben, vermischt sie mit gleichgrossen Zungen- und Trüffelscheiben und schwenkt alles in Bechamel-Sosse. Man richtet in einer Auflauf-Kasserolle an, streut obenauf Käse und gratinirt im Ofen.

— de terre au naturel. **Salzkartoffeln.**

Geschälte Kartoffeln in Salzwasser gekocht und mit frischer Butter geschwenkt.

— de terre à la normande. **Kartoffeln auf normännische Art.**

Mittelgrosse, runde Kartoffeln roh in Butter gebraten.

— de terre nouvelles. **Neue Kartoffeln.**

Ungeschält oder geschält in Salzwasser mit Zusatz von Kochkümmel gekocht und, falls sie geschält sind, mit etwas Butter geschwenkt. Selbstredend kann der Kümmel fortgelassen werden.

Pommes de terre paille. **Stroh-Kartoffeln.**
Die Kartoffeln werden in streichholzartige Streifen geschnitten und in Fett hellgelb ausgebacken.

— de terre persillade. **Petersilien-Kartoffeln.**
Rund geschälte Kartoffeln in Salzwasser gekocht. Man schwenkt sie dann in Butter, bestreut sie mit Petersilie, Salz und Pfeffer und träufelt etwas Citronensaft darüber.

— de terre petit four. **Verzierte Kartoffeln.**
Durchgestrichene Kartoffeln werden mit Butter, Eigelben und ganzen Eiern vermischt, so dass man die Masse spritzen kann. Man würzt mit Pfeffer, Muscatnuss und etwas Zucker, spritzt die Masse durch eine zackige Tülle in Rosenform auf ein mit Butter gestrichenes Blech, bestreicht die Kartoffeln leicht mit Eiern, ohne die Form zu zerstören, beträufelt sie mit Butter und bestäubt sie mit Zucker. Sie werden dann im Ofen gebacken.

— de terre à la polonaise. **Kartoffeln auf polnische Art.**
Geschälte Salzkartoffeln werden angerichtet und mit in brauner Butter gerösteter, geriebener Semmel begossen.

— de terre pont-neuf. **Gebackene Kartoffeln.**
Die rohen Kartoffeln werden in Scheiben oder Streifen geschnitten, in Fett gebacken und mit Salz bestreut.

— de terre à la portugaise. **Kartoffeln auf portugiesische Art.**
Man röstet Zwiebelscheiben in Butter, fügt einige Tomaten, Thymian, Lorbeerblatt, Pfeffer und Salz hinzu und streicht die Sosse dann durch. In der Sosse kocht man kleine, neue Kartoffeln gar.

— de terre à la poulette. **— mit Petersilien-Sosse.**
Kleine Kartoffeln werden in der Schale gekocht. Man zieht dann etwas Bechamel-Sosse mit Eigelben ab, zieht frische Butter unter und fügt etwas Muscatnuss, Citronensaft und Petersilie hinzu. Man schwenkt die geschälten Kartoffeln in der Sosse gut durch, lässt sie aufkochen und richtet an.

— de terre à la princesse. **Prinzessin-Kartoffeln.**
Gewässerte, ausgeschnittene Häringe schneidet man in Würfel, schwitzt sie mit gehackten Zwiebeln in Butter und thut die gekochten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln dazu. Man würzt mit Salz und Pfeffer und giesst etwas Brühe daran, falls die Kartoffeln zu trocken sind.

— de terre à la provençale. **Kartoffeln auf provenzalische Art.**
Man schwitzt streifig geschnittene Citronenschale, Knoblauch und Schnittlauch in Oel, würzt mit Salz, Pfeffer und Muscatnuss und macht darin die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln gar. Zuletzt fügt man noch gehackte Petersilie hinzu und schärft mit Citronensaft.

Pommes de terre en robe de chambre. **Kartoffeln im Schlafrock.**

Kartoffeln werden in der Schale gekocht, in einer Serviette angerichtet und frische Butter dazu gegeben.

— de terre rôties. **Gebratene Kartoffeln.**

Oval geschälte oder rund ausgebohrte Kartoffeln werden roh in geklärter Butter gebraten. Nachdem die Butter abgegossen ist, werden sie mit Petersilie und Salz bestreut und angerichtet.

— de terre rôties aux oignons. **— Kartoffeln mit Zwiebeln.**

Rund geschälte Kartoffeln werden roh in Butter mit Zwiebelscheiben gebraten und mit Pfeffer und Salz gewürzt.

— de terre à la russe. **Russische Kartoffeln.**

Gekochte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und gebraten. Man richtet sie schichtweise in einer Form an, bestreut jede Schicht mit würflig geschnittenem Häring und Schinken und giesst dann sauere Sahne, mit Eigelben und Mehl vermischt, darüber. Man streut obenauf Käse und backt die Kartoffeln im Ofen.

— de terre sautées. **Gebratene Kartoffeln.**

In Scheiben geschnittene, gekochte Kartoffeln und dann in Butter gebraten.

— de terre à la Soubise. **Kartoffeln nach Soubise.**

Gekochte Kartoffeln in Scheiben geschnitten und mit Zwiebelpüree schichtweise in eine Auflaufform eingesetzt. Obenauf streicht man Zwiebelpüree, streut Käse darüber und gratinirt im Ofen.

— de terre soufflées en robe. **Kartoffel-Auflauf in der Schale.**

Grosse, runde, mehlige Kartoffeln werden gekocht. Man macht einen runden Einschnitt und höhlt sie aus. Das Innere streicht man durch, vermischt es mit Eigelben, Butter und etwas Sahne, würzt mit Pfeffer und Muscatnuss und zieht etwas Schnee unter die Masse. Hiermit füllt man die ausgehöhlten Kartoffeln und backt sie in heissem Ofen. Sie werden auf einer Serviette angerichtet.

— de terre à la Spahis. **Kartoffeln nach Spahis Art.**

In Scheiben geschnittene, gekochte Kartoffeln werden mit Zwiebeln in Butter gebraten. Man füllt dann etwas Bouillon auf, lässt sie kurz kochen, zieht die Kartoffeln mit Eigelben und etwas Mostrich ab und thut zuletzt Petersilie und Citronensaft daran.

— de terre à la strassbourgeoise. **Strassburger Kartoffeln.**

Gekochte Kartoffeln werden ausgestochen und in Scheiben geschnitten. Man kocht dann gehackten Schinken und ausgeschnittene und in Würfel geschnittene Häringe in Bechamel-Sosse gut durch, vermischt die Kartoffeln mit der Sosse und füllt sie in eine Form. Man bestreut sie obenauf mit Käse und gratinirt im Ofen.

Pommes de terre soufflées. **Aufgelaufene Kartoffeln.**

Lange, holländische Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und in Fett ziemlich gar gebacken. Man erhitzt dann das Fett, bis es raucht, und backt die Kartoffeln, nicht zu viel auf einmal, nochmals darin, bis sie trocken sind.

— de terre à la turque. **Kartoffeln auf türkische Art.**

Gekochte Kartoffeln werden in dicke Scheiben geschnitten und in Oel auf beiden Seiten gebraten. Man richtet sie im Kranz an, füllt die Mitte mit Reis auf türkische Art und begiesst die Kartoffeln mit Curry-Sosse.

— de terre à la d'Uxelles. **— in Kräuter-Sosse.**

½ Centimeter starke Scheiben von gekochten Kartoffeln zieht man durch italienische Sosse, panirt sie, wenn sie kalt sind, und backt sie in Fett aus.

— de terre à la Vauban. **— nach Vauban.**

Kartoffeln werden in 1 Centimeter grosse Würfel geschnitten und in geklärter Butter gebraten.

— de terre en vermicelle. **Fadennudeln von Kartoffeln.**

Man streicht die Kartoffeln durch ein recht grobes Sieb gleich auf die Schüssel und servirt, ohne sie weiter zu berühren, nachdem der Schüsselrand gesäubert ist.

— de terre vermicelle au gratin. **Gratinirte Fadennudeln von Kartoffeln.**

Nachdem die Kartoffeln wie vorstehend bereitet sind, werden sie in recht heissem Ofen gebacken.

— de terre Victoria. **Kartoffeln nach Victoria.**

Lange Kartoffeln werden in fingerdicke Scheiben geschnitten und schiffchenartig geschält. Man macht auf einer Seite einen Einschnitt, um einen Deckel zu markiren, und bratet die Kartoffeln auf beiden Seiten in geklärter Butter schön braun. Man entfernt den Einschnitt, legt an dessen Stelle ein längliches Stück Maître-Butter und richtet die Kartoffeln an.

— de terre à la viennoise. **— auf wiener Art.**

Gekochte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, mit Pfeffer und Kochkümmel bestreut und in Butter, ohne sie zu braten, heiss gemacht.

Purée de pommes de terre. **Kartoffelmus.**

Durchgestrichene Salzkartoffeln mit Butter und Milch aufgerührt.

— de pommes de terre gratinée. **Gratinirtes Kartoffelmus.**

Das fertige Kartoffelpüree wird erhaben auf einer Gratinschüssel angerichtet. Nachdem es glattgestrichen, beträufelt man es mit Butter und gratinirt mit dem glühenden Eisen.

Soufflée de pommes de terre. **Auflauf von Kartoffeln.**

Die durchgestrichenen Kartoffeln werden mit Butter, Eigelben und etwas Sahne verrührt. Man würzt mit Pfeffer und etwas Muscatnuss und zieht den Schnee der Eier unter. Die Masse wird in eine Auflauf-Kasserolle gefüllt und im Ofen gebacken.

C. Farinages.

C. Mehlspeisen.

Crème au fromage. **Schaumspeise von Käse.**

12 Eigelbe werden mit 250 gr Butter, Pfeffer und Muscatnuss vermischt und auf gelindem Feuer abgerührt. Man fügt dann 300—400 gr geriebenen Schweizer- und Parmesankäse hinzu und zieht den Schnee von 3 Eiern und einige Löffel geschlagene Sahne unter. Man füllt die Masse in eine Auflaufkasserolle und backt sie in mässig heissem Ofen.

Gnoquis à la romaine. **Römische Käsespeise.**

125 gr Mehl, 125 gr Kartoffelmehl, ½ Liter Milch, 75 gr Butter, 1 ganzes und 7 Eigelben werden klargerührt und auf dem Feuer abgerührt. Man fügt dann noch 75 gr Butter, Salz, etwas Zucker und Muscatnuss hinzu und streicht die Masse auf ein Blech. Man schneidet sie dann rund oder viereckig aus, richtet sie schichtweise auf einer Schüssel an, indem man jede Lage mit Käse bestreut, giesst zerlassene Butter darüber und backt sie im Ofen.

Lazagnes. **Bandnudeln.**

Aus dünn ausgerolltem Nudelteig schneidet man fingerbreite Streifen, welche dann in Salzwasser gekocht und wie Nudeln zubereitet werden.

Macaroni à l'allemande. **Maccaroni auf deutsche Art.**

Werden weich gekocht, mit Butter geschwenkt, mit Salz, Pfeffer und Muscatnuss gewürzt und etwas gute Sahne daran gegossen.

— à la calabraise. **— auf kalabrische Art.**

Man schwitzt Tomaten mit Schinken, Zwiebeln, Knoblauch und einem Bouquet, füllt Tafelbouillon und etwas braune Sosse auf und streicht das Püree, nachdem es kurz eingekocht ist, durch. Man richtet die Maccaroni schichtweise an, bestreut jede Lage mit Käse und giesst die Sosse darüber. Obenauf streut man Käse und begiesst das Ganze mit brauner Butter.

— à la Camérani. **— nach Camérani.**

Einige Auberginen schneidet man in Scheiben, kehrt sie in Mehl um und backt sie in Fett aus. Gleichzeitig bereitet man eine Garnitur von Champignons, Hahnenkämmen und Nieren und macht sie in brauner Sosse heiss. Die Maccaroni werden gekocht und schichtweise angerichtet. Jede Lage bestreut man mit Käse und vertheilt die obigen Garnituren darauf. Zum Schluss begiesst man das Ganze mit Tafelbouillon.

Macaroni à la Cardinal. **Maccaroni auf Cardinals Art.**

Werden mit Krebsbutter, Käse und Champignonpüree geschwenkt. Man vermischt sie dann noch mit Krebsschwänzen, streut obenauf Käse und giesst braune Butter darüber.

— à la Cussy. **— nach Cussy.**

Rindfleischjus wird mit Tomatenpüree kurz eingekocht und mit Butter vermischt. Man kocht einige in Scheiben geschnittene Trüffeln in Madeira, fügt Hahnenkämme und Nieren, sowie etwas Tafelbouillon hinzu und hält es warm. Die Maccaroni werden in Butter geschwenkt, schichtweise angerichtet, jede Lage mit Käse bestreut, mit der Jus begossen und mit dem Ragout belegt. Obenauf streut man nochmals Käse und giesst den Rest der Sosse darüber.

— fourré. **Gefüllte Maccaroni.**

Die Maccaroni werden gekocht und abgegossen. Man lässt sie dann mit guter Jus nochmals durchkochen und fügt Butter, geriebenen Käse, sowie etwas Pfeffer hinzu. Gekochter Schinken, Geflügellebern, Hühnerfleisch, Champignons und Trüffeln werden gehackt und mit Madeira-Sosse, welche mit Tomatenpüree verkocht ist, angemacht. Man richtet die Maccaroni schichtweise an, legt auf jede Schicht etwas von dem Hachee, bestreut sie obenauf mit Käse und giesst braune Butter darüber.

— au gratin. **Gebackene Maccaroni.**

Werden auf irgend eine Art angemacht, auf einer Schüssel angerichtet und mit Käse bestreut im Ofen gratinirt.

— à la levantine. **Maccaroni auf morgenländische Art.**

Werden mit Butter, Käse, Bechamel-Sosse und zuletzt mit gekochtem Schinken, in kleine Würfel geschnitten, vermischt. Man richtet schichtweise an, begiesst jede Schicht mit Tomatenpüree und streut obenauf Käse.

— à la Montgelas. **— nach Montgelas.**

Werden in Butter und Tafelbouillon geschwenkt, mit Käse und mit streifig geschnittenen Trüffeln, Champignons, Zungenscheiben und Hühnerfleisch vermischt. Man richtet sie dann an und beträufelt sie mit Tafelbouillon.

— à la napolitaine. **— auf neapeler Art.**

Die Maccaroni werden in Salzwasser gekocht. Man richtet sie schichtweise an, indem man jede Schicht mit Käse bestreut und mit Rindfleischjus, welche mit Tomatenpüree kurz eingekocht ist und mit Butter aufgezogen wird, begiesst.

— à la portugaise. **— auf portugiesische Art.**

Werden gekocht und in Butter geschwenkt. Man würzt sie mit Salz und Pfeffer, thut etwas Tafelbouillon und Tomatenpüree daran und zieht zuletzt den Käse unter.

Macaroni à la princesse. **Maccaroni auf Prinzessin Art.**

Die Maccaroni werden in Butter und Käse geschwenkt, mit Rebhühnerpüree vermischt, angerichtet und mit Rebhühnerjus, welche mit brauner Butter vermischt ist, begossen.

— à la Reine. **— auf Königin Art.**

Werden in Butter geschwenkt und mit Käse und Hühnerpüree vermischt. Man bestreut sie obenauf mit Käse und beträufelt sie mit Tafelbouillon.

— à la sicilienne. **— auf sizilianische Art.**

Kräftige Rindfleischjus wird mit Tomatenpüree kurz eingekocht. Man kocht die Maccaroni in Salzwasser, giesst sie ab und legt eine Schicht davon auf die Schüssel, bestreut sie mit Käse, giesst etwas Sosse darüber, legt darauf eine Lage gebackener Auberginen, dann eine Lage Champignons und Hahnenkämme, bestreut auch diese Schichten mit Käse und giesst Sosse darüber. Nachdem das Ganze mit dem Rest der Maccaroni bedeckt ist, stellt man die Schüssel 10 Minuten warm und servirt.

— aux truffes. **— mit Trüffeln.**

Die Maccaroni werden gekocht und abgegossen. Man reibt einige rohe Trüffeln, thut sie mit Tafelbouillon und etwas Tomatenpüree in eine Kasserolle, schwenkt die Maccaroni darin und vermischt sie zuletzt mit Butter und Käse.

Noques à l'allemande. **Nockeln auf deutsche Art.**

200 gr Butter werden schaumig gerührt und mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern vermischt; man zieht dann 150 gr Mehl und den Schnee von 2 Eiern unter und würzt mit Muscatnuss und Salz. Von dem Teig sticht man Klösse ab, macht sie in Salzwasser gar und richtet sie schichtweise auf einer Schüssel an, indem man jede Lage mit Käse bestreut. Obenüber giesst man dann braune Butter.

Nouilles à l'allemande. **Nudeln auf deutsche Art.**

Die Nudeln werden in Milch gekocht. Man würzt sie mit Pfeffer und Muscatnuss, fügt ein Stück Butter und zuletzt etwas geriebenen Käse hinzu.

— frites à l'allemande. **Gebackene Nudeln auf deutsche Art.**

Nachdem die Nudeln abgegossen, trocknet man sie leicht im Wärmschrank ab. Man röstet sie dann in brauner Butter, bis sie kraus sind, und würzt sie mit Pfeffer, Salz und Muscatnuss.

Risot à la florentine. **Gerösteter Reis auf florenzer Art.**

Man schwitzt den Reis mit gehackten Zwiebeln in Butter und Ochsenmark, füllt Bouillon auf und kocht ihn körnig. Der Reis wird dann mit Butter, Käse, Trüffeln und Tomatenpüree vermischt, angerichtet und mit Tafelbouillon begossen.

Risot à la gastronome. **Gerösteter Reis auf Feinschmecker Art.**

Man schwitzt gehackte Zwiebeln in zerlassenes Ochsenmark, fügt den Reis hinzu und füllt mit Bouillon auf. Nebenbei bereitet man ein Ragout von Hahnenkämmen, Hahnennieren, Kalbsmilch und Trüffeln. Die Trüffelschalen werden mit brauner Sosse verkocht, man fügt Tomatenpüree und Tafelbouillon hinzu und macht mit dieser Sosse das Ragout an. Man richtet den Reis dann an, macht ein Loch in die Mitte und füllt das Ragout hinein.

— à la napolitaine. **— Reis auf neapeler Art.**

Gehackte Zwiebeln röstet man in Oel und füllt, nachdem der Reis einige Minuten mitgeröstet ist, mit Fleischbrühe auf. Man fügt noch einige gehackte Tomaten, von Haut und Kernen befreit, hinzu und macht den Reis gar. Man vermischt ihn dann mit Parmesankäse, Krebsschwänzen, Austern und Champignons und richtet ihn an.

— à la piémontaise. **— Reis auf piemonter Art.**

Der Reis wird mit gehackten Zwiebeln in Butter geschwitzt. Man füllt mit fetter Fleischbrühe auf und lässt den Reis weich, aber körnig kochen. Man vermischt ihn dann mit Käse und Butter, richtet an, und streut Käse darüber. Dann beträufelt man ihn mit Tafelbouillon.

— aux truffes blanches. **— Reis mit weissen Trüffeln.**

Man bereitet einen Risot auf piemonter Art, vermischt ihn, wenn er fertig ist, mit weissen, italienischen Trüffeln und giesst, nachdem er angerichtet ist, etwas Tafelbouillon darüber.

Riz à la brésilienne. **Reis auf brasilianische Art.**

Der Reis wird gewaschen und in vielem Salzwasser gekocht, bis er nicht mehr knackt. Man giesst ihn dann ab, thut ihn auf ein Sieb und stellt ihn eine Viertelstunde in den Wärmschrank. Wenn er trocken ist, richtet man ihn an, bestreut ihn mit Käse und giesst etwas Butter darüber.

— à la créole. **— auf creolische Art.**

Gehackte Zwiebeln werden in Butter geschwitzt, man fügt dann gehackte Tomaten, welche man von Haut und Kern befreit hat, hinzu, füllt Bouillon auf, fügt ein Lorbeerblatt und Cayennepfeffer hinzu und lässt es einige Minuten kochen. Man thut dann den Reis hinein und lässt ihn kochen, bis er trocken ist. Hierauf giesst man heisse Butter darüber, deckt fest zu und stellt ihn 10 Minuten warm. Wenn die Butter eingezogen ist, richtet man den Reis an.

— à l'espagnole. **— auf spanische Art.**

Gehackte Zwiebeln schwitzt man in Butter hellgelb, fügt den Reis hinzu und füllt nach einigen Minuten mit Brühe auf. Nachdem der Reis angekocht ist, fügt man rohen Schinken, in kleine Würfel geschnitten, hinzu, zuletzt Tomatenpüree und rothen Pfeffer. Wenn der Reis weich ist, vermischt man ihn mit frischer Butter und richtet an.

Riz à l'italienne. **Reis auf italienische Art.**

Man röstet Speckwürfel und gehackte Zwiebeln hellgelb, füllt mit Bouillon auf und kocht darin den blanchirten Reis, fügt Pfeffer hinzu, sowie ein garnirtes Bouquet. Zuletzt vermischt man den Reis mit Tomatenpüree und geriebenem Käse.

— à la milanaise. **— auf mailänder Art.**

Man schwitzt gehackte Zwiebeln hellgelb, thut den Reis und einige Schinkenscheiben dazu und füllt mit Bouillon auf. Wenn der Reis weich ist, entfernt man den Schinken und vermischt ihn mit frischer Butter und geriebenem Käse. Nachdem er angerichtet ist, giesst man noch braune Butter darüber.

— à la persane. **— auf persische Art.**

Der Reis wird 2 Stunden in kaltes Wasser gelegt und dann in kochendem Salzwasser gekocht, bis er nicht mehr knackt. Man giesst ihn ab, thut ihn mit einem Drittel seines Gewichts Butter in eine Kasserolle, deckt diese zu und stellt sie eine Viertelstunde warm. Alsdann richtet man den Reis an.

— à la turque. **— auf türkische Art.**

Der Reis wird mit kochender Hammelfleischbrühe aufgesetzt und körnig ausgequollen. Wenn er trocken ist, begiesst man ihn mit brauner Butter, stellt ihn zugedeckt warm, dass die Butter einzieht, und richtet ihn an.

— à la valenciennes. **— auf valenzer Art.**

Man schwitzt gehackte Zwiebeln in Oel, thut den Reis dazu und füllt nach einigen Minuten mit fetter Fleischbrühe auf. Man fügt ein Bouquet, einige geräucherte Würste und rothen Pfeffer hinzu und kocht den Reis weich. Zuletzt vermischt man ihn mit Artischockenböden, Champignons und gekochtem Schinken, in kleine Würfel geschnitten. Man entfernt das Bouquet, richtet an und garnirt mit den Würsten.

Soufflé au gruyère. **Auflauf von Schweizerkäse.**

70 gr Mehl, 30 gr Kartoffelmehl und 30 gr Butter werden mit Milch klar und dann auf gelindem Feuer abgerührt. Man mischt dann 3—4 Eigelbe und 75 gr Schweizerkäse, in Würfel geschnitten, unter die Masse, zieht den Schnee von 4 Eiern unter und backt sie in einer Auflauf-Form.

— au parmesan. **Käse-Auflauf.**

Brandteig mit geriebenem Käse vermischt, mit 4 Eigelben versetzt und zuletzt den Schnee der Eier untergezogen. Man backt die Masse in einer Auflauf-Form in mässig heissem Ofen.

Subrics à la genevoise. **Nudeln auf genfer Art.**

Man schneidet Steinpilze in Streifen, schwitzt sie mit Zwiebeln in Butter, füllt Tafelbouillon auf und giebt Petersilie daran. Die Nudeln werden

mit Butter und Käse angemacht und zuletzt mit den Pilzen vermischt. Man richtet sie an, streut Käse auf und giesst braune Butter über.

Subrics à l'italienne. **Subrics auf italienische Art.**

Die streifig geschnittenen Nudeln werden getrocknet und in Salzwasser gekocht. Man giesst sie ab, schwenkt sie in Butter, würzt mit Pfeffer und Salz und vermischt sie zuletzt mit Käse und Tafelbouillon.

— à la napolitaine. **— auf neapeler Art.**

Die abgegossenen Nudeln werden schichtweise angerichtet und jede Lage mit Käse bestreut. Man begiesst sie dann mit kräftigem Jus und stellt sie heiss, ohne sie gratiniren zu lassen.

— de riz. **— von Reis.**

Der Reis wird in Brühe gekocht, mit Eigelben und geriebenem Käse vermischt und fingerdick auf ein Blech gestrichen. Man schneidet ihn, wenn er kalt ist, rund oder viereckig aus und bratet die Stücke in geklärter Butter braun. Man richtet sie dann im Kranz an und giebt Tomaten-Sosse dazu.

XII. Abtheilung.

Entremets chauds.

Warme süsse Speisen.

Ananas au riz à la créole. **Ananas mit Reis auf creolische Art.**

Man formt von Milchreis eine Ananas, imitirt die Krone durch Angeliqueblätter und legt um den Fuss der Reis-Ananas, nachdem sie angerichtet ist, schöne, dicke Ananasscheiben. Nebenbei giebt man Aprikosen-Sosse.

Abricots à la Colbert. **Apricosen nach Colbert.**

Halbe Apricosen werden mit Milchreis gefüllt, dass sie ihre ursprüngliche Form wieder erhalten, mit Apricosen-Marmelade bestrichen und in gehackte Makronen umgekehrt und dann mit Eier und Semmel panirt. Man backt sie in Fett aus und giebt Apricosen-Sosse nebenbei.

— à la Condé. **— nach Condé.**

Reis in Milch ausgequollen, auf einer Schüssel angerichtet, mit halben Apricosen belegt, diese mit gehackten Mandeln und Zucker bestreut und mit der glühenden Schaufel glacirt. Nebenbei giebt man Apricosen-Sosse.

Baba chaud au chocolat. **Warmer Baba mit Chocolade.**

Der Baba wird in einer Cylinderform gebacken, mit Punsch getränkt und mit Chocoladenglasur überzogen. Nebenbei giebt man Chocoladen-Sosse.

— chaud au madère. **— Baba mit Madeira.**

Man backt einen Baba in einer Cylinderform und tränkt ihn, nachdem er ausgestürzt ist, mit Punsch, dem Madeira beigemischt ist. Die Tülle füllt man mit einer Garnitur von Rosinen, kleingeschnittener Orangenschale, Citronat und grünen Mandeln, alles in Madeira erwärmt. Nebenbei giebt man Apricosen-Sosse, mit Madeira verkocht.

Beignets d'abricots. **Apricosen-Krapfen.**

Halbe Apricosen werden mit Zucker marinirt und durch Ausbacketeig gezogen. Man backt sie aus und bestreut sie mit Vanille-Zucker.

— de brioche à la crème. **Kuchen-Krapfen.**

Eine Brioche wird in Scheiben geschnitten, rund ausgestochen und die Scheiben in Milch, welche mit Eigelben und Zucker versetzt ist, aufgeweicht. Man zieht sie dann durch Backteig, backt sie aus und bestreut die Krapfen mit Vanille-Zucker.

Beignets de cerises. **Kirsch-Krapfen.**

8—10 Kirschen werden auf ein Holzstäbchen gesteckt, durch Backteig gezogen und ausgebacken. Man bestreut sie dann mit Vanille-Zucker.

— de crème fourrés. **Gefüllte Sahnen-Krapfen.**

Man kocht Apfelmarmelade kurz ein, streicht sie auf ein Blech und lässt sie kalt werden. Dann bereitet man eine gleich hohe Schicht Vanille-Creme, legt die Apfelplatte obenauf, sticht die Krapfen, wenn die Masse kalt ist, aus, panirt sie und backt sie aus.

— de crème à la vanille. **Sahnen-Krapfen mit Vanille.**

Man kocht einen steifen Vanille-Creme, streicht ihn etwa fingerdick auf ein Blech, bedeckt ihn mit Butterpapier und sticht ihn, wenn er erkaltet ist, mit einem runden Ausstecher aus. Man panirt die Krapfen, backt sie in Fett aus und bestreut sie mit Vanille-Zucker.

— à la Dauphine. **Kronprinzessin-Krapfen.**

Von rohem Briocheteig formt man kleine Pfannkuchen, welche mit Mandelcreme gefüllt und, nachdem sie gebacken sind, mit Mandelmilchglasur überzogen werden.

— de fraises. **Erdbeer-Krapfen.**

Grosse Erdbeeren werden mit Apricosen-Marmelade bestrichen, in pulverisirte Makronen umgekehrt, durch Backteig gezogen und ausgebacken. Hierauf bestreut man sie mit Vanille-Zucker.

— à l'Impératrice. **Kaiserin-Krapfen.**

Eine geschälte Ananas wird in Scheiben geschnitten und das Herz ausgestochen. Man schneidet sie dann in 2 Theile und marinirt sie mit Zucker. Man klebt dann je zwei Scheiben mit Macronenmasse zusammen, zieht sie durch Ausbacketeig und bestreut die Krapfen mit Vanille-Zucker.

— de marrons. **Kastanien-Krapfen.**

Festes, mit Zucker versetztes Maronenpüree streicht man fingerdick auf ein Blech und sticht die Masse, nachdem sie erkaltet ist, mit einem runden Ausstecher aus. Man zieht die Scheiben dann durch Ausbacketeig und backt sie aus. Hierauf werden sie mit Vanille-Zucker bestreut.

— à la d'Orléans. **Orleans-Krapfen.**

Man lässt eine mit Vanille-Zucker gesüsste Jacobinmasse in Becherformen steif werden, stürzt sie aus, höhlt die Masse aus und füllt die Höhlung mit kurz eingekochter Marmelade. Man rollt die Krapfen in Biscuitpulver, panirt sie und backt sie aus.

— de pâte de coings. **Quittenbrod-Krapfen.**

Von Quittenbrod sticht man Ringe aus, zieht sie durch Ausbacketeig und bestreut sie, wenn sie ausgebacken sind, mit Vanille-Zucker.

Beignets de pêches. **Pfirsich-Krapfen.**

Frische Pfirsiche werden getheilt, geschält und mit Vanille-Zucker marinirt. Man zieht sie dann durch Ausbacketeig und backt sie in Fett aus. Sie werden mit Vanille-Zucker bestreut und auf einer Serviette angerichtet.

— de pêches aux amandes. **— mit Mandeln.**

Man schneidet die Pfirsiche durch, entfernt die Haut und den Stein, welchen man durch Marzipanmasse ersetzt. Die Pfirsiche werden mit Apricosen-Marmelade bestrichen, in fein gehackte Makronen umgekehrt, durch Ausbacketeig gezogen und ausgebacken.

— de poires à la St. Amand. **Birnen-Krapfen.**

Kleine Birnen werden geschält und, nachdem von obenaus das Kernhaus entfernt ist, in Zucker halbgar gekocht. Man füllt die Höhlung dann mit Apricosen-Marmelade, zieht die Birnen durch Backteig und backt sie aus. Man bestreut sie mit Vanille-Zucker.

— à la polonaise. **Polnische Krapfen.**

Von 500 gr Mehl, 100 gr Zucker, 200 gr gestossenen Mandeln, 8 Eigelben, 1 Glas Milch, 150 gr Butter und 35 gr Hefe bereitet man einen Teig. Von dem Teig formt man kleine Pfannkuchen, die man mit Apricosen-Marmelade füllt und, nachdem sie aufgegangen sind, in Fett ausbackt. Man glacirt die Krapfen mit Punschglasur und richtet sie dann an.

— de pommes. **Apfel-Krapfen.**

Die Aepfel werden in 1 cm starke Scheiben geschnitten und das Kernhaus ausgestochen. Man marinirt sie mit Cognac und Zucker, zieht sie durch Backteig und backt sie aus. Nachdem sie mit Zucker bestreut sind, werden sie mit der glühenden Schaufel glacirt.

— de pommes à la Duchesse. **— auf Herzogin Art.**

Die Aepfel werden in Scheiben geschnitten und dann mit Apricosen-Marmelade bestrichen. Man kehrt sie in gehackte Makronen um und zieht sie durch Backteig. Nachdem sie ausgebacken sind, glacirt man sie mit Punschglasur.

— de Reine-Claudes. **Krapfen von grünen Pflaumen.**

Man schneidet die Reine-Claudes durch, entfernt den Stein und ersetzt ihn durch Marzipan. Man bestreicht die Früchte mit Apricosen-Marmelade, wickelt sie in angefeuchtete Oblaten und rollt sie in pulverisirte Makronen. Sie werden dann durch Ausbacketeig gezogen und ausgebacken.

— de riz à la crème. **Reis-Krapfen.**

Man kocht den Reis mit Milch und Vanille, wenn er trocken ist, vermischt man ihn mit Butter und Zucker und streicht ihn durch ein Sieb. Die Masse wird heiss gemacht, mit Eigelben vermischt und auf zwei mit Butter gestrichene Bogen Papier gestrichen. Man bestreicht dann eine Platte mit

Mandelcreme, legt die andere Reisplatte darüber und sticht die Krapfen, nachdem sie kalt sind, rund aus. Sie werden panirt und ausgebacken.

Beignets de semoule. **Gebratene Griesringe.**

Man kocht einen halben Liter Milch mit 100 gr Zucker, einer Stange Vanille und etwas Citronenschale auf, schüttet dann 100 gr Gries hinein, fügt ein Stück Butter von der Grösse eines Eies hinzu und kocht die Masse gut aus. Man entfernt Vanille und Citronenschale und schlägt 4—5 Eigelbe in die Masse, welche man 2 cm dick auf ein mit Butter gestrichenes Blech streicht und kalt werden lässt. Man sticht dann mit einem Ausstecher 6 cm grosse Ringe aus, dreht diese in Mehl um und brät sie in geklärter Butter schön hellbraun. Man richtet sie an, bestreut sie mit Zucker und giebt Himbeergelee nebenbei.

— soufflés à l'italienne. **Aufgelaufene Krapfen auf italienische Art.**

Man bereitet dieselbe Masse wie nachstehend und formt die Krapfen in Wallnussgrösse auf einem mit Mehl bestreuten Tisch. Die Krapfen wirft man in das Backfett, lässt sie nur solange darin, bis sie eine feste Haut haben, nimmt sie heraus und lässt sie kalt werden. Kurz vor dem Anrichten macht man ringsherum einen leichten Einschnitt, backt sie in Fett vollständig aus und bestreut sie mit Vanillen-Zucker.

— soufflés à l'orange. **— Krapfen.**

100 gr Butter, 20 gr Zucker werden mit 2 Zehntel Wasser aufgekocht, mit dem nöthigen Mehl abgebrannt und mit Eier versetzt — wie ein Brandteig. Man fügt zuletzt etwas Apfelsinenzucker hinzu, formt mit einem Esslöffel kleine Häufchen, die man in das heisse Fett wirft und ausbackt. Man bestreut die Krapfen mit Apfelsinenzucker und richtet sie auf einer Serviette an.

— à la varsovienne. **Warschauer Krapfen.**

Man bereitet kleine, dünne Eierkuchen, bestreicht sie mit Birnen-Marmelade, welche mit Ananasstückchen vermischt ist, und faltet sie zu länglichen Vierecken zusammen. Sie werden dann panirt und ausgebacken. Man bestreut sie mit Vanillen-Zucker.

Bordure de madeleine, au riz. **Kuchenrand mit Reis.**

Man backt einen Biscuit in einer Randform, füllt, nachdem er gestürzt ist, die Mitte mit Milchreis und giebt Apricosen-Sosse nebenbei.

— de marrons. **Rand von Kastanien.**

Durchgestrichene Kastanien werden mit etwas Vanillecreme, Zucker, Eigelben und einem ganzen Ei vermischt, die Masse in eine mit Butter gestrichene und mit Mehl ausgestreute Randform gefüllt und im Wasserbade gar gemacht. Nachdem sie ausgestürzt ist, füllt man die Mitte mit Milchreis, welcher mit Apricosen-Marmelade vermischt ist, und giebt Apricosen-Sosse nebenbei.

Bordure de riz au Reine-Claudes. **Reisrand mit grünen Pflaumen.**

Man füllt eine Randform mit Milchreis, dem man einige Makronen und etwas Butter beigemischt hat. Nachdem der Reis ausgestürzt ist, wird in die Mitte ein warmes Reine-Clauden-Compot gefüllt und der Zucker, mit Marasquino versetzt, als Sosse darüber und nebenbei gegeben.

— de semoule aux abricots. **Griesrand mit Apricosen.**

Man füllt eine Randform mit Griespuddingmasse und macht sie gar. Man giebt Apricosencompot in die Mitte und Apricosen-Sosse nebenbei.

Charlotte de poires à l'italienne. **Birnen-Charlotte auf italienische Art.**

Man schneidet die Birnen in Achtel, schmort sie mit Zucker, Weisswein und Apricosen-Marmelade und vermischt sie mit Korinthen und klein geschnittenem Citronat. Die Form wird mit mürbem Teig ausgelegt und mit Apfel-Marmelade bestrichen. Man füllt sie dann mit den Birnen, schliesst mit einem Teigdeckel und backt sie im Ofen. Nachdem sie ausgestürzt ist, bestreicht man sie mit Apricosen-Marmelade und bestreut sie mit gehackten Pistazien. Nebenbei giebt man Apricosen-Sosse.

— à la polonaise. **Polnische Charlotte.**

Man backt einen Biscuit in einer Kuppelform und schneidet ihn, wenn er kalt ist, in Scheiben, welche man abwechselnd mit Chocolade- und Vanillecreme bestreicht. Der Kuchen wird dann wieder zusammengesetzt, mit Meringue-Masse überzogen und im Ofen getrocknet. Man garnirt den Fuss mit Reine-Clauden und giebt Vanillen-Sosse nebenbei.

— de pommes. **Apfel-Charlotte.**

Eine Charlottenform wird fett mit Butter ausgestrichen und mit feinen Weissbrodscheiben, die man einzeln durch Butter zieht, ausgelegt. Die Aepfel werden geschält, in Stücke geschnitten und mit Butter, Zucker, Citronenschale und Apricosen-Marmelade geschmort und dann mit Korinthen und Citronat vermischt. Man füllt dann die Form mit Aepfeln, deckt einige Brodscheiben darüber und backt die Charlotte im Ofen. Nebenbei giebt man Apricosen-Sosse.

— à la Reine. **Charlotte auf Königin Art.**

Man backt einen sächsischen Pudding in einer Cylinderform. Wenn er kalt ist, schneidet man ihn in Scheiben und bestreicht diese mit Apricosen-Marmelade. Nachdem der Kuchen wieder zusammengesetzt ist, füllt man die Mitte mit Ananas-Würfeln, ebenfalls mit Apricosen-Marmelade angemacht, überzieht den Pudding mit Meringue-Masse und trocknet im Ofen. Man decorirt mit Früchten und giebt rohes Erdbeerpüree als Sosse.

— à la varsovienne. **Warschauer Charlotte.**

Man legt die Form wie bei der Apfel-Charlotte mit Brod aus und bestreicht dieses dann fingerdick mit kurz eingekochter Apfel-Marmelade. Man füllt

die Mitte mit verschiedenen Früchten, bedeckt die Form obenauf mit Brod und backt sie im Ofen. Nebenbei giebt man Apricosen-Sosse.

Crème au bain-marie du café. Gestockter Kaffee-Creme.

Man brennt frischen Kaffee, schüttet ihn in kochende Milch und deckt fest zu, um es ausziehen zu lassen. Nachdem die Milch kalt ist, wird sie mit Eigelben, einigen ganzen Eiern und Zucker vermischt und durch ein feines Sieb gegossen. Mit der Masse füllt man kleine Porzellan- oder andere Becher, stellt sie in heisses Wasser und macht den Creme gar, ohne ihn kochen zu lassen. Man stürzt die Formen aus und giebt Vanillen-Sosse mit Kaffeegeschmack darüber.

— au caramel. — Creme mit gebranntem Zucker.

Man lässt Vanille in heisser Milch ausziehen, versetzt die Milch, wenn sie kalt ist, mit Eigelben, ganzen Eiern und dem nöthigen Zucker und giebt sie durch. Man giesst dann eine Form mit gebranntem Zucker aus, füllt die Masse ein und macht den Creme im Wasserbad gar.

— à l'Imperatrice. Kaiserin-Speise.

Man vermischt 12 Eigelbe mit ½ Liter Sahne und dem nöthigen Vanillezucker, giebt die Masse durch ein Spitzsieb in eine mit Butter ausgestrichene, glatte Cylinderform und lässt die Speise im Wasserbade fest werden. Nachdem sie ausgestürzt ist, legt man halbe Ananasscheiben ringsherum und giebt Ananaspüree, mit Marasquino vermischt, als Sosse nebenbei.

Croquettes de marrons à la vanille. Kastanien-Krusteln.

Man formt sie von Maronenpüree, welches mit Vanillezucker gesüsst und mit einigen Eigelben vermischt ist. Sie werden panirt, ausgebacken und mit Vanilleglasur überzogen.

— de pommes de terre à la vanille. Kartoffel-Krusteln.

Grosse, mehlige Kartoffeln werden im Ofen gebacken. Man streicht das Innere durch, vermischt das Püree mit Butter, Vanillezucker und Eigelben, formt von der Masse die Croquettes, panirt sie und backt sie aus.

— de riz à l'orange. Reis-Krusteln.

Milchreis wird mit Apfelsinenzucker und einigen Eigelben vermischt. Man formt davon die Krusteln rund, länglich oder in Birnenform, panirt sie und backt sie aus.

Croustade à la crème. Sahnen-Kruste.

Man legt eine flache Pastetenform mit feinem Pastetenteig aus, bestreicht den Teig mit Apricosen-Marmelade und füllt die Kruste mit Jacobin-Masse, wie bei den gestockten Cremes angegeben. Man backt den Kuchen im mässig heissen Ofen, bestreicht ihn dann obenauf mt Meringue-Masse, trocknet diese und decorirt sie mit Früchten.

Croustades de nouilles à l'ananas. **Nudelkrusten mit Ananas.**

Man kocht die Nudeln in Milch, macht sie dann mit Zucker und Butter fertig und füllt sie in eine flache Kasserolle, um sie, mit einem Gewicht beschwert, kalt werden zu lassen. Man sticht sie dann mit einem runden Ausstecher aus, rollt sie in pulverisirte Makronen und panirt sie. Nachdem man noch mit einem kleineren Ausstecher den Deckel markirt hat, werden sie ausgebacken. Die Krusten werden dann ausgehöhlt, mit würflig geschnittener Ananas, welche mit Apricosen-Marmelade angemacht ist, gefüllt, auf einer Serviette angerichtet und Apricosen-Sosse nebenbei gegeben.

— de pêches. **Pfirsich-Kuchen.**

Man legt einen Tortenring mit mürbem Teig aus und backt ihn dann blind. Nachdem er kalt ist, streicht man den Kuchen mit Apfel-Marmelade aus, legt reihenweise halbe, gekochte Pfirsiche hinein und überzieht sie mit eingekochtem Vanille-Zucker. Nebenbei giebt man durchgestrichene Pfirsiche, mit Zucker und Mandelmilch vermischt.

Croûtes aux bananes. **Bananen-Krusten.**

Man schält die Früchte, schneidet sie der Länge nach durch und saucirt sie in Butter. Man schneidet aus einer Brioche Scheiben von der Grösse der Bananenstücke, bestreut sie mit Zucker und röstet sie im Ofen. Man legt auf jede Kruste ein Stück Frucht, richtet die Krusten im Kranz an und begiesst die Speise mit Apricosen-Marmelade, der man etwas Rum beigefügt hat.

— aux cerises. **Kirschen-Krusten.**

Man schneidet ovale Krusten aus einer Brioche, bestreut sie mit Zucker und röstet sie im Ofen. Man richtet sie im Kranz an, füllt die Mitte mit Kirschen-Compot und giebt Apricosen-Sosse mit Madeira und Pistazien nebenbei.

— à l'espagnole. **Spanische Krusten.**

Man schneidet ovale Briochekrusten, bestreut sie mit Zucker und röstet sie im Ofen. Sie werden mit Apricosen-Marmelade bestrichen und im Kranz angerichtet. Die Mitte füllt man mit Maronen, in Curaçao gewärmt, und giebt Curaçao-Punsch darüber und nebenbei.

— aux fruits à la portugaise. **Frucht-Krusten auf portugiesische Art.**

Man schneidet ovale, fingerdicke Brodscheiben, schneidet sie ringsherum leicht ein und bratet sie in Butter. Die Krusten werden dann ausgehöhlt, mit würflig geschnittener Ananas, welche mit Apricosen-Marmelade angemacht ist, gefüllt, im Kranz angerichtet und mit Apricosen-Sosse begossen.

— à l'italienne. **Italienische Krusten.**

Man schneidet ovale Brodkrusten, weicht sie in gesüsster und parfümirter Sahne, rollt sie in gehackten Makronen und panirt sie. Man bratet die

Krusten in Butter und füllt die Mitte mit einem Compot von rund ausgebohrten Aepfeln und Birnen, Traubenrosinen und Orangenschale. Man übergiesst die Früchte mit dem eingekochten Fruchtzucker, den man mit Marasquino im Geschmack gehoben hat.

Croûtes au madère. **Madeira-Krusten.**

Man sticht fingerdicke Weissbrodscheiben rund aus, tränkt sie mit Madeira, bestreut sie mit Zucker und glacirt sie im Ofen. Man richtet sie dann im Kranz an, füllt die Mitte mit gemischten, in Madeira heiss gemachten Früchten und giebt Apricosen-Marmelade, mit Madeira gekocht, darüber.

— printanières. **Frühlings-Krusten.**

Man schneidet ovale Brodkrusten, macht ringsherum einen Einschnitt und höhlt sie aus, nachdem sie in Butter gebraten sind. Sie werden dann mit klein geschnittenen Apricosen, welche man in Butter und Zucker schnell schmort, gefüllt und mit Kirschwasserglasur überzogen. Ausserdem bereitet man ein Ragout von frischen Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, entsteinten Kirschen und Apfelsinenschnitten, erwärmt es in Himbeergelee und giebt es in die Mitte der im Kranz angerichteten Krusten.

— à la Victoria. **Victoria-Krusten.**

Aus einer Brioche schneidet man ovale Scheiben, überzieht sie mit Eiweissglasur, welche mit gehackten Mandeln vermischt ist, und backt sie im Ofen hellgelb. Man bereitet ein Ragout von verschiedenen Früchten, Citronat, Orangenscheiben und kleinen Rosinen und macht es in Madeira warm. Man richtet die Krusten abwechselnd mit gleich grossen Ananasscheiben im Kranz an, füllt die Früchte in die Mitte, legt Reine-Clauden ringsherum und giebt Madeira-Sosse nebenbei.

Dampfnouilles à l'allemande. **Deutsche Dampfnudeln.**

Man bereitet einen Hefenteig von 500 gr Mehl, 100 gr Butter, 3 Löffel voll Vanille-Zucker, 3 ganzen, 2 gelben Eiern, $^1/_2$ Glas Milch, etwas Sahne und 30 gr Bärme. Von dem Teig formt man kleine Kugeln, setzt sie in eine mit Butter ausgestrichene, flache Kasserolle und lässt sie zur Hälfte aufgehen. Man begiesst dann die Nudeln mit warmer Vanillenmilch, deckt sie so fest als möglich zu und backt die Nudeln im Ofen. Man richtet sie an und giebt Vanillen-Sosse nebenbei.

Gâteau de chocolat. **Chocoladen-Kuchen.**

Man schmilzt 125 gr Chocolade, fügt 70 gr Butter und 125 gr Zucker hinzu, verrührt die Masse mit 7 Eigelben, zieht den Schnee der Eier unter und füllt sie in eine geschlossene Puddingform, um sie $^3/_4$ Stunden zu kochen. Nebenbei giebt man Vanillen-Sosse.

— de Compiègne au café. **Compiegner Kuchen mit Kaffee.**

Man füllt kleine Becher mit Savarinteig, backt sie und tränkt sie mit

süssem Kaffee. Sie werden dann mit Kaffeeglasur überzogen und angerichtet. Nebenbei giebt man Vanillen-Sosse mit Kaffeegeschmack.

Gâteau de Compiègne au sabayon. **Compiegner Kuchen.**

Man füllt eine Cylinderform mit Savarinteig, tränkt den Kuchen, nachdem er gebacken ist, mit Rum-Punsch und giebt einen Chaudeau mit Rum darüber und nebenbei.

— **Condé.** **Blätterteig-Schnitte.**

Man rollt einen Streifen Blätterteig nicht zu dick aus, bestreicht den Teig mit Eiweissglasur, welcher man feingehackte Mandeln beigemischt hat, und schneidet dann fingerbreite und lange Streifen. Man legt diese behutsam auf ein Blech und backt die Kuchen in nicht zu heissem Ofen.

— **du Congrès à la groseille.** **Congres-Kuchen mit Johannisbeeren.**

Man rührt 250 gr Butter mit 175 gr Zucker schaumig, fügt nach und nach 6 Eigelbe hinzu, nochmals 175 gr Zucker, abgeriebene Citrone und zuletzt 250 gr Kraftmehl. Man füllt die Masse in eine mit geklärter Butter ausgestrichene und mit Kraftmehl bestaubte Randform und backt den Kuchen im mässig heissen Ofen ca. 20 Minuten. Man richtet an und füllt die Mitte mit Johannisbeergelee.

— **du Congrès au riz.** — **mit Reis.**

Nachdem der Kuchen ausgestürzt ist, bestreicht man ihn mit Apricosen-Marmelade und füllt die Mitte mit Reis, welchem man Ananaswürfel und Pistazien beigemischt hat. Nebenbei giebt man Apricosen-Sosse.

— **de neige au chocolat.** **Schneekuchen mit Chocolade.**

Festgeschlagenes Eiweiss vermischt man mit Vanille-Zucker und füllt die Masse in eine Cylinderform, welche man im Wasserbade gar macht. Nachdem die Speise ausgestürzt ist, übergiesst man sie mit Chocoladen-Sosse und giebt den Rest nebenbei.

Marrons au riz à l'espagnole. **Kastanien mit Reis auf spanische Art.**

Man decorirt eine Kuppelform mit Kirschen und Angelicaschnitten, bestreicht sie fingerdick mit Vanillen-Reis, welchem einige Eigelbe beigemischt werden, und füllt die Mitte mit eingemachten Kastanien. Nachdem die Form mit Reis geschlossen ist, stellt man sie in heisses Wasser, stürzt sie aus und giebt den Maronenzucker, mit Marasquino versetzt, als Sosse nebenbei.

Mazarin au kirsch. **Mazarin-Kuchen mit Kirschwasser.**

Man bereitet einen Hefenteig von 500 gr Mehl, 5 ganzen, 3 gelben Eiern, etwas Sahne, 200 gr Butter, 150 gr Zucker und 35 gr Hefen. Der Teig wird in einer Charlottenform gebacken. Alsdann schneidet man Citronat und Angelica in 2 cm lange Streifen und erwärmt sie in $^1/_2$ Liter ge-

kochtem Zucker von 28 Grad Stärke. Nachdem der Kuchen gebacken ist, schneidet man ihn in Scheiben, begiesst jede mit dem Zucker, welchem man noch 400 gr Butter und etwas Kirschwasser zugesetzt hat, setzt den Kuchen wieder in der Form zusammen, stürzt ihn dann aus und giebt den Rest des Zuckers als Sosse nebenbei.

Oeufs à la neige. **Schnee-Eier.**

Eiweiss schlägt man recht fest, vermischt es mit Zucker und Vanille-Zucker und formt davon mit einem Löffel lange Klösse, welche man in kochendem Wasser gar macht. Man richtet die Klösse im Kranz an und übergiesst sie mit Vanillen-Sosse.

Omelette aux bananes. **Eierkuchen mit Bananen.**

Man schält die Früchte, schneidet sie in Scheiben und brät sie in Butter. Vorher hat man einige Eier mit etwas Zucker gut geschlagen, giesst diese Masse in die Pfanne mit den Bananen und macht das Omelette wie gewöhnlich fertig. Man streut Zucker darüber und brennt mit einem glühenden Eisen.

Omelettes à la Célestine. **Gerollte Eier nach Cölestine.**

Man backt drei grosse Eierkuchen von recht zarter Masse und füllt sie mit Vanillencreme. Nachdem sie aufgerollt sind, richtet man sie an, bestreut sie mit Zucker und glacirt mit der glühenden Schaufel.

— au confitures. **— Eier mit Fruchtmus.**

Die Eier werden mit Zucker gut durchgeschlagen, in der Pfanne gebacken, aufgerollt und mit einer Obst-Marmelade gefüllt. Man bestreut das Omelette mit Zucker und glacirt mit einer glühenden Schaufel.

Omelette à la friandise. **Feinschmecker-Speise.**

Man rührt 3 Esslöffel voll Reismehl mit $^1/_{10}$ Liter Sahne und 3 ganzen Eiern klar, giebt 65 gr Zucker, eine Prise Salz und 60 gr Butter dazu, sowie die abgeriebene Schale einer Citrone und rührt die Masse auf dem Feuer ab. Man fügt dann feingehackte Makronen, gehackte, candirte Orangenblüthe, sowie feingehackten Citronat und 8 Eigelbe der Masse bei und zuletzt den Schnee des Eiweiss. Die Masse wird in eine mit Butterpapier ausgelegte Charlottenform gefüllt, in ganz mässig heissem Ofen gebacken und ausgestürzt servirt. Nebenbei giebt man Erdbeer- oder Himbeer-Püree als Sosse.

Omelettes du Roi. **Königs-Eierkuchen.**

Man backt von einer sächsischen Puddingmasse kleine, dünne Eierkuchen, bestreicht sie mit Apricosen-Marmelade, legt sie übereinander und bedeckt sie mit einem grösseren Kuchen, dass eine Kuppelform entsteht. Man bestreut den Kuchen mit Vanille-Zucker, glacirt mit einer glühenden Schaufel und giebt Vanillen-Sosse nebenbei.

Omelette soufflées à la vanille. Auflauf mit Vanille.

Eigelbe und Zucker werden schaumig gerührt und dann das geschlagene Eiweiss und ganz wenig Kartoffelmehl untergezogen. Man thut die Masse auf eine mit Butter gestrichene Schüssel und backt sie im mässig heissen Ofen.

— à la suédoise. Schwedischer Eierkuchen.

250 gr Butter werden schaumig gerührt und nach und nach 8 ganze Eier und jedesmal ein Esslöffel voll Mehl hinzugefügt. Man verdünnt die Masse mit $^1/_4$ Liter guter Sahne und giebt etwas Zucker und eine Prise Salz dazu. Die Kuchen werden mit geklärter Butter in einer Setzeierpfanne mit Vertiefungen gebacken, mit Johannisbeer-Gelee je zwei und zwei zusammengesetzt und, mit Zucker bestreut, warm angerichtet.

Pain de pommes à la vanille. Apfelbrod mit Vanille.

100 gr Butter mit 6 Eigelben und etwas Zucker schaumig gerührt und zuletzt mit 100 gr Makronenpulver und 200 gr dick eingekochter Apfel-Marmelade vermischt. Man füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Cylinderform und macht sie im Wasserbade gar. Nebenbei giebt man Mandelmilch, mit Apricosen-Marmelade aufgezogen.

Pannequets au chocolat. Eierkuchen mit Chocolade.

Die Kuchen werden mit Chocoladencreme gefüllt, aufgerollt und im Kranz angerichtet. Man übergiesst sie mit Chocoladen-Sosse und giebt den Rest nebenbei.

— au confitures. — mit Fruchtmus.

Man backt kleine, dünne, recht zarte Eierkuchen, füllt sie mit Frucht-Marmelade, rollt sie auf, bestreut sie mit Zucker, glacirt mit der Schaufel und richtet die Kuchen im Kranz an. Nebenbei giebt man Apricosen-Sosse.

— à l'impériale. — auf kaiserliche Art.

Die Eierkuchen werden mit Apricosen-Marmelade, welcher etwas würflig geschnittene Ananas beigemischt ist, bestrichen, aufgerollt und im Kranz angerichtet. Die Mitte füllt man mit Ananas, in Würfel geschnitten und mit Apricosen-Marmelade angemacht, und giebt Apricosen-Sosse mit Marasquino-Geschmack nebenbei.

— aux marrons. — mit Kastanien.

Die Eierkuchen werden mit Maronenpüree gefüllt, aufgerollt und im Kranz angerichtet. Man bestreut sie mit Zucker und glacirt mit der Schaufel.

— meringuès. Gefüllte Eierkuchen.

Die Eierkuchen werden mit Vanillen- oder Mandelcreme gefüllt, aufgerollt, im Kranz angerichtet und mit Meringuemasse überzogen. Nachdem die Masse im Ofen getrocknet ist, füllt man die Mitte mit Eierschaum-Sosse und giebt den Rest nebenbei.

Pannequets à la royale. **Eierkuchen auf königliche Art.**

Die Eierkuchen werden mit Vanillecreme und mit Apricosen-Marmelade bestrichen. Man befestigt einen kleinen Crouton von Kuchen auf der Schüssel, bestreicht ihn mit Creme und deckt dann abwechselnd die Eierkuchen darüber, dass eine Art Kuppel entsteht. Man überzieht sie dann mit Meringue und trocknet sie im Ofen.

Pêches au riz. **Pfirsiche mit Reis.**

Die Pfirsiche werden im Reisrand angerichtet, mit Pistazien bestreut und der eingekochte Zucker, mit Marasquino vermischt, als Sosse dazu gegeben.

Petits savarins aux fraises. **Kleine Savarin mit Erdbeeren.**

Die Savarin werden in Becherformen gebacken und mit Punsch getränkt. Man überzieht sie mit Erdbeerglasur und giebt Erdbeerpüree nebenbei.

— savarins aux pêches. **— Savarin mit Pfirsiche.**

Man backt Savarin in kleinen Becherformen, tränkt sie mit Mandelmilch und Marasquino und glacirt sie mit Marasquino-Glasur. Man richtet die Kuchen im Kranz an, füllt die Mitte mit Pfirsich-Compot, bestreut dieses mit gehackten Mandeln und Pistazien und giebt den Saft als Sosse nebenbei.

Plum Pouding à l'anglaise. **Englischer Plumpudding.**

200 gr fein gehackten Rindertalg, 150 gr gelben Zucker, 250 gr Weissbrodkrume, einen Löffel Mehl, 225 gr Rosinen, 120 gr Citronat und Orangenschale, Citronenschale, Muskatnuss, Ingwerpulver, 7 Eier, 2 Glas Cognac und Rum und etwas Sahne. Nachdem alles vermischt ist, füllt man die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestaubte Serviette, bindet sie zusammen und kocht den Pudding 3 Stunden in Wasser. Nachdem er ausgebunden ist, begiesst man ihn mit Rum, welcher beim Serviren angezündet wird, und giebt Weinschaum-Sosse nebenbei.

Pommes au beurre. **Aepfel in Butter.**

Die Aepfel werden in zwei oder vier Theile getheilt, geschält und in eine mit Butter ausgestrichene, flache Kasserolle eingesetzt. Man bestreut sie mit Zucker und macht sie gar. Sie werden innerhalb einer Brod-Bordüre angerichtet, die Sosse mit Apricosen-Marmelade verkocht und, mit gehackten Pistazien und frischer Butter vermischt, darüber gegossen.

— à la Dauphine. **— auf Kronprinzessin Art.**

Die Aepfel werden in dicke Scheiben geschnitten, gleich gross ausgestochen und mit Butter und Zucker gar gemacht. Man richtet sie im Reisrand an und legt in die Mitte Kirschen. Nebenbei giebt man Apricosen-Marmelade, mit Kirschwasser im Geschmack gehoben.

— au gratin. **Gratinirte Aepfel.**

Man legt einen Tortenring mit mürbem Teig aus und backt ihn blind. Die Aepfel werden in vier Theile geschnitten und mit Butter, Zucker und

Apricosen-Marmelade halb gar gemacht. Man richtet sie erhaben in der Kruste an, bestreicht sie mit Apricosen-Marmelade und bestreut sie mit Zucker. Alsdann werden sie mit der glühenden Schaufel glacirt.

Pommes gratinées. **Gratinirte Aepfel.**

Die Aepfel werden getheilt, geschält und gekocht. Man legt sie dann in ein flaches Geschirr, übergiesst sie mit Apricosen-Marmelade und glacirt sie im Ofen. Man richtet sie innerhalb einer aufgeklebten Brod-Bordüre an, bestreut sie mit gehackten Mandeln und Zucker und glacirt mit der glühenden Schaufel.

— à la Richelieu. **Aepfel nach Richelieu.**

Die Aepfel werden ganz geschält, nachdem das Kernhaus ausgestochen ist, in Vanille-Zucker gekocht. Man füllt sie dann mit Mandelcreme, macht sie langsam heiss und glacirt sie mit Apricosen-Marmelade. Man richtet sie in einem Tortenrand von mürbem Teig, welcher mit Mandelcreme angestrichen ist, an und bestreut sie mit gehackten Mandeln und Angelica. Auf jeden Apfel legt man eine Kirsche. Nebenbei giebt man Vanillen-Sosse.

— au riz, meringuées. **— mit Reis.**

Die halben, gekochten Aepfel werden im Reisrand erhaben angerichtet, mit Baisermasse überstrichen und im Ofen getrocknet. Man decorirt mit Apfelgelee und Früchten und giebt Apricosen-Sosse nebenbei.

— au riz à l'orange. **— mit Reis und Apfelsinen.**

Milchreis wird, mit einigen Eigelben vermischt, in eine Randform gefüllt und in Wasser heiss gemacht. Die Aepfel werden geviertheilt, in Zucker gekocht und in der Mitte des Randes angerichtet. Ringsherum legt man ausgeschnittene Apfelsinenstücke und giebt Apricosen-Marmelade nebenbei.

— à la russe. **— auf russische Art.**

Die Aepfel geschält, das Kernhaus ausgestochen und die Höhlung mit Maronenpüree gefüllt. Man kocht sie behutsam gar, damit sie ganz bleiben, richtet sie an und giebt Weinschaum mit Marasquinogeschmack darüber.

Pouding d'abricots à l'anglaise. **Englischer Apricosen-Pudding.**

Die Form wird mit mürbem Teig ausgelegt, mit kurz eingekochtem Aepfelmus bestrichen und die Mitte mit rohen, in Zucker marinirten Apricosen gefüllt. Man macht einen Deckel von Teig darüber, schliesst die Form mit ihrem Deckel und wickelt sie in ein Tuch, um sie 2 Stunden zu kochen. Nebenbei giebt man Apricosen-Sosse mit Madeira.

— à l'américaine. **Amerikanischer Pudding.**

Das weisse Fleisch zweier gebratener Hühner wird mit 150 gr Ochsenmark gestossen und mit $^{3}/_{10}$ Liter recht dicken Vanillen-Creme ohne Eier vermischt. Man verrührt die Masse dann mit etwas Aepfelmus, fügt 3 ganze, 8 gelbe Eier, Muscatnuss und 400 gr Rosinen hinzu uud füllt sie in eine

glatte, mit Mehl ausgestreute Cylinderform, um sie im Wasserbad gar zu machen. Rum-Sosse giebt man nebenbei.

Pouding à l'ananas. **Ananas-Pudding.**

Sächsische Puddingmasse mit Ananas vermischt. Man garnirt den Fuss mit Ananasscheiben und giebt Ananas-Sosse nebenbei.

— à l'anglaise. **Englischer Pudding.**

250 gr Weissbrodkrume wird in Milch geweicht und ausgedrückt. Man vermischt das Brod mit 75 gr Butter, 125 gr Zucker, 2 ganzen, 4 gelben Eiern, 150 gr Rosinen und einigen Löffeln Sahne. Der Pudding wird gekocht und Vanillen-Sosse nebenbei gegeben.

— de biscuit. **Biscuit-Pudding.**

125 gr Zucker mit Citronengeschmack wird mit 8 Eigelben schaumig gerührt, der Schnee der 8 Eier und 100 gr Mehl untergezogen und in Wasser im Ofen gebacken. Nebenbei giebt man Himbeer- oder Kirschen-Sosse.

— de cabinet. **Cabinets-Pudding.**

Man streicht eine glatte Cylinderform mit Butter aus und legt sie mit Biscuit aus. Zwischendurch streut man klein geschnittene Früchte und Rosinen. Wenn die Form voll ist, füllt man sie mit einer Jacobinmasse, welche mit Zucker gesüsst ist, und macht den Pudding im Wasserbade gar. Nebenbei giebt man Weinschaum-Sosse.

— de cabinet à l'italienne. **— auf italienische Art.**

Man zerkrümelt Biscuit, fügt klein geschnittene Makronen hinzu, etwas Citronenzucker, ganze Eier und Eigelbe, verrührt alles mit einem Löffel und giebt Sahne und Rum hinzu. Man thut dann noch Rosinen, klein geschnittenen Citronat und Orangenschale hinein und füllt die Masse in eine glatte Form, um sie im Wasserbad gar zu machen. Nebenbei giebt man Eierpunsch.

— de cabinet à la Reine. **— auf Königin Art.**

Die Form wird mit aufgeweichten Weissbrodscheiben und Ananasscheiben gefüllt, die Eiermasse darüber gegossen und gar gemacht. Nebenbei giebt man Ananas-Sosse.

— de cabinet à la royale. **— auf königliche Art.**

Eine Charlottenform wird ausgestrichen und der Boden mit Papier belegt. Eine Brioche schneidet man in Scheiben, sticht die Mitte aus und bestreicht sie mit Apricosen-Marmelade. Man legt sie dann in die Form, indem man jede Lage mit Pistazien und Makronen bestreut. Die Mitte füllt man mit klein geschnittenen Früchten. Man füllt dann die Form nach und nach mit der Eiermasse und macht den Pudding gar. Nebenbei giebt man Apricosen-Sosse.

Pouding au chocolat. **Chocoladen-Pudding.**

Man bereitet eine sächsische Masse und fügt derselben 125 gr geriebene Chocolade bei. Nebenbei giebt man Chocoladen-Sosse.

— à la Cowley. **Pudding nach Cowley.**

100 gr Zucker wird mit 2 Eigelben schaumig gerührt, dann fügt man 100 gr mit einem Ei fein gestossene Mandeln hinzu. In einem andern Napf rührt man 3—4 Löffel Kartoffelpüree mit Vanillen-Zucker und 2 gelben und einem ganzen Ei zusammen, fügt die obige Masse hinzu und zuletzt den Schnee von 3 Eiern. Man füllt den Pudding in eine Charlottenform, stellt ihn auf ein Blech und backt ihn im Ofen. Nebenbei giebt man Vanillen-Sosse.

— Dauphine. **Thronfolger-Pudding.**

Kalte, sächsische Puddings schneidet man in Scheiben, bestreicht diese mit Marmelade, setzt sie wieder zusammen und überzieht den Pudding mit Baisermasse. Nachdem er decorirt ist, wird er im Ofen getrocknet und erwärmt. Nebenbei giebt man warmes Erdbeerpüree.

— à la Demidoff. **Pudding nach Demidoff.**

Man streicht eine Cylinderform mit Butter aus. Den Boden belegt man mit Biscuit, in Marasquino getaucht, darauf eine Schicht Pfirsich und eine Schicht zerkrümelte Makronen. Man fährt so fort bis die Form voll ist. Man bereitet dann eine Masse von gelben und ganzen Eiern, mit Sahne vermischt, giesst sie durch ein feines Sieb und dann in die Form. Man stellt die Speise in kochendes Wasser und lässt sie fest werden. Nebenbei giebt man Marasquino-Sosse.

— à l'écossaise. **Schottischer Pudding.**

200 gr Weissbrodkrume wird geweicht und ausgedrückt und mit 80 gr ganz fein gehacktem Ochsenmark und 80 gr Rindertalg vermischt. Man fügt 125 gr Zucker, 200 gr Rosinen und Citronat, etwas Rum, abgeriebene Apfelsinen, 5 gelbe und 1 ganzes Ei hinzu, sowie zuletzt zwei Eiweiss zu Schnee geschlagen. Man füllt die Masse in eine glatte Form und macht sie im kochenden Wasserbad gar. Nebenbei giebt man Apricosen-Sosse mit Madeira.

— à l'espagnole. **Spanischer Pudding.**

Geriebene Weissbrodkrume in Butter hellgelb geröstet, mit Milch zu einem dicken Brei gekocht, mit Zucker gesüsst und mit ganzen und gelben Eiern verrührt. Wenn die Masse kalt ist, zieht man den Schnee unter, füllt sie in eine Cylinderform und macht den Pudding gar. Nebenbei giebt man Vanillen-Sosse.

— à la gastronome. **Feinschmecker-Pudding.**

50 gr Rindertalg und 50 gr Ochsenmark wird fein gestossen und durchgestrichen. Man rührt es dann mit 125 gr Zucker klar, fügt 7 Eigelbe

und 2 ganze Eier hinzu, sowie 250 gr eingeweichtes und ausgedrücktes Weissbrod, 200 gr Rosinen und Citronat und etwas Rum. Nebenbei giebt man Apricosen-Sosse mit Rum.

Pouding à la génoise. **Genueser Speise.**

Man vermischt 175 gr Zucker, ebensoviel Mehl, 100 gr zerlassene Butter, 4 ganze Eier und etwas gehackte Citronenschale miteinander, ohne viel zu rühren, fügt, wenn die Masse klar ist, 1/10 Liter Milch und den Schnee von 4 Eiweiss hinzu, füllt die Masse in eine Tortenform und backt den Kuchen im mässig heissen Ofen in 3/4 Stunden gar. Die Speise wird dann ausgestürzt, mit Zucker bestreut und sofort servirt. Nebenbei giebt man Citronencreme oder Weinschaum-Sosse.

— George-Quatre. **Pudding nach Georg den Vierten.**

Kleine, dünne Eierkuchen werden mit Vanillenreis gefüllt, gerollt und schichtweise in die Form gepackt. Man füllt die Zwischenräume mit demselben Reis, dem man noch einige Gelbe beigemischt hat, und mit Kirschen, glacirt den Pudding im Ofen und giebt Kirschen-Sosse nebenbei.

— de Hanovre. **Hannoverscher Pudding.**

300 gr Butter mit 4 Eigelben, einem ganzen Ei und 125 gr Apfelsinenzucker schaumig gerührt. Man fügt dann 300 gr eingeweichtes Weissbrod, Rosinen und 2 Löffel Mehl hinzu und füllt die Masse in eine Kuppelform. Man bindet die Form in eine Serviette, kocht den Pudding zwei Stunden und giebt Apricosen-Sosse nebenbei.

— à la hollandaise. **Holländischer Pudding.**

Man legt eine Charlottenform ganz dicht mit candirten Kirschen aus. Alsdann kocht man Biscuit mit Malaga zu einem steifen Brei, fügt, wenn dieser erkaltet ist, Ananaswürfel, Citronat und Pistazien, sowie mehrere Eigelbe und etwas Rum hinzu und füllt die Masse in die Form. Man macht den Pudding im Wasserbade gar. Nebenbei giebt man Weinschaum-Sosse mit Rumgeschmack.

— à la Humboldt. **Pudding nach Humboldt.**

Man rührt 150 gr Zucker mit 3 Eigelben schaumig, fügt dann 150 gr fein geriebene Mandeln und 2 Eiweiss zu Schnee geschlagen hinzu. Man legt eine Kuppelform mit Eierkuchen aus, bestreicht die übrigen mit Apricosen-Marmelade und packt sie schichtweise, jede Schicht mit der obigen Masse bestrichen, in die Form und macht den Pudding im Wasserbad, ohne dass er kocht, gar. Den Fuss garnirt man mit Pfirsich und giebt Mandelmilch-Sosse nebenbei.

— au madère. **Madeira-Pudding.**

Von 125 gr Zucker, 100 gr Butter, 100 gr Mehl, 2 ganzen, 2 gelben und dem Schnee von 2 Eiern macht man eine Biscuitmasse. Man füllt die

Masse in eine mit Mehl ausgestreute Kuppelform, wickelt diese in ein Tuch und kocht den Pudding 2 Stunden. Nachdem er ausgestürzt ist, begiesst man ihn mit warmem Madeira, bis er vollständig durchtränkt ist, und glacirt mit Apricosen-Marmelade. Den Rest der Marmelade verdünnt man mit Madeira und giebt ihn als Sosse nebenbei.

Pouding au Malaga. **Malaga-Pudding.**

125 gr Butter, 125 gr Zucker werden schaumig gerührt und 7 Eigelbe nach und nach hinzugethan. Zuletzt etwas dickes Apfelmus und 4 Eiweiss zu Schnee geschlagen. Man füllt damit schichtweise eine mit Butter gestrichene und mit Kraftmehl ausgestreute Form, indem man zwischen jede Schicht in Malaga getränkte Biscuits legt und macht den Pudding im Wasserbad gar. Nebenbei giebt man Weinschaum mit Malaga.

— à la moëlle. **Marks-Pudding.**

200 gr Ochsenmark wird durchgestrichen und mit 80 gr Zucker gerührt. Nach und nach werden 3 gelbe und 2 ganze Eier hinzugefügt, 4 Löffel voll Maronenpüree, etwas Reismehl, 125 gr Korinthen und ebensoviel Ananas. Die Form wird mit Mehl ausgestaubt und die Speise im Wasserbad gar gemacht. Nebenbei giebt man Ananas-Sosse mit Kirschwasser.

— Montmorency. **Pudding nach Montmorency.**

Man legt die Form mit Kirschen aus. Dann brennt man 3 Löffel Kartoffelmehl und 3 Löffel Reismehl mit einem Stück Butter, 100 gr Zucker und Mandelmilch ab, rührt dann 6—7 Eigelbe unter, fügt den Schnee hinzu und poschirt den Pudding ³/₄ Stunden, ohne ihn kochen zu lassen. Nebenbei giebt man Apricosen-Sosse.

— de nouilles à l'italienne. **Italienischer Nudel-Pudding.**

Die Nudeln werden gekocht, mit Zucker und Butter vermischt und hingestellt. Einige Zeit nachher fügt man einige gelbe und ein ganzes Ei hinzu, sowie Citronat und Citronengeschmack und einige Makronen. Man füllt die Masse in eine ausgestaubte Form und backt sie im Ofen. Nebenbei giebt man Mandel-Sosse.

— au pain noir. **Schwarzbrod-Pudding.**

3 gelbe und 2 ganze Eier werden mit 125 gr Zucker gerührt. Man fügt 100 gr gehackte Mandeln, etwas Zimmt, geriebene Chocolade und Citronenschale hinzu und zuletzt 150 gr geriebenen und mit Rothwein angefeuchteten Pumpernickel. Der Pudding wird im Wasserbad gar gemacht und nebenbei eine Kirschen-Sosse gegeben.

— de riz. **Reis-Pudding.**

125 gr Reis kocht man in Milch weich, fügt dann 100 gr Zucker, ein Stück Butter, Citronen- oder Apfelsinengeschmack hinzu und lässt es einziehen. Alsdann verrührt man den Reis mit 3 gelben und 2 ganzen Eiern,

fügt den Schnee von 2 Eiern, sowie Rosinen und klein geschnittene Früchte hinzu und füllt die Masse in eine mit Semmel ausgestreute Form, um sie im Ofen zu backen. Nebenbei giebt man Frucht- oder Vanillen-Sosse.

Pouding de riz à la Bourdaloue. Reis-Pudding nach Bourdaloue.

Man macht einen Reis-Pudding, höhlt ihn, sobald er gar ist, aus, füllt ihn mit Mandelcreme und Pfirsichen und stürzt ihn aus. Nebenbei giebt man Apricosen-Sosse.

— de riz à la portugaise. Portugiesischer Reis-Pudding.

Der Reis wird in Citronenwasser nicht zu weich und körnig gekocht. Man thut ihn, nachdem er gut abgelaufen ist, in eine Kasserolle, giebt Butter und Zucker hinzu und lässt ihn zugedeckt stehen, bis beides eingezogen ist. Man vermischt ihn dann mit Rosinen, Citronat, Orangenschale und Ananas, fügt einige Eigelbe und den Schnee von 2 Eiern hinzu und poschirt den Pudding in heissem Wasser. Man garnirt den Fuss mit Reine-Claudes und giebt Apricosen-Sosse nebenbei.

— à la royale. Pudding auf königliche Art.

Man legt eine Kuppelform mit Biscuitroulade aus, füllt sie mit sächsischer Masse und macht den Pudding gar. Nachdem der Pudding ausgestürzt ist, wird er mit Apricosen-Marmelade bestrichen und Himbeerpüree nebenbei gegeben.

— de Sans-Souci. — nach Sans-Souci.

Man schneidet Aepfel in Würfel und schwitzt sie leicht in Butter und Zucker. Hierauf vermischt man sie mit sächsischer Puddingmasse und füllt den Pudding in eine Cylinderform, um ihn im Ofen zu kochen. Nebenbei giebt man Vanillen-Sosse.

— à la saxonne. Sächsischer Pudding.

125 gr Mehl, 125 gr Zucker, 125 gr Butter, Milch, Vanille und Citronengeschmack werden abgebrannt. Man rührt dann 8 Eigelbe und den Schnee der Eier unter, füllt die Masse in die Form und macht sie in Wasser im Ofen gar. Nebenbei giebt man Frucht- oder Vanillen-Sosse.

— de semoule. Gries-Pudding.

Man kocht 125 gr Gries in $^1/_2$ Liter Milch bis er dick ist, fügt 125 gr Zucker hinzu, ein Stück Butter und, nachdem die Masse abgekühlt, 4 gelbe, 1 ganzes Ei und den Schnee der Eiweissmasse. Man mischt noch klein geschnittene Früchte und Rosinen, sowie abgeriebene Citrone unter die Masse, füllt sie in eine Form und kocht den Pudding im Ofen. Nebenbei giebt man Hagebutten-Sosse.

— de semoule à l'allemande. Deutscher Gries-Pudding.

Eine Gries-Pudding-Masse wird fingerdick auf Bleche gestrichen und im Ofen gebacken. Man schneidet sie dann in der Formgrösse aus und legt

die Form voll, indem man jede Scheibe mit Apricosen-Marmelade bestreicht und die Scheiben übereinander legt. Man stellt die Form noch einige Zeit in heisses Wasser, stürzt sie aus, begiesst den Pudding mit Apricosen-Sosse und bestreut ihn mit Pistazien.

Pouding soufflé aux amandes. Mandel-Pudding.

Man rührt Reismehl mit Mandelmilch, etwas Butter und Zucker ab, fügt einige Gelbe, ein ganzes Ei und den Schnee von 4 Eiern hinzu, füllt die Masse in eine Cylinderform und poschirt sie, ohne sie kochen zu lassen. Nebenbei giebt man Apricosen-Sosse.

— soufflé au citron. Citronen-Pudding.

8 gelbe Eier, 125 gr Butter, 125 gr Zucker, eine abgeriebene und der Saft einer Citrone werden auf dem Feuer abgerührt. Wenn die Masse abgekühlt ist, fügt man den Schnee hinzu, füllt sie in eine Cylinderform und macht die Speise im heissen Wasser, ohne sie zu kochen, gar. Nebenbei giebt man Citronen-Sosse.

— soufflé à la Frankfurt. Frankfurter Pudding.

125 gr Butter, 100 gr gestossene Mandeln, 100 gr Zucker, 5 Eigelbe werden schaumig gerührt. Man fügt 100 gr geriebenes Schwarzbrod, Vanillengeschmack, Rosinen, Citronat und etwas Zimmt hinzu, sowie den Schnee der Eier und füllt die Masse mit Kirschen in die Form, um sie im mässig heissen Ofen zu backen. Nebenbei giebt man Kirschen-Sosse.

— à la tyrolienne. Tyroler Pudding.

200 gr Biscuit wird mit 3 ganzen und 3 gelben Eiern verrührt und durchgestrichen. Man schmilzt 100 gr Chocolade, vermischt sie mit der Masse, fügt 75 gr gehacktes Ochsenmark hinzu, etwas Korinthen, 2 Löffel voll Apricosen-Marmelade und ein Zehntel Liter Sahne. Die Speise wird in gemehlter Form im Wasserbad gar gemacht und Chocoladen-Sosse dazu gegeben.

— à la vésuvienne. Pudding auf vesuver Art.

1/4 Liter Maronenpüree wird mit Korinthen, Citronat, Orangenschale und etwas Marasquino vermischt. Man verlängert es mit 5 gelben und einem ganzen Ei und fügt zuletzt körnig gekochten Reis hinzu. Der Pudding wird in einer glatten Cylinderform gar gemacht. Nachdem er ausgestürzt ist, erhitzt man Rum mit Zucker, giesst ihn in die Mitte des Pudding und zündet ihn an.

— de Weimar. Weimarischer Pudding.

200 gr Butter wird mit 5 Eigelben nnd einem ganzen Ei schaumig gerührt und dann mit 100 gr geriebener Chocolade, 100 gr Zucker und 6 Esslöffeln voll Biscuitpulver, sowie mit dem Schnee der Eiweiss vermischt. Man füllt die Masse in eine gemehlte Form und macht sie im Ofen gar. Nebenbei und darüber giebt man Chocoladen-Sosse.

Pouding Wellington. **Wellington-Pudding.**

Eine Charlottenform mit kleinen Eierkuchen, welche auf der inneren Seite mit Apricosen-Marmelade bestrichen werden, ausgelegt. Die übrigen Eierkuchen rollt man zusammen, füllt die Form damit und mit Eiermasse, wie den Cabinets-Pudding, und macht die Speise im Wasserbade gar. Nebenbei giebt man Vanillen-Sosse mit Kaffeegeschmack.

Poupelin. **Gefüllte Hohlkruste.**

Mit Zucker versetzter Brandteig wird in einer Charlottenform gebacken. Man höhlt den Kuchen dann aus, füllt ihn schichtweise mit Mandelcreme und Früchten, stellt ihn nochmals 10 Minuten heiss und richtet ihn an.

Profiteroles au chocolat. **Chocoladen-Kuchen.**

Man backt kleine Windbeutel von Brandteig, füllt sie mit Vanillencreme, stellt sie heiss, richtet sie an und übergiesst sie mit dicker Chocolade. Nebenbei giebt man Chocoladen-Sosse.

Quenelles à la Chartreuse. **Karthäuser Klösse.**

Einen Tag alte Milchbrode (runde) werden auf dem Reibeisen abgerieben, sodann in Milch, welche mit etwas Zimmt, Zucker und einigen Eiern aufgeschlagen ist, eingeweicht. Hierauf werden dieselben panirt und in schwimmendem Schmalz wie Pfannkuchen ausgebacken. Man richtet dieselben erhaben an und servirt eine Hagebutten-Sosse dazu, welche jedoch gleich darübergegossen wird. Die Sosse wird so dick gehalten, dass dieselbe die Klösse deckt.

— à la viennoise. **Wiener Klösse.**

Man macht eine Griespuddingmasse und giebt Korinthen und Sultanrosinen hinein. Hiervon sticht man grosse Klösse mit einem Esslöffel ab, die man auf ein recht fett mit Butter bestrichenes und mit trockenem Gries bestreutes Blech legt und im Ofen schön hellbraun bäckt. Man richtet die Klösse im Kranz an, giebt in die Mitte ein Ragout von verschiedenen Früchten und Johannisbeer-Sosse nebenbei.

Rissoles à l'anglaise. **Halbmonde auf englische Art.**

Werden wie nachstehend bereitet und mit Vanillencreme gefüllt.

— à la confitures. **— mit Fruchtmus.**

Blätterteig-Abfälle werden ausgerollt, in handbreite Streifen geschnitten und mit Ei gestrichen. Man setzt dann kleine Kugeln von Marmelade darauf, schlägt den Teig übereinander und sticht die Rissolen halbmondförmig aus. Sie werden panirt und ausgebacken.

Riz à la Marquise. **Markgräfin-Reis.**

Der Reis wird in Milch mit einer Stange Vanille weich gekocht und mit Zucker und einigen Eigelben vermischt. Hiermit streicht man eine mit Butter ausgestrichene und mit Semmel ausgestreute Kuppelform fingerdick

aus, die Mitte füllt man mit in Apricosen-Marmelade weich gekochten Birnen, giebt obenauf eine Lage Reis und backt die Speise in mässig heissem Ofen eine Stunde; den Rest der Marmelade verlängert man mit Madeira und giebt ihn als Sosse nebenbei.

Savarin à l'ananas. **Savarin mit Ananas.**

Der Savarin wird in einer Randform gebacken und mit Punsch getränkt. In die Mitte stellt man eine ganze, in Scheiben geschnittene Ananas, imitirt mit Angelica die Blätter und Krone derselben und giebt Apricosen-Sosse nebenbei.

— à l'anglaise. **— auf englische Art.**

Der Savarinteig wird in einer Charlottenform gebacken. Man schneidet den Kuchen in Scheiben, bestreicht jede Scheibe mit Mandelcreme, setzt den Kuchen in der Form wieder zusammen, stürzt ihn aus, legt Ananasscheiben ringsherum und giebt Punsch-Sosse nebenbei.

— à la Montmorency. **— nach Montmorency.**

Der Savarin wird in einer Randform gebacken und mit süssem Punsch von Kirschwasser getränkt. In der Mitte richtet man Kirschen an und giebt den Kirschensaft, mit Kirschwasser im Geschmack gehoben, als Sosse.

— aux pêches. **— mit Pfirsich.**

Der Kuchen wird in einer Randform gebacken und mit Punsch getränkt. In der Mitte richtet man Pfirsiche auf einer Reisunterlage an und giebt Apricosen-Sosse nebenbei.

Soufflé d'abricots. **Apricosen-Auflauf.**

Apricosenpüree wird mit dem doppelten Gewicht Zucker auf Eis gerührt; man fügt dann nach und nach 7 Eiweiss hinzu und rührt die Masse $^3/_4$ Stunden lang. Sie wird dann in die Form gefüllt und gebacken.

— aux amandes. **Auflauf mit Mandeln.**

125 gr Zucker, 4 Eigelbe und 125 gr gestossene Mandeln werden schaumig gerührt und dann mit dem Schnee der Eier vermischt. Man stäubt ein wenig Kartoffelmehl über die Masse, füllt sie in die Form und backt sie.

— au chocolat. **Chocoladen-Auflauf.**

125 gr geschmolzene Chocolade und 100 gr Zucker werden mit 6 Eigelben vermischt, der Schnee der Eier untergezogen und die Masse in die Form gefüllt und gebacken.

— au citrons. **Citronen-Auflauf.**

125 gr Butter, 125 gr Zucker, 8 Eigelbe, das Abgeriebene und der Saft einer Citrone werden auf Feuer zu einer dicken Masse abgerührt. Nachdem sie kalt ist, zieht man den Schnee der Eier unter und backt den Auflauf wie gewöhnlich.

Soufflé de framboises. **Himbeer-Auflauf.**

Man rührt Himbeergelee mit Zucker auf Eis klar, fügt den Schnee von 4—5 Eiweiss hinzu und backt den Auflauf, nachdem die Farbe mit Carmin nachgeholfen ist, wie gewöhnlich.

— **lithuanien.** **Lithauer Auflauf.**

Vanille-Auflaufmasse wird warm mit Himbeerpüree vermischt und dann die Eier eingeschlagen. Hierauf legt man eine Charlottenform, nachdem sie mit Semmel ausgestreut ist, mit Eierkuchen aus, füllt sie mit etwas Masse, bedeckt diese Schicht mit einem ganzen Eierkuchen und fährt fort, bis die Form voll ist. Hierauf wird sie im Ofen gebacken. Nachdem der Auflauf ausgestürzt ist, glacirt man mit Zucker und giebt Himbeerpüree nebenbei.

— **à l'orange.** **Apfelsinen-Auflauf.**

Man bereitet eine Masse wie zum Vanille-Auflauf, nur ersetzt man die Vanille durch Apfelsinenzucker. Der Auflauf wird wie gewöhnlich gebacken.

— **à la Palphy.** **Auflauf nach Palphy.**

Vanille-Auflaufmasse schichtweise mit Biscuit, welcher in Rum getränkt wird, eingesetzt und gebacken.

— **aux pommes à la russe.** **Aepfel-Auflauf auf russische Art.**

Man schlägt Eiweiss recht fest, vermischt es mit warmer, nicht zu süsser und mit Vanille versetzter Apfelmarmelade, füllt die Masse ein und backt sie in mässig heissem Ofen. Dieser Auflauf fällt nicht zusammen.

— **de riz au marasquin.** **Reis-Auflauf.**

Man kocht den Reis in vielem Wasser, giesst ihn ab und marinirt ihn mit Marasquino. Dann bereitet man eine Vanille-Auflaufmasse, mischt den Reis unter und backt den Auflauf wie gewöhnlich.

— **à la vanille.** **Vanille-Auflauf.**

100 gr Mehl, 1 Stange Vanille, 4 Eigelbe, 80 gr Zucker, 75 gr Butter und 1 Glas Milch werden auf dem Feuer zu einem Teig abgebrannt. Man fügt dann noch 7 Eigelbe hinzu, zieht den Schnee der Eier unter und füllt die Masse in eine Auflauf-Kasserolle. Man stellt diese in heisses Wasser und backt den Auflauf in mässiger Hitze.

Tartelettes aux pêches. **Pfirsich-Törtchen.**

Man legt krause Tartelettenformen mit nicht zu süssem Mürbteig aus, füllt sie mit Erbsen und backt sie blind. Wenn sie gar sind, stürzt man die Kuchen aus und entfernt die Erbsen. Man bestreicht dann den Boden mit Apricosen-Marmelade, füllt die Kuchen zur Hälfte mit in Milch weichgekochtem, mit Vanillezucker gesüsstem Reis. Obenauf legt man eine halbe Compotpfirsich, spritzt um den Rand kleine Perlen von Baisermasse oder Eiweissglasur, bestreut das Ganze mit Staubzucker und glänzt die Kuchen im recht heissen Ofen oder mit einer glühenden Schaufel ab.

Timbale à la Condé. **Timbal nach Condé.**

Eine Charlottenform wird mit gehackten Mandeln ausgestreut, mit mürbem Teig ausgelegt, mit Mehl gefüllt und gebacken. Man bestreicht dann die Kruste inwendig zweifingerdick mit Reispuddingmasse, füllt die Mitte mit Apricosen, bedeckt sie mit Reis und stellt den Timbal heiss. Man bestreicht ihn, angerichtet, mit Apricosen-Marmelade und giebt Apricosen-Sosse nebenbei.

— à la Duchesse. **— auf Herzogin Art.**

Man macht von mürbem Teig Rollen in der Stärke einer Maccaroni und legt damit eine Kuppelform schneckenförmig aus, nachdem man die Teigrollen durch zerlassene Butter gezogen hat. Man füllt die Form dann mit in Apricosen-Marmelade geschmorten Aepfeln, streut Korinthen dazwischen und schliesst die Form mit einer Teigplatte, um sie im Ofen zu backen. Man glacirt den Timbal mit Apricosen-Marmelade und giebt den Rest der verdünnten Marmelade nebenbei.

— à l'espagnole. **— auf spanische Art.**

Man rollt feinen Pastetenteig und sticht kleine, runde Platten aus, welche man durch zerlassene Butter zieht und schneckenartig in eine Kuppelform einsetzt, dass sie immer halb übereinander liegen. Maronenpüree vermischt man mit Zucker und einigen Eigelben, zieht den Schnee der Eier unter und in Citronenwasser weich gekochten und dann mit Vanillezucker gesüssten Reis. Rosinen, kleingeschnittene Ananas und Früchte fügt man noch hinzu, füllt die Masse in die Form und backt den Timbal in mässig heissem Ofen. Nebenbei giebt man Vanillen-Sosse.

— de fruits à la parisienne. **— von Früchten auf pariser Art.**

Man backt einen Brioche in einer Kuppelform und höhlt ihn aus. Hierauf erhitzt man Rosinen, Citronat und Kirschen in Madeira und macht ausserdem verschiedene Früchte warm. Den Kuchen bestreicht man inwendig mit Apricosen-Marmelade und füllt ihn mit den Früchten und Rosinen. Den Deckel deckt man dann auf, stürzt den Kuchen aus, bestreicht ihn mit Apricosen-Marmelade und bestreut ihn mit Pistazien. Nebenbei giebt man Madeira-Sosse.

— à la Laguipierre. **— nach Laguipierre.**

Die Form wird, wie beim spanischen Timbal angegeben, ausgelegt. Eine Vanille-Auflaufmasse vermischt man mit in Wasser gekochtem und in Marasquino marinirtem Reis, kleingeschnittenen Früchten und Pistazien, füllt dann die Form und backt sie im Ofen. Man glacirt mit Apricosen-Marmelade und giebt Vanillen-Sosse nebenbei.

— à la macedoine. **— mit Früchten.**

Die Form wird mit Nudelteig decorirt, mit mürbem Teig ausgelegt und blind gebacken. Sie wird dann mit einem Ragout von gemischten

Früchten, in Apricosen-Marmelade angemacht, gefüllt, um den Fuss Ananasscheiben gelegt und Apricosen-Sosse nebenbei gegeben.

Timbale à la Marie-Louise. Speise nach Marie-Luise.

Man backt eine Biscuitplatte. Nachdem sie erkaltet ist, schneidet man daraus Ringe von der Grösse einer Charlottform. Diese Ringe werden mit Apricosen-Marmelade bestrichen, aufeinander gelegt und mit Baisermasse überzogen. Einen Theil der Pfirsiche streicht man durch, bringt das Püree kurz vor dem Anrichten zum kochen und giebt dann 6 geschlagene Eiweiss hinein. Die Masse füllt man in die Höhlung des Kuchens, garnirt den Fuss mit halben Pfirsichen und giebt Apricosen-Sosse, mit Kirschwasser abgeschmeckt, nebenbei.

— de marrons. Timbal von Kastanien.

Die Kastanien werden mit einer Stange Vanille und Milch gekocht, dass, wenn sie trocken, auch weich sind. Man kocht dann Zucker zum kleinen Bruch, giesst ihn in die durchgestrichenen Kastanien und röstet die Masse ab, bis sie trocken ist. Man streicht die Form dann fingerdick damit aus, füllt die Mitte mit Reis, welcher mit Früchten vermischt ist, und giebt Marasquino-Sosse nebenbei.

— de poires. Birnen-Speise.

Brioche in einer Charlottenform gebacken, ausgehöhlt und mit Birnen, welche in Apricosen-Marmelade gekocht sind, gefüllt. Den Rest der Sosse nebenbei.

— de poires à la d'Ahrenberg. Timbal von Birnen.

Die Form wird mit mürbem Teig ausgelegt. Man bestreicht den Teig dann fingerdick mit Birnen-Marmelade und legt in die Mitte gekochte Birnen mit Rosinen und Pistazien vermischt. Nachdem die Form geschlossen ist, wird sie im Ofen gebacken. Nebenbei giebt man Apricosen-Sosse mit Marasquino.

— de pommes. Aepfelspeise.

Man streicht eine Charlottenform recht fett mit Butter und streut sie dick mit gehackten, trockenen Mandeln aus. Alsdann kocht man halbe Aepfel mit Zucker, Butter und Citronenschale, dass sie ganz bleiben, aber trocken sind. Nun streicht man die Form fingerdick mit Milchreis aus, füllt die Aepfel in die Mitte und bedeckt sie mit Reis. Die Speise wird ca. $^3/_4$ Stunden in mässig heissem Ofen gebacken und Apricosen-Sosse nebenbei gegeben.

— de riz à la napolitaine. Timbal von Reis auf neapeler Art.

Man backt grosse, runde Ringe von mürbem Teig, setzt dieselben, mit Apricosen-Marmelade bestrichen, übereinander zusammen und bestreicht den Kuchen, nachdem er rund beschnitten ist, mit Apricosen-Marmelade,

Man stellt ihn warm, füllt die Mitte mit Reis und giebt Apricosen-Sosse, mit Pistazien vermischt, nebenbei.

Timbale à la Savarin. **Timbal nach Savarin.**

Man backt einen Savarin in einer Kuppelform und höhlt ihn aus. Darauf kocht man entsteinte Malagarosinen in etwas Weisswein auf, fügt Kirschen und rund ausgebohrte Aepfel hinzu und erhitzt die Früchte dann in Apricosen-Marmelade und Curaçao. Man füllt damit den Kuchen, schliesst ihn mit seinem Deckel und giebt Mandelmilch-Sosse nebenbei.

XIII. Abtheilung.

Entremets froids.

Kalte süsse Speisen.

Ananas glacé à la d'Orléans. **Gefrorene Ananas nach Orleans.**

Eine ganze Ananas wird geschält und gekocht. Man höhlt sie aus, stellt sie in eine Gefrierbüchse und füllt sie, nachdem sie durchgekühlt ist, mit Ananaseis. Sie wird dann in Scheiben geschnitten, auf einer Serviette angerichtet und die Krone, welche man reservirt und mit Bruchzucker überzogen hat, obenauf gesetzt.

Baba glacé au Malaga. **Baba mit Malaga.**

Die Malagarosinen werden die Nacht über in Malaga eingeweicht und dann mit etwas Wein unter den Teig gemengt. Nachdem der Kuchen gebacken ist, wird er mit Malagapunsch getränkt und, nachdem er mit Apricosen-Marmelade bestrichen ist, mit Malagaglasur überzogen.

Bateaux de bananes. **Bananenkuchen.**

Man backt längliche Tarteletten von mürbem Teig. Die Bananen schält man, schneidet sie der Länge nach durch und kocht sie in Vanillenzucker einmal auf. Die Kuchen bestreicht man mit Apricosen-Marmelade, legt eine halbe kalte Banane hinein und überzieht sie mit warmem Apfelgelee, damit sie recht glänzend erscheinen.

— printanièrs. **Frühlingskuchen.**

Man backt längliche, kleine Tarteletten von mürbem Teig. Alsdann streicht man Erdbeeren durch, süsst das Püree mit Staubzucker und vermischt es mit ganzen Walderdbeeren. Die Erdbeeren werden erhaben in den Kuchen angerichtet und dann mit zerlassenem oder frisch gekochtem Himbeergelee überzogen. Nachdem letzterer fest ist, bespritzt man die Kuchen mit geschlagener Sahne.

Bavaroise. **Sahnenspeise.**

Siehe Crème bavaroise.

Biscuit à l'abricot. **Biscuit mit Apricosen.**

Man backt die Biscuitmasse auf ein Blech, bestreicht den Kuchen mit Apricosen-Marmelade, bestreut ihn mit fein gehackten und gerösteten Haselnüssen und rollt ihn auf. Man überzieht ihn dann, nachdem er aussen ebenfalls mit Marmelade bestrichen ist, mit Chocoladenglasur und schneidet ihn in Scheiben.

— aux amandes à la Chantilly. **Mandelbiscuit mit Sahne.**

Man backt von Mandelbiscuitmasse Ringe, welche mit Apricosen-Marmelade

zusammengesetzt und, nachdem sie aussen glattgeputzt und mit Marmelade bestrichen sind, mit Curaçaoglasur überzogen werden. Die Mitte füllt man mit geschlagener Sahne.

Biscuit au chocolat. **Biscuit mit Chocolade.**

Man backt den Biscuit in einer Charlottenform. Er wird in Scheiben geschnitten, welche mit Chocoladencrème bestrichen und wieder zusammengesetzt werden. Nachdem der Kuchen aussen mit Apricosen-Marmelade bestrichen ist, wird er mit Chocoladenglasur überzogen.

— à la Duchesse. **— auf Herzogin Art.**

250 gr Zucker, 6 Eier, 175 gr Kartoffelmehl. Hiervon bereitet man einen Biscuit und backt ihn in einer Charlottenform. Der Kuchen wird ausgehöhlt und das Innere dann in Scheiben geschnitten, welche man mit Apfel-Marmelade bestreicht und wieder einsetzt. Man bestreicht dann den Kuchen mit Apricosen-Marmelade und glacirt mit Anisetteglasur.

— Mikado. **Mikado-Biscuit.**

Man backt eine Biscuitmasse mit Kartoffelmehl, wie vorstehend, in einer Charlottenform und schneidet den Kuchen, wenn er kalt ist, in Scheiben. Man bereitet ein Maronenpüree mit Vanille, rührt es mit ungesalzener Butter schaumig und mischt zuletzt etwas geschlagene Sahne unter. Hiermit bestreicht man die Scheiben, setzt den Kuchen wieder zusammen, bestreicht ihn aussen mit derselben Masse und decorirt ihn mit einer zackigen Spitze.

— aux pistaches, garni. **Pistazien-Biscuit mit Eis.**

Man backt einen Biscuit in einer hohen Charlottenform und überzieht ihn mit Pistazienglasur. Nachdem er noch mit Eiweissglasur decorirt ist, höhlt man ihn aus und füllt die Höhlung mit irgend einem Frucht- oder Sahneneis. Den Fuss decorirt man mit Reine-Clauden.

— à la portugaise. **Biscuit auf portugiesische Art.**

Wird wie der Biscuit à la Duchesse gemacht, nur mit Apfelsinencrème gefüllt und mit Apfelsinenglasur überzogen.

— à la Sultane. **— auf Sultanen Art.**

Man backt einen Biscuit in einer Kuppelform. Nachdem er kalt ist, höhlt man ihn aus, füllt ihn mit Erdbeercrème und überzieht ihn mit Erdbeerglasur. Ringsherum legt man eine Rolle gesponnenen Zucker, um einen Turban zu imitiren.

Blanc-manger à l'Impératrice. **Mandelspeise auf Kaiserin Art.**

Die Form wird mit Gelee chemisirt und mit Pistazien bestreut. Man füllt sie dann abwechselnd mit Apricosenpain und Mandelmilchmasse, welch letztere mit Vanille im Geschmack gehoben wird.

— aux noix fraiches. **Speise von frischen Nüssen.**

Frische Nüsse werden von der Haut befreit, gerieben und mit Vanille-

Zucker und Gelatine vermischt. Man zieht geschlagene Sahne unter und füllt die Masse in die Form.

Blanc-manger à l'orange. **Mandelspeise mit Apfelsinen.**

Mandelmilch wird mit Apfelsinen-Zucker gesüsst, mit Hausenblase oder geklärter Gelatine vermischt und, wenn die Masse zu stocken anfängt, mit etwas geschlagener Sahne vermischt und in die Form gefüllt.

— à la parisienne. **Nuss-Speise auf pariser Art.**

Haselnüsse werden fein gerieben und mit Vanille-Zucker vermischt. Man fügt die nöthige geklärte Gelatine hinzu, zieht geschlagene Sahne unter und füllt die Masse in die Form.

— rubané. **Bunte Mandelspeise.**

Man bereitet die Mandelspeise, wie vorstehend, von Mandelmilch oder von Nüssen, färbt einen Theil roth, den zweiten grün mit geriebenen Pistazien und lässt den dritten Theil weiss. Die Masse wird, nachdem etwas Sahne untergezogen ist, schichtweise in die Form gefüllt.

Bombe à la Altenburg. **Bombe nach Altenburg.**

Aussen Chocoladeneis, mit Wasser bereitet, innen Vanilleneis.

— aux avelines pralinées. **— von gerösteten Nüssen.**

Die Nüsse werden mit Zucker hellbraun gebrannt und auf ein mit Oel gestrichenes Blech gethan. Nachdem sie kalt sind, werden sie fein gestossen, mit Eigelben und wenig Sahne zu einer recht dicken Masse abgerührt und durchgestrichen. Man vermischt die Masse dann mit geschlagener Sahne, füllt sie in eine Eisform und lässt sie gefrieren.

— à la Bar la Duc. **— mit Johannisbeeren.**

Man bereitet eine Bombe von gerösteten Nüssen, höhlt sie, wenn sie gefroren ist, aus und füllt die Mitte mit ausgekernten Johannisbeeren. Nachdem die Oeffnung wieder verschlossen ist, stürzt man das Eis aus und garnirt mit kleinen Kuchen.

— à la Marie-Louise. **— nach Marie Louise.**

Schlagsahne mit Vanille-Zucker und Marasquino vermischt und mit kleinen Baisers, welche mit Johannisbeergelee gefüllt sind, eingesetzt und gefroren.

— à la Mogador. **— nach Mogador.**

Die Form mit Kaffeeeis fingerdick bestrichen und mit Sahneneis, welches mit Kirschwasser versetzt ist, gefüllt.

— à la napolitaine. **— auf neapeler Art.**

Man streicht eine Kugelform fingerdick mit Chocoladeneis aus und füllt sie mit Vanilleneis. Nachdem sie ausgestürzt ist, wird sie mit kleinen Baisers garnirt, mit zwei Henkeln von Biscuit versehen und obenauf eine Flamme von gegossenem Zucker gesetzt.

— des Princes. **— auf Fürsten Art.**

Die Form wird fingerdick mit weissem Nusseis bestrichen und dann mit Theeeis gefüllt. Ringsherum garnirt man mit kleinen Kuchen.

Bombe à la princesse. **Bombe auf Fürstinnen Art.**

Die Form mit Ananasscheiben ausgelegt und mit Schlagsahne, welche mit Ananasstücken vermischt ist, gefüllt und gefroren.

— à la printanière. **— auf Frühlings Art.**

Die Form wird mit Erdbeereis bestrichen und dann mit Schlagsahne, welche mit Vanille-Zucker gesüsst und mit frischen Erdbeeren vermischt ist, gefüllt.

— à la Reine. **— auf Königin Art.**

Die Form mit Nusseis ausgestrichen und mit Erdbeereis gefüllt.

— à la sicilienne. **— auf sicilianische Art.**

Die Form mit Maroneneis bestrichen und mit Vanilleneis gefüllt. Ringsherum legt man Vanille-Maronen.

— à la suédoise. **— auf schwedische Art.**

Man bereitet einen recht dicken Weinschaum mit Rum- und Apfelsinengeschmack. Nachdem er kalt ist, vermischt man ihn mit Schlagsahne und füllt ihn abwechselnd mit in Rum getränktem Biscuit und Johannisbeergelee in die Form und lässt frieren.

Bordure de blanc-manger aux fruits. **Mandelspeise mit Früchten.**

Man legt den Boden einer Randform mit Erdbeeren aus und füllt Gelee darüber. Nachdem er fest ist, wird die Form mit Mandelspeise ganz gefüllt. Eine Kuppelform, welche in das Innere des Randes hineinpasst, wird mit verschiedenen Früchten decorirt und mit Marasquinogelee und Früchten gefüllt. Man stürzt den Rand aus, stellt das Gelee in die Mitte und legt kleine Kuchen ringsherum.

— de blanc-manger à la maltaise. **— mit Apfelsinen.**

Man füllt den Rand mit blanc-manger Masse, welche mit Vanille im Geschmack gehoben. Ausserdem bereitet man ein Apfelsinen-Compot, giesst Marasquino darüber und stellt es in Eis. Nachdem der Rand gestürzt ist, füllt man die Mitte mit den Apfelsinen und giebt den Saft nebenbei als Sosse.

— de crème aux abricots. **Sahnenrand mit Apricosen.**

Mit Vanille-Zucker gesüsste Schlagsahne wird in eine Randform gefüllt und gefroren. Nachdem sie ausgestürzt ist, füllt man die Mitte mit Apricosen-Compot oder mit Apricoseneis.

— de crème aux fraises. **— mit Erdbeeren.**

Wie vorstehend, nur mit gezuckerten Wald-Erdbeeren gefüllt.

— de gelée à la macédoine. **Weinsulzrand mit Früchten.**

Man füllt den Rand mit Weingelee, Erdbeeren und frischen Himbeeren. Nachdem er ausgestürzt ist, füllt man die Mitte mit einem Compot von verschiedenen Früchten und giebt kalte Apricosen-Sosse nebenbei.

— macédoine aux pêches. **Gesulzte Pfirsich-Speise.**

Man garnirt eine Randform mit Erdbeeren und weissen Aepfelkugeln und füllt sie mit Weingelee. Nachdem sie ausgestürzt ist, füllt man die Mitte

mit Pfirsichpain, welches mit einigen Löffeln geschlagener Sahne vermischt und erst im letzten Augenblick fertig gemacht wird.

Bordure à la valenciennes. **Rand auf valenzer Art.**

Man backt einen Mandelbiscuit in einer Randform. Hierauf nimmt man eine grössere Randform, legt sie mit Früchten aus, stellt den Kuchen hinein und giesst die Zwischenräume mit Apfelsinengelee aus. Nachdem der Rand ausgestürzt ist, füllt man die Mitte mit Apfelsinen-Compot und giesst dick eingekochten Zucker, mit streifig geschnittener Apfelsinenschale vermischt, darüber.

Brioche abricotée au Malaga. **Apostelkuchen mit Malaga.**

Die Brioche wird in einer Charlottenform gebacken und dann in Scheiben geschnitten. Man bestreicht die Scheiben mit Apricosen-Marmelade, welche mit Malaga vermischt ist, und setzt den Kuchen wieder zusammen. Nachdem er auch aussen mit der Marmelade bestrichen ist, glacirt man mit Malagaglasur.

Charlotte de gaufres à l'allemande. **Charlotte von Waffeln auf deutsche Art.**

Man bereitet die Charlotte wie nachstehend, nur wird sie dann mit Mandeleis gefüllt und mit kleinen Düten, welche mit geschlagener Sahne gefüllt sind, garnirt.

— à la Chantilly. **— von Waffeln mit Sahne.**

Man backt von Mandelspahn-Masse lange, fingerdicke Rollen und setzt diese dann mit Eiweissglasur zusammen, dass sie eine Charlotte bilden, welche man mit Schlagsahne füllt.

— à la Metternich. **— nach Metternich.**

3 geschlagene Eiweiss vermischt man mit 250 gr Zucker, 250 gr Mehl und Apfelsinengeschmack. Hiervon dressirt man Löffelbiscuit, backt sie in heissem Ofen, schneidet das eine Ende gerade und biegt das andere Ende, indem man sie auf einem runden Holz erkalten lässt. Von dem Kuchen setzt man mit Bruchzucker ein Körbchen zusammen, indem man sie auf eine runde Teigplatte aufklebt. Man füllt die Charlotte mit Maronenpüree, welches mit geschlagener Sahne vermischt wird, und legt glacirte Maronen obenauf.

— à la Montpensier. **— nach Montpensier.**

Man backt eine Platte mürben Teig und schneidet daraus, so lange der Teig noch warm ist, eine sechseckige Platte und 6 gerade Theile, welche man mit Marmelade bestreicht, mit Pistazienglasur überzieht und mit Eiweissglasur zusammensetzt. Nachdem auch die Näthe decorirt sind und die Charlotte trocken ist, füllt man sie mit Mandeleis.

— à la napolitaine. **— auf neapeler Art.**

Eine Charlottenform wird mit mürbem Teig ausgelegt und hohl gebacken. Man füllt sie mit Maronencrème, welche man mit Corinthen, Sultanrosinen,

Citronat und Marasquino vermischt. Nachdem die Charlotte ausgestürzt ist, bestreicht man sie mit Apricosen-Marmelade und decorirt sie mit Biscuit. Ringsherum legt man Ananasscheiben.

Charlotte russe aux fraises. **Russische Charlotte mit Erdbeeren.**

Die Form wird mit fingerbreiten Biscuitstreifen, welche abwechselnd mit rother und weisser Eiweissglasur überzogen sind, ausgelegt und mit Erdbeercrème gefüllt.

— russe aux pistaches. **— Charlotte mit Pistazien.**

Die Form wird mit Löffelbiscuit ausgelegt und mit Pistaziencrème gefüllt.

— à la savoisienne. **Charlotte auf savoyer Art.**

Man backt einen Biscuit in einer Charlottenform, höhlt ihn, wenn er kalt ist, aus und füllt ihn mit geschlagener und mit Vanillenzucker gesüsster Sahne.

— à la sicilienne. **— auf sizilianische Art.**

Man backt einen Biscuit in einer Charlottenform, höhlt ihn aus und bestreicht ihn inwendig mit Apricosen-Marmelade. Andererseits setzt man Apricosen, Pfirsische, Apfelsinen mit Vanillezucker und Marasquino in eine Form und lässt sie frieren. Hiermit füllt man den Kuchen, legt den Deckel auf, stürzt ihn aus und garnirt mit Reine-Clauden.

Château framboise. **Himbeer-Speise.**

Von Brandteig backt man fingerstarke, lange Kuchen, füllt sie mit Himbeer-Marmelade und überzieht sie mit Bruchzucker. Nachdem sie kalt sind, klebt man sie mit demselben Zucker, aufrecht stehend, auf den Rand einer runden Teigplatte, die überzogene Seite nach aussen, und füllt die Mitte mit Himbeercrème.

Coupe en nougat, garnie de glace. **Schale von Nougat mit Eis.**

Man schmilzt Kochzucker, vermischt ihn mit streifig geschnittenen und getrockneten Mandeln und drückt mit der Masse eine Schalenform aus, welche man dann mit Eis oder Eisfrüchten garnirt. Man kann den Nougat in allerlei Formen machen und auch mit Schlagsahne oder glacirten und carmelirten Früchten garniren.

Crème bavaroise aux abricots. **Sahnenspeise von Apricosen.**

Apricosen werden durchgestrichen, mit Vanillenzucker gesüsst und mit geklärter Gelatine vermischt. Wenn die Masse dick wird, zieht man doppelt soviel geschlagene Sahne unter, fügt etwas Marasquino hinzu und füllt in die Form ein.

— bavaroise à l'ananas. **— mit Ananas.**

Frische Ananas wird in kleine Würfel oder Scheiben geschnitten und in Zucker-Syrup aufgekocht. Man vermischt den Zucker dann mit Gelatine und zieht, wenn die Masse kalt ist, geschlagene Sahne unter.

Crème bavaroise à l'ananas praliné. **Sahnenspeise von Ananas mit Mandeln.**

Man bereitet einen Crème von Mandelmilch und vermischt ihn mit feingehackten Makronen. Hiermit wird eine Kuppelform fingerdick chemisirt. Die Mitte füllt man dann mit Ananascrème.

— bavaroise au biscuit Mocca. **— mit Kaffee.**

Man bereitet einen Kaffeecrème, giebt dann eine fingerdicke Schicht in die Form, legt darauf eine Lage Biscuits, in Moccaliqueur getränkt, dann wieder Crème und Biscuits abwechselnd, bis die Form voll ist.

— bavaroise au café. **— mit Kaffee.**

Der Kaffee wird in einer unverzinnten Kasserolle gebrannt und mit $^1/_2$ Liter kochender Milch ausgezogen. Man fügt dann einige Eigelbe und den nöthigen Zucker hinzu, rührt die Milch ab und vermischt sie mit Gelatine. Nachdem die Masse durchgegeben und abgekühlt ist, zieht man geschlagene Sahne unter und füllt sie in die Form.

— bavaroise au café blanc et noir. **— von schwarzem und weissem Kaffee.**

Kaffeeliqueur wird mit Gelatine vermischt und dann geschlagene Sahne untergezogen. Ausserdem bereitet man einen Kaffeecrème auf die gewöhnliche Art. Eine Charlottenform theilt man vermittelst zweier Pappstreifen in vier Theile und füllt je zwei derselben mit den obigen Massen. Man zieht die Pappe sofort heraus und lässt die Speise fest werden.

— bavaroise au chocolat. **— mit Chocolade.**

Aufgelöste Chocolade wird mit Gelatine und Vanillenzucker vermischt, durchgegeben und, wenn die Masse stockt, mit geschlagener Sahne vermischt.

— bavaroise à la diplomate. **— auf Diplomaten Art.**

Man bereitet eine Marasquinocrème, eine Chocoladencrème und eine Pistaziencrème. Mit der weissen Masse chemisirt man eine Charlottenform und füllt die anderen Massen schichtweise in die Mitte.

— bavaroise de fantaisie. **— auf fantastische Art.**

Man bereitet drei verschiedene Crèmes, grün mit Pistazien, rot mit Erdbeeren, schwarz mit Chocolade. Die Form wird mit einer Masse fingerdick überzogen und die beiden andern werden schichtweise in die Mitte gefüllt.

— bavaroise à la Figaro. **— nach Figaro.**

Man bereitet vier verschiedenfarbige Speisen und lässt sie fest werden. Nachdem sie dann gestürzt sind, schneidet man sie in Würfel und setzt diese bunt durcheinander gemischt mit Apfelsinengelee ein. Ringsherum garnirt man mit Reine-Clauden oder kleinen Kuchen.

— bavaroise aux fraises. **— von Erdbeeren.**

Erdbeerpüree wird mit Zucker und Gelatine vermischt. Wenn es anfängt dick zu werden, zieht man doppelt soviel geschlagene Sahne unter.

Crème bavaroise aux framboises. **Sahnenspeise mit Himbeeren.**

Eine Kuppelform mit Citronengelee ausgegossen. Man vermischt das Himbeer-Püree mit Zucker und Gelatine und zieht zuletzt die geschlagene Sahne unter. Die Masse füllt man dann in die ausgegossene Form und vermeidet dadurch, dass die Speise blau wird.

— bavaroise au gingembre. **— mit Ingwer.**

Eingemachter Ingwer wird gestossen und durchgestrichen. Man verlängert das Püree mit Vanillen-Syrup und fügt Gelatine hinzu. Zuletzt zieht man die geschlagene Sahne unter.

— bavaroise à l'Impératrice. **— auf Kaiserin Art.**

Verschiedene Früchte werden in Würfel geschnitten und mit Marasquino begossen. Man bereitet eine Reisspeise, fügt derselben mit der Sahne die Früchte bei und füllt sie in die Form.

— bavaroise à l'Impératrice. **— auf Kaiserin Art.**

Man giesst die Form mit Apfelsinengelee aus, überzieht diesen mit einer fingerdicken Schicht Pistaziencrème und füllt die Mitte mit einem Crème aus gleichen Theilen Erdbeersaft und Kirschsaft bestehend und mit Gelatine und geschlagener Sahne vermischt.

— bavaroise aux pêches. **— mit Pfirsichen.**

Pfirsichpüree mit Vanillenzucker und Gelatine und zuletzt mit geschlagener Sahne vermischt. Die Form kann man mit Weingelee ausgiessen, mit halben Pfirsichen decoriren und dann die Speise einfüllen.

— bavaroise aux pistaches. **— mit Pistazien.**

2 Theile Pistazien, 1 Theil Mandeln werden mit Wasser fein gerieben, dann mit aufgelöstem Vanillezucker versetzt und längere Zeit ausgezogen. Hierauf vermischt man die Masse mit geklärter Gelatine, giebt sie durch und zieht zum Schluss die Sahne unter. Nach Bedarf färbt man mit Spinatgrün etwas nach. Man kann die Speisen auch mit Vanillencrème machen, indem man demselben die geriebenen Pistazien zusetzt.

— bavaroise à la printanière. **— auf Frühlings Art.**

Eine zwölftheilige, schräg gestreifte Form wird mit rothem, mit weiss geschlagenem und mit gehackten Pistazien grün gefärbtem Gelee derartig ausgespritzt, dass jeder Streifen eine andere Farbe erhält. Hierauf füllt man die Form mit Erdbeercrème.

— bavaroise à la Reine. **— auf Königin Art.**

Eine Kuppelform wird ½ cm stark mit rothem Apfelsinengelee ausgegossen und dann mit einer Reisspeise gefüllt, welcher man klein geschnittene Ananas beigemischt hat.

— bavaroise au riz. **— mit Reis.**

Der Reis wird in Milch gekocht, mit Zucker und Gelatine vermischt und zuletzt Orangenblüthwasser hinzugesetzt. Wenn die Masse anfängt zu

stocken, zieht man geschlagene Sahne unter und giebt frisches Erdbeer- oder Himbeerpüree als Sosse nebenbei.

Crème bavaroise au riz à l'orange. **Sahnenspeise mit Reis.**

Der Reis wird in Milch weich gekocht, man süsst ihn mit Apfelsinenzucker, fügt Gelatine hinzu und zieht zum Schluss die geschlagene Sahne unter.

— bavaroise à la romaine. **— auf römische Art.**

Die Form wird mit recht dunklem Chocoladencrème überzogen und die Mitte mit Vanillencrème gefüllt, dem man kleingeschnittene Nussmacronen beigemischt hat.

— bavaroise à la Sultane. **— auf Sultanin Art.**

Zerlassener Vanillenzucker wird mit Marasquino und geklärter Gelatine versetzt. Wenn die Masse anfängt zu stocken, zieht man die geschlagene Sahne unter. Man füllt die Crème in eine Kuppelform, richtet auf niedrigem Sockel an und stellt ein Gitter von gegossenem Zucker darüber.

— bavaroise en surprise. **— mit Ueberraschung.**

Man giesst eine glatte Form mit Gelee aus und decorirt sie mit Früchten. Alsdann giesst man sie fingerdick mit Chocoladencrème aus und füllt die Mitte mit Vanillencrème.

— bavaroise à la vanille. **— mit Vanille.**

½ Liter Milch wird mit 125 gr Zucker, 7 Eigelben und einer Stange Vanille auf dem Feuer abgerührt und mit Gelatine vermischt. Man giesst die Masse durch und fügt, wenn sie anfängt dick zu werden, doppelt soviel geschlagene Sahne dazu.

— bavaroise à la vierge. **— auf Jungfrauen Art.**

Die Form wird mit Vanillencrème überzogen und die Mitte mit demselben Crème gefüllt, welchen man jedoch mit Alkermiss-Liqueur vermischt hat. Ringsherum garnirt man die Speise mit kleinen gefüllten und weiss glacirten Windbeuteln.

— bavaroise à la vierge. **— auf Jungfrauen Art.**

Vanillenzucker wird mit Gelatine vermischt und geschlagene Sahne untergezogen. Hiermit giesst man eine Charlottenform fingerdick aus und füllt die Form dann mit Chocoladencrème.

— aux cerises. **— mit Kirschen.**

Schwarze, süsse Kirschen werden entsteint und mit Staubzucker aufgekocht. Den Saft kocht man dann kurz ein. Hierauf legt man eine porzellanene Auflaufschüssel mit weichen Macronen aus, legt die Kirschen darauf und nochmals eine Schicht Macronen. Obenauf kommt eine dicke Lage geschlagener Sahne, welche man glatt streicht und mit der Spritze decorirt. Den Kirschsaft giebt man, mit Kirschwasser vermischt, als Sosse nebenbei.

— à la Cowley. **— nach Cowley.**

Man bereitet eine dicke Crème von Eigelben, Zucker und Milch mit

Citronengeschmack, jedoch ohne Gelatine. Löffelbiscuit werden in Marasquino eingeweicht und mit dem Crème schichtweise in einer Auflaufform angerichtet. Obenauf bedeckt man die Speise mit geschlagener Sahne und decorirt mit der Spritze.

Crème à la Dubois. **Sahnenspeise nach Dubois.**

Man bereitet einen Vanillencrème mit wenig Gelatine. Biscuitschnitten werden zum Theil mit Rum und anderentheils mit Curaçao getränkt. Nachdem man den Crème mit etwas geschlagener Sahne vermischt hat, setzt man ihn schichtweise mit dem Biscuit und kleingeschnittenen Früchten in eine Auflaufkasserolle ein und bestreicht die Speise, wenn sie kalt ist, leicht mit Himbeergelee und dann dick mit geschlagener Sahne.

— à la Duchesse. **— auf Herzogin Art.**

Man weicht runde Macronen in Marasquino ein. Ferner bereitet man eine dicke Vanilleneismasse, welche man mit würflig geschnittener Ananas vermischt und kalt stellt, aber nicht frieren lässt. Man richtet dann die Macronen und den Crème schichtweise in einer Auflauf- oder Glasschale an, bedeckt die Speise mit geschlagener Sahne, welche man glatt streicht und decorirt.

— espagnole au rhum. **Spanische Sahnenspeise mit Rum.**

Man bereitet eine Sahnenmasse wie zur französischen Sahnenspeise und vermischt sie zuletzt mit Apricosen-Marmelade, die man vorher mit einem halben Wasserglas voll Rum verdünnt hat. Man füllt die Speise dann in eine, mit Gelee ausgegossene Charlotten- oder Kuppelform.

— française aux amandes. **Französische Sahnenspeise mit Mandeln.**

12 Eigelbe, 1 Stange Vanille, $^3/_4$ Liter Milch und der nöthige Zucker werden auf dem Feuer abgerührt. Man vermischt die Masse mit 200 gr fein geriebenen Mandeln und mit geklärter Gelatine und füllt sie, wenn sie kalt wird, in eine glatte Cylinderform.

— française au chocolat. **— Sahnenspeise mit Chocolade.**

Man rührt die Crème wie vorstehend ab und vermischt sie zuletzt mit 200 gr aufgelöster Chocolade. Man füllt die Masse dann in eine mit Gelee ausgegossene Kuppelform.

— glacé à la Prince Pückler. **Gefrorene Sahne nach Fürst Pückler.**

Ein Theil geschlagene Sahne wird mit zerlassener Chocolade vermischt, der andere Theil mit Vanillenzucker wird roth gefärbt, der Rest der Sahne erhält Marasquino-Geschmack und bleibt weiss. Nachdem man noch einige kleingeschnittene, bittere und süsse Macronen untergemischt hat, füllt man die Sahne schichtweise in die Form und lässt sie gefrieren.

— glacé à la vanille. **— Vanillen-Sahne.**

Recht fest geschlagene Sahne wird mit Vanillenzucker gesüsst und schichtweise mit Apricosenmarmelade in eine Eisform eingesetzt und gefroren.

Crème de marrons. **Sahnenspeise von Kastanien.**

Eingemachte Maronen werden durchgestrichen, mit Gelatine vermischt und geschlagene Sahne untergezogen. Die Form wird mit halben Maronen ausgelegt und dann mit obiger Masse vollgefüllt.

— à la Montholon. **— nach Montholon.**

Eine Kuppelform wird mit Gelee überzogen und mit fein gehackten Pistazien dicht ausgestreut. Die Mitte füllt man mit Mandelmilchcrème, welcher mit geschlagener Sahne vermischt ist, und mit Macronen, in Kirschwasser getränkt.

— plombière d'Alençon. **Gefrorene Sahnenspeise nach Alençon.**

Man bereitet Vanilleneis, welches man heiss mit feingeriebenen Mandeln vermischt. Nachdem es gefroren ist, vermischt man es mit geschlagener Sahne und füllt es in einen flachen, ausgehöhlten und mit Apricosen-Marmelade bestrichenen Biscuitkuchen. Man bedeckt das Eis dann dicht mit halben Reine-Clauden und legt ringsherum, dass heisst auf den Rand des Kuchens, glasirte Apfelsinenstücke.

— plombière aux amandes. **— Sahnenspeise von Mandeln.**

Man bereitet eine Vanilleneismasse und vermischt sie noch heiss mit feingeriebenen Mandeln. Diese Masse wird, wenn sie kalt ist, durchgegeben, gefroren und mit geschlagener Sahne vermischt. Man richtet das Eis dann erhaben in einem mit Vanilleglasur überzogenen Biscuitrand an.

— plombière aux cerises. **— Sahnenspeise von Kirschen.**

Man bereitet Eis von saueren Kirschen, deren Steine man gestossen und in Zucker ausgezogen hat. Zuletzt zieht man geschlagene Sahne unter und lässt in einer Form nachfrieren.

— plombière au chocolat. **— Sahnenspeise mit Chocolade.**

Man kocht die Chocolade mit Wasser und Zucker auf und lässt sie frieren. Hierauf wird sie mit geschlagener Sahne vermischt und in einem Kuchenrand angerichtet oder in einer Form nachgefroren.

— plombière des Dames. **— Sahnenspeise auf Damen Art.**

Von Apricosenpüree, Vanillenzucker und Mandelmilch bereitet man Eis und vermischt es zum Schluss mit geschlagener Sahne. Es wird dann in eine Form gefüllt, gefroren, ausgestürzt und mit gefüllten Windbeuteln, die mit Vanilleglasur überzogen sind, garnirt.

— plombière à la Dame Blanche. **— Sahnenspeise nach weisser Dame.**

Man bereitet ein Vanilleeis ohne Eier, nur von Sahne. Vermischt es dann mit weich gekochtem und in Marasquino marinirten Reis und kleingeschnittenen Früchten, zieht geschlagene Sahne unter und füllt es zum frieren in die Form. Ringsherum garnirt man mit kleinen Bouchées des Dames, welche weiss und schwarz überzogen sind.

Crème plombière aux framboises. **Gefrorene Sahnenspeise mit Himbeeren.**

Gefrorenes Himbeereis mit geschlagener Sahne vermischt und in einer Form nachgefroren.

— **plombière à la Madelaine.** — **Sahnenspeise nach Magdalena.**

Man legt eine Kuppelform mit Ananasscheiben aus, bestreicht diese mit Apricosen-Marmelade und füllt die Form mit Ananaseis, welches zuletzt mit geschlagener Sahne vermischt wird. Nachdem die Form nochmals eingesetzt worden, stürzt man das Eis aus und garnirt den Fuss mit kleinen Kuchen.

— **plombière aux marrons.** — **Sahnenspeise mit Kastanien.**

Maroneneis wird zuletzt mit geschlagener Sahne und Marasquino vermischt und dann in einer Form nachgefroren.

— **plombière à la moderne.** — **Sahnenspeise auf moderne Art.**

Man bereitet Meloneneis, vermischt es mit geschlagener Sahne und füllt es in eine frische, vorher von den Kernen gereinigte und gut durchgekühlte Melone.

— **plombière à la moscovite.** — **Sahnenspeise auf moskauer Art.**

Man bereitet Mandelmilch, versetzt sie mit dem nöthigen Vanillenzucker und lässt sie frieren. Sie wird dann mit geschlagener Sahne und mit kleingeschnittenen Früchten vermischt. Man füllt das Gefrorene in eine Form und garnirt die Speise mit kleinen Kuchen.

— **plombière à la napolitaine.** — **Sahnenspeise auf neapeler Art.**

Melonenpüree wird mit Citronen- und Apfelsinensaft und Vanillenzucker verlängert und, nachdem die Masse durch ein feines Sieb gegeben ist, gefroren. Man vermischt das Eis dann mit geschlagener Sahne und mit kleingeschnittenen Früchten und füllt es in eine Kuppelform. Ringsherum garnirt man die Speise mit carmelirten Apfelsinen.

— **plombière à l'orientale.** — **Sahnenspeise auf morgenländische Art.**

Man bereitet Erdbeereis, vermischt es, wenn es fast gefroren ist, mit geschlagener Sahne und füllt es felsenartig in die Mitte eines Blanc-manger-Randes.

— **plombière à la Reine.** — **Sahnenspeise auf Königin Art.**

Pfirsicheis wird, nachdem es gefroren ist, mit geschlagener Sahne vermischt und in einer Kuppelform nachgefroren. Man garnirt mit Pfirsichtarteletten.

— **plombière à la Souveraine.** — **Sahnenspeise auf Fürsten Art.**

Fein geriebene, frische Nüsse werden in Sahne ausgezogen. Nachdem die Sahne durchgegossen ist, wird sie mit Vanillenzucker gesüsst und dann gefroren. Wenn das Eis fest ist, zieht man geschlagene Sahne unter und füllt es in eine Form oder richtet es felsenartig an. Ringsherum legt man kleine Kuchen.

Crème plombière à la suédoise. **Gefrorene Sahnenspeise auf schwedische Art.**

Mit einem Colonnenausstecher sticht man Aepfel und Birnen aus und kocht sie in Zucker, indem man die Blumen roth färbt. Mit dem Compot legt man eine Randform derartig aus, dass drei oder vier rothe Streifen auf ebensoviel weisse und umgekehrt zu stehen kommen. Die Form wird dann ganz mit Gelee gefüllt. Hierauf bereitet man Apricoseneis, vermischt es zuletzt mit geschlagener Sahne und füllt es erhaben in die Mitte des Randes.

— à la princesse Clotilde. **— nach Prinzessin Clotilde.**

Mit frischem Kirschensaft bereitet man Gelee und chemisirt damit eine Charlottenform, welche dann mit Kirschen decorirt wird. Die Mitte füllt man mit weissem Mandelcrème, dem einige bittere Mandeln und Vanille beigemischt sind.

Croquante aux abricots. **Mandelkruste mit Apricosen.**

250 gr Mandeln werden abgezogen und mit wenig Wasser fein gerieben. Man vermischt sie dann mit 750 gr Zucker, zum kleinen Bruch gekocht, und stösst sie, nachdem man die Masse noch etwas abgeröstet hat, im Mörser fein. Mit dem Teig legt man eine Form halbfingerdick aus und sticht sie wie eine Bordüre aus, dass sie durchsichtig wird. Nachdem die Kruste mehrere Stunden getrocknet ist, füllt man sie mit Apricosen-eis und stürzt die Speise auf eine Serviette.

Croquenbouche à la Bourquenay. **Hohlkruste nach Bourquenay.**

Wird wie die Hohlkruste von Windbeutel bereitet, nur mit Chocoladeneis gefüllt und, wenn sie ausgestürzt ist, mit Chocoladenglasur überzogen.

— de génoise. **— von Biscuit.**

Man sticht aus einer Biscuitplatte kleine Halbmonde aus, welche man zur Hälfte durch weissen, zur anderen Hälfte durch rothen Bruchzucker zieht. Man setzt die Hohlkruste dann in einer Charlottenform zusammen, füllt sie mit Erdbeereis und garnirt den Fuss mit Erdbeerkuchen.

— de marrons. **— von Kastanien.**

Man röstet die Kastanien und zieht sie durch zum Bruch gekochten Zucker. Man setzt sie dann in einer Kuppelform zusammen und stürzt die Kruste, wenn der Zucker kalt ist, aus. Man kann sie dann so serviren oder mit geschlagener Sahne oder mit Eis gefüllt.

— de petits choux. **— von kleinen Windbeuteln.**

Man backt kleine Windbeutel von der Grösse einer Haselnuss, füllt sie mit Mandelcrème und taucht sie in Bruchzucker. Man setzt die Kruste dann zusammen und füllt sie mit Mandeleis.

Flan aux abricots. **Apricosenkuchen.**

Wird wie Pfirsichkuchen bereitet.

Flan de cerises. **Kirschenkuchen.**

Man legt einen Tortenring mit mürbem Teig aus und legt die ausgesteinten Kirschen dicht aneinander gedrängt hinein, bestreut sie mit feinem Zucker und backt den Kuchen.

— de cerises à l'allemande. **Kirschenkuchen auf deutsche Art.**

Der Tortenring wird mit mürbem Teig ausgelegt. Man drückt die entsteinten Kirschen gut aus, legt sie in den Kuchen, bestreut sie mit etwas Zucker und backt den Kuchen dreiviertel gar. Den Saft kocht man mit den gestossenen Steinen auf, giesst ihn durch, vermischt ihn mit einigen Eigelben und giebt ihn dann über den Kuchen und backt diesen damit gar.

— de crème au marasquin. **Sahnenkuchen mit Marasquino.**

Der Tortenring wird mit mürbem Teig ausgelegt. Man füllt ihn dann mit Mandelcrème und backt ihn im Ofen. Nachdem die Haut von dem Crème entfernt ist, bestreicht man ihn mit Apricosenmarmelade, giebt dann eine Schicht frischen Crème darüber, welcher mit Marasquino vermischt ist und, nachdem er glatt gestrichen ist, glacirt man mit heisser Apricosenmarmelade. Wenn der Kuchen dann kalt ist, wird er noch mit Marasquinoglasur überzogen.

— de crème meringué. **— mit Baisermasse.**

Der Kuchen wird blind gebacken und mit Vanillen- oder mit Mandelcrème gefüllt. Man bestreicht ihn dann mit Apricosenmarmelade und hierauf mit Baisermasse, welche man mit der Spritze decorirt und im Ofen trocknen lässt.

— de fraises. **Erdbeerkuchen.**

Der Kuchen wird von mürbem Teig wie vorstehend bereitet und blind gebacken. Man legt ihn mit Erdbeeren aus und übergiesst diese mit frisch gekochtem oder aufgelösten Johannisbeergelee.

— de framboises. **Himbeerkuchen.**

Der Kuchen wird wie der Erdbeerkuchen bereitet.

— de groseilles. **Johannisbeerkuchen.**

Die Johannisbeeren werden ausgekernt und in Bruchzucker einigemale aufgekocht und kalt geschwenkt. Man füllt sie dann in den wie vorstehend blind gebackenen Kuchen.

— aux groseilles-verts. **Stachelbeerkuchen.**

Der Kuchen wird blind gebacken. Die Stachelbeeren werden in Zucker gekocht und der Kuchen damit gefüllt.

— de pêches. **Pfirsichkuchen.**

Man legt den Ring mit mürbem Teig aus, füllt ihn mit Mehl oder Erbsen und backt ihn blind. Die Pfirsiche werden getheilt, geschält und mit Vanillenzucker gekocht. Man legt sie in den mit Marmelade dünn ausgestrichenen Kuchen und kocht den Zucker mit Apfelgelee kurz ein, um ihn dann über die Früchte zu giessen.

Flan de pommes, grillé. **Apfelkuchen mit Gitter.**

Man legt einen Tortenring mit mürbem Teig aus und füllt ihn mit dick eingekochter und mit Vanille gewürzter Apfelmarmelade, welche man mit fein geschnittenen Aepfeln und mit Apricosenmarmelade vermischt. Man macht dann von dem Teig feine Rollen, belegt den Kuchen gitterartig damit und backt die Torte, nachdem sie mit Ei bestrichen ist. Man bestreut sie dann mit Staubzucker und glacirt sie mit der glühenden Schaufel.

— **de pommes à la viennoise.** **Apfelkuchen auf wiener Art.**

Man legt den Ring mit mürbem Teig aus und bestreicht diesen mit Apricosen-Marmelade. Alsdann legt man den Kuchen mit fein geschnittenen Aepfeln aus, backt ihn und giesst, wenn er ziemlich kalt ist, Apfelgelee darüber.

— **de prûnes.** **Pflaumenkuchen.**

Der Kuchen wird blind gebacken. Die Pflaumen werden geschält und in Zucker gekocht. Man legt sie kranzartig in den Kuchen, kocht den Zucker ein, bis er breit vom Löffel läuft, und giebt ihn über die Früchte.

— **de riz meringué.** **Reiskuchen mit Baisermasse.**

Der Kuchen wird blind gebacken und dann mit Apricosenmarmelade ausgestrichen. Hierauf füllt man ihn mit in Milch ausgequollenem Reis, belegt diesen mit verschiedenen Früchten und bestreicht ihn dann mit Baisermasse, welche man im Ofen trocknet.

Gâteau aux amandes pralinés. **Kuchen mit gerösteten Mandeln.**

Aus Blätterteig schneidet man einen runden Boden von der Grösse des Kuchens. Von den Abschnitten macht man einen gleich grossen, aber dünneren Boden, den man auf ein Blech legt und mit Ei bestreicht. Man füllt die Mitte mit Mandelcrème, deckt den dicken Boden darüber und backt den Kuchen. Wenn er ziemlich gar ist, bestreicht man ihn obenauf mit Eiweissglasur, welche mit gehackten Mandeln vermischt ist, und backt ihn dann gar.

— **Ambrosie.** **Ambrosia-Kuchen.**

250 gr Mandeln werden mit Eiweiss fein gerieben, man fügt dann 250 gr Zucker, 125 gr Butter hinzu und rührt die Masse recht schaumig, alsdann kommen noch 3 Eier hinein und zuletzt 100 gr Kartoffelmehl und 2 kleine Gläser Curaçao. Man backt die Masse auf einem Blech und schneidet runde Boden aus, die mit Vanillencrème zusammengesetzt werden. Nachdem der Kuchen glatt geschnitten, bestreicht man ihn mit Marmelade und überzieht ihn dann mit Pistazienglasur. Ringsherum legt man Ananasscheiben.

— **américain.** **Amerikanischer Kuchen.**

Aus Platten von Butterbiscuit sticht man Ringe aus, welche mit Apfelmarmelade, die mit Ananas verkocht ist, bestrichen und übereinander zusammengesetzt werden. Man überzieht den Kuchen mit Ananasglasur

und füllt die Mitte mit rund ausgebohrten Aepfeln und Ananaswürfeln, beides in Apricosen-Marmelade geschwenkt.

Gâteau Andrieux. **Kuchen nach Andrieux.**

250 gr Zucker, 250 gr Butter, 250 gr Mehl, 250 gr Corinthen, 8 Eier, Vanille, Citronenschale, etwas Rum. Butter und Mehl wird gehackt. Das Eiweiss wird geschlagen, nach und nach mit dem Mehl vermischt, dann der Zucker und die Eigelbe und zuletzt die übrigen Sachen zugefügt. Man backt den Kuchen in einer flachen, mit Papier ausgelegten Form, tränkt ihn mit Kirschwasser und glacirt mit Kaffee.

— anglais aux fraises. **Englischer Kuchen mit Erdbeeren.**

Biscuitmasse von 250 gr Zucker, 125 gr Mehl, 125 gr Kartoffelmehl, 200 gr Butter, 2 ganzen, 5 Eigelben und 2 Eiweiss, etwas Rum, Apfelsinen- und Citronengeschmack. Die Masse wird in einer glatten Randform gebacken und der Kuchen mit Rumglasur überzogen. Die Mitte füllt man mit frischen Erdbeeren, in Himbeergelee geschwenkt.

— aux avelines. **Nuss-Kuchen.**

Man bereitet eine Biscuitmasse von 250 gr Zucker, 11 Eigelben, 3 geschlagenen Eiweiss, 75 gr Mehl, 75 gr Kartoffelmehl und 200 gr feingeriebenen, gerösteten Haselnüssen und backt die Masse auf Bleche. Man schneidet die Kuchen dann rund aus, bestreicht die Scheiben mit Nusscrème, welcher mit Butter aufgerührt ist, setzt sie übereinander, bestreicht sie dick mit dem Crème und spritzt von demselben Crème Rosen darauf.

— Baba à la Montmorency. **Baba nach Montmorency.**

Baba in einer glatten Randform gebacken, mit Kirschwasserpunsch getränkt und mit Kirschwasserglasur überzogen. Die Mitte füllt man mit Kirscheneis, welches mit eingemachten, gut abgetropften Glaskirschen vermischt wird.

— Bourbon. **Bourbon-Kuchen.**

Mandelbiscuit in einer Kuppelform gebacken und ausgehöhlt. Man füllt ihn mit Marasquinocrème, bestreicht ihn aussen mit Apricosenmarmelade und überzieht ihn mit Vanillenglasur. Man decorirt den Kuchen mit Angelique und halben Apricosen und legt unten herum einen Kranz von eingemachten Kirschen.

— breton. **Bretagener Kuchen.**

Biscuit von 250 gr Zucker, 175 gr Mandeln, 100 gr Mehl, 25 gr Kartoffelmehl, 15 gelben und 6 Eiweiss, Vanille. Die Masse wird in einer sechseckigen Form gebacken, mit Marmelade bestrichen und mit Marasquinoglasur überzogen. Die Mitte füllt man mit Haselnusseis.

— de Compiégne à l'orange. **Compiegner Kuchen mit Apfelsinen.**

Savarinteig in einer Cylinderform gebacken. Der Kuchen wird mit Curaçaopunsch getränkt und mit Apfelsinenglasur überzogen. Man füllt die Mitte mit Apfelsineneis.

Gâteau Cussy. **Kuchen nach Cüssy.**

8 Eigelbe rührt man mit 100 gr Zucker und abgeriebener Citronenschale schaumig; man fügt dann 100 gr mit Marasquino fein geriebene, bittere und süsse Mandeln, 125 gr Mehl, die geschlagenen 8 Eiweiss und 250 gr klare, heisse Butter hinzu. Die Masse wird in einer sechstheiligen Randform gebacken, und der Kuchen dann mit Apricosen-Marmelade bestrichen und mit Vanillenglasur überzogen. Man füllt die Mitte mit geschlagener Sahne und legt auf den Kuchen einen Kranz Reine-Clauden, deren Stein man durch Marzipan ersetzt hat.

— **à la Dame-Blanche.** — **nach der weissen Dame.**

Biscuit in Randform gebacken, mit Marmelade und Kirschglasur überzogen. Die Mitte füllt man mit Sahnen-Gefrorenes à la Dame-Blanche.

— **Fanchette.** — **nach Fanchette.**

Man backt einen Biscuit in einer Charlottenform, höhlt ihn aus und füllt ihn mit Mandelcrème. Aussen wird er mit Baisermasse überzogen und decorirt und, nachdem diese getrocknet und der Kuchen kalt ist, mit Früchten und Gelee decorirt.

— **Fantine.** — **nach Fantine.**

Biscuitmasse von 250 gr Vanillenzucker, 175 gr Mandeln, 200 gr Mehl, 14 Gelben, 5 geschlagenen weissen Eiern, Rum, Kirschwasser und Orangenblüthwasser. Die Mandeln werden mit den Liqueuren fein gerieben und durchgedrückt und zuletzt unter die Masse gemischt. Man backt den Kuchen in einer Randform, überzieht ihn mit Marmelade und Marasquinoglasur und decorirt ihn mit halben, grünen, eingemachten Mandeln. Die Mitte füllt man mit Apfelsinencrème.

— **financier.** **Geldmänner-Kuchen.**

250 gr Vanillenzucker werden mit 7 Eiweiss schaumig gerührt. Man fügt dann 125 gr zerlassene Butter, 175 gr Mehl, sowie 75 gr mit 2 Eigelben fein geriebene, bittere und süsse Mandeln hinzu. Man backt die Masse in einer glatten, mit Papier ausgelegten Randform und überzieht den Kuchen mit Marmelade und dann mit Apfelsinenglasur. Man bereitet dann ein Compot von verschiedenen Früchten, stellt sie in Eis und vermischt sie mit Mandelcrème und Apricosenmarmelade. Wenn die Masse anfängt fest zu werden, füllt man sie in die Mitte des Kuchens.

— **aux fraises.** **Erdbeer-Kuchen.**

Sandmasse in hoher Form gebacken, ausgehöhlt und inwendig mit Apricosen-Marmelade bestrichen. Man überzieht den Kuchen mit Erdbeerglasur und füllt die Mitte mit frischen Erdbeeren, welche mit Zucker und Curaçao marinirt werden. Alsdann giesst man zerlassenen Johannisbeergelee über die Früchte.

— **français.** **Französischer Kuchen.**

250 gr süsse, 15 gr bittere Mandeln, 200 gr Kartoffelmehl, 150 gr Zucker,

8 Eigelbe, 6 Eiweiss, Apfelsinenschale, 1/10 Liter Rum. Die Mandeln werden mit dem Zucker und etwas Eiweiss fein gerieben, nach und nach fügt man die Gelben, dann den Schnee und zuletzt das Mehl hinzu. Man backt die Masse in einer Savarinform, bestreicht den Kuchen mit Apricosen-Marmelade und glacirt mit Rumglasur. Die Mitte füllt man mit geschlagener Sahne, mit Apfelsinenzucker gesüsst.

Gâteau frolle au mocca. **Mürber Kuchen mit Kaffee.**

Man backt Ringe aus mürbem Teig und setzt sie mit Kaffeecrême, welcher mit frischer Butter aufgerührt ist, zusammen. Aussen bestreicht man den Kuchen, nachdem er beschnitten ist, mit Apricosen-Marmelade und glacirt mit Kaffeeglasur. In die Mitte füllt man geschlagene Sahne.

— de Gênes. **Genueser Kuchen.**

Von 250 gr Zucker, 250 gr feingeriebenen Mandeln, 250 gr Butter, 175 gr Kartoffelmehl, 8 ganzen Eiern und etwas Apfelsinenzucker bereitet man eine Biscuitmasse, welche in einer Randform gebacken wird. Man bestreicht den Kuchen mit Apricosen-Marmelade und glacirt ihn mit Anisettenglasur. Nachdem der Kuchen mit Früchten decorirt ist, füllt man die Mitte mit Mandeleis.

— du Hâvre. **Havre-Kuchen.**

Savarinteig wird mit feingehackten Mandeln vermischt und in einer sechseckigen Randform gebacken. Man tränkt ihn dann mit Punsch, überzieht ihn erst mit Marmelade und dann mit Vanillenglasur und decorirt mit eingemachten Früchten. Die Mitte füllt man mit Erdbeereis und legt einen Kranz Kirschen um das Eis.

— impérial. **Kaiserlicher Kuchen.**

Von 125 gr Zucker, 125 gr Butter, 125 gr Mehl, 5 Eigelben, 7 eingeschlagenen Eiweiss, 1 Esslöffel voll Rum und 125 gr kleingeschnittenen Früchten bereitet man eine Biscuitmasse, welche in einer sechseckigen Randform gebacken wird. Man bestreicht den Kuchen mit Apricosen-Marmelade, überzieht ihn mit Pistazienglasur und decorirt mit Ananasscheiben. Die Mitte füllt man mit Eis von frischen Nüssen.

— italienne. **Italienischer Kuchen.**

Mandelbiscuitmasse in einer glatten Cylinderform gebacken. Man schneidet den Kuchen in Scheiben, bestreicht diese mit Vanillencrême, welche mit Rum vermischt ist, und setzt den Kuchen wieder zusammen. Man bestreicht ihn aussen mit Apricosen-Marmelade, überzieht ihn mit Vanillenglasur und bestreut ihn mit gehackten Pistazien. Die Mitte füllt man mit Apfelsineneis, welches mit in Curaçao marinirten Früchten vermischt wird.

— Jamaique. **Jamaika-Kuchen.**

250 gr Reismehl, 250 gr zerlassene Butter, 250 gr Zucker, 6 Eier, 100 gr kleine Rosinen, 75 gr Citronat, etwas Citronenschale wird wie Biscuit-

masse bereitet und in einer Randform gebacken. Man bestreicht den Kuchen mit Apricosen-Marmelade und glacirt mit Rumglasur. Die Mitte füllt man mit Punscheis.

Gâteau au kirsch. **Kuchen mit Kirschwasser.**

Biscuit in einer Randform gebacken und mit Kirschwasserglasur überzogen. Man vermischt Maronenpüree mit Vanillenzucker und Kirschwasser und zuletzt mit geschlagener Sahne und füllt damit den Kuchen.

— **madeleine aux amandes.** **Magdalenenkuchen mit Mandeln.**

125 gr Zucker, 125 gr Mehl, 125 gr geklärte Butter, 4 ganze Eier, etwas Rum werden zusammengerührt und die Masse in einer Randform gebacken. Man bestreicht den Kuchen mit Apricosen-Marmelade und glacirt mit Vanillenglasur. Die Mitte des Kuchens füllt man mit Mandeleis.

— **Malakoff.** **Malakoff-Kuchen.**

Mandelbiscuitmasse, welcher man an Stelle der Mandeln geriebene Haselnüsse zusetzt, in einer glatten Randform gebacken und mit Apricosen-Marmelade und Vanillenglasur überzogen. Ausserdem backt man kleine Windbeutel, die mit Vanillencrème gefüllt und mit Chocolade glacirt werden. Man setzt die Windbeutel nebeneinander auf den Kuchen und füllt die Mitte desselben mit Nusseis.

— **mandarin.** **Mandarinen-Kuchen.**

Biscuitmasse mit Mandarinengeschmack in einer Charlottenform gebacken, ausgehöhlt, mit Mandarinenglasur überzogen und mit Mandarineneis gefüllt. Ringsherum legt man halbe Mandarinenschalen, ebenfalls mit Eis oder mit Crème gefüllt.

— **de marrons à la vanille.** **Kastanien-Kuchen mit Vanille.**

500 gr Kastanien werden mit etwas Butter und Wasser weich gekocht und, wenn sie trocken sind, durchgestrichen. Man bereitet von dem Püree, 25 gr Mehl, 200 gr Zucker, 200 gr Butter, etwas Vanille und 2 Eiern einen Teig. Von dem Teig backt man Ringe, welche mit Apricosen-Marmelade zusammengesetzt werden. Nachdem der Kuchen aussen glatt geschnitten, bestreicht man ihn mit Marmelade, decorirt mit Eiweissglasur und füllt ihn mit geschlagener Sahne.

— **mille-feuilles.** **Tausendblätterkuchen mit Mandelspeise.**

Ringe von Blätterteig mit Apricosen-Marmelade übereinander zusammengesetzt. Aussen mit Marmelade bestrichen und mit weissgebackenen Blätterteigdetails decorirt. Die Mitte füllt man mit Mandelcrème.

— **mille-feuilles aux avelines.** — **mit Nüssen.**

Man backt Blätterteigringe und Ringe von mürbem Teig, welch' letzterem man fein geriebene Nüsse beigemischt hat. Sie werden mit Apricosen-Marmelade fein zusammengesetzt. Der Kuchen wird ringsherum und obenauf mit Marmelade bestrichen und mit fein gehackten und gerösteten

Nüssen bestreut. Die Mitte garnirt man mit geschlagener Sahne oder mit einem Nusscrème.

Gâteau mille-feuilles à la Chantilly. **Tausendblätterkuchen mit Sahne.**

Kuchen wie vorstehend gemacht und mit geschlagener, mit Vanille gewürzter Sahne gefüllt.

— mille-feuilles garni de glace. **— mit Eis gefüllt.**

Der Kuchen wie vorstehend bereitet und mit Frucht- oder Sahneneis gefüllt.

— mocca. **Kaffee-Kuchen.**

Biscuitmasse mit Kaffee-Extract vermischt und auf einem Blech gebacken. Man schneidet runde Böden aus, welche mit Kaffeecrème, der mit Butter aufgerührt ist, zusammengesetzt werden. Man bestreicht den Kuchen mit demselben Crème und bespritzt ihn auch damit; dann wird er mit grobem Hagelzucker bestreut.

— moscovite. **Moskauer Kuchen.**

Biscuit in einer Randform gebacken, mit Apricosen-Marmelade bestrichen und mit Kirschglasur überzogen. In die Mitte stürzt man eine Form gefrorenes Apfelsinengelee, welches mit Früchten und Kirschwasser vermischt ist.

— Nanon. **Nanon-Kuchen.**

125 gr Zucker und 4 Eigelbe werden schaumig gerührt; man vermischt sie dann mit 125 gr mit Kirschwasser fein geriebenen Mandeln, zuletzt mit dem Schnee der Eier und mit 25 gr Mehl. Man backt die Masse in einer Charlottenform, bestreicht den Kuchen aussen mit Apricosen-Marmelade und glacirt mit Kirschwasserglasur.

— napolitain à la Chantilly. **Neapeler Kuchen mit Sahne.**

Der Kuchen wird wie nachstehend bereitet und dann mit fest geschlagener und mit Vanille gewürzter Sahne gefüllt.

— napolitain garni de glace. **— Kuchen mit Eis gefüllt.**

Grosse Ringe von mürbem Teig, dem man feingeriebene Mandeln beigemischt hat, werden gebacken und mit Apricosen-Marmelade und Johannisbeergelee übereinander zusammengesetzt. Man beschneidet den Kuchen aussenherum glatt, bestreicht ihn mit Apricosen-Marmelade und bestreut ihn mit gehackten Pistazien oder decorirt mit Blätterteig oder Spritzglasur. Die Mitte füllt man mit Eis.

— Narbonne. **Narbonner Kuchen.**

Vanillenbiscuit in einer Kuppelform gebacken und in Scheiben geschnitten. Man bestreicht jede Scheibe mit Vanillencrème, der mit Butter aufgerührt ist, bestreicht den zusammengesetzten Kuchen auch aussen damit und decorirt ihn mit der Spritze.

Gâteau nougatine. **Mandel-Kuchen.**

Biscuitmasse von 250 gr Zucker, 250 gr Mehl, 3 ganzen, 9 gelben und 3 Eiweiss und Vanille. Von der Masse backt man Böden, welche mit Apfelsinencrème, der mit Butter aufgerührt wird, bestrichen und übereinandergesetzt werden. Man bestreicht den Kuchen aussen mit demselben Crème und bestreut ihn dicht mit streifig geschnittenen und gelb gerösteten Mandeln und Hagelzucker.

— **de la paix.** **Friedens-Kuchen.**

Mandelbiscuitmasse in einem Rand gebacken. Man überzieht den Kuchen mit Pistazienglasur und höhlt ihn dann aus. Die Höhlung füllt man mit Mandelcrème, welcher mit Butter vermischt ist, garnirt den Kuchen obenauf mit Reine-Clauden und füllt die Mitte mit Reiscrème.

— **Palmerston.** **Kuchen nach Palmerston.**

250 gr Vanillenzucker wird mit 6 Eiern auf dem Feuer abgeschlagen, nach und nach fügt man 200 gr Butter hinzu und zuletzt 200 gr Mehl und 200 gr fein gestossene Mandeln. Man backt den Kuchen in einer glatten Randform, überzieht ihn mit Marmelade und Marasquinoglasur und füllt die Mitte mit Erdbeercrème.

— **Pithivier.** — **nach Pithivier.**

Auf einem dünnen Blätterteigboden streicht man eine Masse von 250 gr fein geriebenen Mandeln, 250 gr Zucker und 2 ganzen Eiern und etwas Kirschwasser. Man deckt dann einen andern Boden darüber, bestreicht den Kuchen mit Ei, macht mit dem Messer eine Zeichnung hinein und glänzt ihn zuletzt mit Zucker ab.

— **portugaise.** **Portugiesischer Kuchen.**

125 gr Mandeln werden mit Eiweiss fein gerieben und mit dem Saft von 4 Apfelsinen vermischt. 250 gr Zucker werden mit 6 Eigelben schaumig gerührt, dann mit 125 gr Kartoffelmehl, den Mandeln und mit dem geschlagenen Eiweiss und Apfelsinengeschmack vermischt. Man backt die Masse in einer sechseckigen Randform, bestreicht den Kuchen mit Marmelade und überzieht ihn mit Apfelsinenglasur. Die Mitte füllt man mit Apfelsineneis und legt einen Kranz Apfelsinenviertel ringsherum.

— **de prusse.** **Preussen-Kuchen.**

Biscuit in einer Randform gebacken und mit Chocolade überzogen. Die Mitte füllt man mit geschlagener Sahne.

— **à la Reine.** **Königin-Kuchen.**

Sandmasse wird in einer Randform gebacken und dann mit Apricosenmarmelade bestrichen. Man glacirt mit Citronenglasur und füllt die Mitte mit Himbeercrème. Ringsherum legt man Croutons von Apfelsinengelee.

— **Saint-Hilaire.** **St. Hilarius-Kuchen.**

Von 200 gr Zucker, 4 ganzen Eiern, 90 gr Kartoffelmehl, 4 geschlagenen

Eiweiss und ebensoviel geschlagener Sahne und 250 gr fein geriebenen Mandeln bereitet man eine Biscuitmasse und füllt sie in eine mit geklärter Butter ausgestrichene und mit Kartoffelmehl ausgestreute Randform. Nachdem der Kuchen gebacken ist, überzieht man ihn mit Apricosen-Marmelade und dann mit Rumglasur und füllt die Mitte mit Gefrorenes von Birnen.

Gâteau Saint-Honoré. **St. Hyronimus-Kuchen.**

Man backt einen runden Mürbteigboden halbgar, spritzt einen Ring von Brandteig darauf und backt den Kuchen dann gar. Von dem übrigen Brandteig macht man kleine Windbeutel, welche mit Mandelcrème gefüllt, in Bruchzucker getaucht und mit gehackten Pistazien bestreut werden. Die Windbeutel werden mit Bruchzucker nebeneinander auf den grossen Ring geklebt und die Mitte des Kuchens dann mit Erdbeercrème gefüllt.

— **Savarin aux fruits.** **Savarin mit Früchten.**

Man backt einen Savarin, tränkt ihn mit Punsch und glacirt mit Apfelsinenglasur. In die Mitte füllt man Himbeercrème und legt Ananasscheiben ringsherum.

— **sicilien.** **Sizilianischer Kuchen.**

125 gr Mandeln reibt man mit 2 Eiern fein, streicht sie durch und thut sie in einen Napf. Man rührt sie dann mit 250 gr Zucker, Apfelsinengeschmack und 3 ganzen und 6 gelben Eiern schaumig. Man fügt der Masse dann 190 gr Mehl und 125 gr feingehackte, candirte Orangenschale hinzu und backt sie in einer sechstheiligen Randform. Der Kuchen wird mit Apfelsinenglasur überzogen und die Mitte mit Maroneneis gefüllt.

— **à la Stanley.** **Stanley-Kuchen.**

Baba in einer Randform gebacken und mit Mandelmilch getränkt. Man bestreicht den Kuchen dann mit Apricosen-Marmelade und überzieht ihn mit Vanillenglasur. Die Mitte füllt man mit Eis von Reine-Clauden.

— **suisse.** **Schweizer Kuchen.**

Man legt einen Tortenring mit mürbem Teig aus und füllt den Kuchen mit Mandelcrème und bedeckt ihn mit einer dünnen Teigplatte, welche fest an den Seiten angedrückt wird. Die Platte bestreicht man mit dicker Eiweissglasur und belegt sie gitterartig mit fingerbreiten Blätterteigstreifen. Der Kuchen wird in mässig heissem Ofen gebacken.

— **Trois-frères.** **Drei-Brüder-Kuchen.**

Warme Biscuitmasse von 250 gr Vanillenzucker, 170 gr Reismehl, 6 Eiern, 150 gr Butter, 75 gr feingeriebenen Mandeln und 75 gr Haselnüsse. Die Masse wird in einer sechseckigen Randform gebacken. Man bestreicht den Kuchen mit Apricosen-Marmelade und glacirt mit Marasquinoglasur, welche mit gehackten Mandeln und Angelique bestreut wird. Die Mitte füllt man mit Früchten, in Apfelgelee geschwenkt.

— **Victoria.** **Victoria-Kuchen.**

Mandelbiscuitmasse in einer Randform gebacken. Der Kuchen wird mit

Marmelade bestrichen und mit Erdbeerglasur überzogen. Die Mitte füllt man mit geschlagener Sahne, mit Vanille gewürzt und mit Erdbeeren vermischt.

Gaufres à la Beckendorf. **Waffeln nach Beckendorf.**

Sahnenwaffeln werden auf beiden Seiten mit Apricosen-Marmelade bestrichen und übereinandergelegt. Man bestreicht sie dann dick mit geschlagener Sahne und decorirt mit der Spritze.

Gelée à l'ananas. **Ananas-Sulz.**

Geklärte Gelatine mit geklärten Ananassaft und Weisswein vermischt und schichtweise mit Ananasscheiben in die Form eingesetzt.

— d'ananas à l'impériale. **Ananas-Sulz auf kaiserliche Art.**

Champagner-Gelee mit würflig geschnittener Ananas und mit Pistazien eingesetzt.

— d'ananas, panachée. **Streifiger Ananas-Sulz.**

Man vermischt einen Theil Champagner-Gelee mit Ananaswürfeln, den andern mit streifig geschnittenen, weissen und eingemachten grünen Mandeln. Die beiden Theile werden dann schichtweise in die Form gefüllt.

— au champagne. **Schaumwein-Sulz.**

Geklärte Gelatine mit klarem Zucker und Champagner vermischt und kalt gerührt, damit das Gelee schaumig bleibt.

— au citron. **Citronen-Sulz.**

Gelatine mit Weisswein, Citronensaft und Citronenschale, sowie dem nöthigen Zucker geklärt und, nachdem das Gelee die richtige Probe hat, in die Form gefüllt.

— à la crème de cacao. **Sulz von Cacao-Liqueur.**

Geklärte Gelatine mit wenig Wein und einigen Gläsern Cacao-Liqueur vermischt.

— au cresson. **— von Brunnenkresse.**

Die Kresse wird mit etwas Wasser gestossen und gut ausgedrückt. Den Saft filtrirt man durch Löschpapier und vermischt ihn mit geklärter Gelatine, Zucker und etwas Weisswein.

— de Danzig. **— auf danziger Art.**

Geklärte Gelatine mit danziger Goldwasser und, wenn das Gelee stockt, mit streifig geschnittenen Pistazien vermischt.

— fouettèe à l'abricot. **Geschlagener Apricosen-Sulz.**

Apfelsinengelee wird auf Eis schaumig geschlagen, mit Apricosen-Marmelade vermischt und in die Form gefüllt.

— aux fraises. **Erdbeer-Sulz.**

Man lässt die Erdbeeren in Vanillezucker einige Zeit ausziehen, giesst den Saft dann ab, vermischt ihn mit Citronen- und Apfelsinensaft und filtrirt ihn durch Löschpapier. Man vermischt ihn dann mit geklärter Gelatine und setzt den Gelee mit Erdbeeren ein.

Gelée aux fromboises. **Himbeer-Sulz.**
Frischer Himbeersaft mit Citronen- und Apfelsinensaft vermischt und filtrirt. Man vermischt ihn dann mit geklärter Gelatine und dem nöthigen Zucker. Er wird dann mit Himbeeren eingesetzt.

— **de groseilles blanches.** **Weisser Johannisbeer-Sulz.**
Weisse Johannisbeeren werden in dickem Zucker, welcher mit Marasquino versetzt ist, ausgezogen und dann durchgegossen. Man vermischt den Saft dann mit geklärter Gelatine und setzt den Gelee mit frischen Erdbeeren ein.

— **de groseilles à la russe.** **Johannisbeer-Sulz auf russische Art.**
Man bereitet weissen und rothen Johannisbeer-Sulz und schlägt jede Sorte für sich schaumig. Man theilt eine glatte Cylinderform durch Pappstreifen in vier Theile, füllt sie mit den Geleemassen derartig, dass zwei weisse und rothe Theile einander gegenüber liegen, entfernt die Pappe und lässt den Gelee kalt werden.

— **au kirsch.** **Kirschwasser-Sulz.**
Gelatine mit Citronensaft, Zucker und Wasser geklärt und mit Kirschwasser vermischt.

— **à la macédoine.** **Wein-Sulz mit Früchten.**
Verschiedene farbige Compotfrüchte mit Marasquino- oder Champagnergelee eingesetzt.

— **macédoine à la crème.** **— mit Früchten und Sahne.**
Man decorirt eine Charlottenform mit verschiedenen farbigen Früchten, stellt eine kleinere Form, mit Eis gefüllt, hinein und giesst den Zwischenraum mit Marasquinogelee aus. Nachdem dieses fest ist, entfernt man die Form und füllt die Mitte mit geschlagener Sahne, welche mit etwas Gelatine und mit Ananas-Würfeln vermischt ist.

— **macédoine au marasquin.** **Marasquino-Sulz mit Früchten.**
Man überzieht eine Form mit Marasquinogelee. Den übrigen Gelee vermischt man mit Champagner und schlägt ihn auf Eis schaumig. Man zieht dann gemischte Früchte unter und füllt damit die Form. Den Fuss garnirt man mit Obst-Törtchen irgend einer Art.

— **macédoine à la maréchale.** **Sulz mit Früchten auf Marschallin Art.**
Von einer Platte gebackenem Mürbeteig schneidet man zweifingerbreite Streifen, welche so hoch als die Form sind, welche man brauchen will. Die Streifen werden mit Marmelade bestrichen und mit Früchten decorirt. Man überzieht dann eine glatte Cylinderform mit Kirschwassergelee, decorirt den Boden mit Früchten und stellt die Kuchenstreifen, das Decor nach aussen, ringsherum. Dann füllt man die Form mit Früchten und Gelee und garnirt den Fuss mit Ananasscheiben.

— **macédoine aux oranges.** **Apfelsinen-Sulz mit Früchten.**
Man nimmt hierzu eine hohe Form mit Einsatz und füllt den Zwischen-

raum mit Apfelsinengelee. Alsdann bereitet man von ausgebohrten Aepfeln, weiss und roth gekocht, Apfelsinenschnitten, Kirschen, Reine-Clauden und Ananas ein Ragout, füllt damit die Mitte des Gelees, giesst kalten Gelee dazwischen und stürzt dann die Form aus, wenn der Gelee fest ist.

Gelée macédoine à la russe. **Apfelsinen-Sulz mit Früchten auf russische Art.**

Die Form wird wie beim Gelée macédoine à la crème vorbereitet, nur nimmt man Apfelsinengelee an Stelle des Marasquino. Die Mitte füllt man mit geschlagenem Gelee, welcher mit Ananas vermischt wird.

— mandarine. **Mandarinen-Sulz.**

Mandarinensaft mit etwas Apfelsinensaft und Citronensaft filtrirt und mit Zucker, in welchem die Schale mehrerer Mandarinen ausgezogen wurde, Weisswein und geklärter Gelatine vermischt.

— au marasquin. **Marasquino-Sulz.**

Gelatine mit Wasser, Citronensaft und Zucker geklärt und, nachdem der Gelee durchgelaufen, mit Marasquino vermischt.

— moscovite à l'abricots. **Apricosen-Sulz auf moskauer Art.**

Apricosen-Marmelade vermischt man mit dem Saft einiger Apfelsinen, etwas Madeira und geklärter Gelatine und macht den Gelee recht zart. Die Masse wird in eine verschliessbare Form gegossen, mit Eis und Salz eingesetzt und gefroren.

— moscovite à l'ananas. **Ananas-Sulz auf moskauer Art.**

Von Ananassaft, Gelatine und Champagner bereitet man einen recht zarten Gelee, welcher dann gefroren wird. Nachdem die Speise ausgestürzt ist, garnirt man den Fuss mit halben, aufrecht stehenden Ananasscheiben.

— à l'orange. **Apfelsinen-Sulz.**

Der Saft mehrerer Apfelsinen wird filtrirt, mit dem nöthigen Zucker, etwas Weisswein und geklärter Gelatine vermischt und röthlich gefärbt. In dem Zucker lässt man die Apfelsinenschalen etwas ausziehen.

— d'oranges aux cerises. **— mit Kirschen.**

Frische Glaskirschen lässt man in heissem Zucker ausziehen und setzt sie, nachdem sie abgegossen sind, mit Apfelsinengelee ein.

— d'oranges à la hollandaise. **— auf holländische Art.**

Apfelsinengelee mit weissem Curaçao vermischt und mit Apfelsinenstücken, welche in Curaçao und Zucker marinirt wurden, eingesetzt.

— d'oranges à la Reine de Portugal. **— nach der Königin von Portugal.**

Apfelsinengelee mit Goldschaum und streifig geschnittener, eingemachter Orangenschale eingesetzt.

— à l'orientale. **Sulz auf morgenländische Art.**

Eine Kuppelform wird mit rosa gefärbtem Apfelsinengelee überzogen.

Die Mitte füllt man mit weiss geschlagenem Mandarinengelee, welches mit Pistazien und ausgeschnittenen Mandarinenscheiben vermischt ist. Nachdem der Gelee ausgestürzt ist, stellt man eine Kuppel von gegossenem Zucker darüber und decorirt mit gesponnenem Zucker.

Gelée aux pêches. **Pfirsich-Sulz.**

Weingelee mit dem filtrirten Pfirsichzucker gesüsst und mit den Pfirsichen schichtweise eingesetzt.

— au raisin muscat. **Muscattrauben-Sulz.**

Der Saft einiger Muscattrauben wird mit Citronen- und Apfelsinensaft vermischt und filtrirt. Man süsst mit dem nöthigen Zucker, fügt geklärte Gelatine hinzu und setzt den Gelee mit Muscatbeeren ein.

— au rhum. **Rum-Sulz.**

Die Gelatine wird mit Citronen- und Apfelsinensaft, dem nöthigen Zucker und Wasser geklärt und, wenn sie durchgelaufen ist, mit Rum vermischt.

— à la rose. **Rosen-Sulz.**

Eine starke Hand voll frischer, stark duftender Rosenblätter zieht man in heissem Zucker aus. Der Zucker wird durchgegossen, mit geklärter Gelatine, etwas Cognac und geklärtem Citronensaft vermischt und der Gelee in die Form gefüllt.

— rubanée à la française. **Streifiger Wein-Sulz auf französische Art.**

Man füllt die Form abwechselnd mit fingerdicken Schichten Erdbeergelee und weissgeschlagenem Marasquinogelee.

— à la russe au frontignan. **Frontignan-Sulz auf russische Art.**

Gelatine, mit Zucker und Wasser geklärt, wird nach dem Durchlaufen mit Frontignan vermischt und in die Form gefüllt. Man schliesst die Form mit einem passenden Deckel und setzt sie mit Eis und Salz ein, um die Speise frieren zu lassen. Der Gelee darf jedoch nicht so fest sein wie gewöhnlich, sondern so, dass er sich nur grade hält, da er sonst nicht gefriert.

— à la Souveraine. **Sulz auf Fürstinnen Art.**

Eine Kuppelform wird mit Kirschwassergelee ausgestossen und mit Erdbeeren und grünen Mandeln decorirt. Man backt einen Biscuit in einer kleineren Kuppelform, höhlt ihn aus, bestreicht ihn aussen mit Apricosen-Marmelade und setzt ihn in die mit Gelee ausgegossene Form. Nachdem der Zwischenraum mit kaltem Gelee ausgefüllt ist, füllt man den Biscuit kurz vor dem Anrichten mit Nusseis, stürzt die Form aus und garnirt mit Pfirsichkuchen.

— au suc de quatre fruits. **Fruchtsaft-Sulz.**

Man vermischt gleiche Theile Himbeer-, Erdbeer-, Kirsch- und Johannisbeersaft mit dem Saft einer Citrone und zweier Apfelsinen und filtrirt

das Ganze. Nachdem man den nöthigen Zucker und geklärte Gelatine zugesetzt hat, füllt man den Gelee in die Form.

Gelée aux violettes. **Veilchen-Sulz.**

Eine starke Hand voll frischer Veilchen ohne Stiele wird in kochendem Zucker gethan, zugedeckt und ausgezogen. Man vermischt den durchgegebenen Zucker dann mit geklärter Gelatine, etwas Cognac, geklärtem Apfelsinen- und Citronensaft und füllt den Gelee dann in die Form.

Glace à l'abricots. **Apricosen-Eis.**

Apricosenpüree mit geläutertem Zucker, Citronensaft und Wasser vermischt. Alle Wassereise müssen 20—22 Grad mit der Zuckerwaage messen. Ausser bei Citroneneis müssen die Citronen stets dick abgeschält werden, damit man nur die Säure erhält.

— à l'ananas. **Ananas-Eis.**

Ananasschalen und Abfälle werden fein gestossen und mit Zucker, Wasser und Citronensaft vermischt, durchgegeben und gefroren.

— aux asperges vertes. **Gefrorenes von grünem Spargel.**

Der Spargel wird gekocht und durchgestrichen. Das Püree verlängert man mit Vanillenzucker und ungeschlagener Sahne. Die Masse wird wie gewöhnlich gefroren.

— aux avelines. **— von Haselnüssen.**

Die Haselnüsse werden gehackt, mit Eiweiss befeuchtet und in Zucker gerollt. Man legt sie auf ein Blech und röstet sie im Ofen. Sie werden dann fein gestossen und in kochender Milch oder Sahne ausgezogen. Man vermischt die Sahne dann mit Zucker und Eigelben, rührt sie ab und friert sie.

— aux bananes. **— von Bananen.**

Bananen-Püree mit Vanillenzucker, Citronensaft und Wasser vermischt, dass es 20 Grad wiegt und dann gefroren.

— aux cerises. **— von Kirschen.**

Die Kirschen werden durchgestrichen und das Püree mit Citronensaft, Zucker und Wasser vermischt, dass die Masse 20—22 Grad nach der Zuckerwaage misst und dann gefroren. Die Kerne kann man stossen und einige Zeit in heissem Zucker ausziehen lassen.

— Chantilly au café. **Sahnen-Eis mit Kaffee.**

Man rührt einen dicken Crème von Zucker, Eigelben und starkem Kaffee ab, vermischt damit geschlagene Sahne, füllt die Masse in die Form und lässt sie frieren.

— Chantilly au chocolat. **— mit Chocolade.**

Man löst die Chocolade mit Vanille-Syrup auf, vermischt sie mit geschlagener Sahne, füllt die Masse in die Form und lässt sie frieren.

— au chocolat pralinée. **Chocoladen-Eis mit gerösteten Mandeln.**

Man röstet Mandeln mit Zucker braun, lässt sie kalt werden und stösst

sie recht fein. Man bereitet dann ein Sahneneis mit Chocolade, vermischt die Masse noch heiss mit den Mandeln und, nachdem das Eis gefroren ist, zieht man geschlagene Sahne unter.

Glace aux citrons. **Citronen-Eis.**

Citronensaft mit Zucker und Wasser vermischt.

— crème aux amandes. **Sahnen-Eis mit Mandeln.**

Vanilleneis mit feingeriebenen, süssen und bitteren Mandeln vermischt und zuletzt mit geschlagener Sahne fertig gemacht.

— crème aux avelines. **— von Haselnüssen.**

Vanilleneis mit geriebenen Haselnüssen vermischt, gefroren und mit geschlagener Sahne versetzt.

— crème aux bananes. **Sahnen-Gefrorenes von Bananen.**

Das Bananen-Püree wird mit gefrorenem Vanilleneis vermischt und, nachdem es wieder fest ist, zieht man geschlagene Sahne unter.

— crème au chocolat. **Sahnen-Eis mit Chocolade.**

Mit Milch und Eigelbe abgerührtes Chocoladeneis wird, nachdem es gefroren ist, mit geschlagener Sahne vermischt.

— crème au gingembre. **— mit Ingwer.**

Vanilleneis mit feingestossenem, eingemachten Ingwer vermischt und mit geschlagener Sahne fertig gemacht.

— crème aux mandarines. **— mit Mandarinen.**

In Vanilleneismasse lässt man die Schale einiger Mandarinen ausziehen und fügt, nachdem das Eis gefroren ist, geschlagene Sahne hinzu.

— crème au marasquin. **— mit Marasquino.**

Vanilleneis mit Marasquino vermischt und zuletzt mit geschlagener Sahne versetzt.

— crème aux marrons. **— von Kastanien.**

Vanilleneis mit Maronenpüree vermischt und mit geschlagener Sahne fertig gemacht.

— crème aux noisettes. **— mit Nüssen.**

Vanilleneis mit feingeriebenen Wallnüssen vermischt, gefroren und mit geschlagener Sahne versetzt.

— crème aux pistaches. **— mit Pistazien.**

Vanilleneis mit geriebenen Pistazien vermischt und mit geschlagener Sahne fertig gemacht.

— crème aux oranges. **— von Apfelsinen.**

In Vanilleneis lässt man die Schale einiger Apfelsinen ausziehen und vermischt das Gefrorene zuletzt mit geschlagener Sahne.

— crème au thé. **— mit Thee.**

Vanilleneis mit starkem Thee vermischt, gefroren und mit geschlagener Sahne versetzt.

Glace aux fraises. **Erdbeer-Eis.**

Erdbeerpüree mit Citronensaft, Zucker und Wasser vermischt.

— **aux framboises.** **Himbeer-Eis.**

Himbeerpüree mit Citronensaft, Wasser und Zucker vermischt.

— **aux groseilles blanches.** **Weisses Johannisbeer-Eis.**

Saft von weissen Johannisbeeren mit Zucker und Wasser vermischt. Da die Johannisbeeren viel Säure haben, so nimmt man keine Citronen.

— **aux groseilles, framboisées.** **Johannisbeer-Eis.**

Himbeerpüree und Johannisbeerpüree zu gleichen Theilen mit Zucker und Wasser vermischt.

— **au melon.** **Melonen-Eis.**

Melonenpüree mit Zucker, Wasser und Citronensaft vermischt.

— **aux oranges.** **Apfelsinen-Eis.**

Apfelsinensaft, Citronensaft, Zucker und Wasser vermischt.

— **à l'orgeat.** **Mandelmilch-Eis.**

Mandelmilch mit Vanillenzucker vermischt und gefroren.

— **aux pêches.** **Pfirsich-Eis.**

Pfirsichpüree mit Zucker, Wasser und Citronensaft vermischt. Die Kerne kann man fein stossen und in dem Zucker ausziehen lassen.

— **aux poires à la vanille.** **Birnen-Eis mit Vanille.**

Schöne Birnen werden geschält, das Fleisch roh durchgestrichen, mit Vanillenzucker, Citronensaft und Wasser verlängert.

— **aux truffes.** **Gefrorenes von Trüffeln.**

Gekochte Trüffeln werden fein gerieben, das Püree mit Vanillenzucker und roher Sahne verlängert, durchgegeben und gefroren.

Meringue à l'ancienne. **Zuckerschaum auf alte Art.**

Von Baisermasse dressirt man fingerdicke Streifen auf Papier und lässt sie trocknen. Nachdem sie kalt sind, setzt man sie aufrecht stehend auf einen runden Teigboden mit Eiweissglasur zusammen, bestreicht sie aussen glatt mit Baisermasse, decorirt mit der Spritze und trocknet den Kuchen. Die Mitte füllt man mit geschlagener Sahne oder mit Eis.

— **garnie de glace.** — **mit Eis gefüllt.**

Die Baisermasse wird rund auf Papier dressirt, dann auf feuchte Bretter gelegt und getrocknet. Man höhlt sie aus, trocknet sie dann gänzlich und füllt sie, kalt geworden, mit Eis und deckt eine andere Schale darüber.

Moscovite à l'impériale. **Moskauer Speise auf kaiserliche Art.**

Man überzieht eine glatte Form mit Blanc-manger-Masse, jedoch mit möglichst wenig Gelatine, füllt die Form dann mit Erdbeerpain, schliesst sie mit einem passenden Deckel und setzt sie mit Salz und Eis zum Frieren ein. Nachdem das Eis ausgestürzt ist, entfernt man mit einem Löffel einen Theil des Innern und garnirt die Höhlung mit verschiedenen Früchten, in Apricosen-Marmelade geschwenkt.

Mousse aux abricots. **Gefrorene Schaumspeise von Apricosen.**
Apricosenpüree mit Staubzucker glatt gerührt, mit einigen Tropfen bitterem Mandelöl und zuletzt mit geschlagener Sahne vermischt und in der Form gefroren.

— à l'allemande. **— Schaumspeise auf deutsche Art.**
Geschlagene Sahne zur Hälfte mit Vanillenzucker gesüsst, die andere Hälfte vermischt man mit geriebenem Pumpernickel, geriebener Chocolade und Zucker, füllt beide Theile in die Form und setzt diese mit Eis und Salz ein.

— à l'ananas. **— Schaumspeise mit Ananas.**
Eine reife Ananas schneidet man in Scheiben und marinirt sie mit Zucker und etwas Rum. Die Abfälle werden fein gestossen, durchgestrichen und mit Zucker vermischt. Man zieht dann geschlagene Sahne unter, füllt die Masse in die Form und lässt sie gefrieren. Mit den Ananasscheiben garnirt man das ausgestürzte Eis. Man kann die Ananas auch in Würfel schneiden und unter die Masse mengen oder die Form mit den Ananasscheiben auslegen.

— aux avelines. **— Schaumspeise von Haselnüssen.**
Man bereitet dieselbe Masse wie zum Mousse à la vanille und vermischt sie mit fein gestossenen, mit Zucker braun gerösteten Haselnüssen.

— aux bananes. **— Schaumspeise von Bananen.**
Bananenpüree mit Vanillenzucker glatt gerührt und mit geschlagener Sahne vermischt, dann in der Form gefroren.

— au café. **— Schaumspeise mit Kaffee.**
Man bereitet ein Mousse à la vanille, vermischt es mit Kaffeeextrakt und dann mit geschlagener Sahne. Man kann die Vanille auch fortlassen.

— au chocolat. **— Schaumspeise von Chocolade.**
Gute Chocolade lässt man weich werden, vermischt sie mit dick eingekochtem Vanillenzucker und, wenn sie kalt ist, mit geschlagener Sahne. Man füllt die Masse in die Form und setzt diese mit Eis und Salz ein.

— au chocolat praliné. **— Schaumspeise von Chocolade und Mandeln.**
Wird wie Mousse au chocolat gemacht, nur mischt man noch fein gestossene, mit Zucker braun geröstete Mandeln zwischen die Masse.

— aux fraises. **— Schaumspeise mit Erdbeeren.**
Erdbeerpüree mit Zucker glatt gerührt und mit geschlagener Sahne vermischt und in der Form gefroren.

— aux mandarines. **— Schaumspeise von Mandarinen.**
Wird wie die von Apfelsinen gemacht, nur nimmt man den Saft und das Abgeriebene von Mandarinen.

— au marasquin. **— Schaumspeise mit Marasquino.**
Wird wie Mousse à la vanille bereitet, nur fügt man zuletzt Marasquino hinzu.

Mousse aux noix fraiches. **Gefrorene Schaumspeise von frischen Nüssen.**

Man bereitet die Masse wie zum Mousse à la vanille und vermischt sie mit fein geriebenen, frischen Nüssen.

— au nougat. **— Schaumspeise von gerösteten Mandeln.**

Wird wie Mousse à la vanille bereitet, zuletzt fügt man fein gestossene, vorher in braunem Zucker geröstete Mandeln hinzu.

— aux oranges. **— Schaumspeise mit Apfelsinen.**

Man vermischt 8 Eigelbe mit dem Abgeriebenen und dem Saft einer Apfelsine, giesst heissen Zucker von 30 Grad darüber und schlägt die Masse auf dem Feuer ab. Nachdem sie kalt ist, vermischt man sie mit geschlagener Sahne und lässt sie in der Form gefrieren.

— aux pistaches. **— Schaumspeise mit Pistazien.**

Mousse à la vanille wird mit fein geriebenen Pistazien und dann mit geschlagener Sahne vermischt und in der Form gefroren.

— aux poires. **— Schaumspeise von Birnen.**

Wird wie Mousse aux pommes, nur von Birnenpüree bereitet.

— aux pommes. **— Schaumspeise von Aepfeln.**

Die Aepfel werden im Ofen gebacken. Man streicht das Fleisch dann durch, vermischt das Püree mit Vanillenzucker und dann mit geschlagener Sahne. Beim Einfüllen in die Form legt man in Marasquino getränkte Biscuitscheiben zwischen die Masse.

— printanière. **— Schaumspeise auf Frühlingsart.**

Man bereitet ein Mousse à la vanille, ein Mousse aux fraises und ein Mousse aux pistaches und setzt sie schichtweise in die Form ein. Zwischen jede Schicht legt man in Marasquino eingeweichte Macronen.

— au thé. **— Schaumspeise mit Thee.**

Wird wie Mousse à la vanille bereitet, nur kocht man den Zucker zu 35 Grad und vermischt ihn mit recht starkem Theeextrakt.

— à la vanille. **— Schaumspeise mit Vanille.**

Man kocht $^{3}/_{10}$ Liter Zucker mit einer Stange Vanille zu 25 Grad, giesst sie heiss auf 8—10 Eigelbe und schlägt die Masse auf dem Feuer ab, bis sie aufstösst. Man schlägt sie dann kalt, vermischt sie mit geschlagener Sahne und füllt sie in die Form. Man setzt die Form mit Eis und Salz ein und lässt die Speise gefrieren.

— de violette. **— Veilchenspeise.**

Pralinirte Veilchen werden fein gestossen und durchgesiebt. Man bereitet dann von Eigelben, Zucker und wenig Sahne einen recht dicken Crème, vermischt ihn mit den Veilchen und dann mit geschlagener Sahne und füllt die Masse in eine Kuppelform zum Gefrieren.

Pain d'abricots aveliné. **Apricosenbrod mit Nüssen.**

Die Form wird mit Apfelsinen-Gelee überzogen und mit halben Apricosen decorirt. Man hackt die Haselnüsse fein, befeuchtet sie mit Eiweiss, vermischt sie mit Zucker und röstet sie im Ofen, nachdem sie kalt sind, siebt man den Staub ab. Man bereitet dann ein Apricosenbrod, vermischt es mit den Nüssen und füllt damit die Form.

— d'abricots à la crème d'angelique. **— mit Angeliqua.**

Man giesst eine Charlottenform mit Apfelsinen-Gelee aus und decorirt sie mit halben Mandelkernen. Man bereitet ein Apricosenbrod und vermischt es mit Püree von Angelique. Man giesst dann eine Lage Brod in die Form, legt eine Scheibe mit Kirschwasser getränkten Biscuits darauf und fährt so fort, bis die Form voll ist.

— d'abricots à l'Imperatrice. **— auf Kaiserin Art.**

Eine Kuppelform wird mit Gelee überzogen und mit halben Apricosen ausgelegt. Man legt die Apricosen, die innere Seite nach aussen, gegen die Form und ersetzt den Kern durch Marzipan. Dann bereitet man Apricosenpüree, verlängert es mit Vanillenzucker, Apfelsinen- und Citronensaft und geklärter Gelatine und füllt damit die Form.

— d'abricots à la royale. **— auf königliche Art.**

Eine Kuppelform wird mit Gelee überzogen und mit den dünnen Scheiben einer Biscuitroulade ausgelegt. Man füllt die Form dann mit der Masse. wie vorstehend angegeben.

— d'abricots à la vanille. **— mit Vanille.**

Eine glatte Form wird mit Gelee überzogen und mit halben Mandelkernen decorirt; man füllt sie dann mit derselben Masse wie vorstehend.

— d'amandes à la Louis XIV. **Mandelbrod nach Ludwig XIV.**

Man überzieht eine Charlottenform mit Gelee und decorirt sie mit halben, eingemachten, grünen Mandeln. Alsdann wird sie schichtweise mit Blancmanger-Masse und Apricosenbrod gefüllt.

— d'ananas aux pistaches. **Ananasbrod mit Pistazien.**

Eine glatte Cylinderform überzieht man mit Curaçao-Gelee und streut sie mit streifig geschnittenen Pistazien aus. Man schneidet ein Stück Ananas in Würfel, stösst den Rest und die übrigen Abfälle fein, giebt sie durch, vermischt das Püree mit Vanillenzucker, Apfelsinensaft und geklärter Gelatine. Sobald die Masse stockt, vermischt man sie mit den Ananaswürfeln und füllt sie in die Form.

— de cerises. **Kirschenbrod.**

Die Kirschen werden durchgestrichen und mit Vanillenzucker, der mit den gestossenen Kirschsteinen aufgekocht wurde, Apfelsinensaft und geklärter Gelatine vermischt. Man füllt die Masse dann in eine mit Kirschwassergelee ausgegossene Form.

Pain de cerises à la Montmorency. **Kirschenbrod nach Montmorency.**

Man legt den Boden einer Charlottenform mit ausgesteinten Glaskirschen aus und übergiesst sie mit Kirschwasser-Gelee. Man stellt, wenn das Gelee fest ist, eine kleinere Form hinein, füllt den Zwischenraum ebenfalls mit Kirschen und Gelee und entfernt die Form, sobald der Gelee fest ist. Man füllt die Mitte dann mit Erdbeerbrod und garnirt mit kleinen Kirschkuchen.

— **de fraises à la française.** **Erdbeerbrod auf französische Art.**

Man schneidet grosse Erdbeeren durch und legt damit eine Charlottenform kranzartig aus, dass ein Theil mit der durchschnittenen Seite, der andere mit der rothen Seite nach aussen kommt. Alsdann füllt man die Form mit Erdbeerbrod.

— **de fraises marbré.** **Marmorirtes Erdbeerbrod.**

Eine Kuppelform wird mit Apfelsinen-Gelee überzogen. Man bereitet dann einen Blanc-manger und eine Erdbeerbrodmasse. Wenn beides fest ist, legt man es löffelweise ohne Symetrie in die Form und füllt die Zwischenräume mit Apfelsinen-Gelee.

— **de fraises à la parisienne.** **Erdbeerbrod auf pariser Art.**

Die Form wird mit Citronen-Gelee überzogen. Man verlängert dann Erdbeerpüree mit Vanillenzucker, Apfelsinen- und Citronensaft, fügt geklärte Gelatine hinzu und füllt die Form, nachdem von der Masse eine Probe gemacht ist.

— **de fraises à la printanière.** — **auf Frühlings Art.**

Man überzieht die Form mit Citronen-Gelee, welches mit streifig geschnittenen Pistazien vermischt ist, und füllt sie dann mit Erdbeerbrod.

— **de fraises à la vierge.** — **auf Jungfrauen Art.**

Man überzieht die Form mit einer Schicht Blanc-manger-Masse und füllt sie mit Erdbeerbrod. Ringsherum legt man weiss glacirte Kuchen.

— **de framboises à la gelée.** **Himbeerbrod.**

Die Form wird mit Citronen-Gelee überzogen. Man streicht die Himbeeren durch, verlängert das Püree mit Vanillenzucker, Citronen- und Apfelsinensaft und fügt geklärte Gelatine hinzu.

— **de groseilles fraiches.** **Johannisbeerbrod.**

Man überzieht die Form mit Marasquino-Gelee, welches mit rothen und weissen Johannisbeeren vermischt wird. Man schlägt dann den Rest des Gelees auf dem Eise schaumig, vermischt es ebenfalls mit Johannisbeeren und würflig geschnittenem Löffelbiscuit und füllt damit die Form.

— **de marrons à la parisienne.** **Kastanienbrod auf pariser Art.**

Man decorirt eine Form mit verschiedenen Früchten, indem man diese in Gelee taucht und ansetzt. Man überzieht die Früchte mit einer finger-

dicken Schicht Blanc-manger und füllt die Form dann mit Maronenbrod, welches mit Marasquino und Ananaswürfeln vermischt ist.

Pain de marrons à la vanille. Kastanienbrod mit Vanille.
Man überzieht eine Cylinderform erst mit Gelee, dann mit recht dunklem Chocoladencrème. Maronenpüree wird mit Vanillenzucker und geklärter Gelatine verlängert und dann in die Form gefüllt.

— d'orange à la Montpensier. Apfelsinenbrod nach Montpensier.
Man legt den Boden einer Charlottenform dicht mit Apfelsinen aus, giesst Gelee darüber und lässt es fest werden. Man stellt dann eine kleinere Form hinein, legt ringsherum in den Zwischenräumen der beiden Formen ebenfalls Apfelsinen und giesst die Form voll Gelee. Nachdem der Gelee fest ist, entfernt man die kleine Form und füllt die Mitte mit Apfelsinencrème.

— de pêches à la George Sand. Pfirsichbrod nach George Sand.
Eine Charlottenform wird dicht mit Pfirsichen, in Viertel geschnitten, ausgelegt und mit Marasquino-Gelee ausgegossen, indem man eine kleinere Form hineinstellt. Nachdem diese entfernt ist, füllt man die Mitte mit Pfirsichbrod und decorirt den Fuss der Speise mit kleinen Kuchen.

— de pêches au marasquin. — mit Marasquino.
Geklärte Gelatine wird mit Vanillenzucker, Marasquino, Apfelsinensaft und Pfirsichpüree vermischt und die Masse dann in eine glatte Cylinderform gegossen. Nebenbei giebt man Zuckersyrup, mit Marasquino vermischt.

— de pistaches en surprise. Pistazienbrod.
Man überzieht die Form mit Apfelsinen-Gelee und decorirt mit Mandelkernen und Corinthen. Man überzieht dann den Gelee mit einer fingerdicken Schicht Pistaziencrème und füllt die Mitte mit Erdbeerbrod, welches mit frischen Erdbeeren vermischt ist.

— de pommes mousseuse. Schaumiges Aepfelbrod.
Die Aepfel werden gekocht und durchgestrichen. Man vermischt das Püree mit Gelatine, Citronensaft und Zucker, fügt das Abgeriebene einer Apfelsine hinzu und schlägt die Masse schaumig. Alsdann vermischt man sie mit klein geschnittenen Früchten und füllt sie in die Form.

— de pommes à la vanille. Aepfelbrod mit Vanille.
Man kocht die Aepfel und streicht sie durch. Das Püree wird mit Vanillenzucker, Apfelsinensaft und geklärter Gelatine verlängert und in eine mit rosa Apfelsinen-Gelee ausgegossene Form gefüllt.

— de riz à l'ananas. Reisbrod mit Ananas.
Man vermischt Apricosen-Marmelade mit Gelatine und Apfelsinensaft und fügt Apfelsinenzucker und in Milch ausgequollenen Reis hinzu. Wenn die Masse stockt, vermischt man sie mit geschlagener Sahne, mit würflig geschnittener Ananas und füllt sie in eine mit rosa Apfelsinen-Gelee ausgegossene Form.

Pain de riz aux fraises. **Reisbrod mit Erdbeeren.**

Man bereitet Reiscrème und Erdbeerbrod und füllt beide Massen abwechselnd schichtweise in eine glatte Cylinderform derart, dass die rothen Streifen nur halb so dick sind als die weissen.

— de riz à l'Imperatrice. **— auf Kaiserin Art.**

Man füllt eine Kuppelform halb mit Reiscrème, setzt einen Einsatz hinein und drückt dadurch den Crème bis zur Höhe der Form. Nachdem der Crème fest ist, entfernt man den Einsatz und füllt die Mitte mit Apricosenbrod.

— de riz à la princesse. **— auf Prinzessin Art.**

Man überzieht eine Charlottenform mit Marasquino-Gelee und decorirt sie mit eingemachten Früchten. Dann bereitet man eine Blanc-manger-Masse, vermischt sie mit körnig gekochtem Reis und würflig geschnittener Ananas, zieht geschlagene Sahne unter und füllt damit die Form.

— de riz à la Reine. **— auf Königin Art.**

Man bereitet einen Reiscrème, vermischt ihn mit Pistazien und füllt damit fingerdick den Boden einer Charlottenform. Wenn der Crème fest ist, stellt man eine kleinere Form darauf und füllt den Zwischenraum ebenfalls mit dem Rest des Crèmes. Nachdem die Form entfernt ist, füllt man an deren Stelle ein Apfelbrod, mit würflig geschnittener Ananas vermischt, und garnirt die Speise mit Apricosenkuchen.

— rubané. **Streifiges Brod.**

Besteht aus zwei oder drei Massen von verschiedener Farbe, welche man in gleich dicken Schichten in die Form füllt.

Paniers d'oranges à la gelée. **Apfelsinenkörbchen.**

Man schneidet aus dünnschaligen Apfelsinen kleine Körbe, blanchirt sie und füllt sie, nachdem die weisse Haut gut ausgekratzt ist, mit Apfelsinen-Gelee.

Parfait. **Gefrorene Speise.**

Werden genau wie die unter dem Namen Mousse angegebenen Speisen bereitet und nehmen dieselbe Benennung an, z. B. Parfait au café, Parfait aux oranges etc.

Petits nougats à la crème. **Kleine Nougats mit Sahne.**

Man bereitet eine Nougat-Masse und füllt damit kleine Becherformen. Wenn die Becher kalt sind, werden sie auf einer Serviette angerichtet und mit Sahne gefüllt.

Plombière. **Gefrorenes.**

Siehe Crème plombière.

Pouding Ernani, froid. **Kalter Pudding nach Ernani.**

Man stösst 150 gr Mandeln, 150 gr eingemachte Orangen- und Citronenschalen fein, mischt 2 grosse Löffel Apricosen-Marmelade, 2 ganze, 6 gelbe Eier darunter, fügt 50 gr gehackte Pistazien, 1/10 Liter Nussliqueur, 100 gr

Corinthen und 250 gr Biscuitpulver dazu, füllt die Masse in eine Savarinform und macht sie gar. Man bestreicht die Speise dann mit warmer Apricosen-Marmelade und füllt die Mitte, wenn der Kuchen kalt ist, mit geschlagener Sahne.

Pouding froid de Carème. Kalter Pudding nach Carème.

Von ¾ Liter Milch, 200 gr Zucker, 12 Eigelben und einer Stange Vanille bereitet man eine Crème, welche man mit Gelatine vermischt und durchgiebt. Man decorirt eine glatte Cylinderform mit grünen Mandeln, Corinthen und Pistazien und überzieht die Decoration mit Gelee. Alsdann füllt man die Form mit in Marasquino getränktem Biscuit, zwischen den man klein geschnittene Früchte streut, und mit dem Crème, bis die Form voll ist. Nebenbei giebt man Erdbeerpüree als Sosse.

— froid de crème de riz. — Reismehl-Pudding.

Man blanchirt einige Hände voll Reis, kocht ihn in Milch weich und streicht ihn durch ein Haartuch. Man vermischt das Püree mit Vanillezucker und geklärter Gelatine und fügt Marasquino hinzu. Man decorirt eine Form mit weich gekochten und in Marasquino marinirten Corinthen und Sultanrosinen, giesst eine Schicht Masse, welcher man noch etwas geschlagene Sahne beigemischt hat, darüber, legt darauf eine Lage klein geschnittener und mit Marasquino getränkter Biscuits und Rosinen und fährt so abwechselnd fort, bis die Form voll ist.

— froid à la Dalmatie. — Pudding auf dalmatische Art.

Man decorirt den Boden einer Charlottenform mit verschiedenen Früchten und giesst Gelee darüber. Nachdem der Gelee fest ist, stellt man eine kleinere Form darauf und füllt den Zwischenraum ebenfalls mit Früchten und Gelee. Die Mitte füllt man schichtweise mit Vanillencrème, welche mit kleingeschnittenen Früchten vermischt ist, und mit Löffelbiscuit, in Marasquino getränkt. Ringsherum legt man, sobald die Speise ausgestürzt ist, Ananasscheiben.

— froid à la Duchesse. — Pudding auf Herzogin Art.

Aus einer Biscuitplatte schneidet man zweifingerstarke Streifen, taucht dieselben in Crème, wie beim Pouding à la Carème beschrieben, welchen man noch mit Marasquino und Apfelsinengeschmack vermischt hat, und stellt sie aufrecht, die getränkte Seite nach aussen, gegen die Wände einer Charlottenform. Nachdem auch der Boden mit Biscuit bedeckt ist, füllt man die Form abwechselnd mit der Crème und kleingeschnittenen Früchten und giebt kalte Apricosen-Sosse nebenbei.

— froid de fruits. — Frucht-Pudding.

Man überzieht eine glatte Form mit Marasquino-Gelee, decorirt den Boden mit in Marasquino eingeweichten Kirschen und bestreut die Wände mit kleingeschnittenen Früchten. Man vermischt dann Apfelmus mit ebenso-

viel Apricosen-Marmelade, fügt Vanillenzucker, geklärte Gelatine, sowie etwas Marasquino hinzu und füllt die Form abwechselnd mit der Masse, mit dem Rest der Früchte und eingeweichten Macronen.

Pouding froid à la Girot. **Kalter Pudding nach Girot.**

Man bereitet eine Crème, wie beim Pudding Carême angegeben, und vermischt sie mit Orangenblüthwasser. Dann legt man eine glatte Cylinderform mit Biscuits aus, welche man vorher in kalten Gelee taucht. Ausserdem bereitet man verschiedene Früchte, legt eine Schicht davon in die Form und giesst Crème darüber. Darauf legt man eine Lage Biscuit und fährt so fort, bis die Form voll ist. Als Sosse giebt man denselben Crème, aber ohne Gelatine und mit Orangenblüthwasser vermischt.

— froid à l'héritière. **— Pudding auf Erbin Art.**

Man schmilzt Chocolade mit Vanillenzucker und vermischt sie mit geklärter Gelatine. Man decorirt den Boden einer Charlottenform mit Mandeln und giesst eine fingerdicke Schicht Chocoladenmasse darüber. Nachdem diese beinahe fest ist, legt man eine Scheibe Biscuit darauf und fährt damit fort, bis die Form voll ist. Nachdem der Pudding ausgestürzt ist, legt man ringsherum Vanille-Maronen und giesst kalte dicke Chocolade darüber.

— froid à l'italienne. **— Pudding auf italienische Art.**

Man bereitet eine Crème wie zum Pudding Carême und vermischt sie mit Maronenpüree. Ausserdem schneidet man getrocknete Früchte klein und weicht sie in Rum ein. Man giesst auf den Boden einer Charlottenform eine fingerhohe Schicht Crème, streut, wenn sie fest ist, Früchte darauf und legt eine Biscuitscheibe, mit Rum getränkt, darüber. So fährt man fort, bis die Form voll ist. Ringsherum legt man Vanille-Maronen und giebt den Zucker derselben als Sosse nebenbei.

— froid au marasquin. **— Marasquino-Pudding.**

Man weicht gut gereinigte Corinthen und Sultanrosinen, sowie klein geschnittenen Citronat und Orangenschale in Marasquino ein. Man bereitet dann eine Vanillencrème mit Gelatine, fügt Marasquino hinzu und füllt eine glatte Cylinderform abwechselnd mit Biscuit, den Früchten, Macronen und der Crème. Nachdem die Speise fest und ausgestürzt ist, giesst man Marasquino darüber und giebt etwas Crème ohne Gelatine und mit geschlagener Sahne vermischt, als Sosse nebenbei.

— froid à la Marie. **— Pudding nach Marie.**

Man bereitet rothe und weisse Schneeklösse, die theils mit Citronenzucker, theils mit Apfelsinenzucker abgeschmeckt sind. Wenn die Klösse kalt sind, ordnet man sie in eine leicht geölte Kuppelform und streut Pistazien dazwischen, die Zwischenräume füllt man mit Vanillencrème, wie beim Pouding à la Carême angegeben ist. Nebenbei giebt man Himbeerpüree, mit Zucker vermischt, als Sosse.

Pouding froid à la parisienne. Kalter Pudding auf pariser Art.
Man überzieht eine Charlottenform fingerdick mit Apfelsinengelee. Die Mitte füllt man schichtweise mit Erdbeerbrod, welches mit kleingeschnittenen Früchten vermischt ist, und mit Biscuits in Marasquino getränkt. Man garnirt die Speise dann mit Pfirsichtarteletten.

— froid aux pêches. — Pfirsich-Pudding.
Man setzt Reiscrème, mit Marasquinogeschmack, abwechselnd mit Pfirsiche ein, garnirt den Fuss der ausgestürzten Speise mit Pfirsichen und giebt Apricosen-Sosse, mit Marasquino vermischt, als Sosse.

— froid à la Richelieu. — Pudding nach Richelieu.
Man kocht getrocknete Pflaumen, streicht sie durch ein feines Sieb und kocht das Püree mit dem Saft und Zucker ein. Alsdann mischt man etwas geklärte Gelatine unter. Mit der Masse überzieht man fingerdick eine Charlottenform. Die Mitte füllt man mit Vanillencrème, welche mit kleingeschnittenen Früchten, Marasquino und in Marasquino eingeweichten Biscuitwürfeln vermischt ist.

— froid de riz à l'Impératrice. — Reispudding auf Kaiserin Art.
Man kocht Reis in Milch recht weich, süsst ihn mit Citronenzucker und zieht, wenn er kalt ist, geschlagene Sahne unter. Man füllt ihn dann schichtweise mit Stücken Himbeergelee in eine Form und lässt ihn gefrieren. Als Sosse giebt man Himbeerpüree nebenbei.

— froid de riz à la Maltaise. — Reispudding auf maltaiser Art.
Man kocht Reis mit Apfelsinengeschmack in Milch, vermischt ihn, kalt geworden, mit geschlagener Sahne und lässt ihn in einer Form gefrieren. Nachdem die Speise ausgestürzt ist, garnirt man sie mit Apfelsinen.

— glacé à l'africaine. Gefrorener Pudding auf afrikanische Art.
Man streicht die Form mit Pistazieneis aus, füllt die Mitte mit Mousse au chocolat und lässt die Speise gefrieren.

— glacé à l'arabe. — Pudding auf arabische Art.
Man streicht die Form mit Kaffeeeis aus und füllt die Mitte mit Mousse à la vanille, welches mit Rum und Kaffeekörnern (kleine Zuckerkörner mit Kaffeeextrakt gefüllt) vermischt ist. Die Speise wird dann gefroren.

— glacé à la berlinoise. — Pudding auf berliner Art.
Man streicht die Form mit Pistazieneis aus und füllt die Mitte mit Mousse aux oranges.

— glacé à la Bismarck. — Pudding nach Bismarck.
Man streicht die Form fingerdick mit Apricoseneis aus und füllt die Mitte mit Mousse à la vanille, welches mit feingeriebenen Mandeln und mit Kirschwasser vermischt wird. Alsdann wird die Form eingesetzt und die Masse gefroren.

Pouding glacé à la Chateaubriand. **Gefrorener Pudding nach Chateaubriand.**

Man bereitet eine crème plombière aux amandes und vermischt es mit Ananaswürfeln, klein geschnittenen, grünen, eingemachten Mandeln und mit Marasquino. Man setzt das Eis abwechselnd mit Biscuitscheiben, die mit Apricosenmarmelade bestrichen und mit Marasquino befeuchtet sind, ein und giebt etwas ungefrorene Masse, mit Sahne vermischt, als Sosse nebenbei.

— **glacé à la chinoise.** — **Pudding auf chinesische Art.**

Man streicht die Form mit Theeeis aus und füllt die Mitte mit Mousse à la vanille, welches mit Früchten, Marasquino und Reis vermischt ist.

— **glacé à la Cléopatre.** — **Pudding nach Cleopatra.**

Man streicht die Form mit Mandeleis aus und füllt Mousse au café, mit ausgekernten Johannisbeeren vermischt, in die Mitte.

— **glacé à la Constantin.** — **Pudding nach Constantin.**

Man streicht die Form mit Apfelsineneis aus. In die Mitte füllt man Mousse à la vanille, welches mit kleingeschnittener Ananas, in Rum marinirt, vermischt ist. Dann gefriert man die Speise.

— **glacé à la diplomate.** — **Pudding auf Diplomaten Art.**

Man schneidet grüne, eingemachte Mandeln, Orangenschale, Citronat, Ananas und Kirschen in kleine Stücke und weicht sie in Rum ein. Man bereitet dann ein Vanillencrème und tränkt damit Biscuitscheiben, welche man dann abwechselnd mit den Früchten schichtweise in eine Form einsetzt. Nachdem die Form mit ihrem Deckel geschlossen ist, wird die Speise gefroren. Nebenbei giebt man den Rest der Crème mit Rum vermischt als Sosse.

— **glacé à l'espagnole.** — **Pudding auf spanische Art.**

Man streicht die Form mit Kaffeeeis aus und füllt Mousse au chocolat in die Mitte. Wenn die Speise gefroren und ausgestürzt ist, decorirt man mit Pistazieneis, durch die krause Tülle gespritzt.

— **glacé à la Falstaff.** — **Pudding nach Falstaff.**

Man streicht die Form mit Ananaseis aus und füllt die Mitte mit Mousse à la vanille, welches mit kleingeschnittenen und in Rum eingeweichten Früchten vermischt ist, und lässt es gefrieren.

— **glacé à la Georgette.** — **Pudding nach Georgette.**

Man streicht die Form mit Eis von frischen Nüssen aus und füllt Mousse à la vanille, mit gutem Cognac vermischt, in die Mitte.

— **glacé à la Helyett.** — **Pudding nach Helyett.**

Man streicht die Form mit Himbeereis aus und füllt die Mitte mit Mousse au café und lässt es gefrieren.

Pouding glacé à la maltaise. Gefrorener Pudding auf maltaiser Art.
Man streicht die Form mit Mandarineneis aus, füllt die Mitte mit Mousse à la vanille und lässt es gefrieren.

— glacé à la Marguerite. — Pudding nach Margarethe.
Man füllt eine Form mit Mousse aux oranges, setzt einen Einsatz hinein und lässt es gefrieren. Nachdem der Einsatz entfernt ist, richtet man das Eis aufrecht stehend, d. h., die Oeffnung nach oben, an und füllt die Mitte mit Kirscheis. Ringsherum legt man kleine Kuchen mit Ananas gefüllt.

— glacé à la Marie-Louise. — Pudding nach Marie-Luise.
Man füllt die Form mit Mousse à la vanille, welches mit Kirschwasser und kleingeschnittenen Früchten vermischt ist, und decorirt es, wenn es ausgestürzt ist, mit Himbeereis vermittels der Spritze.

— glacé à la Mascotte. — Pudding nach Mascotte.
Man streicht die Form mit Kirscheis aus. Die Mitte füllt man mit Mousse à la vanille, welches mit kleingeschnittenen Früchten und Kirschwasser vermischt ist. Alsdann wird die Speise gefroren.

— glacé à la Metternich. — Pudding nach Metternich.
Sultanrosinen, Apricosenpaste und Orangenschale, in Würfeln geschnitten, weicht man in Rum ein. Man tränkt dann Mandelbiscuitscheiben mit Vanillencrème, welcher mit fein geriebenen Pistazien vermischt ist, und setzt sie abwechselnd mit den Früchten ein. Nachdem der Pudding gefroren ist, richtet man ihn an und giebt den Rest der Masse, mit geschlagener Sahne und Marasquino vermischt, als Sosse.

— glacé à la Monaco. — Pudding nach Monaco.
Man streicht die Form mit Ananaseis aus. Die Mitte füllt man mit Mousse au chocolat praliné und lässt die Speise gefrieren.

— glacé à la Mongodin. — Pudding nach Mongodin.
Man streicht die Form mit Chocoladeneis aus und füllt die Mitte mit Mousse aux avelines pralinés.

— glacé à la Mussotte. — Pudding nach Müssotte.
Man streicht die Form mit Nusseis aus und füllt Mousse à la vanille, mit Curaçao und kleingeschnittenen Früchten vermischt, in die Mitte.

— glacé à la Nesselrode. — Pudding nach Nesselrode.
Maroneneis mit geschlagener Sahne und weichgekochten Corinthen, Sultanrosinen und Citronat, sowie mit Marasquino vermischt und dann schichtweise mit in Marasquino getränkten Biscuits in die Form eingesetzt und nachgefroren. Etwas ungefrorene Masse, mit Sahne und Marasquino vermischt, giebt man als Sosse nebenbei.

— glacé à la d'Orleans. — Pudding nach Orleans.
Vanilleneis wird, nachdem etwas geschlagene Sahne untergezogen ist,

schichtweise mit kleingeschnittenen, in Marasquino eingeweichten Früchten und mit Macronen, gleichfalls in Marasquino getränkt, eingesetzt. Nebenbei giebt man etwas ungefrorene Vanillenmasse, mit Marasquino vermischt, als Sosse.

Pouding glacé à la parisienne. Gefrorener Pudding auf pariser Art.
Man streicht die Form mit Birneneis aus. In die Mitte füllt man Mousse à la vanille, welches mit streifig geschnittenen Mandeln und mit Apricosen vermischt ist.

— glacé à la Pompadour. — Pudding nach Pompadour.
Man streicht die Form mit Meloneneis aus und füllt die Mitte mit Mousse à la vanille, welches mit streifig geschnittenen Mandeln und mit Apricosen vermischt ist.

— glacé à la princesse. — Pudding auf Prinzessin Art.
Man streicht die Form mit Erdbeereis aus und füllt die Mitte mit Mousse aux avelines, welches mit ausgekernten Johannisbeeren vermischt ist, und lässt es gefrieren.

— glacé à la printanière. — Pudding auf Frühlings Art.
Man streicht die Form mit Ananaseis aus und füllt die Mitte mit Mousse aux fraises. Ringsherum legt man Obsttörtchen.

— glace à la Richelieu. — Pudding nach Richelieu.
Man streicht den Boden einer Form fingerdick mit Sahnengefrorenes von Reis aus, streut darüber würflig geschnittene Ananas, Maronen und Pistazien und fährt so fort, bis die Form voll ist. Nachdem der Pudding gefroren, garnirt man den Fuss mit Mandelkuchen und giebt Apricosenmarmelade, mit Kirschwasser vermischt, als Sosse.

— glacé à la Rothschild. — Pudding nach Rothschild.
Man streicht die Form mit Johannisbeereis aus und füllt die Mitte mit Mousse à la vanille, welches mit Danziger Goldwasser vermischt ist.

— glacé à la russe. — Pudding auf russische Art.
Man streicht die Form mit Apricoseneis aus und füllt die Mitte mit Mousse au nougat, welches mit etwas Kirschwasser vermischt ist, und lässt es gefrieren.

— glacé à la Sapho. — Pudding nach Sapho.
Man streicht die Form mit Vanilleneis aus und füllt die Mitte mit Mousse au kirsch.

— glacé à la Suzette. — Pudding nach Susette.
Man streicht die Form mit Pfirsicheis aus und füllt die Mitte mit Mousse à la vanille, welches mit Rum und mit Himbeergelee, in Würfel geschnitten, vermischt ist, und lässt es gefrieren.

— glacé à la Théodora. — Pudding nach Theodora.
Man streicht die Form mit Bananeneis aus und füllt die Mitte mit Mousse

à la vanille, welches mit Marasquino vermischt ist. Dann wird die Speise gefroren.

Pouding glacé à la Victoria. Gefrorener Pudding nach Victoria.

Man füllt die Form halb mit Mousse au nougat, halb mit Mousse à la vanille, welch' letzteres mit Rum vermischt ist, und giebt Apricosen-Sosse nebenbei.

Quartier d'oranges à la gelée. Gefüllte Apfelsinenviertel.

Die Apfelsinen werden ausgehöhlt, blanchirt und gut ausgekratzt. Man füllt sie schichtweise mit rothem und weiss geschlagenem Apfelsinengelee und schneidet sie, nachdem das Gelee fest ist, in vier Theile. Man richtet die Stücke dann auf einem etagenförmigen Aufbau an.

Riz aux abricots. Reisspeise mit Apricosen.

Man kocht den Reis in Milch weich, süsst ihn und vermischt ihn, kalt geworden, mit geschlagener Sahne. Er wird dann schichtweise mit Apricosenmarmelade in eine Auflaufschüssel gefüllt und glatt gestrichen. Obenauf decorirt man mit halben Apricosen.

— framboisé. — mit Himbeeren.

Man kocht den Reis in Milch, vermischt ihn mit Mandelmilch und Zuckersyrup, in dem Apfelsinen- und Citronenschalen ausgezogen sind, und fügt Gelatine hinzu. Man giesst den Boden einer Charlottenform mit Himbeergelee aus, stellt dann eine kleine Form hinein und giesst den Zwischenraum mit demselben Gelee aus. Nachdem der Einsatz entfernt ist, vermischt man den Reis mit geschlagener Sahne und mit Pistazien und füllt ihn in die Mitte der Form.

— à l'Impératrice. — auf Kaiserin Art.

Man vermischt Vanilleneis mit geschlagener Sahne und mit weichgekochten, in Marasquino marinirten Reis. Man setzt das Eis dann schichtweise mit Apricosenmarmelade und kleingeschnittenen Früchten in die Form ein, schliesst dieselbe und lässt die Speise gefrieren.

— au marasquin. — mit Marasquino.

Man kocht blanchirten Reis in Milch weich, süsst ihn mit Vanillenzucker, lässt ihn kalt werden und vermischt ihn mit Marasquino. Man füllt ihn dann schichtweise mit kleingeschnittenen Früchten in eine Eisform und setzt diese zum Gefrieren ein.

— à la Mirabeau. — nach Mirabeau.

Man kocht den Reis in vielem Wasser mit Citronensaft. Nachdem er abgegossen ist, legt man ihn in Apfelsinensyrup und lässt ihn mariniren. Alsdann vermischt man Vanillenzucker mit Marasquino, Curaçao, Cognac und Mandelmilch, setzt Gelatine hinzu und rührt es auf Eis kalt. Man zieht dann den Reis unter und einige Löffel Apricosenmarmelade und füllt die Speise in die Form.

Saboyon glacé à la piémontaise. **Gefrorener Weinschaum auf piemonter Art.**

Man bereitet einen dicken Chadeau von Muscatwein, etwas Rum, Vanillen- und Citronengeschmack, rührt ihn kalt, zieht etwas Sahne unter, setzt ihn ein und lässt ihn gefrieren.

Soufflée glacé aux fraises. — **Auflauf mit Erdbeeren.**

Mousse aux fraises Masse in Papierkästchen gefüllt und in einem Schrank gefroren. Sämmtliche Soufflées führen auch den Namen „Biscuits glacé" und werden vorher oder beim Anrichten mit Biscuitpulver bestreut.

— **glacé à la Palphy.** — **Auflauf nach Palphy.**

Mousse à la vanille Masse schichtweise mit in Marasquino getränkten und mit Apricosenmarmelade bestrichenen Mandelbiscuitscheiben in eine Kasserolle oder in Papierkästchen eingesetzt und gefroren.

— **glacé à la Tortoni.** — **Auflauf nach Tortoni.**

Vier verschiedenfarbige Moussemassen übereinander in eine Auflaufkasserolle gefüllt und dann gefroren.

— **glacé à la vanille.** — **Auflauf mit Vanille.**

Man bereitet dieselbe Masse wie zum Mousse à la vanille, füllt sie in eine Kasserolle oder in kleine Papierkästchen, die man durch einen Papierrand höher gemacht hat, und bestreut sie obenauf mit Biscuitpulver. Man setzt die Kästchen in einen Gefrierschrank und entfernt den Papierrand vor dem Anrichten.

Suédoise framboisé. **Schwedische Apfelspeise mit Himbeeren.**

Man bereitet rothe und weisse Kugeln von Birnen und Aepfeln und legt damit eine Charlottenform reihenweise aus. Nachdem man die Form dann mit Apfelsinengelee überzogen hat, füllt man die Mitte mit Aepfelmus, welchem Gelatine und Marasquino beigemischt ist, und legt Himbeergeleestücke dazwischen. Ringsherum legt man Apricosen.

— **de pommes à la gelée.** — **Apfelspeise.**

Man setzt eine Charlottenform mit rothen und weissen Apfelkugeln aus, indem man immer zwei weisse und zwei rothe nebeneinander legt. Man überzieht die Decoration mit Apfelsinengelee und füllt die Mitte mit Apricosenbrod.

— **de pommes à la Reine.** — **Apfelspeise auf Königin Art.**

Man legt eine Charlottenform mit rothen und weissen Apfelkugeln aus und füllt die Mitte mit Apfelmarmelade, welche man mit Vanillenzucker gesüsst und mit geklärter Gelatine verlängert hat.

Suprême aux fraises. **Erdbeerspeise.**

Man überzieht eine Form fingerdick mit Erdbeerbrod. Die Mitte füllt man mit verschiedenen Früchten, in Apricosenbrod und Marasquino geschwenkt, und garnirt die Speise mit Erdbeertarteletten.

Suprême de fruits à la napolitaine. **Fruchtspeise auf neapeler Art.**

Man bereitet ein Ragout von verschiedenen frischen oder Compotfrüchten, marinirt sie in Vanillenzucker und setzt sie dann in eine Gefrierbüchse mit Champagner ein. Man bereitet einen flachen Biscuit, höhlt ihn aus und füllt die gefrorenen Früchte in die Mitte. Ringsherum stellt man Blanc-manger, in kleine Becherformen gefüllt.

— de fruits à la russe. **Russische Fruchtspeise.**

Man überzieht eine Charlottenform mit Gelee und decorirt sie mit verschiedenen Früchten. Alsdann vermischt man Mandelmilch mit Gelatine, fügt Curaçao, Kirschwasser, Apfelsinensaft und Cognac, sowie etwas Apricosenmarmelade hinzu und schlägt die Masse schaumig. Man mischt dann den Rest der Früchte, sowie einige Himbeeren und Johannisbeeren darunter und füllt es in die Form.

Surprise aux fraises. **Erdbeerspeise mit Ueberraschung.**

Man backt einen Brioche in einer Charlottenform, tränkt ihn mit Punsch und höhlt den Kuchen dann aus. Die Höhlung füllt man mit Erdbeeren, legt den Deckel auf und stürzt den Kuchen aus. Man begiesst ihn mit Vanillensosse, welche man mit etwas geschlagener Sahne vermischt hat.

Timbale de marrons. **Timbal von Kastanien.**

Man kocht die Maronen in Milch mit Vanille weich, streicht sie durch und giesst zum Bruch gekochten Zucker in das trockene Püree, bis ein Teig entsteht, der nicht an den Händen klebt. Hiermit legt man eine mit Papier ausgelegte Charlottenform fingerstark aus, ohne einen Boden zu machen und lässt die Krusten kalt werden. Man stürzt sie dann auf einen runden Teigboden aus, glacirt sie mit Chocoladenglasur, setzt die Speise auf eine Serviette und füllt die Mitte mit geschlagener Sahne.

— à la Masséna. **— nach Massena.**

Man legt eine glatte Form mit Marzipan aus und lässt diesen trocknen. Alsdann bestreicht man ihn mit Apricosenmarmelade. Ferner schneidet man Biscuit in Würfel, fügt ebensoviel Ananas, in gleich grosse Würfel geschnitten, hinzu und macht beides mit Apricosenmarmelade an. Man vermischt dann Vanillengefrorenes mit geschlagener Sahne, zieht den Biscuit unter, füllt das Eis in die Form und stürzt den Timbal aus.

— à la sicilienne. **— auf sizilianische Art.**

Man backt eine Krustade von mürbem Teig, bestreicht sie innen und aussen mit Apricosenmarmelade und decorirt sie aussen mit halben Mandeln, Pistazien und Rosinen. Man giesst dann eine grössere Form mit Gelee aus, stellt die Kruste hinein, giesst den Zwischenraum behutsam aus und füllt den Timbal mit irgend einem Gefrorenen. Man taucht die Form dann in heisses Wasser und stürzt die Speise aus.

Vol au vent aux fruits. **Blätterteigrand mit Früchten.**

Man backt einen Blätterteigrand, glänzt ihn mit Staubzucker ab und füllt ihn mit verschiedenen Früchten, in Apricosenmarmelade geschwenkt.

Appareil de biscuit. **Biscuitmasse.**

500 gr Zucker werden mit 16 Eigelben schaumig gerührt und dann 500 gr Mehl und der Schnee der Eier untergezogen.

— de biscuits aux amandes. **Mandelbiscuitmasse.**

500 gr Vanillenzucker, 325 gr Mandeln (einige bittere dabei), 175 gr Mehl, 80 gr Kartoffelmehl, 5 ganze Eier, 12 gelbe, 8 Eiweiss zu Schnee. Die Mandeln werden getrocknet und mit Zucker gestossen. Dann rührt man die Mandeln, den Zucker und die Eier schaumig und zieht das Mehl und den Schnee leicht unter.

— de genoise. **Genuesermasse.**

500 gr Zucker, 500 gr Mehl, 10 ganze Eier und etwas Cognac. Man vermischt alles mit einander, ohne viel zu rühren, giesst dann 250 gr zerlassene Butter dazu, streicht die Masse auf Bleche und backt sie in mässig heissem Ofen.

— de madeleine. **Magdalenenkuchen.**

500 gr Zucker, 500 gr Mehl, 500 gr Butter, etwas Rum und Citronenschale und 12 Eier. Man vermischt den Zucker mit den Eiern, fügt das Mehl hinzu, ohne viel zu rühren und zuletzt die geklärte Butter und den Rum.

Pâte à baba. **Babateig.**

500 gr Mehl, 300 gr Butter, 8 Eier, 50 gr Zucker, $^1/_{10}$ Liter Sahne, 35 gr Bärme, 150 gr Rosinen, Citronengeschmack, 100 gr Citronat und Orangenschale. Man macht ein Hefenstück. Dann macht man von den übrigen Zuthaten einen nicht zu festen Teig, vermischt das aufgegangene Hefenstück damit und zuletzt mit den Rosinen und schlägt den Teig, bis er von den Händen lässt.

— à brioche. **Apostelkuchenteig.**

500 gr Mehl, 7—8 Eier, 400 gr Butter, 2 Theelöffel Zucker, etwas Salz, 35 gr Bärme, $^1/_{10}$ Liter Sahne. Mit dem vierten Theil des Mehles macht man ein Hefenstück. Alsdann macht man von dem Rest des Mehles mit den übrigen Zuthaten, aber nur mit der Hälfte Butter einen festen Teig, mischt das aufgegangene Hefenstück unter, sowie den Rest der Butter und schlägt den Teig, bis er von den Händen lässt. Man stellt ihn dann die Nacht über an einen kühlen Ort, im Sommer auf Eis. Am anderen Morgen wird er nochmals gut durchgeknetet und verarbeitet.

Pâte à choux au citrons. **Brandteig mit Citronengeschmack.**

250 gr Mehl, 250 gr Butter, 250 gr Wasser, 8 Eier, 100 gr Zucker, eine abgeriebene Citrone. Die Zubereitung ist dieselbe, wie beim feinen Brandteig.

— à choux commune. **Gewöhnlicher Brandteig.**

500 gr Mehl, 375 gr Butter, 9 Eier, 4/10 Liter Wasser, 100 gr Zucker. Butter, Wasser und Zucker wird aufgekocht, man schüttet das Mehl hinein und, wenn der Teig abgeröstet ist, nach und nach die Eier.

— à choux fine. **Feiner Brandteig.**

500 gr Mehl, 600 gr Butter, 4/10 Liter Wasser, 100 gr Vanillenzucker, 12 Eier. Man kocht das Wasser mit dem Zucker und der Hälfte Butter auf, schüttet das Mehl hinein und brennt den Teig ab. Nachdem er etwas abgekühlt ist, schlägt man die Eier einzeln dazu und zuletzt den Rest der Butter.

— à dressér. **Pastetenteig.**

500 gr Mehl, 150 gr Butter, 4 Eigelbe, 1/10 Liter kaltes Wasser. Man schüttet das Mehl auf den Tisch, macht eine Vertiefung darin und vermischt die anderen Ingredienzien zuerst miteinander und dann mit dem Mehl und lässt den Teig ruhen.

— à foncer fine. **Feiner Pastetenteig.**

500 gr Mehl, 200 gr Butter, 2 ganze Eier, 1/10 Liter Wasser wird wie der Pastetenteig zubereitet.

— à flan. **Tortenteig.**

500 gr Mehl, 400 gr Butter, 2 Eigelbe, 100 gr Zucker, 1/10 Liter Wasser. Wird wie der Pastetenteig zusammengesetzt.

— à frire. **Ausbacketeig.**

250 gr Mehl, Salz und 2 Esslöffel Oel werden mit lauwarmem Wasser zu einem dickflüssigen Teig gerührt. Man lässt den Teig ausruhen und zieht dann den Schnee von drei Eiweiss unter. Man kann den Teig auch mit Weissbier oder mit halb Wasser, halb Wein anrühren. Ist der Teig für süsse Speisen bestimmt, so kann etwas Orangenblüthwasser darunter genommen werden.

— frolle à l'allemande. **Deutscher Mürbteig.**

375 gr Mehl, 250 gr Butter, 125 gr Zucker, 4 ganze Eier, 1 abgeriebene Citrone. Man vermischt zuerst Butter, Zucker und Eier und dann das Mehl.

— frolle à la française. **Französischer Mürbteig.**

500 gr Mehl, 250 gr Butter, 250 gr Zucker, 1 ganzes und 4 Eigelbe, 1 Löffel Cognac.

— frolle à la napolitaine. **Neapeler Mürbteig.**

500 gr Mehl, 250 gr Butter, 250 gr Zucker, 250 gr Mandeln, 2 gelbe und

2 ganze Eier, 2 Esslöffel voll Sahne, Citronen- und Apfelsinenschale. Man stösst die Mandeln mit Zucker und etwas Eiweiss recht fein. Das Mehl schüttet man im Kranz auf den Tisch, thut die übrigen Zuthaten in die Mitte, vermischt sie miteinander und wirkt dann das Mehl unter.

Pâte à nouille. **Nudelteig.**

500 gr Mehl, 6 ganze Eier, etwas Salz.

— à Savarin. **Savarinteig.**

500 gr Mehl, 175 gr Butter, 60 gr Zucker, 15 Eier, 35 gr Bärme, $^2/_{10}$ Liter Sahne, Citronenschale. Man macht ein Hefenstück, mischt, wenn es aufgegangen ist, die übrigen Zuthaten darunter und schlägt den Teig, bis er sich in einem Stück aufheben lässt.

Inhalts-Verzeichniss.

I. Abtheilung:

Klare und gebundene Suppen.

Consommés et Potages.

II. Abtheilung:

Die Eier.

Les oeufs.

III. Abtheilung:

Die Vorgerichte.

Les hors d'oeuvre.

IV. Abtheilung:

Sossen und Farcen.

Seite

A. Grund-Sossen:

B. Kleine Sossen:

Seite

C. Kalte Sossen:

D. Süsse Sossen:

E. Farcen:

Sauces et Farces.

C. Sauces froides:

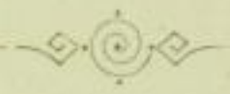
D. Sauces sucrées.

E. Farces:

V. Abtheilung:

Fische.

Poissons.



VI. Abtheilung:

Grosse Fleischstücke.

Relevés de Boucherie.

VII. Abtheilung:

Grosse Stücke von Wild und Geflügel.

Relevés de volaille et gibier.

VIII. Abtheilung:

Warme Zwischengerichte.

Entrées chaudes.

IX. Abtheilung:

Kalte Zwischengerichte.

Entrées froides.

X. Abtheilung

Braten und Salate.

A. Braten:

B. Salate:

Rôts et salade.

A. Rôts:

B. Salade:

XI. Abtheilung:

Gemüse.

B. Kartoffelspeisen.

C. Mehlspeisen.

Légumes.

B. Pommes de terre.

C. Farinages.

XII. Abtheilung:

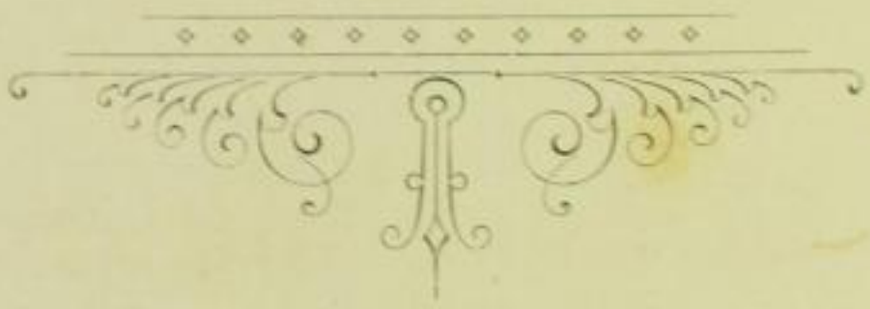
Warme süsse Speisen.

Entremets chauds.

XIII. Abtheilung:

Kalte süsse Speisen.

Entremets froids.



Haltbar,
auch wenn angebraucht.

MAGGI

Wenige Tropfen genügen.

dient nicht allein

zum WÜRZEN der SUPPEN,

es macht auch

Saucen, Farcen, Ragoûts, Gemüse u. s. w.

augenblicklich überraschend

gut und kräftig.

Wenige Tropfen genügen.

Goldkapsel: **Purum.** * Grüne Kapsel: **Aux fines herbes.**

Die erste Sorte mehr für mild gewürzte, die letztere mehr für pikante Speisen, sowie zum Ersatz der Suppenkräuter.

Maggi ist auch angebraucht unbegrenzt haltbar

und von tadelloser, stets gleichbleibender Qualität.

Vorteilhaftester Bezug in grossen Flaschen No. 5.

(Nettogewicht über ein Kg. garantiert) **à Mk. 6.—**

Zu haben in allen Delikatessen- und Kolonialwaren-Geschäften.

Telephon:
Amt I. No. 808.

Telegramm-Adresse:
Bertuch, Berlin.

A. Bertuch

Hoflieferant Sr. Majestät des Kaisers und Königs,
Ihrer Königl. Hoheiten
des Prinzen Albrecht von Preussen
und des Grossherzogs von Oldenburg.

Berlin W. 8.

59. Mohren-Strasse 59.

früher Kanonierstr. 30.

Erstes Special-Geschäft

für

gediegene Küchen-Einrichtungen

für

Hôtel, Restaurant, Café's und Privat in jeder Preislage.

Neu! | Musterküchen-Ausstellung | Neu!

Sämmtliche Artikel für die feinere Küche und Conditorei.

Fortlaufend Neuheiten für Küche und Haus.

Man verlange Preislisten!

Mit Kosten-Anschlägen und Zeichnungen für ganze Einrichtungen stehe gern zu Diensten.

In letzter Zeit habe vollständig eingerichtet:

Hôtel Monopol, Berlin.
Magdeburger Hof, Magdebg.
Hôtel Bristol, Berlin.
Dom-Hôtel, Cöln.
Grand Restaurant Friedrichshof, Berlin

Savoy-Hôtel, Berlin.
Küche des Clubs von Berlin (im Prachtbau Jägerstr.)
Palast-Hôtel, Berlin.
Zoologischer Garten, Berlin
Kaiser-Keller, Berlin.
Kaiser-Kaffee, Berlin

Central-Hôtel, Berlin.
Restaurant „Zum Heidelberger", Berlin.
Café Central-Hôtel, Berlin.
Wein-Restaurant „Zum Treppchen", Berlin.

Fast sämmtliche Speisewagen der D Züge.

Fabrik: Lichtenberg b./Berlin, Eitelstrasse,

2 Minuten vom Bahnhof Lichtenberg-Friedrichsfelde.