

Concassé und Glace zu heben. Vor dem Anrichten wird es drey Viertelstunden lang im heißen Bade gewärmt.

Durchgeschlagene Fasanenbrüste. (Purée de Faisans.)

Werden dem vorhergehenden ganz ähnlich behandelt. Die Beschamelle wird mit einer Essenz von Fasänen und weißem Glace bis zum Haut-Gout gehoben. Das Ganze muß sehr weiß gehalten werden.

Durchgeschlagene Nepphühner. (Purée de Perdrix.)

Die von vier gebratenen Nepphühnern ausgelösten Brüste werden fein geschnitten, dann gestoßen, und mit einer braunen Zunke (S. Abschnitt von Zunken) ungefähr zwey Schöpflöffel voll vermengt, und siedend heiß durch ein Haartuch gestrichen. Die Zunke wird vorerst mit Nepphühner-Essenz und braunem Glace gehoben, und etwas mehr eingekocht, oder dicker gehalten; das Ganze muß Fumée und Kraft haben, um dem Haut-Gout zu entsprechen, den eine Erscheinung von Nepphühnern gleichsam erfordert.

Durchgeschlagene Wald- und Moos-Schnepfen. (Purée de Bécasses et Bécassines.)

Wird ganz den vorhergehenden ähnlich behandelt, nur wo möglich noch feiner im Geschmacke gehalten.

Neunter Abschnitt.

Von den Fischen.

Unsere vollste Aufmerksamkeit verdienen diese, theils ihrer Unentbehrlichkeit in der guten Küche wegen, theils ihres, auch bey der behuthsamsten Behandlung dennoch schwierigen Gelingens halber. Dagegen gilt eine gelungene Fische als Zeugniß des Talentes, dieserwegen dürften sich meine jungen Freunde ihre Mühe oft wiederholter Versuche nicht gereuen lassen.

Kapauner-Fasch. (Farce de Volaille.)

Die Brüste von drey rohen Kapaunern, ohne alle Haut und Masern, werden sehr fein geschnitten und gestoßen, dann auf eine Porzellanschüssel gethan; etwas weniger des besten feinsten Speckes wird eben so geschnitten und gestoßen, und ebenfalls auf die Schüssel gethan, so auch stark abgeriebene Semmeln, die in weißer Brühe eine Weile geweicht, gut ausgedrückt, und sehr fein gestoßen wurden, so zwar, daß sie einem festen Teig ähnlich, und aber ja nicht bröcklicht werden. Wenn nun die gestoßenen Kapaunerbrüste vier und zwanzig Loth betragen, so werden sechzehn Loth der schon gestoßenen Semmeln durch immerwährendes Stoßen mit dem Fleische, und dann mit zwanzig Loth Speck und nach und nach mit vier Eyerdottern und einem halben Schöpf-
 löffel Beschamelle vermengt, mit Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt, dann durch ein grobes Haarsieb mühsam durchgeschlagen, und in so weit wäre die Fasche fertig; allein, körnicht ohne Härte, ohne im Eude aufzulaufen, eines sehr angenehmen Geschmacks, ist diese Fasche nicht immer gleich. Im Falle sie zu hart wäre, so müßte mit etwas kräftiger Beschamelle, im andern Falle mit ein Paar Eyerdottern zu Hülfe gekommen werden. Übrigens kommt es hauptsächlich darauf an, daß die Semmeln nicht zu viel geweicht, das Fleisch abgelegt, und der Speck körnicht, und alles sehr fein gestoßen und vermengt sey *) NB.

*) Diese Fasche wird meistens zu den Kapauner-Nocken verwendet, deren Bereitung auf folgende Weise geschieht: Man hat zwey Eßlöffel, von denen einer in siedend heißer Brühe in einer kleinen Casserole bey der Hand steht, mit dem andern Löffel wird ein Stück Fasche aufgefaßt, mit der Fläche des Messers in eine nach dem Bauche des Löffels geformte Erhöhung gestrichen, das Messer dann in die heiße Brühe getaucht, und die Nocke glatt und rein gestrichen, endlich wird die Nocke, wenn sie so recht dem Löffel gleich gebildet ist, mit dem andern heißen Löffel aus dem ersteren herausgenommen, und in eine mit Butter bestrichene Casserole gethan, so daß sie so rein und schön geformt da liegt, als wenn sie nicht vom Löffel gekommen wäre. Diese Operation

Dem Specke sind die Kalbseutern vorzuziehen; sie werden erst gekocht, und dann dem Specke gleich dazu verwendet.

wird bis zur bestimmten Anzahl Nocken, oder bis die Fische ganz verwendet ist, so fortgesetzt; die Casserole wird dann genau bedeckt, und an einem kühlen Ort gesetzt. Eine Stunde vor dem Anrichten wird in die Casserole siedendheiß gewürzte Brühe behuthsam gegossen, so viel, daß die Nocken bedeckt werden; bey dem Aufgießen darf aber die Brühe nicht auf die Nocken selbst fließen, denn so behuthsam dieses auch geschehen möchte, so würden sie dadurch dennoch beschädigt und verunstaltet. Man pflegt die Brühe über einen flachen in die Casserole eingehenden Deckel zu gießen, durch die absichtlich schiefe Haltung dieses Deckels fließt die Brühe an den Wänden der Casserole herab; sie werden nun auf einen Windofen gesetzt, und sobald die Brühe kochen will, so wird die Casserole auf ein von glühender Asche gemachtes Bett geihan, und genau bedeckt eine Stunde stehen gelassen: in dieser gemäßigten Wärme, die mehr ein heißes Bad als ein Sieden ist, bleiben die Nocken in ihrer schönen Form; im wallenden Sude würden sie hingegen auslaufen (welches, da sie nach dem Sude wieder zusammen gehen müssen, nothwendiger Weise einen üblen Effect hervor bringen muß), in Streifen ausspringen, und durch das Wallen und immerwährende Bewegungen eine die andere beschädigen, es kann mit einem Worte eine der feinsten Eingemachten so bis zur Unbrauchbarkeit verunglimpft werden. Nach Verlauf einer Stunde werden die Nocken Stück vor Stück über eine reine Serviette gelegt, damit alle Feuchtigkeit abfließe, und nun in eine Butterpastete angerichtet (S. Abschnitt vom Buttermey), und mit einer Beschemelle begossen, aufgesetzt. Der Marquis Nesl soll die erste Idee zu diesem Gericht gegeben haben, und daher führt jetzt noch die Butterpastete den Beynahmen: A la Nesl (welches späterhin à la Nell geschrieben worden ist), und stets als ein vorzügliches Gericht geschätzt wird. Außer dem erscheinen die Nocken als selbstständiges Gericht, mit Consommé, wo sie bloß in eine bordirte Schüssel, oder eine Silber-Casserole zierlich angerichtet, und mit heißem etwas gewürzten Consommé (S. Abschnitt von den Brühen) begossen werden, oder auch mit einem köstlichen weißen Ragout (S. Abschnitt vom Ragout).

Fasche vom Schill. (Farce de Merlan.)

Diese Fasche wird der vorhergehenden Kapauner-Fasche ähnlich gemacht. Anstatt Speck wird Butter genommen, und anstatt in weißer Brühe, wird die Semmel in Milch geweicht. Die Würze darf mit etwas fein gestoßenem Lorbeerblatt verstärkt werden.

So können die Faschen mit Krebsbutter, mit Trüffel, mit Sardellen u. dgl. gemacht werden. Das Verhältniß der Ingredienzen bleibt stets daselbe.

Fasan- oder Nepphühner-Fasche. (Farce de Faisans ou de Perdrix.)

Ganz so wie die von Kapaunern, nur mit einer stärkern Würze. Bey der Vollendung werden einige Löffel weiße zerlassene Glace beygemischt.

Kalbfleisch-Fasche. (Farce de Veau.)

Ein Pfund Kalbfleisch, aus allen Häutchen ausgelöset, wird fein geschnitten und noch feiner gestoßen, dann durch ein Haarsieb gestrichen. Zwanzig Loth Speck wie das obige geschnitten und gestoßen, und eben so durchgestrichen. Necht weiß abgeriebene Semmeln, die mit etwas weißer Brühe zu einem festen Teig gekocht, mit zwey Eyerdottern gebunden, mit einem halben Eßlöffel voll Schalotten, einem Kaffeelöffel voll fein geschnittener, einen Augenblick abgekochter grüner Petersilie, Salz, Concassé und geriebener Muskatnuß gewürzt sind. Von diesem Teige werden ebenfalls zwanzig Loth beygemischt, mit vier bis sechs Eyerdottern gebunden, durch anhaltendes Stoßen vollkommen vermengt, und so wäre auch diese Fasche fertig; es wird dann ein Stückchen abgekocht und gekostet, ob es gute Würze und die gehörige Consistenz habe; und sodann in einer Schale mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papiere belegt, an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Kernfetten-Fasche. (Godiveau.)

Unerthhalb Pfund frisches, reines trockenes Nierenfett, das aus allen kleinen Häutchen gelöset ist, wird sehr fein ge-

geschnitten, mit einem Pfund des zartesten Kalbfleisches, z. B. aus der Kalbsnuß, das ebenfalls aus allen Häutchen gelbset und fein geschnitten worden ist (das Fett soll zwey Mal so viel betragen, als das Fleisch), unter immerwährendem Schneiden genau zusammen vermenget, dann kommen nach und nach sechs ganze Eyer hinein, die beyde Theile genau binden. Es wird dann mit Salz, Concassé und etwas fein gestoßenen Lorbeerblättern gewürzt. Zur feinern Vermischung, von welcher eigentlich alles abhängt, kommen zwey eygroße Stücke reines Eis, das bis zum völligen Zergehen mit zerstoßen wird, und so wird die Fasche nun in kochender Brühe versucht, die fein körnigt, unter dem Finger zittern, und von eigenem prächtigen Geschmacke seyn muß. Ich habe versucht, statt des Eises, den sechsten Theil ordinären Brandteig bezumischen; die Fasche gewann an Elasticität, wurde feiner vermischt, und ist stets gerathen, welches mit dem Eise nicht immer der Fall ist.

Aus Hühner- und Nepphühnerbrüsten, Karpfen- oder Hechtenfleisch wird diese Fasche immer so bereitet; am vorzüglichsten ist die Bereitung aus Hühnerbrust mit einer Beymischung von Trüffel.

Gehäckelte Fasche. (Fricandelles.)

Aus Rindfleisch sowohl, als aus Kalb-, Schweinen-, Reh-, Hirsch- und Wildschweinenfleisch wird folgende Fasche gemacht, aus der die sogenannten Fricandellen entstehen. Zwey Pfund des rein ausgelästeten Fleisches werden mit anderthalb Pfund des nehmlichen Fettes sehr fein geschnitten, mit Salz, einigen Körnern weißem Pfeffer, zwey Lorbeerblättern, zwey Sträußchen Thymian, einem Gliedchen in Salz geriebenen Knoblauch gewürzt und gut vermenget. Eygroße Stückchen von dieser Fasche werden auf der nassen Tafel rund und halbfingerdünn flach gestrichen, in eine mit Butter bestrichene Schwung-Casserole gethan, und zehn Minuten vor dem Anrichten am schnellen Feuer an jeder Seite ungefähr vier Minuten unter immerwährender leichter Bewegung geröstet. Das Fett wird dann herabgeseiht, ein Schöpfpössel

brauner Lünke und eben so viel saurer Rahm darüber gegossen, das Ganze mit Limoniensaft gesäuert, leicht durch einander bewegt, auf einen Schöpflöffel voll eingekocht, und sogleich zierlich angerichtet. Diese Fische wird in verschiedenen Formen gebraucht, so z. B. vom Schweinefleisch, in Därmen gefüllt, gibt sie die allgemeyn beliebten Bratwürste.

Feine Fische von Kapaunern. (Farce fine, ou Farce cuite de Volaille.)

Zwey ausgelöste Brüste gebratener Kapaunen! werden fein geschnitten, mit eben so viel abgekochten und fein geschnittenen Kalbseutern, und die Hälfte so viel Semmelteig *) fein gestoßen, mit Salz, Concassé und Muskatnuß gewürzt, mit zwey Eßlöffel voll weißer Glace corsirt, mit drey Eyerdottern gebunden, und so durch lang anhaltendes Stoßen genau vermengt, und endlich durch ein Haarsieb gestrichen. Diese Fische vom angenehmsten Geschmacke wird dann in eine Porzellanschüssel gethan, mit rund geschnittenem und mit Butter bestrichenen Papier überdeckt, und an einem kalten Orte zum Gebrauch aufbewahrt.

Feine Fische von Fasanen, Repphühnern, Schnepfen, Hasen und dergleichen, wird durchaus so gemacht, nur die Würze wird durch den Beytritt von Lorbeerblättern und Thymian etwas modificirt und erhöht. Übrigens ist es keine Folge, daß nur gebratenes Fleisch genommen werden müsse, indem das rohe Fleisch,

*) Der Semmelteig zu den feinen Fischen fordert eine kräftige Hand, indem die abgeriebenen Semmeln, ungefähr acht Loth, in Stücken gebrochen, mit einem halben Eßlöffel voll fein geschnittener Petersilie, eben so viel Champignon, die Hälfte so viel Schalotten und einem Schöpflöffel voll Consommé, nebst einem halben eygroßen Stückchen Butter, über starkem Feuer, unter fleißigem Rühren zu einem festen Teig eingekocht und ausgetrocknet werden muß; dann wird dieser Teig mit zwey Eyerdottern gebunden, noch einmahl über's Feuer gesetzt, und so bearbeitet, bis sich derselbe von der Casserole in Ballen löst, dann wird der Teig in eine Schüssel umgeseert und kalt gestellt.

mit Speck oder Eutern, und mit Butter und gehöriger Würze leicht gedämpft, nur lieblichere Fische gibt. Zu der feinen Fische von Gansleber kommt nur die Hälfte so viel Kalbscutern, in Betracht, daß ihre Consistenz größten Theils aus dem lieblichsten Fett besteht.

Feine Fische von Sardellen. (Farce fine d'Anchois.)

Ein halbes Pfund sehr rein gewaschener und von den Gräten gelöst Sardellen, werden klein würflicht geschnitten, mit zwölf Loth Butter einige Minuten lang gedämpft und sonach kalt gestellt. Dann werden sie sammt der Butter mit dem Beytritt von zwey Kaffeelöffeln voll feinen Kräutchen (S. Abschn. v. Kl. Kräutchen) sehr fein gestoßen, endlich zwölf Loth Semmelteig (S. den vorhergehenden Artikel) hinzu gethan, durch immerwährendes Stoßen genau vermengt, dann mit weißem Pfeffer, einem Lorbeerblatte, einem halben Gliedchen Knoblauch und etwas Ingwer gewürzt, mit drey Eyerdottern gebunden und durch ein Haarsieb geschlagen. Sollten die zwölf Loth Butter der Fische nicht hinreichend genug Milde und Saft geben, so wird etwas Krebsbutter beygesetzt.

Feine Fische von Krebsen. (Farce fine d'Écrevisses.)

Diese Fische unterliegt der nämlichen Behandlung wie die vorhergehende; die Krebschweifchen und Scheren werden ausgelöst, fein geschnitten und gestoßen, mit dem Semmelteig und der gehörigen Menge aus den Schalen gemachter Krebsbutter vermengt, mit drey Eyerdottern gebunden, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt, und dann nach Angabe gebraucht.

Feine Fische von Trüffeln. (Farce fine aux Truffes.)

Ein halb Pfund schöner frischer Trüffeln wird erst rein geschält, dann blattweise geschnitten, mit acht Loth Butter fünf Minuten lang gedünstet, mit etwas Salz, weißem Pfeffer, einem Lorbeerblatt und einem halben Gliedchen Knoblauch gewürzt, endlich nach dem völligen Auskühlen fein geschnitten und gestoßen; unter währendem Stoßen kommen ein Kaffeelöffel voll fein ge-

geschnittener und leicht abgekochter Schalotten, nebst einem halben Löffel fein geschnittener Petersilie hinzu; wenn dieses zusammen zu einem feinen Teig geworden ist, so werden zwölf Loth Semmelteig (S. den ersten Artikel der feinen Fische) durch anhalten- des Stoßens hinein gemengt, endlich die Butter, in welcher die Trüffeln gedünstet werden, beygesetzt, mit etwas zerlassener Glace und Muskatnuß die Würze erhöht, das Ganze mit drey Eyer- dottern gebunden, und durch ein Haarsieb geschlagen. Dieß gibt eine Fische von ausnehmender Lieblichkeit, die in einen Weid- ling oder einer Porzellanschüssel, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, sich an kaltem Orte einige Tage halten läßt.

Kalte Pasteten = Fische. (Farce de Paté froid.)

Zwey Pfund Kalbfleisch (von dem Schlegel), aus allen Häuten und Masern gelöst, werden sehr fein geschnitten, drey Pfund des reinsten besten Specks werden eben so geschnitten, dann zusammen gethan, mit vier Gewürznelken, acht Körnern Neugewürz, sechs fein gestoßenen Lorbeerblättern, einem halben Gliedchen Knoblauch, zwey Eßlöffel voll fein geschnittenen und einen Augenblick abgekochten Schalotten, einem Eßlöffel voll fein geschnittener grüner Petersilie, einem Löffel voll fein gestoßenem weißen Pfeffer, zwey Löffel voll Salz und einer halben fein geriebenen Muskatnuß gewürzt, und nun in einem Mörser sehr fein gestoßen; unter währendem Stoßen wird diese Fische mit vier bis sechs Eyerdottern gebunden und mit einem Schöpf- löffel Beschamelle gemildert, dann durch ein Haarsieb geschlagen und in einen Weidling gethan, und in so weit wäre diese Fische fertig; die Abweichungen und Zusätze kommen bey der Bereitung der kalten Pasteten aller Gattungen selbst vor.

Zu den Pasteten von Wildpret wird Hasenfleisch zur Fische genommen, und die Würze um etwas erhöht.

