

Assietten.

Aspik.

Vier Stück Kalbsfüße, $\frac{1}{4}$ Kilo Schweinschwarten, eine alte Henne, einen halben Liter alten Wein und Wurzelwerk, ein paar Körner Pfeffer, ein Lorbeerblatt und etwas Salz muß zusammen so lange kochen, bis die Masse klebrig oder pickend wird. Dann wird sie durch ein feines Tuch geseiht und geklärt, dann nebst 3 Löffel Essig und 4 ganzen Eiern mit der Schneeruthe am Feuer gepeitscht, bis sie kocht; dann schnell vom Feuer weggestellt, zugedeckt und $\frac{1}{4}$ Stunde ruhig stehen gelassen und darauf durch ein feines Tuch durchgeseiht und in's Eis gestellt.

Eine einfache und bequeme Art des Seihens ist folgende:

Man kehrt einen Küchenstuhl um, befestigt an den 4 Stuhlbeinen ein dichtes reines Tuch, stellt darunter einen Suppentopf, gießt das Aspik auf das Tuch und läßt es langsam durchlaufen. Um es ganz rein zu machen, wechselt man den Topf und schüttet das durchgelaufene Aspik nochmals auf.

Gebäckene Sardellen in Butterteig.

Die Sardellen werden, nachdem sie rein gewaschen und gepulzt sind, der Länge nach aufgeschnitten, das Kreuzbein herausgenommen und in zwei Hälften getheilt. Den Butterteig wälkt man messerrückendick aus, schneidet ihn 4 Finger breit und in der Länge einer Sardelle, schmirt ihn gut mit Eiweiß, rollt je eine halbe Sardelle ein, drückt die beiden Enden mit dem Finger zu, backt sie aus gutem Schmalz und richtet sie möglichst warm an.

Majonaise.

3 Eierdotter und eine Messerspitze voll Salz werden in einem kleinen Weidling flaumig abgerührt, nach einer Minute gibt man 6 Tropfen gutes Tafelöl, wieder nach einer Minute

6 Tropfen guten Weinessig dazu, und wiederholt genau in den angegebenen Zwischenräumen die Tour, bis 10 Dekka Del in der Masse ist, und stellt diese in's Eis. Dann gibt man den einzuweilen kalt gewordenen Hühnersaft, auch etwas Muskatnuß darunter, stellt die Majonaise wieder auf das Eis, bis sie fest wird.

Pöckelzunge mit Aspik.

Da das Verfahren des Einpöckelns ein sehr einfaches billiges ist, so möchten wir dasselbe in folgender Weise anrathen:

Die Döhsenzungen werden mit 6 Dekka Kolanter, 6 Dekka Wachholderbeeren, 2 Dekka Saliter (damit sie die rothe Farbe erhalten) und 10 Dekka Salz, was alles fein gestoßen werden muß, eingerieben, in ein Gefäß gedrückt, mit einem Deckel beschwert und an einem kühlen Orte 3 Tage stehen gelassen.

Nach dieser Bereitung sind sie gut gepöckelt.

Man kocht die Zungen weich, schält die Haut rein ab und läßt sie gut auskühlen; dann schneidet man sie schön blätterig, richtet sie geschmackvoll in einer Schüssel an und dekorirt sie mit Aspik.

Meermuscheln mit Gansleber-Ragout.

Eine schöne Gansleber wird fildertartig geschnitten, eingesalzen und in einer flachen Casserolle so lange gebraten, bis sie die gewünschte Farbe erhält, und auf einem Teller auskühlen gelassen. In dieselbe Casserolle werden dann geschälte Trüffelblättrig hineingeschnitten und auf einem jähen Feuer abgebraten. Man gibt hierauf die Trüffel, sowie 20 schöne und weichgekochte Hahnenkämme zur Gansleber, schneidet Alles recht klein würfelig zusammen und vertheilt es in 16 Meermuscheln, worin es mit einer guten braunen Sauce, welche mit einem Glase Bordeaux und 2 Löffeln Glace verköcht wird, maskirt, mit blättrig geschnittenen Trüffeln bedeckt, mit feinen Semmelbröseln bestreut, und mit Butter betropft wird. Vor dem Anrichten werden die Muscheln auf ein Blech gestellt und auf eine Viertelstunde in die Bratröhre gegeben, damit das Ragout warm und die Bröseln braun werden, dann auf einer runden Schüssel zierlich angerichtet, zu Tische gebracht.