

## Vorspeisen.

Die kalten vor, die warmen nach der Suppe  
zu geben.

1.

### Eier in Remolade.

Koche Tauben-Eier drei bis vier Minuten lang, laß sie erkalten, schäle sie und schneide sie der Länge nach auseinander; gebe eine ziemlich dicke Remoladen-Sauce (s. Saucen) auf eine kleine Schüssel und lege die Eier, das Gelbe nach oben, darauf.

Statt Tauben-Eier können, namentlich auf dem Lande, Dohlseneier genommen werden, die, weil die Dohlen so viel Schaden thun, oft ausgenommen werden und auch sonst zu Eier-Speisen dienen können.

2.

### **Caviar.**

Laß den Rogner eines schönen Hering in frischem Wasser ein wenig wässern und entferne die Häute, indem Du sie in kaltem Wasser mit einem kleinen Besen klopfst und Sorge trägst, daß die Eier, wie beim Caviar, gänzlich getrennt, aber ja nicht zerdrückt seien, und laß sie auf einem Sieb gut abtropfen, vermische sie dann mit Citronensaft und servire in einer kleinen Schale, mit gerösteten Weißbrotschnitten und einem kleinen Bällchen frischer Butter, dieses auf ein Traubenblatt gelegt oder mit Petersilienblättchen umgeben.

3.

### **Sardellen.**

Wässere zwei bis drei schöne Sardellen, reinige sie und nehme die Gräten heraus, indem Du sie am Bauche aufschneidest und nicht, wie es sonst bei Sardellen geschieht, sie auseinander reißt, schneide sie dann der Quere nach in kleine Scheiben, schiebe sie wieder an einander, daß sie wie ganz erscheinen und lege sie, eine neben die andere, auf eine kleine längliche Platte, übergieße sie mit ein ganz klein wenig Essig oder Citronensaft, umlege sie mit Scheibchen von kleinen Zwiebeln und mit

Petersilienblättchen und servire mit Weißbrotschnitten und Butter, wie beim Caviar angegeben, oder mit englischen Butterbrötchen.

4.

#### Sardellen-Brötchen.

Röste viereckige Weißbrotscheibchen in der Größe eines Zitrusmarkstückes, auf dem Roste oder in der Omelettenpfanne und bestreiche sie mit Sardellenbutter, bestreue sie abwechselnd mit dem fein gehackten Gelben und Weißen von hartgekochtem Ei und lege sie in Form eines Schachbrettes auf eine runde Schüssel.

5.

#### Kräuter-Brötchen.

Bestreiche zierliche Scheibchen von frischem Grau- oder Schwarzbrot, mit frischer ungesalzener Butter und bestreue sie dicht mit fein geschnittenem Schnittlauch oder fein gehackter Gartenkresse, welche beide, wenn kein Garten vorhanden, Du in Läden ziehen kannst.

6.

#### Englische Butterbrötchen.

Bestreiche sehr gleich geschnittene Weißbrotscheibchen, etwa 5 Centimeter breit, 7 Centimeter lang,

mit frischer Butter oder auch mit Sardellenbutter und lege immer eins über das andere, bis es 3 Centimeter hoch ist (die letzte Scheibe wird nicht bestrichen), drücke nun ein wenig darauf, daß es gut zusammen hält und schneide es mit einem scharfen Messer der Quere nach zu Scheibchen und fahre so fort, bis die nöthige Anzahl fertig ist. Beim Serviren werden die Brötchen so gelegt, daß die Butter sichtbar ist; es kann auch abwechselnd ein Scheibchen Schwarzbrot, oder noch besser, Pumpernickel und ein Scheibchen Weißbrot genommen werden.

7.

#### Sandwichs.

Bestreiche kleine, zierliche Brotschnitten mit Butter, lege immer zwei aufeinander und dazwischen ein mit ein wenig Senf bestrichenes Schnittchen Schinken, Pöckelfleisch oder Rauchfleisch.

8.

#### Käseschnittchen.

Rühre 8 Gramm sehr frische Butter zu Schaum und gebe dann ein halbes Eigelb, 15 Gramm geriebenen Parmesan- oder Schweizer-Käse, sehr wenig Salz und zuletzt ein zu Schaum geschlagenes Eiweiß dazu; rolle hierauf Blätterteig halb Centimeter dick

aus, schneide ihn zu 4 Centimeter langen und 3 Centimeter breiten Stückchen und bestreiche die Hälfte dieser Stückchen am Rande mit Eigelb, gebe ein haselnußgroßes Stückchen der Farce darauf, breite ein anderes Stückchen Teig darüber, drücke die Ränder zusammen und bestreiche die Schnittchen mit Eigelb, bestreue nun ein Backblech mit ein wenig Mehl, lege die Schnittchen darauf und stelle sie über einen Dreifuß in den Backofen, bis sie schön gelb sind und richte sie dann gleich an.

9.

**Blätterteig-Pastetchen.**

Rollte Blätterteig zu halb Centimeter Dicke an, steche ihn zur Größe von Fänsmarkstückchen aus und die Hälfte dieser Stückchen dann noch einmal mit einem kleinern Ausstecher, daß sie wie Ringe sind, welche auf die ganz gebliebenen Stückchen gelegt werden, nachdem der Rand dieser letzteren mit ein wenig Eigelb bestrichen worden, lege die Pastetchen nun auf das Backblech, bestreiche sie mit Eigelb und backe sie im Backofen zu schöner Farbe, fülle sie gleich mit einem Fleisch- oder Fisch-Salpicon oder mit Sardellen-Crème und servire sofort.

Diese Pastetchen sind auch eine vortreffliche Beigabe zu Spinat.

10.

### Ramequins.

Verwende zu dieser hübschen Vorspeise kleine etwa daumengroße Papierkäpselchen und laß deren Anfertigung von der Köchin Dir zeigen, da es sich schriftlich wohl nicht angeben läßt. Rühre dann 20 Gramm Butter zu Schaum und mische ein Eigelb, 25 Gramm geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse, anderthalb Eßlöffel süßen Rahm und den Schnee von anderthalb Eiweiß darunter. Fülle diese Masse in die Käpselchen, backe sie in einem ziemlich heißen Ofen und richte sie gleich auf einer runden, mit einer Serviette bedeckten Schüssel an. Die Serviette wird einfach zusammengeslagen und man biegt hierauf noch die Ecken ein, um ein Achteck zu formen, zwischen welchem der Rand der Schüssel hervorsehen muß.

11.

### Falsche Auster.

Lege ein bis zwei schöne weiße Heringsmilchner über Nacht in Wasser, trockne sie dann beim Gebrauche mit einem Tuch wohl ab und theile sie in Stückchen etwa wie ein Fünfmarsstück, nimm nun so viele kleinste (untere) Austerschalen als Stückchen Milchner, thue in jede ein wenig frische Butter, eine

kleine Prise geriebenes Weißbrot und etwas Citronensaft, lege ein Milchnerstückchen darauf und gebe Weißbrot, Citronensaft und Butter auch wieder darüber, sowie eine Caper, stelle sie in den Backofen, bis das Weißbrot schön gelb geworden, richte sie wie Nr. 10 über einer Serviette an und servire Citronenstückchen dazu.

12.

#### Ragoutmuscheln (Coquilles).

Fülle die zu Vorspeisen bestimmten Muschelchen (Coquilles) mit einem Fleisch- oder Fisch-Salpicon gehäuft an, bestreue sie mit geriebenem Weißbrot und lege ein ganz kleines Stückchen frische Butter darauf, mache sie wie Nr. 11 fertig und servire sie auch so, aber ohne Citrone. Bestinden sich keine Coquilles in der Puppenküche, so nimm Austerschalen, wie bei Nr. 11.

Auch feinen Salat kann man als Vorspeise in Coquilles geben. Sardellen-Salat, italienischer Salat, Salat von grünen Erbsen u. s. w.

13.

#### Schnecken.

Bekanntlich sind die großen Weinberg-Schnecken eine sehr beliebte Speise, eignen sich aber, ihrer

Größe wegen, nicht für die Puppentische und würden den Puppen auch wohl nicht schmecken. Da „Schnecken in ihren Häuschen“ aber eine gar nette, aparte Schüssel sind, so kann man doch Aehnliches auch für die Puppentafel bereiten. Verschaffe Dir zu diesem Zweck von den kleinen bunten Schneckenhäuschen, die sich leer sehr häufig auf dem Lande finden und die Du selbst suchen oder von den Marktweibern leicht bringen lassen kannst, wobei Du aber sagen mußt, daß Du recht verschiedene und recht bunte erhältst; reinige sie sorgfältig und bewahre sie bis zum jedesmaligen Gebrauche. Dann bereite aus fein gehacktem kaltem Fleisch oder Fisch ein Salpicon und fülle damit die Häuschen gehäuft an, verfare übrigens wie bei den Coquilles und richte die Häuschen, eins dicht neben dem andern und die Oeffnung nach innen, pyramidenförmig an.

14.

#### **Zufirte Gurken.**

Nimm dazu kleine Essiggurken, gleicher Größe, ein Stückchen feines, kaltes, gebratenes Fleisch und ein hartgekochtes Ei, schäle die Gurken, schneide sie der Länge nach durch und höhle sie ein wenig aus; schneide das Fleisch in ganz feine Stückchen oder Streifen, fülle die Gurken gehäuft damit und streue



Salz und weißen Pfeffer darüber; verrühre ein wenig Senf mit Del und Essig und beträufle das Fleisch damit; hacke das Ei, Gelb und Weiß jedes für sich, recht fein und bestreue die eine Gurke mit Weiß, die andere mit Gelb.

15.

#### Radieschen.

Nimm von rothen und weißen gleich großen Radieschen die Spitze und die Blätter ab, schneide sie der Quere nach in feine Scheibchen und lege sie in ihrer natürlichen Form wieder zusammen, indem Du zwischen die Scheibchen ein klein wenig sehr feines Salz streust; lasse sie so eine Viertelstunde etwa stehen, ordne sie auf einem kleinen Teller und servire auf einem ähnlichen Teller englische Butterbrötchen (S. Nr. 6) dazu.

