

gewürzt, mit Panade gebunden, mit Eidotter legiert und gut verrührt durch ein Haarsieb gestrichen.

Krebsfrace. Ausgelöstes Krebsfleisch wird feinst gestoßen, mit Krebsbutter verrührt, mit Panade vermischt, feingewiegte grüne Petersilie, Salz und Muscatnuss zugesetzt, mit 2 Eidotter und süßem Rahm legiert, dann passiert.

Asfietten oder Speisen, welche nach der Suppe gereicht werden. (Kalte Vorspeisen.)

Hat die Hausfrau Gäste, oder wird in einem Hause großer Tisch geführt, so schickt es sich, nach der Suppe und vor dem Fleisch eine kleine Vorspeise zu servieren.

Sardellenbutter zu weißen Brotschnitten.

6 Sardellen werden gewaschen, entgrätet, feingewiegt und mit circa 80 gr süßer Butter durch ein feines Sieb gestrichen. Die Butter wird nun beliebig geformt oder durch eine Straubenspritze gepresst auf einen Glasteller gegeben, kaltgestellt, dann beim Auftragen mit grüner Petersilie garniert. Dazu reicht man gebähtes Weißbrot.

Sardellenbrötchen.

Neugebackene Milchbrote oder dünne Schwarzbrottschnittchen werden erst mit süßer Butter bestrichen, dann gitterförmig mit entgräteten Sardellenfilets belegt. Die Zwischenräume der Gitter mit gehackten harten Eiern oder je einer Kaper garniert.

Caviar.

Der Caviar wird entweder in einer Glasdose oder erhöht auf einem Krystallteller oder in ausgeschnittenen Citronenkörbchen serviert. Man garniert den Caviar zumeist mit feingehackter weißer Zwiebel und Citronenspalten, gibt dazu gebähte oder frische Weißbrot-(Semmel- oder Toastbrot-)Schnitten.

Austern

sind nur geschlossen zu kaufen. Man wäscht sie rein, öffnet sie mit einem abgestumpften Messer, entfernt die obere Schale

wischt den äußeren Rand rein und gibt die Austern auf einer Glas- oder Silberplatte über einer Serviette liegend, mit Citronenspalten garniert, zur Tafel.

Anmerkung. Man öffne die Austern erst kurz vor Gebrauch, bis dahin lege man sie auf Eis.

Crevettes (Krabben).

Diese kleinen See- oder Taschenkrebse gibt man meist mit pikanter Mayonnaise oder mit Essig und Öl zu Tisch.

Sardinen in Öl oder andere marinirte Fische.

Diese werden, mit Butterkügelchen, grüner Petersilie und Citronenspalten garniert, serviert.

Gelée, gesalzte Fische, Häringe &c.

gibt man mit Zwiebelringelein, grüner Petersilie oder feinem grünen Salat zur Tafel.

Hummer

kommt in kalter Mayonnaise mit beliebig feiner kalter Garnitur, als: Aspik, Essiggurken, Eiern, kleinen marinirten Fischen, grünem Salat zu Tisch.

Gansleberpastete

wird in feinen Scheiben auf Glasteller angerichtet serviert. Die Pastete kann eventuell auch auf Brötchen gestrichen werden. Alle kalten Pasteten mit verschiedenen Namen werden ebenso gereicht.

Feiner Schinken,

gekocht oder roh, wird in dünne Blätter geschnitten, mit rohgesehabetem Kren oder Aspik auf zierlichen Platten aufgerichtet.

Geräucherte und gekochte Rindzunge.

Die kalte Zunge wird, auf dünne schiefe Scheiben geschnitten, wie Schinken serviert.

Geräucherte Gänsebrust

wird wie roher Schinken behandelt.

Verschiedene belegte Brötchen.

Schinken, Zunge (geräucherte) wird fein gerieben. Harte Eier werden grob gehackt, und zwar das Weiße und das Gelbe jedes extra für sich. Nun wird ein dünner schmaler Semmelbrotwecken auf 1 Cmr. dicke Scheiben geschnitten (am besten läßt sich ein Tag altes Brot schneiden). Die Semmelschnitten werden mit süßer Butter bestrichen, dann mit geriebenem Schinken, Eiweiß, dann Gelb, etwas Kapern oder Sardellen oder geräucherter Fisch, Zunge schön garniert (belegt). Die einfachste Art ist, die Auflage in verschiedener Farbe, und zwar in Streifenform oder ringförmig aufzudressieren.

Radieschen (Monatrettige).

Die kleinen weißen und rothen Rettige werden gewaschen, von den Blättern bis auf das Herzchen befreit und auf einem zierlichen Teller oder Ständer mit Butter serviert.

Lachsmayonnaise.

Der gekochte Lachs wird in schöne kleine Stücke geschnitten, auf eine Platte gelegt, mit Mayonnaise übergossen, mit Sardellen, geschnittenen Essiggurken, Aspik, harten Eiern, Salatherzchen oder sonstigem Grün garniert.

Die Mayonnaise wird je nach der Zahl der Gäste mit entsprechend vielen Eidottern und Öl langsam angerührt. Erst die Dotter, dann tropfenweise, unter fortgesetztem Rühren, das Salatöl (Provenceroil); für je eine Person rechnet man 2 Dotter, 2 gute Eßlöffel voll Öl, etwas Salz, eine Prise weißen Pfeffer, sowie etwas Zitronensaft.

Die Mayonnaise wird bis zum Gebrauch auf Eis oder sonst sehr kalt gestellt.

Alle Süßwasser- und Seefische

können, wenn in Salzwasser oder Essig abgekocht, ebenso verwendet werden.

Gemischter kalter Aufschnitt.

Zunge, Kostbeef, Schweinsbraten, kaltes Geflügel, feine Wurst zc., zc.

Hühner in Mayonnaise.

Von weiß gedämpften jungen Hühnern wird die Haut nach dem Erkalten abgezogen, die Knochen ausgelöst, das Fleisch bergartig aufgerichtet, mit Mayonnaise übergossen, nach Geschmack kalt garniert.

Kalbshirn in Muscheln mit Mayonnaise.

In Essig mit Wurzelwerk (blau) gefotenes Kalbshirn wird nach dem Erkalten in schöne Stückchen geschnitten, mit Mayonnaise übergossen, mit Krebsfleisch, Spargelköpschen, Aspik garniert in Muscheln serviert.

Die Muscheln werden bis zum Gebrauche auf Eis gesetzt.

Warme Vorspeisen.

Fleischbecherl.

Ein Stück Kalbs- oder mageres Schweinefleisch wird mit einer in Milch erweichten, dann wieder fest ausgedrückten Semmel fein fasciiert, mit ausgelösten Krebschweiferln und -scheren vermischt, mit Salz, Pfeffer und Citronengelb gewürzt, mit zwei Eßlöffel voll Semmelbröseln gut vermengt. In einer Schüssel rührt man ein Stück Krebs- oder andere Butter mit vier Eiern nach und nach gut schaumig und mischt sodann löffelweise unter fortgesetztem Rühren die Fleischmasse ein. Kleine Becherl oder Formen werden mit Butter ausgestrichen, mit Buttermisg am Boden ausgelegt, mit der Masse gut halbvoll gefüllt, dann die gefüllten Becher auf ein Backblech gesetzt und im Ofen gebacken. Man richtet sie mit grüner Petersilie dazwischen gelegt an.

Taubencotelettes.

2—3 reingepuzte Tauben werden ausgewaschen, die Haut davon abgezogen, dann auf vier Theile geschnitten, die Knochen