

schlägt von 4 Eyerweiß einen Schnee, rührt ihn nebst dem Saft von einer Citrone in den Blison, bestreicht eine Porzellan- oder Zinn-Platte mit Butter, füllt die Masse darein, und läßt sie bey gelinder Hitze oder im Backofen langsam aufziehen. Sobald er hoch ist, wird er gleich zu Tische gebracht; viel Farbe darf er nicht bekommen, damit er saftig bleibt.

Auf diese Art können Blisons von Schnepfen, jungen Hasen und Krammetsvögel-Brüsten gemacht werden.

#### Grenade von Blumenkohl oder Karviol.

Hiezu nimmt man kleine runde Köpfe von Blumenkohl, puzt sie sauber, schneidet die Stiele kurz davon ab, doch so, daß sie nicht auseinander fallen, kocht den Karviol in Salzwasser nicht ganz weich, nimmt ihn aus dem Wasser, und legt ihn auf ein reines Tuch. Nun verfertigt man eine beliebige feine Fritassee von jungen Hühnern, Tauben, Kälbermilchen und Eutern, von geklopftem Kalbfleisch oder Lammfleisch, die öfters in diesem Buche angezeigt sind; wenn es halb fertig ist, setzt man es zum Erkalten bey Seite, und verfertigt folgende Farce (Fülle): Man hackt ein Stück Kälberbraten mit ein wenig Petersilie und Charlotten Zwiebeln fein, schneidet ein Semmel- oder Milchbrod zu Schnitten, kocht es mit süßem Rahm auf Kohlen zu einer dicken Creme, nimmt es, wenn es abgekühlt ist, nebst dem Gehackten in einen Mörser, stoßt es recht durch, und rührt es in einer Schüssel mit dem Gelben von 4 Eyer, etwas Salz und Muskatblüthe an. Hierauf bestreicht man eine Kastrol oder eine andere runde Form mit kalter Butter, bestreut den Rand damit,

mit,