

Zweyte Abtheilung.

Beschreibung des Fasch, Salbicom, Saint Me-
nus, Claire und Braise, der verschiedenen Gar-
tengewächse, Suppenkräuter und fines
herbes.

76. Fasch von Hühner-Brüsten, Kalbfleisch und
anderen Fleischsorten.

Wenn die rohe Brust aus einem alten Huhn herausge-
schnitten ist, so schabet man mit einem Messer solche
fein aus, hackt sie mit halb so viel reinem Rindernieren-
Fett oder auch mit gutem weißen Speck ganz fein, in
Ermangelung beydes aber bedient man sich der Butter.
Unter der Zeit, daß das Fleisch fein gehackt wird, weicht
man eine abgeschälte Semmel in Milch oder auch in Was-
ser ein, drückt durch eine Serviette die Milch wieder
rein aus, und thut die ausgedrückte Semmel in einen
Casserole oder Siegel. Hierzu gibt man halb so viel
Butter und etwas feine Kräuter, rühret es auf dem
Feuer wie ein Rühr-Ey ab, und wenn es abgekühlt ist,
so thut man das gehackte Hühnerfleisch und die abge-
rührte Semmel in einen Mörser, und stößt es durch.
Hierauf thut man hinlängliches Salz und Muskatnuß-
Blüthen, von 3 Eyer das Gelbe, und das Weiße davon
zu Schnee geschlagen dazu, sodann probirt man ein Knö-
del in kochender Bouillon, um zu sehen, ob der Fasch
nicht zu hart oder zu weich sey. In beyden Fällen
muß man es verbessern. Im ersten Falle gießt man ei-
nen Löffel voll Milch, Rahm oder Bouillon, im letztern
Fall aber thut man etwas geriebene Semmel dazu. Anf

diese Art ist dann der Hühner-Fasch zu Knödeln fertig, Will man aber Hühner, Tauben oder sonst etwas mit solchem Fasch füllen oder faschiren, so braucht er nicht so fest zu seyn, sondern etwas weicher. Nach dieser Beschreibung kann man einen Fasch von jeder Fleischart machen, ohne eine andere Belehrung zu bedürfen. Besonders aber eignet sich das Kalbfleisch zu Faschen mehr als alles andere Fleisch.

77. Fasch von Hechten oder andern Fisch-Sorten.

Der Hecht wird, wie bey der Suppe Nro. 12 gesagt ist, gespalten. Das Fleisch davon theilt man ein, wozu es gebraucht werden soll, dasjenige, welches zum Fasch bestimmt ist, schneidet man alles klein würflicht, die Hälfte davon setzt man mit etwas kalter Butter, Salz, feinen Kräutern und ein wenig Charlotten zum Feuer, und läßt es gar schweizen und kurz passiren. Wenn es abgekühlt ist, thut man es zu dem rohen Theil, und hackt es ganz fein, zugleich mit etwas Rindernieren-Fett oder guten ausgeschabten frischen Speck. Unter dieser Zeit rührt man, eben so wie bey dem Hühner-Fasch gesagt, die eingeweichte Semmel mit etwas Butter und feinen Kräutern ab. Sobald es abgekühlt, stößt man es im Mörser fein, schlägt auf 1 Pfund Hechts-Fasch 4 gelbe Eyer und 2 weiße Eyer als Schnee darunter, so daß der Fasch nicht zu dünne wird, probirt solchen, ehe man ihn zu seiner Bestimmung verbraucht mit einem kleinen Knödel in kochender Bouillon oder im Wasser, ob er gerade die gehörige Consistenz habe, und gibt ihm dann die beliebige Form. Genaues Gewicht und Maß läßt sich nicht gut beym Fasch angeben, sondern Augenmaß und Ueberlegung muß meine Leserinnen dabei leiten; nur daß man immer etwas weniger Semmel als Fleisch oder Fisch dazu verwenden muß, ist feste Regel.

78. Fasch von Krebsen oder Krebs-Butter.

Wenn $\frac{1}{2}$ Schock Krebse abgekocht, wie in Nro. 52,

ausgepuzt und die Schalen mit Butter gestoßen sind, setzt man solche zum Feuer, und läßt sie passiren, bis die Schalen schäumen, dann gießt man Wasser darauf, läßt es durchkochen, damit die Butter aus den Schalen alle herauskömmt, gießt es dann auf ein Sieb, und läßt es rein ablaufen und kalt werden, dann kann man das Wasser, welches unter der Krebsbutter sich sammelt, weggießen, die Butter in ein Casserole thun, das noch übrige Wasser abdampfen lassen, und solche zum fernern Gebrauche verwahren. Zum Fasch nimmit man wieder $\frac{1}{2}$ Schock Krebse, schneidet die Nasen von den lebendigen Krebsen ab, und nimmit den Magen heraus; wenn man damit fertig ist, so stößt man solche im Mörser so fein als möglich, gießt warme Milch darauf, zerdrückt mit den Händen die Krebschalen, damit alles Fleisch sich von den Schalen absondern möge, gießt die Masse sodann auf ein Haarsieb, und läßt es rein ablaufen. Hierauf nimmit man 4 oder 6 ganze Eyer, schlägt solche durch ein Haarsieb, und mischt die Eyer mit der durchgelaufenen Krebsmilch, setzt solche auf ein gelindes Feuer in einem zugedeckten Casserole, und läßt es wie ein Rührey sich zusammenziehen; zuweilen wird es vom Boden losgerührt, damit es nicht anbrennt; denn der verbrannte Krebsgeschmack ist schwerlich zu vertreiben. Wenn nun solches völlig kocht, gießt man es auf ein Haarsieb, und läßt es rein ablaufen. Unter dieser Zeit weicht man ein paar Semmeln nach Verhältniß der Quantität des Krebs-Fasches in Milch ein, drückt sie durch ein Tuch oder Serviette, rührt diese Semmel mit ein Stückchen Butter, 3 oder 4 ganzen Eyern und etwas feinen Kräutern auf dem Feuer wie ein Rührey steif ab; thut nun die Krebsmilch und die Semmel zusammen im Mörser und stößt es durch. Hierauf gibt man das nöthige Salz und Muskatnuß dazu, und schlägt noch 3 bis 4 gelbe Eyer dazu (nur kein weißes). Sollte nun der Fasch noch zu weich seyn, so hilft man diesem mit einer Hand voll geriebener Semmel ab. Das Abgepuzte von den zuerst abgekochten Krebsen hacket man auch fein

und thut es zum Fäsch, die Schweifeln hingegen legt man gespalten in die Suppe, oder zu einem Fricassé, oder wo man es sonst verwenden kann und will. Die Krebsbutter theilt man ein, gießt etwas in den Fäsch, mit der andern streicht man aber die Formen aus, im Fall man Grenade, Grenadins oder sonst etwas von diesem Fäsche bereiten will.

79. *Salbicom* oder *Ragout fin*.

So nennt man ein feines *Ragout* von Kalbsmilch, Hühnermagern und Lebern (wenn solche in der Bouillon zusammen gebunden und abgekocht gewesen), Krebschweifeln und Fischen, Braten, Hühner und dergleichen, jedes für sich oder auch unter einander. Mit diesem *Salbicom* füllt man 1) fäschirte Hühner oder andere Braten; 2) Pflinzen; 3) kleine Formen, wenn solche vorher entweder mit Teig oder Fäsch ausgefetzt gewesen.

Jedes *Salbicom* muß kurz und von kräftiger Bouillon und Coulis zusammengesetzt seyn, damit, wenn es erkaltet, man es in jede Fagon bringen, banniren und ausbacken kann, wie ich weiterhin mich befeißigen werde, meinen Leserinnen verständlich zu machen. Um nun zu obenerwähnten Zwecken ein gutes *Salbicom* zu erhalten, schneidet man feine Fleischsorten, es sey was es wolle, auch Krebse oder Fische in kleine Würfel, passirt eine oder mehrere Charlotten fein gehackt in etwas Butter, thut das zum *Salbicom* bestimmte Fleisch dazu, und gibt entweder weiße Coulis Nro. 4 oder braune Coulis Nro. 5, so viel als nöthig ist, läßt es etwas durchkochen, würzt es mit Salz, etwas Muskatnuß und Pfeffer ab, thut von einer Citrone den Saft dazu, und legirt es mit 3 oder 4 Eyerdottern ab. Man muß sich nach der Quantität feines *Salbicom*s mit dem Citronensaft und Eiern richten. Auch kann man ganze Krebschweifeln und Krebsbutter dazu nehmen.

80. *Saint Menus*.

Der Name *Saint Menus* wird öfters erwähnt

werden, da man es sehr häufig zur feineren Kocherey bedarf. Man läßt ¼ Pfund Butter aufsteigen, rührt so viel Mehl darein, wie die Butter annehmen mag, gibt etwas weniges von Bouillon darauf und etwas feinen Schnittlauch, oder auch nur gebackte Petersilie, läßt es auf dem Feuer durchkochen, bis es so dicklich wird, wie dicke Coulis, schlägt dann, wenn die Saint Menus etwas abgekühlt ist, 2 ganze und 2 gelbe Eyer hinzu, gibt etwas Salz und Muskatnuß daran, und verbraucht es dann nach Gefallen. Man überziehet damit Rindfleisch und alle andere Sorten Fleisch und Fische, streuet geriebene Semmel darüber, und läßt eine solche bannirte Speise im Ofen gar backen.

81. Claire.

Zu einer Claire rührt man 1 Pfund Mehl, 3 ganze und 3 gelbe Eyer in ein wenig Zucker, und ein paar Löffel voll Germ in ein Casserole ein, rührt es mit weissem Bier noch etwas dicker, so wie man einen Eyerkuchen einzurühren pflegt, und setzt solches, wenn es gebraucht werden soll, an einen warmen Ort, daß der Teig aufgeht. Man bäckt darin Aepfel, Zucker, Wurzeln und andere Sachen aus, indem man die Speise in dieser Claire ein paarmahl umwendet, und sie dann in heißer Butter gehörig ausbacken läßt.

82. Braise.

Wenn man einen Kapaun oder Huhn, wenn solche überjährig sind, in einer Braise gar machen will, so wird das Thier gehörig rein gemacht, ausgespült, die Füße mit einer Packnadel und Bindfaden am Leibe gezogen und in einem Casserole einrangirt. Auf den Boden legt man erst ein paar Scheiben Speck und Schinken, ein paar gelbe Wurzeln, Zwiebeln, Zeller und Petersilien-Wurzeln, grob geschnitten, ein paar Lorbeerblätter, ein Bouquet feine Kräuter und ein paar Citronenschalen, nebst gehörigem Salze, deckt den darin ran-

gärten Kapaun mit noch einer Speckscheibe, welche man Speckbarden nennt, zu, und gießt einen Schöpflöffel voll fetter Jus oder Bouillon darauf, läßt es ankochen und sodann auf gelindem Feuer (und zwar Feuer oben und unten) gar braisen. Wenn nun eine solche Pièce (welche in der Küchenprache eine Entrée genennt wird, besonders wenn man damit eine Schüssel besetzt) fertig ist, so wählt man sich dazu eine beliebige Soff unter den weiter hinten beschriebenen. Den in dem Casserole zurückgebliebenen Saß oder Braise aber gebraucht man noch öfters. Will man des anderen Tages wieder eine Entrée à la Braise fertig machen, so bedient man sich dieser schon ein Mal gebrauchten dazu, denn hierin befindet sich Kraft genug; wo nicht, so setzt man es zum Feuer und läßt alle sich darin aufhaltende Feuchtigkeit einkochen, bis das Wurzelwerk sich am Boden fest angefest hat, und zum Theil gelbbraun (nur nicht schwarz und brandig) aussieht, gießt dann das klare Fette davon ab, und verwahrt solches zum Ausbacken und Früttieren, welches auch bald beschrieben werden soll. Dann gießt man, im Fall man keine Bouillon hat, reines Wasser auf den angegangenen Braise-Saß, läßt es auf gelindem Feuer loskochen, gießt es durch ein Haarsieb in ein reines Geschirr, und verbraucht es zu einer Coulis wie No. 5.

83. Gartengewächs, besonders zu Suppen.

Darunter versteht man Mohrrüben oder gelbe Wurzeln, Petersilienwurzeln, Zwiebeln und Zeller. Man thut sie theils an das zur Bouillon bestimmte Fleisch, oder schneidet solche vor der Hand, passirt sie zur Coulis-Suppe und streicht sie durch, oder schneidet sie auch in kleine Fillets, um solche ganz in den Suppen zu lassen.

84. Suppen-Kräuter.

Dies sind: Kerbel, Sauerampf, Spinath, Zellerkraut und Petersilie. Wenn dieselben fein geschnitten oder gehackt sind, thut man sie zuletzt an die Suppen.

85. Fines herbés oder feine Kräuter zu Soßen,
Fasche und Marinade.

Majeran, Limian, Basilicum, Estragon und Schnittlauch, auch Petersilie, Charlotten, Zwiebeln und Rocamboles.

Dritte Abtheilung.

Von Soßen und Consomé oder Gallerten.

86. Auster = Soß.

Wenn man sich weiße und braune Coulis, wie Nro. 4 und 5 beschrieben ist, angeschafft hat, so lassen sich sehr leicht daraus die folgenden Soßen arrangiren, indem die Coulis die eigentliche Grundlage derselben sind. Zu dieser Auster-Soße nimmt man ungefähr 50 St. ausgestochene Auster, thut solche in ein Casserole, gießt etwas Wein oder Bouillon darauf, und läßt solche auf dem Feuer heiß werden, nur nicht kochen, damit die Auster nicht hart werden, und gießt sie auf ein Sieb. Das Abgelaufene in einem andern Casserole läßt man kurz bis auf 1 oder 2 Löffel voll einkochen; zu diesen eingekochten gibt man so viel weiße Bouillon, als man nöthigt ist, und etwas gehackte Charlotten, Pfeffer, Muskatnuß und nöthiges Salz, den Saft von 1 Citrone und 3 oder 4 Eyerdotter, womit die Soß zuletzt, wenn sie kochend heiß ist, abgirt wird. Von den Auster pugt man das Unreine, wie auch die Härte ab, und thut solche in die Soß. Will man die Soß aber braun haben, so nimmt man statt der weißen von der braunen Coulis Nro. 5, und läßt die Eyerdotter daraus weg.