

A s p i e,

eine Art feine Sulze, die mit vielen bunten Farben ausgelegt und geziert wird.

322.

Hierzu nimmt man einen jungen Indian, Kapaun oder auch Poulard, was man will oder hat, jedes wird am Spieß und in Saft gebraten, laß es kalt werden, das Brustfleisch von denselben wird behutsam ausgelöst, von Haut und Beinen rein gemacht, in Filettes oder Scheiben geschnitten, und die Scheibe in Form verschiedener Art geschnitten, auch kann man von wilden Vögeln dasselbe machen.

Zur Sulze wird in einen Topf eine Maß weißer Wein, ein großes Seitel Vertramessig, eine Maß Rindsuppe, und ein großes Seitel Wasser, eine große Zwiebel, acht Gewürznelken, eine Petersiliawurze, eine gelbe Rübe, ein Stück Pure, drey Pfund Kälberknochen, drey Kälberfüße, eine alte Henne; in ein Tuch kommt ein Lorberblatt, drey Pfefferkörner, von einer Limonie die Schale, dieses alles zusammen in den Topf gegeben und langsam kochen lassen, bis sich der Saft sulzt, dann seihe es durch ein Sieb, gib es in eine Casserole und lasse es kalt werden, und nehme alles Fett davon rein ab, vier ganze Eyer werden gewaschen und sammt der Schale flaumig abgeschlagen, schütte dieses dann in die Sulz, setze es auf Kohlenfeuer, lasse es stark heiß werden, aber nicht kochen, lasse es dann so lange stehen, bis die Sulz

wie ein reines Wasser wird, hernach seihe es durch ein Tuch.

Von dieser klaren Sulze wird auf den Schüsseln, die zur Tafel gegeben werden, einen halben Finger dick gegossen, lasse es sodann steif werden, richte oben benannte Scheiben und Filetten eines neben dem andern, wie ein Kranz rangirt; dann wird etwas von der weißlichten Sulz darüber gegossen, die nähmliche Sulz wird in drey Theile abgetheilt, ein Theil roth mit Tornisol, ein Theil grün mit Spinat-Topfen, ein Theil blau mit blauem Tornisol; dann wird ein jeder Theil der gefärbten Sulzen auf eine flache Schüssel gegossen, mit einem blechernen Ausstecher nach Gusto ausgestochen. Stelle die Schüssel mit der Sulz auf einen heißen Fegen, nur so lang daß die ausgestochene Sulz sich ablöst, mit einem Messer nimmt sie behuthsam weg, die schon in den Schüsseln ausgelegten Scheiben schattirungsweise wie eine Rose gelegt, die kleinen am Rande der Schüssel wie einen Kranz; dann wird die übriggebliebene Sulz halbwarm mit einem Eßlöffel darüber gegossen, damit die gefärbte Sulz durchscheinet, und lasse es steif werden.

Diese Speise wird im zweyten Gange bey einer Tafel gegeben, dergleichen kalten Speisen.

323. Aspië.

Gib in einen Topf fünf Maß Wasser, so viel Essig, daß es einen säuerlichen Geschmack bekommt, wirf fünf Gewürznelken, ein Paar Pfefferkörner, eine gelbe Rübe, eine Zwiebel, eine Petersiliawurze und eine halbe Limonieschale hinein, koch darin 2 Pfund Kalb-, 1 Pfund Rindfleisch und 2 Kalbsfüße weich.

Nun seihe die Brühe durch's Haarsieb in eine Casserole, gib zwey ganze abgeschlagene Eyer, mit Bertramblättern vermischet, nebst einem Seitel Wein in dasselbe, und lasse alles gut aufkochen. Hierauf versucht man einen Löffel voll dieser Brühe, ob sie sich sulzet, und im Falle es nicht geschähe, so läßt man sie noch dicker einsieden. Nun wird die Brühe durch ein Tuch geseiht, alles Fett sorgsam abgenommen; ein Serviett an die Rücklehne zweyer Stühle gebunden, ein Weidling untergestellt, und die Brühe auf das Serviett gegossen.

Ohne umzurühren muß man geduldig abwarten, bis sich die Flüssigkeit filtrirt hat; nun taucht man den blechernen Model in kaltes Wasser, schwenkt ihn aus, schüttet die Brühe hinein, und läßt sie am Eise sulzen.

324. Zucker = Glace zum Braunfärben der Saucen.

Lasse am Kohlenfeuer gestoßenen Zucker mit etwas Wasser in einem Reindl braun werden, gib sodann ein Paar Löffel voll Wasser hinzu, lasse den Zucker aufsieden, und hebe die syrupähnliche Flüssigkeit auf. Jede Sauce von Eingemachten kann man damit dunkelbraun färben.

325. Gebackene Semmelschnittchen.

Die Semmelschnittchen werden in guter Milch etwas eingeweicht, in ein abgeschlagenes Ey getunkt, mit Semmelbröseln bestreuet, und aus dem Schmalz gebacken.

Sie sind zu Belegen für Zuspeisen sehr häufig anwendbar.

326. Faschirte Semmel = Pastettchen.

Schneide die Semmel in dünne Scheiben, weiche sie ein wenig in süßer Milch, bestreiche sie mit dem Fasch Nr. 309, 310 oder 311, tunke sie in ein abgeschlagenes Ey, bestreue sie mit Semmelbröseln, und backe selbe aus dem Schmalz.

327. Hirn = Pafesen.

Es werden ganze Semmeln von ihrer Rinde fein abgerieben, in dünne Blättchen zerschnitten, in süße Milch getunkt, und auf einen Teller gelegt. Indessen kocht man ein Kalbshirn in Salzwasser ab, häutelt es aus, verrührt es fein mit grüner geschnittener Petersilie, Pfeffer und Salz, bestreicht damit ganz dünn die Semmeln auf einer Seite, legt dann immer zwey und zwey Semmelschnitten mit der Fülle auf einander, taucht sie in abgeschlagenes Ey, und backt sie aus dem Schmalze.

328. Faschirte Pafesen.

Bereite die Pafesen wie jene Nr. 327, anstatt dem Kalbshirn nehme aber beliebig einen Fasch von Nr. 309 bis 317.

329. Augsburger Würste.

Es wird die Haut davon abgezogen, zierlich einige tiefe Messerschnitte hinein gemacht; öfters auch die Würste selbst der Länge nach zerschnitten, in der Pfanne schnell abgebraten, und als Sattel für die Zuspelise verwendet.

330. Bratwürste mit Senf.

Die Bratwürste werden mit etwas Fett schnell abgebraten, und damit sie nicht auffspringen, mit der Gabel angestochen.

Beym Anrichten gibt man sie mit Senf in der Sauce = Schale, oder auch als Sattel für die Zusperte ohne Senf.

331. Bratwürste ohne Darm.

Forme aus dem Schweinsfleisch = Fasch (Nr. 316) kleine Würste, staube sie gut mit Mehl ein, und backe sie aus dem Schmalz.

332. Preß = Wurst.

Nimm ein Pfund jungschweinenes Bauchfleisch, zwey geselchte junge Zungen, ein junges Schweinohr, diese Stücke müssen weich gesotten werden, schneide sie gewürfelt und gib dann $\frac{3}{4}$ Pfund gewürfelt geschnittenen Speck dazu; dann überdünste es mit acht Loth Butter in einer Rein, gib von einer Limonie das Gelbe, zwey geschnittene Zwiebelhäuptel und ein wenig englisches Gewürz dazu; schütte ferner ein großes Seitel Schweinblut darauf, und eben so viel warmes Obers, rühre dieses alles gut untereinander, jekt nimm einen rein gewaschenen Schweinmagen, fülle die Masse darein, binde es mit Spagat zu, und lasse es eine Viertelstunde sieden, dann lasse es auskühlen, lege es in eine Serviettenpresse, presse es langsam zusammen, damit es nicht auffspringt; hernach schneide es in Stücke, und gib es nebst Beysetzung von Essig und Dehl zu Tische.

NB. Gesalzen muß die Masse gut werden.

333. Kapauner = Würste.

Nimm Kapauner = oder Hühnerfasch (Nr. 310), wickle ihn in Form kleiner Würste in Oblaten, tunke diese dann in ein abgeschlagenes Ey, bestreue sie mit Semmelbröseln, und backe sie aus dem Schmalz.

334. Faschirte Krebsen-, Leber-, Trüffel- oder Wildpretwürste.

Die Bereitung derselben ist ganz so, wie jene der Kapauner-Würste, und man bediene sich nach Belieben einer von den Faschen Nr. 308 bis 315.

335. Paulaner-Würste.

Nimm die Hechtenfasch, forme kleine Würste daraus, wickle sie in Oblaten, tauche sie in abgeschlagenes Ey, wälze sie in Semmelbrösel, und backe selbe aus dem Schmalz.

336. Leber-Würste.

Diese werden mit etwas Fett in der Rein schön abgebraten, und entweder als Sattel für eine Zuspelze, oder als selbstständiges Gericht aufgetischt.

337. Gefelchte Würste.

Diese müssen in siedendes Wasser geworfen werden, worin man sie so lange läßt, bis sie ganz durchgehigt sind. Jetzt gibt man sie auf die Schüssel und bestreuet sie mit geriebenem Krän, oder man verwendet sie zum Beleg für Zuspelzen.

Gefelchte Würste dürfen nie lange gekocht werden, sonst werden sie immer zäher.

338. Plunzen mit Krän.

Die Plunzen werden mit etwas Fett in der Rein schön braun abgebraten, und als Sattel einer Zuspelze beigegeben, oder auch mit geriebenem Krän bestreuet, aufgetischt.