

## V. Abschnitt.

### Von der Zubereitung der Hors-d'oeuvres.

Mit dem Namen Hors-d'oeuvres bezeichnet man alle kleinen Gerichte, welche man unmittelbar nach der Suppe auf die Tafel giebt. — Sie haben die Bestimmung, den Appetit zu reizen, weshalb man sie möglichst pikant und in kleinen Portionen zubereitet, so daß sie nur einen wohlschmeckenden Bissen beim Beginn der Mahlzeit darbieten. — Wenngleich diese Gerichte an sich anspruchslos sind, so müssen sie sich doch immer durch eine zierliche Form, oder, wo dies nicht möglich ist, durch eine schöne Farbe auszeichnen, um ihren Zweck, die Eßlust anzuregen, zu erfüllen.

Gewisse Eierspeisen, als: Omelettes au jus verschiedener Art, Rühreier mit Bücklingen, Sprossen *rc.*, welchen man freilich weder Zierlichkeit der Form, noch besonders pikanten, Appetit anregenden Geschmack geben kann, obgleich sie dennoch einladend aussehen können und müssen, werden auch als Hors-d'oeuvres gegeben, doch nur bei einfachen Dinern, oder in Fällen der Noth; z. B. wenn man kurz vor der Mahlzeit genöthigt ist, noch einen oder einige Gäste dazu einzuladen und man befürchten muß, daß die hergestellte Mahlzeit nicht ausreichend sein werde, auch wegen Kürze der Zeit kein anderes Gericht mehr bereitet werden kann. In einem solchen Falle kann freilich ein Hors-d'oeuvre dieser Art, welches sich schnell bereiten läßt, nicht zur Anregung des Appetits bestimmt sein, und es muß in hinreichender Menge zur theilweisen Sättigung zubereitet werden.

**272. Caviar.** Man giebt den Caviar gewöhnlich mit frischgerösteten Semmelscheiben und Citronen, die in 4 oder 6 Theile geschnitten sind, auf den Tisch, doch kann man auch kleine warme Kuchen, Blinis genannt, deren Bereitung in der folgenden Nummer gelehrt wird, dazu geben. Manche verspeisen den Caviar mit gehackten Zwiebeln, jedoch ist dies nicht Jedermanns Geschmack.

**273. Blinis von Kartoffelmehl oder Gries.** Dazu nimmt man  $\frac{1}{2}$  Pfund Kartoffelmehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund ( $12\frac{1}{2}$  Rth.) Butter,  $\frac{1}{2}$  Quart (reicl.  $\frac{1}{2}$  Liter) Milch oder Sahne und 12 Eier. — Das Kartoffelmehl rührt man mit etwas kalter Milch ein und thut die Butter hinzu; die übrige Milch läßt man kochen, gießt sie auf das eingerührte Mehl, rührt dies auf dem Feuer zu einem steifen, glatten Brei ab, vermischt denselben heiß mit 2 ganzen Eiern nebst etwas Salz und Muscatnuß, und läßt ihn ziemlich verkühlen. Dann rührt man 10 Eidotter darunter, schlägt das Weiße der Eier zu einem sehr steifen Schnee, rührt denselben behutsam

unter die Masse, füllt diese in kleine Tartelettesformen von Blech oder Kupfer, welche mit Butter ausgestrichen und mit ein wenig geriebener Semmel ausgestreut sind, und bäckt sie kurz vor dem Anrichten in einem ziemlich heißen Ofen gelbbraun. In Ermangelung der Formen füllt man die Masse auf ein mit Rändern versehenes und mit Butter bestrichenes Backblech, und sticht, nachdem sie gebacken ist, mit einem runden Ausstecher runde Kuchen davon aus. — Eine andere Art Blinis wird von Gries bereitet.  $\frac{1}{4}$  Pfund ( $12\frac{1}{2}$  Mth.) grobkörniger Gries wird mit  $\frac{1}{2}$  Quart (reichtl.  $\frac{1}{2}$  Liter) Milch,  $\frac{1}{4}$  Pfund ( $12\frac{1}{2}$  Mth.) Butter, Salz und Muscatnuß zu einem steifen Brei abgerührt; 2 ganze Eier werden heiß damit vermischt, und nach einigem Verkühlen 8 Eigelbe und der Schnee von den 8 Eiweißen daruntergezogen und wie die obigen kurz vor dem Anrichten gebacken.

**274. Fondüs.** Man rühre  $\frac{1}{4}$  Pfund ( $12\frac{1}{2}$  Mth.) Butter zu Sahne, rühre nach und nach 10 Eidotter und  $\frac{1}{2}$  Pfund geriebenen Parmesankäse darunter, füge Salz, Muscatnuß und ein wenig feinen weißen Pfeffer hinzu, vermische die Masse mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Weißer der 10 Eier, fülle sie in kleine, zuvor mit Butter oder Del dünn ausgestrichene Papierkästchen und backe sie kurz vor dem Anrichten in einem mäßig heißen Ofen. Man hüte sich aber, die Fondüs zu früh zu backen, denn sie fallen ganz zusammen, wenn sie nicht gleich aus dem Ofen auf die Tafel kommen. — Eine andere Art Fondüs bereitet man auf folgende Weise:  $\frac{1}{4}$  Pfd. ( $12\frac{1}{2}$  Mth.) Mehl wird mit  $\frac{1}{4}$  Quart (reichtl.  $\frac{1}{4}$  Liter) Milch klargerührt und mit 6 Loth (10 Mth.) Butter, Salz, Muscatnuß und ein wenig Pfeffer auf dem Feuer steif abgerührt. Wenn die Masse beinahe verkühlt ist, rührt man 8 Eidotter und 8 Loth (reichtl. 13 Mth.) Parmesankäse darunter, schlägt das Weißer der 8 Eier zu steifem Schnee, vermischt denselben mit der Masse, füllt diese in Papierkästchen oder setzt sie in kleinen Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Backblech und bäckt die Fondüs kurz vor dem Anrichten in einem mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe. — Eine ähnliche Speise sind:

**275. Namequins.** Man schäle für 1 Silbergroschen Milchbrod ab, schneide es in feine Scheiben, weiche es in  $\frac{1}{4}$  Quart (reichtl.  $\frac{1}{4}$  Liter) Milch ein und rühre es mit ein wenig Butter auf dem Feuer zu einem steifen Brei ab. Wenn derselbe unter öfterem Umrühren verkühlt ist, rühre man  $\frac{1}{4}$  Pfund ( $12\frac{1}{2}$  Mth.) Butter zu Sahne, mische nach und nach unter beständigem Rühren den Semmelbrei, 6 Eidotter, Salz, Muscatnuß, ein wenig weißen Pfeffer und 8 Loth (reichtl. 13 Mth.) geriebenen Parmesankäse darunter, schlage das Weißer der 6 Eier zu steifem Schnee, vermische ihn mit der Masse und backe diese in kleinen Papierkästchen kurz vor dem Anrichten zu schöner gelber Farbe.

**276. Fisch-Ragout in Coquillenschalen.** Man schneide Fisch, als: Zander, Hecht oder Karpfen, oder frische Schellfische, Kabeljau u. aus den Gräten und der Haut, wasche ihn, trockne ihn auf einem Tuche ab und schneide ihn in große Würfel, salze ihn, mache ihn in Butter und Citronensaft auf gelindem Feuer gar und schütte ihn auf ein Sieb, damit die Flüssigkeit abläuft. Man bereite nun von guter Fleischbrühe mit etwas in Butter weißgeschwitztem Mehl (Nr. 5) eine feimige Sauce, füge den entfetteten Fischfond und ein Glas weißen Wein hinzu, koche die Sauce unter beständigem Rühren dick ein, legire sie mit einigen Eidottern, schärfe sie mit Sardellenbutter und Citronensaft ab, vermische den Fisch mit der Sauce (doch behutsam, damit er nicht zerrührt wird), fülle das Ragout in Coquillenschalen, bestreue es dick mit Parmesankäse, träufle Krebsbutter darüber und bade die Coquillen in einem heißen Ofen zu schöner Farbe. — Man kann das Ragout verfeinern, wenn man abgekochte Fischfarce, einige in Butter geschwitzte Champignons, eine Quappenleber, welche in Wasser mit Essig und Salz abgekocht wurde, und die Schwänze abgekochter Krebse (Alles wie der Fisch in Würfel geschnitten) daruntertermischt.

**277. Ragout fin in Coquillenschalen.** Recht gute Stücke vom Rind oder Kalb werden abgehäutet, in Wasser mit Salz und Essig 5 Minuten blanchirt,  $\frac{1}{4}$  Stunde in fetter Bouillon gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt; Fischfarce nach Nr. 16 wird in einem großen Stück abgekocht und abgekühlt; Kalbsmilch wird nach Nr. 402, Rindergaumen und Kalbszungen werden nach Nr. 362 und 399 und Champignons nach Nr. 696 zubereitet und Alles in große Würfel geschnitten. Dann verkocht man etwas von der weißen Coulis nach Nr. 76 mit etwas weißem Wein unter beständigem Rühren zu einer dicken Sauce, zieht sie mit Eidottern ab, schärft sie mit Citronensaft und Sardellenbutter ab, vermischt das eingesehne Ragout mit soviel von dieser Sauce, daß es nicht zu fließend wird, füllt es in Coquillenschalen, bestreut es mit Parmesankäse, träufelt Krebsbutter darüber und bäckt es im heißen Ofen zu schöner Farbe.

**278. Macaroni in Coquillenschalen.** Man koche Macaroni in Wasser mit ein wenig Salz weich, kühle sie in kaltem Wasser ab, lasse sie auf einem Siebe abtropfen und schneide sie in Stücke von einem halben Zoll (rechl. 1 Centimeter) Länge. Dann lasse man ein gutes Stück frischer Butter zergehen, füge die Macaroni, ein wenig weiße oder braune, dick eingekochte Coulis, etwas Muscatnuß, Pfeffer, Salz und Parmesankäse (nach Belieben auch würfelig geschnittene Pökelrinderzunge) hinzu, mische Alles gut untereinander, fülle die Macaroni in Coquillenschalen, bestreue sie mit Parmesankäse, träufle Krebsbutter darüber und bade sie im heißen Ofen zu schöner Farbe.

**279. Ragout von Krebsen in Coquillenschalen.** Man schneidet die Schwänze abgekochter Krebse, etwas abgekochte Fischfarce, nach Belieben auch Champignons, die zuvor in Butter geschwitz sind, in große Würfel. Von den Schalen der Krebse macht man Krebsbutter (siehe Nr. 9) und bereitet alsdann nach der Vorschrift Nr. 116 eine Krebs-Sauce, welche ziemlich dick eingekocht und mit Sardellenbutter und Citronensaft gut abgeschärft werden muß. Das eingeschnittene Ragout wird mit dieser Sauce vermischt, in Coquillenschalen gefüllt, mit Parmesankäse bestreut, mit Krebsbutter beträufelt und im heißen Ofen rasch gelbbraun gebacken.

**280. Croquettes à la mode.** Von einem Stück gebratenem Rindsfilet schneidet man recht kleine Würfel, vermischt dann gute Bratenbrühe oder auch Bouillon mit in heißgemachter Butter krausgewordenem Mehl und gießt diese, nachdem man das Fett davon abgeschöpft, durch ein Sieb. Hierauf bringt man ungefähr eine halbe Tasse voll davon zum Kochen, giebt auf dem Feuer ungefähr 2 bis 3 mit etwas kaltem Wasser zerriebene Eidotter unter fortwährendem Umrühren hinzu und fügt dann, wenn diese Sauce gebunden genug ist, die obengedachten Fleischwürfel nebst in Butter gedämpften Schalotten, klargehachter Petersilie, sowie das etwa noch dazu gehörige Salz hinzu, und rührt es nun auf dem Feuer so lange, bis Alles durchgängig vermischt und so dick geworden ist, daß keine Brühe mehr daraus hervortritt und die ganze Masse einem Teige gleicht. Nachdem man dieselbe sodann behufs des Kaltwerdens auf einer flachen Schüssel ausgebreitet, bildet man die Croquettes davon in Form von kurzen, dicken Bratwürsten; hierauf schlägt man, nach Bedarf, 3 bis 4 Eier in ein Geschirr und taucht die in feingestosener, durchgesiebter Semmel gewälzten Croquettes hinein, und wiederholt dies noch einige Mal. Dann macht man Schmalz heiß und bäckt die Croquettes darin, indem diese mit einem Schaumlöffel während des Backens so lange hin und her bewegt werden, bis sie schön gelbbraun geworden sind, worauf man sie auf Semmelschnittchen abtröpfeln läßt, pyramidenförmig anrichtet und die Spitze mit einem Sträußchen in Schmalz gebackener Petersilie bedeckt. — Anstatt von einem Rindsfilet, kann man das Stück auch von einem Hammelfilet in Anwendung bringen.

**281. Croquettes von Fisch.** Man bereite ein Fisch-Ragout wie in Nr. 276, schneide jedoch die Würfel kleiner, als dort angegeben wurde, und nehme zur Sauce ein wenig Gelatine, damit das Ragout, wenn es erkaltet ist, steif wird. Wenn es kalt und steif ist, bilde man davon, mit Unterstreuen von etwas geriebener Semmel, Würstchen von der Länge eines kleinen Fingers und der Dicke eines starken Daumens, panire dieselben mit gequirkten Eiern und geriebener Semmel, backe sie

kurz vor dem Anrichten in heißer Backbutter aus und garnire sie, nachdem sie angerichtet sind, mit recht grün und kraus ausgebackener Petersilie.

**Anmerkung.** Damit die auszubackenden Speisen eine recht schöne gelbbraune Farbe erhalten, muß man zum Paniren derselben nur recht weisse geriebene Semmel nehmen; man darf daher die Rinde der Semmel nicht mitreiben, sondern muß diese vorher abschälen; auch darf die Semmel nicht zu hart sein, sonst reißt sie sich zu fein. Parmesanläse unter die Semmel zu mischen, mit welcher man paniren will, ist nicht anzurathen, weil der Käse in der heißen Backbutter sich schneller bräunt, als die Semmel, weshalb die Speisen, welche mit einer Mischung von Käse und Semmel panirt sind, immer fleckig werden und nie eine so gleichmäßig schöne Farbe erhalten, als die, welche man nur mit Semmel panirt hat.

**282. Croquettes von Huhn.** Man schneide das Fleisch eines gekochten Huhnes in kleine Würfel, bereite von Weiszmehl, guter Bouillon, ein wenig aufgelöster Gelatine und einem Glase Wein eine Sauce, koche dieselbe dick ein, ziehe sie mit Eidottern, Citronensaft und Sardellenbutter ab, vermische das geschnittene Hühnerfleisch damit, lasse es erkalten und forme davon kleine Würfchen wie in Nr. 281, panire sie mit Ei und Semmel, und backe sie in heißer Backbutter zu schöner goldgelber Farbe. Wenn man diese Croquettes zur Garnitur eines Gemüses geben will, so mache man sie etwas kleiner.

**283. Croquettes von Kalbsmilch.** Kalbsmilch, welche wie in Nr. 402 gereinigt, gargekocht und abgekühlt ist, schneide man in kleine Würfel und verfare weiter damit, wie mit dem Hühnerfleisch in Nr. 282. Auch kann man von einem Ragout, welches man von allen in Nr. 277 angeführten Ingredienzen, nur etwas kleiner geschnitten, bereitet hat, nach dem Erkalten desselben Croquettes machen, doch muß hierzu die Sauce noch dicker eingekocht werden, als es zum Ragout in Coquillenschalen nothwendig ist.

**284. Croquettes von Haschee.** Hierzu kann man sehr gut Reste von Kalbs- oder Hammelbraten oder von gebratenem Geflügel verwenden. Man haschire das von der braunen Außenseite und von allen sehnigen Theilen befreite Fleisch dieser Reste grobkörnig, koche eine dicke Sauce wie in Nr. 282, vermische das Haschee damit, daß es eine dickflüssige Masse wird, lasse es erkalten und bereite Croquettes davon, wie es in Nr. 281 und 282 angegeben ist. — Wenn man Croquettes von Wildhaschee bereiten will, so haschire man den Wildbraten nach Beseitigung der braunen und sehnigen Theile grobkörnig, koche etwas von der braunen Coulis Nr. 76 mit einem Glase Wein zu einer dicken Sauce ein, schärfe dieselbe mit Citronensaft ab, vermische das Haschee damit und forme nach dem Erkalten desselben Croquettes davon. Die weitere Behandlung ist dieselbe, wie die aller anderen Arten Croquettes.

**285. Croquettes von Reis.**  $\frac{1}{2}$  Pfund nach Nr. 25 gereinigten Reis koche man mit  $\frac{1}{2}$  Quart (reichl.  $\frac{1}{2}$  Liter) guter Fleischbrühe, etwas Butter, Salz und einer mit einigen Gewürznägeln gespickten Zwiebel auf gelindem Feuer weich und steif, nehme die Zwiebel heraus, vermische den

Reis heiß mit einigen Eidottern und mit etwas geriebenem Parmesanläse und lasse ihn erkalten. Nun bereite man ein Ragout von Fisch, Huhn oder KalbSMilch, wie in den Nummern 281, 282, 283, oder ein Haschee nach Nr. 284, lasse es ebenfalls erkalten und dressire nun von dem Reis und dem Ragout Croquettes in folgender Weise: Man streiche von dem Reis auf ein reines Bret einen Streifen von 3 Fingern Breite und guter Fingerlänge in der Dicke eines starken Messerrückens aus, lege ein kleines Würstchen von dem Ragout in die Mitte und umschließe es von allen Seiten fest mit dem Reis, so daß es die Form eines großen Croquettes erhält. Wenn die Reis-Croquettes auf diese Weise dressirt sind, panire man sie mit Ei und Semmel, und backe sie in mäßig heißer Backbutter zu schöner gelber Farbe aus.

**286. Croquettes von Kartoffeln.** Man schäle Kartoffeln, die den Tag zuvor mit der Schale abgekocht sein müssen, sauber ab, reibe sie auf einem Reibeisen fein, rühre  $\frac{1}{4}$  Pfd. (12  $\frac{1}{2}$  Mth.) Butter zu Sahne und nach und nach 2 ganze Eier und 2 Eidotter darunter, füge ein wenig Salz und Muscatnuß hinzu und mische soviel von den geriebenen Kartoffeln darunter, daß es ein steifer Teig wird. Von diesem Teige und einem Ragout, wie es in den Nummern 281—283 enthalten ist, forme man in derselben Art, wie es mit den Reis-Croquettes in der vorigen Nummer geschieht, Croquettes und behandle sie dann weiter, wie alle anderen Arten Croquettes.

**287. Kleine Croustaden von Kartoffeln mit Ragout.** Von dem nach Angabe der vorigen Nummer bereiteten Kartoffelteige bilde man eine 2 Zoll (rechl. 5 Centimeter) dicke Platte, steche aus derselben mit einem in Mehl getauchten runden Ausstecher von 1  $\frac{1}{2}$  Zoll (knapp 4 Centimeter) Durchmesser kleine Blöcke aus, wende diese in geriebener Semmel um, tauche sie in Ei, panire sie mit geriebener Semmel, durchsteche auf der oberen Seite dieser Blöcke mit einem kleineren Ausstecher die Panirung, um dadurch die Deckel der Croustaden zu bezeichnen, und backe die Croustaden in heißer Backbutter goldgelb aus. Man hebe alsdann die Deckel ab, nehme so viel Kartoffelteig als möglich aus dem Innern der Croustaden heraus, setze diese warm, fülle sie kurz vor dem Anrichten mit einem siedendheißen Ragout von Fisch, Huhn oder KalbSMilch (s. die Nummern 281, 282, 283) und decke die Deckel darüber. — Ebenso bereitet man von dem nach Nr. 285 gekochten und erkalteten Reis:

**288. Kleine Croustaden von Reis,** welche, wie die Croustaden von Kartoffeln, mit einem Ragout gefüllt werden.

**289. Kleine Semmel-Croustaden mit Ragout von Fisch oder Huhn.** Man lasse hierzu vom Bäcker längliche Milchbröddchen backen, raspele die glänzende Rinde derselben ab, schneide die Bröddchen in der Mitte durch

und die Spitzen davon ab, damit sie aufgestellt werden können, schneide die Krume dicht an der Kruste ein, backe die Croustaden in heißer Backbutter zu schöner Farbe aus, nehme die Krume heraus, fülle die Croustaden mit einem Ragout nach Nr. 276 oder 277, streue Parmesankäse darüber, beträufle sie mit Krebsbutter und backe sie in einem Ofen, der gute Oberhize hat, schön bräunlich.

**290. Kleine Croustaden von Nudeln.** Man mache von 2 ganzen Eiern und 4 Eidottern nebst dem nöthigen Mehleinen Nudelteig (s. Nr. 7), rolle diesen dünn aus und schneide ihn in feine Nudeln. Dann lasse man in einer Casserole Wasser kochen, thue etwas Salz daran und streue die Nudeln unter stetem Umrühren locker hinein, damit sie nicht klumperig werden, lasse sie einige Minuten kochen, und gieße sie in einen Durchschlag. Nachdem sie gut abgetropft sind, thue man die Nudeln nebst 4—6 Loth (7—10 Mth.) Butter und ein wenig Salz in eine Casserole, lasse sie auf gelindem Feuer ein Weilchen schwitzen, vermische sie mit etwas geriebenem Parmesankäse, thue sie in ein flaches, mit Butter ausgestrichenes Geschirr, streiche sie auseinander, so daß sie eine etwa 2 Zoll (rechl. 5 Centimeter) dicke Platte bilden, und lasse sie erkalten. Man steche nun Croustaden davon aus, wie es in Nr. 287 angegeben ist, panire dieselben zweimal mit Ei und geriebener Semmel, bezeichne auf der besten Seite durch einen kleinen Einschnitt mit einem runden Ausstecher den Deckel, backe die Croustaden in heißer Backbutter schön goldgelb aus, hebe die Deckel davon ab, höhle die Croustaden aus, setze sie warm, fülle sie kurz vor dem Anrichten mit einem beliebigen kleinen Ragout oder Haschee, und decke sie mit den Deckelchen zu. Die aus dem Innern der Croustaden herausgenommenen Nudeln können zur Bereitung einer Suppe sehr zweckmäßig verwendet werden.

**291. Rissoles mit Ragout.** Man bereite ein Ragout nach Nr. 276 oder 277 und lasse es erkalten. Dann mache man einen Teig von  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfd. ( $12\frac{1}{2}$  Mth.) Butter, einem ganzen Ei und 2 Eidottern, einer Prise Salz und einem halben Büffel voll Wasser, rolle denselben so dünn als möglich aus, bestreiche ihn vermittelst eines Pinsels mit Ei, setze auf den unteren Theil des ausgerollten Teiges, zwei Finger breit vom Rande und drei Finger breit von einander entfernt, kleine Häufchen von dem Ragout in der Größe einer Wallnuß, schlage die untere leere Seite des Teiges darüber, drücke den Teig rings um die Häufchen fest aneinander und steche die eingehüllten Häufchen mit einem runden Ausstecher halbmondförmig aus. Man panire diese Rissoles mit Ei und geriebener Semmel und backe sie in mäßig heißem Backfett goldgelb aus. Wenn sie angerichtet sind, garnire man sie mit recht grün und kraus gebackener Petersilie. — Statt des oben angegebenen Teiges kann man auch etwa vorhandene Abfälle

von Blätterteig, die mit ein wenig Mehl zusammengewirkt sind, zur Bereitung der Nissoles anwenden.

**292. Piroggen.** Man bereite einen Hefenteig von 1 Pfd. Mehl,  $2\frac{1}{2}$  Loth (4 Mth.) trockener Hefe, 8 Loth (reicl. 13 Mth.) Butter, 4 Eidottern und etwa  $\frac{3}{16}$  Quart (reicl.  $\frac{3}{16}$  Liter) Milch in folgender Weise: Man löse zuerst die Hefe mit etwas lauwarmer Milch auf, schütte etwa den vierten Theil des Mehles dazu, rühre hiervon einen weichen Teig an und lasse denselben an einem warmen Orte aufgehen. Während dieser Zeit mache man von dem übrigen Mehl, ein wenig Salz, den Eidottern und dem Rest der Milch einen Teig, vermische denselben mit der Butter, füge den aufgegangenen Teig hinzu und schlage und klopfe nun das Ganze mit einem Holzlöffel so lange, bis Alles gut untereinander gemischt und der Teig recht locker und feinblasig geworden ist. Alsdann rolle man den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Brete dünn aus und setze Häufchen von dem Ragout nach Nr. 276 oder 277, oder von dem Wildhaschee nach Nr. 284, darauf und verfahre damit weiter, wie es bei den Nissoles in Nr. 291 beschrieben ist. Wenn die Piroggen, welche kleinen Pfannkuchen ähnlich sind, ausgestochen sind, lege man sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, lasse sie an einem warmen Orte aufgehen und backe sie in nicht zu heißem Backfett gar und zu schöner goldgelber Farbe aus. Beim Anrichten garnire man sie mit gebadener Petersilie.

**293. Ausgebakene Petersilie zum Garniren.** Man pflückt die Petersilie, welche recht kraus sein muß, von den großen Stengeln in Sträußchen, wäscht sie und trocknet sie auf einem Tuche ab. Kurz vor dem Gebrauche wirft man die Petersilie (nicht zu viel auf einmal) in die bereit gehaltene heiße Backbutter, deren so viel in der Casserole sein muß, daß die Petersilie darin schwimmen kann, kehrt sie mit dem Schaumlöffel einige Male um, läßt sie nur ganz kurze Zeit backen, damit sie schön grün bleibt, nimmt sie schnell heraus, legt sie auf Pöschpapier und streut ein wenig Salz darüber. — Noch sei bemerkt, daß in dem Augenblicke, wo man die Petersilie in die heiße Butter thut, letztere heftig kreischt und aufsprudelt, nach wenigen Augenblicken aber wieder ruhig wird. Unkundige werden durch diese Erscheinung, welche durch die an der Petersilie haftende Feuchtigkeit hervorgerufen wird, beunruhigt, verlieren leicht die Aufmerksamkeit auf die bakende Petersilie und lassen diese darüber braun werden.

**294. Aulebal.** Man schneide Bänder oder Lachs aus Haut und Gräten in Stücke von der Länge eines kleinen Fingers und der Breite zweier Finger, und salze ihn ein. Dann schwinde man viel feingehackte Petersilie, Zwiebeln, Schnittlauch oder Schalotten und ein paar Champignons in einem breiten Geschirr in  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter, lege die Fischstücke darauf, streue

ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer darüber, gieße ein halbes Glas Madeira dazu und dämpfe den Fisch auf gelindem Feuer gar, nehme ihn heraus und lasse ihn erkalten. Die Kräuter vermische man mit einem Löffel voll brauner Sauce, koche sie unter stetem Rühren kurz ein und lasse sie ebenfalls erkalten. Dann dünste man etwa 1 Pfd. Reis in etwa 1 Quart (reicht 1 Liter) fetter Bouillon recht steif und weich und lasse ihn kalt werden, hacke auch mehrere hartgekochte Eier grobkörnig. — Nun mache man einen Hefenteig wie zu den Piroggen in Nummer 292, rolle denselben zu einer messerrückendicken, länglich-viereckigen Platte aus und lege sämtliche obengenannte Bestandtheile in folgender Ordnung auf die Mitte dieser Teigplatte: zuerst mache man eine etwa halbfingerdicke Schicht Reis, bestreiche diese mit Kräutern, streue Eier darüber, lege eine Schicht Fisch darauf, dann wieder eine Schicht Reis, dann Kräuter, und fahre in der angegebenen Ordnung fort, bis alle Ingredienzen verwendet sind. Dann bestreiche man den ringsum unbelegt gebliebenen Teig mit Ei und decke ihn so über die aufgeschichteten Ingredienzen, daß diese darin fest eingeschlossen sind und das Ganze die Form eines länglichen Brodes erhält. Man wende nun den Kulebak behutsam um, so daß die Seite, welche bis dahin unten war, oben kommt, lege ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, lasse ihn an einem warmen Orte aufgehen, bestreiche ihn mit Ei, deute mit einem Messer in leichten Zügen die Stücke an, in welche man ihn nach dem Backen zu zerschneiden gedenkt (durchschneide aber dabei nicht den Teig), und backe ihn 1½ Stunde in mäßiger Hitze. — Man kann auch Buttermilch (siehe den Abschnitt von den Pasteten) statt des Hefenteiges dazu nehmen.

**295. Heringe en papillotes.** Man spalte gut ausgewässerte Heringe längs dem Rückgrat in Hälften, schneide die Bauchgräten aus, ziehe die Haut ab, schneide jede Hälfte in zwei Stücke und mache die Heringe in geschmolzener Butter auf dem Feuer ein wenig steif. Hierauf hacke man einige Champignons, etwas Petersilie, eine Schalotte oder etwas Schnittlauch und etwas Estragon fein, schwige dies in Butter, füge eine Prise Pfeffer und etwas braune oder weiße Sauce hinzu, koche dies zu einem dicken Brei ein und lasse es erkalten. Dann lege man die Heringe zu je 2 und 2 Stücken mit etwas von den Kräutern in zusammengelegte, herzförmig geschnittene und mit Del bestrichene Viertelbogen weißen, steifen Papiers, wickle sie, die offene Seite des Papiers rings um die Heringe zusammenfaltend, so fest ein, daß nichts herausdringen kann, lege die Papilloten auf einen Rost, der mit Papier, das mit Del bestrichen, belegt ist, und röste sie eine gute Viertelstunde vor dem Anrichten unter öfterem Umwenden auf gelindem Kohlenfeuer.

**296. Gebackene Heringe.** Man schneide gut ausgewässerte Heringe wie in der vorigen Nummer aus Haut und Gräten und in 4 Stücke, trockne

ste ab, bestreue sie leicht mit Mehl, tauche sie in nach Nr. 30 bereiteten Ausbackteig und bade sie in heißer Backbutter zu schöner Farbe.

**297. Gebackene Sardellen.** Hierzu wähle man nicht zu kleine Sardellen, wasche dieselben, löse sie von den Gräten, trockne sie auf einem Tuche ab, bestreue sie leicht mit Mehl, tauche sie in Ausbackteig und bade sie in heißer Backbutter goldgelb.

**298. Gebackene farcirte Sardellen.** Die Sardellen wäscht man, löst sie von den Gräten und trocknet sie gut ab. Dann legt man immer 2 Sardellenhälften mit etwas dazwischen gestrichener Kalbsfleisch- oder Fischfarce (die nach Belieben mit feingehackten Kräutern vermischt sein kann) fest zusammen, bestreut die Sardellen leicht mit Mehl, taucht sie in Ausbackteig oder panirt sie mit Ei und Semmel, und bäckt sie in heißer Butter schön hellbraun.

**299. Canapee's von Sardellen.** Scheiben von Milchbrod werden achteckig oder oval sauber zugeschnitten und leicht geröstet oder in Butter gelbgebraten. Sardellen werden gewaschen, von den Gräten gelöst und gut ausgeputzt. Einen Theil der Sardellen hackt man fein und streicht sie mit den Dottern einiger hartgekochten Eier durch ein Sieb, rührt dies mit ein wenig frischer Butter und Olivenöl zu einer dicken Masse an, mischt ein wenig Mostrich, Pfeffer, feingehackte Petersilie, Schnittlauch, Kapern, Estragon und ein wenig Pariser Essig darunter, bestreicht hiermit die Semmelscheiben und belegt diese dann gitterförmig mit den übrigen, in feine Streifen geschnittenen Sardellen, nach Belieben auch noch mit Kapern, Krebschwänzen und Pfeffergurken.

**300. Vofesen von geräuchertem Lachs.** Geräucherten Lachs schneidet man in dünne Scheiben von  $2\frac{1}{2}$  Zoll (rechl.  $6\frac{1}{2}$  Centimeter) Länge und  $1\frac{1}{2}$  Zoll (knapp 4 Centimeter) Breite, läßt diese eine Stunde in Milch weichen und trocknet sie auf einem Tuche ab. Von frischem Milchbrod schneidet man eine doppelte Anzahl ziemlich dünner Scheiben von der Größe der Lachscheiben, legt sie auf eine große Schüssel, gießt eine Mischung von Milch, Ei und ein wenig Salz darüber, läßt sie ein wenig aufweichen und trocknet sie ebenfalls auf einem Tuche ab. Dann rührt man etwas saure Sahne mit ein wenig Mehl und Butter auf dem Feuer zu einem dicken, glatten Brei ab, würzt denselben mit Salz, Pfeffer und Muscatnuß, und vermischt ihn mit Eidottern und Parmesankäse. Man legt nun die Hälfte der Semmelscheiben nicht zu nahe nebeneinander auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, belegt jede Semmelscheibe mit einer Lachscheibe und diese wieder mit einer Semmelscheibe, bestreicht dann die Vofesen mittelst eines Messers nicht zu dünn mit der abgerührten Masse, bestreut sie dick mit geriebenem Parmesankäse, der mit ein wenig weißer geriebener Semmel

vermischt ist, beträufelt sie mit Krebsbutter und bäckt sie kurz vor dem Anrichten im heißen Ofen zu schöner Farbe.

**301. Ribizeier.** Diese werden in Wasser 15 Minuten gekocht und mit frischer Butter auf den Tisch gegeben. Vor dem Anrichten prüft man die Ribizeier, ob etwa angebrütete darunter sind, indem man jedes Ei oben an der Spitze ein wenig öffnet; erscheint das Eiweiß bläulich und klar, so ist das Ei gut, hat es hingegen eine weiße oder gelbliche Farbe, so ist das Ei angebrütet und muß weggeworfen werden.

**302. Möbeneier.** Diese sind nicht minder schmackhaft, als die Ribizeier, werden ebenso gekocht und mit frischer Butter servirt.

**303. Rühreier mit Lachs.** Man schlage die erforderliche Anzahl Eier aus, quirle sie mit ein wenig Milch oder Bouillon (auf 6 Eier etwa 2 Eßlöffel voll Flüssigkeit), Salz und Pfeffer gut durcheinander, lasse in einer Casserole oder einem irdenen Tiegel Butter (auf jedes Ei etwa 1 Loth oder knapp 2 Mth.) zergehen, aber nicht braun werden, gieße die Eier hinzu und rühre sie auf nicht zu starkem Feuer mit einer Holzgabel Strich vor Strich so lange, bis sie anfangen, sich auf dem Boden der Casserole zu verdichten; man nehme die Casserole dann vom Feuer, weil sonst das Rührei leicht zu hart werden könnte. Hat dasselbe unter fortgesetztem Rühren nach einigen Minuten die nöthige Festigkeit nicht erlangt, so setze man die Casserole wieder auf das Feuer. Wenn sich nun die ganze Masse in lockere Flocken verwandelt hat, so richte man das Rührei sogleich an und garnire es mit geräuchertem Lachs, den man vorher in Scheiben geschnitten und während der Zeit, wo man die Eier abrührt, in zerlassener Butter auf gelindem Feuer auf beiden Seiten ein wenig steif gemacht hat. — Man kann das Rührei auch nur von Eiern und Butter, ohne den geringsten Zusatz einer Flüssigkeit bereiten. — Ein Zusatz von etwas feingeschnittenem Schnittlauch wird von Vielen geliebt.

**304. Rühreier mit Bücklingen.** Zu einem Rührei von 12 Eiern nehme man 3 schöne Bücklinge, ziehe die Haut davon ab, löse das Fleisch in möglichst großen Stücken ab und reinige es von den Gräten. Dann haschire man eine Schalotte oder ein wenig Schnittlauch und etwas Petersilie fein, schweize dies in Butter, füge ein wenig braune Sauce und eine Prise Pfeffer hinzu, lasse es kochen, mache darin die Bücklinge heiß und richte sie in die Mitte der auf eine Schüssel angerichteten Rühreier an, oder man thue sie auf eine Schüssel und richte die Rühreier darüber an. Man kann auch die Bücklinge nur in etwas Butter erwärmen und sie unter die abgerührten Eier mischen.

**305. Rühreier mit vieler Sprossen.** Man lasse etwas Butter in einer kleinen Pfanne gelblich werden, und lege Sprossen, von welchen man

die Haut abgezogen hat, hinein, lasse sie in der Butter heiß werden und gebe sie zu den nach Nr. 303 bereiteten Rühreiern.

**306. Rühreier von Ribitz- oder Möbeneiern.** Dieses sehr schmackhafte und wegen der röthlichen Dotter dieser Eier schön aussehende Rührei wird ebenso bereitet, wie das von Hühnereiern. — Würfelig geschnittene und mit etwas guter Bouillon und Madeira kurz eingekochte Trüffeln darunter gemischt, geben diesem Rührei einen feinen Geschmack.

**307. Omelettes mit Jüs.** Zu einer Omelette schlage man 6 Eier aus, quirle sie mit 2 Eßlöffeln voll Bouillon oder Milch, ein wenig Pfeffer und Salz und gehackter Petersilie und Schnittlauch gut durch, lasse ein Stück Butter in einer eisernen Eierkuchenpfanne gelb werden, gieße die Eiermasse hinein und backe sie auf ziemlich starkem Feuer, die Pfanne öfters hin- und herrüttelnd und die Masse mit dem Messer durchstechend und nach der Mitte hin zusammenschiebend, bis die untere Seite der Omelette schön bräunlich ist (die obere Seite muß weich bleiben). Man schütte nun die Omelette sogleich auf einen Bogen Papier und rolle sie zusammen, oder man bringe sie mit dem Messer in der Pfanne geschickt in die Form einer Rolle, und richte sie auf einer Assiette so an, daß die Seite, welche in der Pfanne unten war, oben hinkommt. Eine sehr gute Jüs, welche mit ein wenig Coulis kurz eingekocht und mit Citronensaft abgeschärft ist, wird unter die Omelette gegeben.

**308. Omelettes mit Kalbsniere.** Man habe eine gebratene Kalbsniere, von welcher man den größten Theil des Fettes abgeschnitten hat, grobkörnig, vermische sie mit der Omelettenmasse, wie man sie nach Nr. 307 eingerührt hat, backe in der dort angegebenen Art Omelettes davon und gebe eine gute Jüs darunter. Auch kann man die gehackte Niere mit ein wenig brauner Sauce vermischen und warm halten. Wenn man nun eine Omelette wie in Nr. 307 gebacken und auf einen Bogen Papier geschüttet hat, bestreiche man die innere Seite der Omelette mit dem Haschee von Niere, rolle die Omelette auf und richte sie an.

**309. Omelettes mit Bücklingen oder Sprotten.** Die von Haut und Gräten befreiten Bücklinge oder Sprotten werden wie in Nr. 304 mit Kräutern und etwas brauner Sauce erwärmt und auf die Mitte der gebackenen Omelette gelegt; man rollt die Omelette dann so zusammen, daß von dem Inhalt nichts herauskommt, stülpt sie auf eine Schüssel und gießt ein wenig gute Jüs wie in Nr. 307 darunter.

**310. Gebratene Austern.** Man schneide die Austern von den Schalen los, und lasse sie entweder einzeln in ihren eigenen Schalen liegen, oder lege sie zu 5—6 Stück in Coquillenschalen, bestreue sie mit feingeriebener gelber Semmelrinde, beträufele sie leicht mit zerlassener Butter,

setze sie in einen heißen Ofen und lasse sie nur so lange darin stehen, bis sie durch und durch heiß sind. Läßt man sie länger im Ofen stehen, so werden sie hart. Aus dem Ofen kommend, müssen die gebratenen Austern sogleich aufgetischt werden. — In Ermangelung eines heißen Ofens kann man die Austern auf einen Rost über Kohlengluth setzen und eine glühende Schaufel darüber halten, damit sie auch von oben heiß werden. Auch kann man die aus ihren Schalen gestochenen Austern in eine mit Butter bestrichene Pfanne legen und gelbe Butter, in welcher geriebene Semmel gebraten ist, warm bereit halten. In dem Moment des Anrichtens läßt man die Austern rasch heiß werden, legt sie in ihre Schalen, welche man warm gestellt hatte, zurück und übergießt sie mit der gebratenen Semmel. — Die erste Art, sie zu braten, hat aber darum den Vorzug, weil der Fond, den die Austern beim Warmwerden von sich geben, in der Schale versammelt bleibt. — Um die gebratenen Austern recht pikant zu machen, streue man ein wenig sehr feinen weißen Pfeffer oder ein Stäubchen Cayenne-Pfeffer und etwas geriebenen Parmesankäse darüber, ehe man sie mit Semmel bestreut, jedoch ist dies nicht nach Jedermanns Geschmack.

**311. Austern in Coquillenschalen.** Man steche die Austern aus ihren Schalen, lasse sie mit etwas Citronensaft auf gelindem Feuer heiß werden, aber nicht kochen, schütte sie zum Abtropfen auf ein Sieb und nehme die Härte davon ab. Dann schwinde man ein wenig Mehl in Butter, füge etwas Fleischbrühe, ein wenig Weißwein und die Flüssigkeit von den Austern hinzu, kochte hiervon eine dicke Sauce, ziehe diese mit Eidottern ab, würze sie mit Salz und Muscatnuß (nach Belieben auch mit sehr wenig Cayenne-Pfeffer), schärfe sie mit Citronensaft und Sardellenbutter ab, vermische sie mit den Austern, fülle diese in Coquillenschalen, streue geriebene Semmel und Parmesankäse darüber, beträufele sie mit Krebsbutter oder gewöhnlicher Butter, und lasse sie im heißen Ofen rasch zu schöner Farbe backen.

**312. Gebackene Hühner.** Die kleinen jungen Hühner schneidet man, nachdem sie gut gereinigt, gesengt, ausgenommen und gewaschen sind, in Viertel, nimmt aus den Bruststücken die Rippen und Brustknochen, und aus den Keulen den oberen Knochen heraus, legt die Hühner in eine Schüssel, beträufelt sie mit Provençeröl und französischem Essig, streut etwas gestoßenen weißen Pfeffer und Salz darüber, fügt einige Zwiebelscheiben und Petersilienzweige nebst einem Stengelchen frischen Thymian hinzu, läßt die Hühner einige Stunden mariniren und wendet sie während dieser Zeit einige Male um, damit alle Theile von der Marinade Geschmack erhalten. Dann trocknet man die Hühner auf einem Tuche ab, taucht sie in Ausbackteig (Nr. 30), bäckt sie in heißer Backbutter gar und schön goldgelb aus, richtet sie zierlich aufgehäuft auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel an, und

garnirt sie mit schön grün gebackener Petersilie. Die Lebern der Hühner befreit man von der Galle, marinirt sie besonders, weil das Fleisch der Hühner, wenn man sie dazu legen wollte, davon roth werden würde, bäckt sie ebenfalls aus und legt sie beim Anrichten der Hühner obenauf.

**313. Gebackene Hühner à la Horly.** Junge Hühner, welche wie in der vorigen Nummer zerschnitten, marinirt und abgetrocknet sind, werden in halben Schnee, das heißt in Eiweiß, welches zu einem weichen Schaum geschlagen worden ist, getaucht, so daß sie von allen Seiten damit bedeckt sind, mit Mehl bestreut und in mäßig heißer Backbutter zu schöner gelbbrauner Farbe ausgebacken. Man garnire sie mit gelbausgebackenen Ringen von Zwiebeln, welche man aus einem halben Duzend oder mehr gleich großen Zwiebeln geschnitten hat.

**314. Gebackene Hühner auf Wiener Art.** Hierzu eignen sich am besten junge Hühner von der Größe, daß man 4—5 hübsche Stücke daraus schneiden kann. Nachdem die Hühner gereinigt, gesengt, ausgenommen und gewaschen sind, schneide man sie in Stücke, nehme aus diesen die Knochen heraus, bestreue die Hühner mit Salz, trockne sie nach einer halben Stunde gut ab, wälze sie in Mehl, panire sie mit Ei und geriebener Semmel, welche mit ein wenig Mehl vermischt ist, backe sie in ziemlich heißer Backbutter gar und zu schöner goldgelber Farbe, richte sie an und garnire sie mit gebackener Petersilie. Man kann eine kräftige, mit Coulis gebundene und mit Citronensaft abgeschärste Jus dazu geben.

**315. Gebackene Hühner à la Villeroi.** Die sauber vorbereiteten jungen Hühner kocht man in fetter Fleischbrühe mit Salz, Wurzeln und einer Zwiebel langsam weich, nimmt sie aus der Brühe, läßt sie verkühlen, schneidet sie je nach ihrer Größe in 4, 6 bis 8 Stücke und befreit diese von der Haut. Die Brühe gießt man durch ein Tuch, entfettet sie, verkocht sie mit Weizmehl und etwas weißem Wein zu einer recht dicken Sauce, legt diese mit Eidottern und schärft sie mit Citronensaft ab. Wenn die Sauce halb verkühlt ist, so taucht man die Hühnerstücke mittelst einer Gabel in dieselbe ganz und gar ein, läßt die überflüssige Sauce davon abtropfen, legt die Stücke auf eine mit Del bestrichene flache Schüssel und läßt sie erkalten. Dann nimmt man sie einzeln von der Schüssel, wendet sie in geriebener Semmel um, panirt sie sorgfältig mit Eiern und geriebener Semmel, und bäckt sie in Backbutter goldgelb aus. Man richtet die Hühner pyramidenförmig auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel an, und garnirt sie mit gebackener Petersilie.

**316. Gebackener Fisch à la Villeroi.** Obgleich man dieses Gericht gewöhnlich nur von Flußfischen (und zwar vorzugsweise von solchen, die wenig Gräten haben, wie Zander und Barse) bereitet, so kann man doch

auch Lachs, Kabeljau, Schellfisch oder Steinbutte dazu anwenden. Die Zubereitung ist folgende: Man schneidet den Fisch aus Gräten und Haut und dann in Stücke, etwas größer, als die Hühner-Filets in voriger Nummer, und marinirt diese einige Stunden mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Citronensaft und Zwiebelscheiben, macht sie in einem flachen Geschirr mit Butter, Citronensaft und etwas Weißwein gar, legt sie auf eine Schüssel und läßt sie erkalten. Während dieser Zeit kocht man von guter Fleischbrühe und dem entfetteten Fischfond mit etwas Weizmehl eine recht dicke Sauce, zieht diese mit Eidottern ab, schärft sie, wenn sie nicht pikant genug sein sollte, mit Sardellenbutter und Citronensaft ab und läßt sie ziemlich verkühlen. Dann wendet man die Fischstücke behutsam, damit sie nicht zerbrechen, in dieser Sauce um, legt sie auf eine mit Del bestrichene Schüssel, läßt sie erkalten, und verfährt dann weiter damit, wie mit den Hühnern in der vorhergehenden Nummer.

**317. Lamm-Tendrons à la Villeroi.** Man wasche die Brüste von einem Lamm recht sauber, koche sie in fetter Bouillon mit Salz, Wurzeln und einer Zwiebel weich, lege sie auf eine flache Schüssel, lasse sie ein wenig verkühlen, nehme die Knochen heraus, decke ein mit einigen Gewichten beschwertes Blech über die Brüste, lasse sie erkalten und schneide sie in hübsche, nicht zu große cotelettformige Stücke. Von der durchgegossenen und entfetteten Lammbrühe koche man mit Weizmehl und etwas weißem Wein eine Sauce, wie zu den Hühnern in Nr. 315, überziehe damit die Lammbruststücke und verfähre dann weiter, wie mit den Hühnern in Nr. 315.

**318. Kalbs-Tendrons à la Villeroi.** Sie werden ebenso bereitet wie die Lamm-Tendrons in voriger Nummer.

**319. Kalbsmilch à la Villeroi.** Die Kalbsmilch wird nach Angabe der Nr. 402 gereinigt, blanchirt und in einer Braise weichgekocht. Nach dem Erkalten schneidet man sie in hübsche Scheiben, taucht sie in eine dicke Sauce, welche man von der entfetteten Braise mit Weizmehl zc. wie zu den Hühnern in Nr. 315 bereitet hat, und behandelt sie weiter wie die Hühner in Nr. 315.

**320. Gebackene Kalbsfüße.** Hierzu müssen die Füße recht weiß und sauber gebrüht sein. Man senkt die Füße, spaltet sie der Länge nach, nimmt den großen Knochen heraus, blanchirt die Füße, putzt sie sauber aus, kocht sie in Wasser mit Salz, Zwiebeln, Wurzeln und Gewürz weich, und läßt sie in der Brühe verkühlen. Dann nimmt man sie aus der Brühe, befreit sie von den kleinen Knochen und legt sie flach auf eine Schüssel. Nach dem Erkalten schneidet man sie in nicht zu kleine Stücke, marinirt sie mit Provençeröl, Citronensaft, einigen Zwiebelscheiben und Petersilie, trocknet sie kurz vor dem Gebrauche ab, taucht sie in Backteig nach Nr. 30 und bäckt

fie in heißem Fett goldgelb aus, oder man panirt sie mit Ei und Semmel, und bäckt sie entweder in heißem Fett oder bratet sie mit Butter in einer Pfanne schön gelbbraun. Gute mit brauner Coulis nach Nr. 76 gebundene und mit Citronensaft abgeschärfte Züs wird dazugegeben.

**321. Gebadene Kalbsgehirne.** Die Kalbsgehirne werden nach Angabe der Nr. 407 gereinigt und gekocht. Nach dem Erkalten werden sie in Scheiben geschnitten, mit Provenceröl, französischem Essig oder Citronensaft, Salz und Pfeffer marinirt, kurz vor dem Gebrauche auf einem Tuche abgetrocknet, in einen Ausbadteig nach Nr. 30 getaucht und in heißer Badbutter zu schöner Farbe gebaden. Eine gute Züs, wie zu den Kalbsfüßen in voriger Nummer, wird dazugegeben.

**322. Fischwürste.** Man bereite eine Fischfarce nach Nr. 16 und vermische sie mit etwas geriebenem Parmesankäse und so viel dick eingekochter weißer Coulis nach Nr. 76, daß sie in der Probe, welche man in Wasser abkocht, unter dem Druck des Fingers kaum zusammenhält. Man fülle die Farce vermittelst einer Spritze in gutgereinigte Schweinedärme, theile diese, die Farce in den Därmen dünn auseinanderstreichend, in Würste von guter Fingerlänge, binde sie einzeln oder paarweise mit dünnem Bindfaden fest ab, blanchire sie in kochendem Wasser, trockne sie gut ab und brate sie auf gelindem Feuer sehr langsam in Butter und etwas Krebsbutter röthlichbraun. Man lasse sie dann einige Minuten vom Feuer entfernt stehen, schneide die Bindfäden ab, richte die Würste an und gieße etwas kräftige, mit brauner Coulis und Madeira verkochte Züs darunter. Wollte man die Bindfäden gleich, nachdem die Würste vom Feuer genommen sind, abschneiden, so würden die Därme, welche durch die Hitze straff angepannt sind, schnell zusammenschrumpfen und der Inhalt würde herauslaufen.

**323. Ragoutwürste.** Man schneide die Brust eines gekochten Huhnes, eine gekochte Kalbszunge oder etwas gepökelte Rindszunge, etwas gekochte Kalbsmilch, Champignons, die in Butter geschwitz worden, und einige schwarze Trüffel in nicht zu kleine Würfel, vermische dies Alles mit einer recht feinen, ziemlich fetten Hühnerfarce nach Nr. 15, fülle die Masse vermittelst einer Spritze in gut gereinigte Schweinedärme, mache Würste davon, wie es in der vorigen Nummer angegeben ist, blanchire dieselben in kochendem Wasser, trockne sie gut ab und brate sie in Butter und etwas Krebsbutter auf schwachem Feuer langsam zu schöner Farbe.

*Anmerkung.* Man kann sowohl unter die Ragoutwürste, als auch unter die Fischwürste in voriger Nummer eine Prise sehr fein gestohenen und gestebten Majoran und Basilikum mischen, oder, noch besser, man kochte etwas Majoran und Basilikum in ein wenig Milch oder Bouillon aus, seihe dies durch ein Tuch und mische es unter die zur Verfeinerung der Farce bestimmte Sauce.

**324. Ragoutwürste von Fisch.** Man bereitet diese Würste von Bander, Hecht, Karpfen, Barsen und Aal, und kann sowohl nur eine die-

ser Fischarten, als auch mehrere zusammen dazu anwenden. Ein Zusatz von etwas nicht zu stark geräuchertem Lachs wird von Vielen geliebt. — Man schneidet die Fische aus Gräten und Haut und in kleine Würfel, mengt sie mit etwas Salz, feinem weißen Pfeffer und Citronensaft, läßt sie in Butter scharf heiß werden und schüttet sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Etwas geräucherten Lachs schneidet man in Würfel, gießt etwas kalte Milch darauf, läßt ihn kurze Zeit darin liegen und trocknet ihn auf einem Tuche ab. Nun schneidet man einige Zwiebeln in Scheiben, schwitzt sie in Butter langsam weich, fügt etwas Mehl hinzu, läßt dies noch ein wenig schwizen, füllt etwas gute Fleischbrühe, etwas Sahne und den Fond von den Fischen darauf, thut ein wenig Majoran, Basilikum und geriebene Muscatnuß hinzu, kocht hiervon unter stetem Rühren eine dicke Sauce, streicht diese durch ein Sieb und läßt sie erkalten. Von den Abfällen der Fische bereitet man nach dem Recept Nr. 16 eine Farce und vermischt diese mit so viel von der dicken Sauce, daß die Farce in der Probe, welche man in kochendem Wasser davon macht, eben nur zusammenhält. Man mischt nun den Fisch und den Lachs unter die Farce (nach Belieben mag man auch noch etwas geriebenen Parmesankäse und einige in Würfel geschnittene schwarze Trüffel darunter mischen), füllt die Masse mittelst einer Spritze in gutgereinigte Schweine Därme und verfäbrt weiter damit, wie es in Nr. 322 angegeben wurde.

**325. Stolzer Heinrich.** Man koche Bratwurst, welche in kleine, fingerlange Würste abgetheilt und an den Enden fest zugebreht ist, in Weißbier gar, nehme die Würste heraus und lasse das Bier anfangs auf raschem, später auf gelindem Feuer so kurz einkochen, daß es sich als brauner Satz an den Boden der Casserole heftet und das in den Würsten enthalten gewesene Fett klar darüber steht. Man gieße nun das Fett ab, koche den Satz mit einer halben Flasche Weißbier, einer Suppenkelle voll Ziss oder Bouillon,  $\frac{1}{4}$  Flasche Wein und ein wenig Essig los, thue etwas Zucker, Citronenschale, einen Theelöffel voll Kümmel, 2 Hände voll geriebenes schwarzes Brod und eine geringe Quantität Salz dazu, koche davon eine feimige, wohlschmeckende Sauce, streiche sie durch ein Sieb, lege die Würste hinein und mache sie sodann auf gelindem Feuer heiß.

**326. Pastetchen von Buttermteig mit Calpicon.** Man bereitet Buttermteig (siehe diesen Nr. 819), rollt ihn 2 Messerrücken dick aus, sticht davon mit einem runden Ausstecher von drei Fingerbreite Durchmesser Scheiben aus und sticht mit einem kleineren Ausstecher die Mitte dieser Scheiben aus, so daß dadurch Ringe und ganz kleine Scheiben gebildet werden, welche man einstweilen in guter Ordnung bei Seite legt. Den übrigen Teig legt man zusammen, rollt ihn von Neuem zu der Dicke eines

starken Messerrückens aus und sticht davon mit einem Ausstecher, der ein wenig größer ist als der zu den Ringen, eben so viele Scheiben aus, als man Ringe hat. Diese Scheiben legt man nicht ganz dicht nebeneinander auf ein Backblech, welches mit ein wenig Wasser schwach benetzt worden ist, bestreicht sie dünn mit gequirktem Ei, legt die Ringe darauf, bestreicht die Oberfläche derselben behutsam mit Ei (die Seiten dürfen nicht mit dem Pinsel berührt werden), setzt die Pastetchen sogleich in einen heißen Ofen (am besten in einen Backofen) und läßt sie zu schöner Farbe und garbacken. Die kleinen Scheiben, welche die Deckel der Pastetchen bilden sollen, werden ebenfalls auf ein angefeuchtetes Blech gelegt, mit Ei bestrichen und gebacken. — Etwas weniger umständlich ist es, die Pastetchen auf folgende Weise zu formen: Man rollt den fertigen Buttermteig zu der Dicke eines kleinen Fingers aus, sticht davon mit einem runden Ausstecher wie oben runde Scheiben aus, legt diese auf ein mit Wasser leicht benetztes Blech, bestreicht sie mit Ei, taucht dann einen etwas kleineren Ausstecher in heißes Wasser, sticht damit in die Mitte der auf dem Bleche liegenden Scheiben so tief ein, daß dadurch der Deckel der Pastetchen deutlich bezeichnet wird, und bäckt sie sogleich. — Wenn die Pastetchen aus dem Ofen genommen sind, schneidet man sie vom Bleche ab, nimmt den weichen Teig aus dem Innern derselben, ohne den Boden zu beschädigen, heraus und setzt sie eine halbe Stunde vor dem Anrichten warm. Kurz vor dem Anrichten füllt man sie mit einem Salpicon und deckt die Deckel darauf. — Das Salpicon wird folgendermaßen bereitet: Man schneidet gekochte Kalbsmilch, gekochte Rindergaumen und gargemachte Champignons, auch wohl eine gekochte und von der Haut befreite Kalbszunge und etwas abgekochte Fisch- oder Hühnerfarce kleinwürfelig und vermischt dies mit etwas dickeingekochter, schmackhafter, weißer Sauce nach Nr. 119. Einige kleinwürfelig geschnittene Trüffel können ebenfalls unter das Salpicon gemischt werden. — Man kann die Pastetchen auch mit einem Fischragout, welches wie in Nr. 276, nur kleiner als dort geschnitten, bereitet ist, oder mit einem Haschee nach Nr. 284 füllen.

**327. Pastetchen au naturel.** Man habe Petersilie, Schnittlauch, Estragon und einige Champignons fein, schmeize dies mit etwas Butter, füge einen Löffel voll brauner Sauce hinzu und koche es unter stetem Rühren die ein. Dann bereite man etwas Farce nach Nr. 11 oder 12 und vermische sie mit der Kräutersauce und etwas Sardellenbutter. Man rolle nun den nach Nr. 819 bereiteten Buttermteig etwa einen starken Messerrücken dick aus, steche davon mit einem runden, glatten oder gerippten Ausstecher von  $2\frac{1}{2}$  Zoll (rechl.  $6\frac{1}{2}$  Centimeter) Durchmesser so viele Böden aus, als man Pastetchen bedarf, lege alsdann die Teigabfälle zusammen, rolle sie messerrückendick aus und steche mit einem etwas kleineren

runden Ausstecher eine gleiche Anzahl runder Böden aus, wie zuvor. Man lege die zuletzt ausgestochenen Böden nicht zu dicht nebeneinander auf ein mit Wasser leicht benetztes Backblech, bestreiche sie mit Ei, lege auf jeden Boden ein rundes Häufchen Farce von der Größe einer Wallnuß, bedecke die Farce mit einem der zuerst ausgestochenen dickeren Teigböden, drücke die beiden Teigböden rings um die Farce mit der Fingerspitze fest aneinander, bestreiche die Pastetchen mit Ei und backe sie im ziemlich heißen Ofen gar und zu schöner gelbbrauner Farbe.

**328. Schwedische Pastetchen.** Man rolle Buttermteig, oder Abfälle von demselben, welche man mit ein wenig Mehl zusammengewirkt hat, messerrückendick aus, steche runde Scheiben davon aus und drücke diese in kleine, flache blecherne Tartelettesformen, schneide den hervorstehenden Rand des Teiges mit einem scharfen Messer ab, fülle die Formen mit trockenen Erbsen und backe den Teig im heißen Ofen ab. Nachdem die Pastetchen abgekühlt sind, nehme man die Erbsen heraus, fülle die Pastetchen mit einem nach den Nummern 276 oder 277 zubereiteten Ragout von Fisch oder Huhn, streue Parmesankäse darüber, beträufele sie mit Krebsbutter und backe sie im heißen Ofen rasch zu schöner Farbe. — Man nehme die Pastetchen erst beim Anrichten aus den Formen.

**329. Saucisses in Buttermteig.** Den nach Angabe der Nr. 819 bereiteten Buttermteig rolle man zu einer etwa einen Messerrücken dicken Platte aus und schneide diese in 4 Zoll (wechl. 10 Centimeter) lange und 3 Zoll (knapp 8 Centimeter) breite Stücke. Von feinem Saucisses-Fleisch forme man fingerdicke,  $2\frac{1}{2}$  Zoll (wechl.  $6\frac{1}{2}$  Centimeter) lange Würstchen, lege auf die Mitte eines jeden Stückes Teig, nachdem man dasselbe leicht mit Ei bestrichen hat, ein Würstchen, schlage den Teig darüber so zusammen, daß die Enden desselben übereinander liegen, und drücke den an beiden Enden des eingehüllten Würstchens hervorragenden Teig mit der Messer Klinge fest aneinander. Nachdem man alle Würstchen auf diese Weise in Teig eingehüllt hat, drücke man sie ein wenig breit, lege sie nicht zu dicht nebeneinander auf ein mit Wasser leicht benetztes Backblech, bestreiche sie mit Ei, zeichne mit der Spitze eines kleinen Messers Figuren in den Teig und backe die Würstchen in einem ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe und gar.

*Anmerkung.* Das Benetzen des Backbleches mit Wasser vor dem Auflegen des Buttermteiges auf dasselbe hat nur den Zweck, den Teig auf dem Bleche festzuhalten, damit er, beim Bestreichen mit Ei, nicht hin und her rutscht, wodurch diese an sich äußerst geringfügige Arbeit sehr unangenehm wird.

**330. Heringspännchen.** Man vermische 2 ausgewässerte, aus Gräten und Haut geschnittene und feingehackte Heringe mit einer guten Handvoll geriebener Semmel, ebensoviel feingehacktem weißen Kalbsbraten, einer feingehackten und in 6 Loth (10 Mth.) Butter geschwitzten Zwiebel, einigen Eidottern und einigen Löffeln voll saurer Sahne, thue

ein wenig Pfeffer und Salz, wenn letzteres noch nöthig ist, daran, fülle die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Form, streue Semmel darüber, bade sie im mäßig heißen Ofen und stütze sie auf eine Asfiette.

## VI. Abschnitt.

### Don der schmackhaften Zubereitung des Fleisches und des Geflügels.

#### Bemerkungen über den Braten.

Da dieser Abschnitt auch die Bereitung des Bratens umfaßt, so wird hier der passende Ort sein, etwas über die zweckmäßigste Bereitung desselben zu erwähnen, damit später lästige Wiederholungen vermieden werden können. Es ist in den nachfolgenden Recepten nirgends auf den Spießbraten Bezug genommen, und zwar hauptsächlich aus dem Grunde, weil derselbe aus den Küchen der heutigen Zeit verschwunden zu sein scheint und man ihn nur noch in den Küchen ersten Ranges und auch dort nicht einmal täglich findet. Die Erfindung und Verbesserung der Bratöfen macht dies erklärlich. Wenn gleich nicht zu läugnen ist, daß der Spießbraten in seinem feinen Geschmack und in seiner Saftigkeit Vorzüge besitzt, welche der Ofenbraten bei der aufmerksamsten Behandlung nicht erreicht, so hat er doch, besonders für kleinere Haushaltungen, den Nachtheil (ganz abgesehen von dem größern Holzverbrauche und dem Raume, welchen man dem Bratenfeuer auf dem Herde einräumen muß), daß er keine Füs wie der Ofenbraten bei guter Behandlung liefert; und wie Viele, oder vielmehr wie Wenige äßen wohl ihren Braten ohne gute Füs!

Um nun auf die wenigen Bratspieße, welche heute noch existiren, die gebührende Rücksicht zu nehmen, lassen sich die Vorschriften über die Bereitung des Spießbratens im Allgemeinen dahin zusammenfassen, daß man das Feuer wenigstens eine halbe Stunde vor dem Anlegen des Bratens anzünde, damit der Braten gleich in gute Hitze komme, und es auch in der ersten Hälfte der Bratzeit ordentlich unterhalte, und zwar so, daß es an beiden Seiten stärker brenne, als in der Mitte, bis wohin die Flammen auf einem nicht zu großen und gut angelegten Bratherde doch spielen, und das Feuer erst dann, wenn der Braten beinahe hinreichende Färbung genommen hat, schwächer werden lasse. Bei kleineren Braten genügt in der letzten halben Stunde die Hitze der Kohlengluth. — Man begieße den Braten gleich, nachdem er angelegt ist, und zwar nur mit Butter, nie mit Fett, ebensowohl der Färbung, als auch des Geschmacks wegen, salze ihn