

Assietten.

Arme Ritter.

Man macht von Semmeln halbfingerdicke Schnitten, erweicht diese mit Milch, taucht sie in gesalzene, abgeschlagene Eier oder bröselt sie ein und bäckt sie in Schmalz schön gelb. Man gibt sie auf Gemüse oder Salat.

Austern, falsche.

Man zieht von geräuchertem Aalfische die Haut ab, oder nimmt eine Karpfenmilch, und schneidet davon kleine Stückchen. Dann staubt man etwas Mehl in heisse Butter, lässt es anlaufen und vergiesst es mit Suppe. Mit dieser kurzen, dünnen Sauce kocht man die Fischstückchen auf, streicht leere Austernmuscheln mit Sardellenbutter aus, gibt in jede ein Fischstückchen, bestreut es mit feinen Semmelbröseln, betropft es mit Oel und Limonensaft und gibt ein kleines Stückchen Sardellenbutter darauf. Dann stellt man die Muscheln auf das Backblech und lässt sie 10 Minuten im Rohre aufkochen.

Bärentatzen.

Einige ganze Eier werden im Schneebecken mit der Ruthe so lange geschlagen, bis Dotter und Klar gut durchgemischt sind. Dann füllt man sie in mit Butter reichlich ausgestrichene Grillagepfannen, sogenannte Bärentatzen, stellt dieselben auf ein Backblech und bäckt sie rasch im Rohr. Sie werden auf eine heisse Schüssel gestürzt und mit gehacktem Schinken oder Parmesankäse oder Caviar geputzt.

Beignets.

Geschälte Kartoffeln werden in Salzwasser weich gekocht, abgeseiht und 10 Minuten in Dunst gut zugedeckt gehalten. Dann streicht man sie durch ein Sieb und treibt sie mit Butter und Eiern ab, gibt etwas Salz und geriebene Muscatnuss dazu, formt flache Kröpfchen daraus, die man mit Ei, Semmelbröseln und Parmesankäse panirt und in Schmalz ausbäckt.

Brotkrusten, kleine (Croûtons).

Mit Fischfasch und Krebsragout. Die mit Dottern gemischte Fasch (siehe Kunst des Kochens) streicht man auf die gerösteten Schnitten, gibt Krebsragout mit Beschamel gebunden in die Mitte, überstreicht die Faschdecke mit Krebsbutter, streut Bröseln darüber und bäckt sie nur kurz im Rohre.

Mit Haché und Reis. Man reibt von frischem Weissbrot die Rinde weg, schneidet es zu fingerdicken Scheiben, die man rund aussticht und ohne Umkehren in Schmalz bäckt. Gedünsteter Reis wird dann, mit 1 Dotter und Haché gemischt, auf die auf der weicheren Seite mit Ei bestrichenen Schnitten gehäuft. Man streut Bröseln und Parmesankäse darüber, tropft Butter darauf und bäckt die Schnitten im Rohre.

Nierenschnitten. Man schneidet die gebratenen Nieren sammt dem Fette fein zusammen, dünstet sie mit feinen Kräutern, gibt dann etwas erweichte Semmel mit 1 Dotter und heisser Butter verrührt, sowie Pfeffer und Salz dazu, häuft es auf die Schnitten, streut Bröseln darüber, die man mit Butter betropft, und bäckt sie.

Mit Wildgeflügel. Von Bratenresten schneidet man das schöne Fleisch nudelig und macht vom übrigen eine Salmisauce, mit welcher man das Fleisch saftig, aber dick mischt, dann auf gebackene Semmelschnitten häuft, mit Bröseln bestreut und mit Butter betropft bäckt.

Butterteigpastetchen.

Chineserpastetchen. Man treibt Butterteig dünn aus, sticht runde Fleckchen ab, legt auf die Hälfte davon Faschkugeln, bestreicht den Rand mit Ei und bedeckt sie mit den anderen Blättchen. Nachdem man sie fest gedrückt hat, stülpt

man den Rand auf, drückt ihn an den vier Ecken zusammen und bäckt sie in Rindschmalz.

Dariolpastetchen. Man legt kleine runde Formen, die oben etwas breiter sind als unten mit dünn ausgerolltem Butterteige aus, füllt Geflügelfasch (s. Kunst des Kochens, S. 41) oder Hirn ein, deckt ein Blättchen Teig darüber, ziert dieses mit einem Stern und in der Mitte mit einem Knopf von Teig, bestreicht die Pastetchen mit Ei und bäckt sie bei mässiger Hitze ungefähr eine halbe Stunde im Rohre. Ehe man sie aus den Formen stürzt, wird der Teigdeckel abgelöst und später wieder daraufgegeben.

Vergitterte Pastetchen. Man legt kleine Formen mit dünnem Butterteige aus, füllt sie mit beliebigem Haché oder Ragout, macht ein Gitter von Teigstreifen, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie.

Vol-au-vent. Man sticht mittelst Krapfenstechers runde Blättchen aus Butterteig aus, gibt einen kleinen, gut 1 Centimeter hohen Ring von Teig mit Ei bestrichen darauf und bäckt sie schön lichtbraun. Man füllt diese Pastetchen mit Haché von beliebigem Fleische. (Hachébereitung siehe Kunst des Kochens.)

Butterteigwürstchen (Cannellons).

Von dünn ausgetriebenem Butterteige schneidet man fingerlange Vierecke, streicht abgedünstetes Hirn auf, rollt Würstchen davon, legt sie auf das Backblech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie.

Oder man bratet dünne Bratwürste, zieht ihnen den Darm ab, schneidet sie zu 5 Centimeter langen Stückchen, die man in der Pfanne, in dem Fett, worin sie gebraten wurden, und mit etwas Suppe, Chalotten und Petersilie nochmals überdünstet, bis der Saft eingegangen und sie Farbe haben, dann auskühlen lässt, hierauf in Butterteig rollt, dessen Enden man gut zusammendrückt, mit Ei bestreicht und langsam bäckt.

Canapés.

Man schneidet Rundsemmeln in je sechs Theile, so zwar, dass die beiden Enden kleiner abfallen, die man nur einfach mit Sardellenbutter bestreicht; die vier grösseren Schnitten

bestreicht man mit frischer Butter und belegt sie zierlich mit gehacktem Schinken, hart gesottenen, gehackten Eiern, gehackten Sardellen, russischen Sardinen, Gansleber oder gehackter Leberwurst. Man kann die Semmelschnitten vor dem Belegen auch bähnen.

Einfacher Art sind Canapés mit Topfenkäse, Liptauer und anderem Käse weicher Gattung bestrichen.

Croquetten (gebackene Würstchen).

Von gebratenen, jungen Hühnern, Kapaunen oder Indianer schneidet man das Fleisch von Brust und Schenkel nudelig. Das übrige wird gestossen, mit Suppe ausgekocht, durch ein Sieb gestrichen, zu kräftiger lichter Sauce gemischt, welche man dick einkocht, mit Limoniensaft etwas säuert, mit ein paar Dottern bindet und mit dem geschnittenen Fleische mischt. Man streicht es zum Auskühlen auf einem mit Mehl bestaubten Bleche daum dick auseinander, schneidet es erkaltet zu fingerlangen Stückchen und rollt diese auf dem Brette über Mehl leicht hin. Wenn alle Würstchen so bereitet sind, dreht man sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz. Sollten sie zu weich sein, so dreht man sie vor dem Einbröseln in mit Eiklar befeuchtete Oblaten. Man richtet sie über eine Serviette auf und gibt gebackene Petersilie in die Mitte.

Von Erdäpfeln. Man schält rohe Erdäpfel, kocht sie in Salzwasser, leert selbes gut ab, passirt die Erdäpfel, vermengt sie auf einem Brett mit einigen Dottern und einem Stückchen Butter und formt daraus Croquetten. Dieselben werden in abgeschlagenen Eiern und Semmelbröseln panirt, aus heissem Schmalz gebacken.

Von Fischfasch. Man macht Fischfasch (siehe Kunst des Kochens, Seite 40) oder mischt in lauem Wasser erweichtes Fleisch von geräucherten Fischen, würfelig geschnitten, zu Krebsbeschamel (siehe Kunst des Kochens) und formirt davon fingerlange Würstchen, die man in Ei und Bröseln dreht und in Schmalz bäckt.

Von Gansleber. Gedünstete Leber und halb so viel geräucherte Zunge oder auch Hasenfleisch und mit Wein gekochte Trüffeln schneidet man nach dem Auskühlen kleinwürfelig, bindet es mit dicker, spanischer Sauce, mischt, so

lange es noch heiss ist, ein paar Dotter dazu und lässt es aufgestrichen kalt werden. Dann formirt man die Würstchen wie oben, bröselt sie ein und bäckt sie in Schmalz.

Von Kalbsbries sind sie wie von Geflügelfleisch mit Trüffeln zu bereiten. Oder man schneidet das Bries fein zusammen, gibt es zu angelaufener Petersilie, staubt es ein wenig, mischt mit Obers befeuchtete Brösel, Salz und Eier dazu, lässt es erkalten und formirt Würstchen, die man ebenso einbröselt und bäckt.

Von Rebhühnern. Man mengt gehackte Trüffeln zu dem geschnittenen Fleische und bindet es mit dicker Salmisauce und Dottern, dreht die Masse in Oblaten, bröselt sie ein und bäckt sie.

Eingebackene Wurst.

Man macht einen guten Hefenteig, bei dem man die Germ oder Hefe jedoch nicht mit Zucker aufstellt, sondern in lauwarmer Milch mit Mehl absprudelt. Wenn der Teig etwas gegangen, wird eine Bratwurst in denselben eingehüllt, ungefähr 1 Centimeter dick soll die Hülle sein, dann in Kipffelform gelegt; man lässt es am Blech aufgehen, bestreicht es mit abgeschlagenem Ei und bäckt es bei mässiger Hitze goldbraun. Dient als Vorspeise oder zu Gabelfrühstücken. Schmeckt am besten warm.

Erdäpfel-Croustaden.

Man gibt zu einem Abtriebe von 7 Dekka Butter, 2 Dottern und 1 Ei 28 Dekka gekochte, passirte Erdäpfel, Salz und $3\frac{1}{2}$ Dekka Mehl, drückt damit einen mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl ausgestreuten Krapfenstecher voll, stürzt es heraus, dreht diese Kröpfchen in Ei und Brösel, macht mit einem kleineren Krapfenstecher einen Einschnitt für den Deckel und bäckt sie in Schmalz. Dann nimmt man den Deckel weg, höhlt die Pastetchen aus, füllt Wildpretragout, Haché oder Salmi ein und gibt den Deckel wieder darauf.

Erdäpfelkoch, unterlegtes.

Zu einem Abtriebe von 7 Dekka Butter und 4 Dottern mischt man den Schnee von 2 Eiweiss, 6 mittelgrosse, gekochte, passirte Erdäpfel, ein paar Löffel Mehl und etwas Salz,

gibt die Hälfte in eine mit Butter ausgestrichene, ausgebröselte Form, darauf fein gehackte Schweins- oder Lungenbratenreste oder Wildbrethaché, deckt es mit dem Uebrigen und bäckt es.

Erdäpfel-Kräpfchen.

Man brätet 6 mittelgrosse Kartoffel, passirt sie, treibt sie mit 3 Dekka Butter und 2 oder 3 Dottern und etwas Salz ab, gibt den Teig auf das Brett und sticht kleine Kräpfchen aus, die man in Ei und Bröseln dreht und in Schmalz bäckt.

Oder man bröseln 10 Dekka Butter mit 10 Dekka Mehl ab, mischt Salz und 10 Dekka passirte Erdäpfel dazu und macht es mit 1 Dotter zu Teig, rollt ihn aus und schlägt ihn zusammen wie Butterteig; ist er zum letzten Male ausgetrieben, so sticht man Kräpfchen aus, die man mit Haché füllt, mit Ei bestreicht und auf dem Bleche bäckt.

Erdäpfel-Laibchen.

Man lässt Zwiebel und Petersilie anlaufen, gibt fein geschnittenes, gebratenes Schweinefleisch dazu, dünstet es etwas ab und gibt doppelt so viel gekochte und zerdrückte Erdäpfel und etwas Salz dazu. Davon legt man 2 Esslöffel voll auf Stücke von Schweinsnetz, schlägt diese darüber zusammen, formirt runde Laibchen, die man mit der zusammengefalteten Seite gegen unten in eine mit Butter bestrichene Pfanne legt, oben mit Butter bestreicht und im Rohre schön gelb bäckt.

Erdäpfel, serbische.

Eine nicht zu tiefe Bratpfanne wird mit Speckplatten ausgelegt, dann folgt eine Schicht in Scheiben geschnittener roher Erdäpfel, die gesalzen, mit dünnblättrig geschnittenem rohen Selchfleisch und ziemlich viel gehackter Zwiebel belegt werden. Hierauf folgt eine frische Schicht Erdäpfel, Zwiebel und Fleisch u. s. f., bis die Pfanne voll ist. Obenauf kommen wieder Speckplatten. Man gibt es ins Bratrohr und wenn die Erdäpfel halb durchgebacken sind, übergiesst man sie mit $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{4}$ Liter saurem Rahm, den man zuvor tüchtig gesprudelt und mit einer Messerspitze voll Paprika gemischt hat. Dann gibt man die Erdäpfel nochmals zum Backen und richtet sie an, sobald sie schön goldgelb geworden sind.

Erdäpfel-Wanneln mit Schinken.

Man treibt 4 Deka Butter mit 2 Eiern und 2 Dottern ab, gibt 2 Hände voll passirte Erdäpfel, etwas sauren Rahm, Salz, und fein geschnittenen Schinken dazu, füllt es in ausgebröselte Formen und bäckt es.

Falscher Stockfisch.

Man siedet fünf grosse Kartoffel, schneidet sie in Blätter, belegt nun einen Model ohne Zapfen oder ein dünnes gut buttertes Casserol mit denselben, dann von 5 hart gesottenen blättrig geschnittenen Eiern gleichfalls eine Reihe und darunter kleine Stückchen Sardellen, dann wieder eine Reihe Kartoffel und einen Löffel zerlassene Butter, so abwechselnd fort, bis das Gefäss gefüllt ist; dann sprudelt man 2 bis 3 Löffel Obers oder sauren Rahm mit zwei Eiern ab, giesst es darüber und bäckt es langsam eine gute halbe Stunde.

Fasch-Becher.

Man macht saftige Fasch von rohem oder gebratenem Kalbs- oder Geflügelfleisch mit Beinmark, Hirn, saurem Rahm und etwas Bröseln und bäckt sie in ausgebröselten, kleinen Formen.

Fasch, gesulzte.

Leber- oder Wildpretfasch (siehe Bereitung, Kunst des Kochens) verdünnt man mit Aspic, lässt in kleinen Formen klares Aspic gut 1 Centimeter hoch sulzen, gibt die Fasch zierlich darauf, füllt die Form mit Aspic voll, lässt Alles sulzen, stürzt es vorsichtig und hebt es bis zum Gebrauche an einem kühlen Orte auf.

Fasch-Kräpfchen.

Man gibt nussgrosse Kugeln von Kalbfleischfasch auf in Wasser getauchte kleine Oblaten, schlägt diese wie Schlickkrapfen über die Fasch, taucht sie in guten Schmorenteig und bäckt sie in Schmalz.

Fasch-Reif.

Man bratet fingerdicke, mit überkochten Trüffeln gespickte Scheiben von Gansleber schnell ab. Die Abfälle der Leber dünstet man bereits vorher mit Zwiebel und Trüffelschalen,

stosst und passirt sie, gibt Salz und Pfeffer dazu, vermischt sie mit Semmelbeschameln und einigen Dottern, füllt alles in den bebutterten Reifmodel, siedet es in Dunst, garnirt es gestürzt mit den Leberschnitzchen und gibt Trüffelsauce in die Mitte.

Oder mit Dottern und erweichten Bröseln recht saftig gemachte Kalbsfasch siedet man im Reifmodel in Dunst, gestürzt gibt man in die Mitte Ragoutsauce und ziert den Rand mit Krebschweifchen und Carfiol.

Oder man füllt in eine mit Fett ausgestrichene Reiform Wildpretfasch oder von Wildgeflügel bereitetes Fleischpurée mit Dottern und feingehackten Trüffeln gemischt, siedet es in Dunst und gibt nach dem Stürzen in die Mitte des ersteren Wildpretsauce, des letzteren spanische Sauce und garnirt die Schüssel mit Buttermehl.

Faschschnitten mit Trüffeln.

Man legt einen Flecken von Buttermehl über Papier auf das Backblech, streicht rohe Wildpretfasch auf, belegt sie mit Trüffelschnitzchen, gibt wieder Fasch und Teig darüber, bestreicht diesen mit Ei und bäckt es. Dann schneidet man es zu zweifingerbreiten Schnitten.

Fischauflauf, dänischer

(vorzüglich).

Reichlich milde, geriebene Zwiebel wird in 12 Deka Butter gedämpft, dazu kommen 1 Liter kochende Milch, 18 Deka roh geschabtes oder gekochtes, gehacktes Fischfleisch (Hecht oder Sander oder Dorsch etc.) ein sehr gehäufter Esslöffel voll Mehl, Salz und weisser Pfeffer. Dies lässt man auf dem Feuer stark rühren, bis es aufkocht, dann abkühlen lassen. Hierauf kommen 6 Eierdotter dazu und zuletzt der Schnee dieser 6 Eier. Dann gibt man die Masse in eine Auflaufform und lässt sie im Rohre je nach der Hitze circa drei Viertelstunden backen. Dazu gibt man etwas Krebsauce, Champignonsauce, Austernsauce, Trüffelsauce, Morchelsauce oder Tomatensauce. Auch kann man beliebig gehackte Champignons, Morcheln oder Pistazien in den Auflauf geben, doch ist es nicht nothwendig.

Fisch-Croquetten.

(Aus der englischen Küche.) Fischreste oder Fische minderer Qualität werden in Salzwasser gekocht, enthäutet, entgrätet und fein gehackt; dann mengt man den dritten Theil des Gewichtes gesottene und geriebene Kartoffel, etwas feingehackte Petersilie, Sardellen, Pfeffer und Salz und ein oder mehrere Eier, je nach der Masse, darunter. Man formt Laibchen, die man in Eier taucht, in Semmelbrösel einwickelt und goldgelb in Butter oder Rindschmalz bäckt. Die Croquetten müssen sogleich aufgetragen werden. Man kann sie mit Petersilie und Sardellen garniren und jeden Salat dazu geben.

Fisch-Schnitzchen.

Fischfasch formirt man auf dem bemehlten Brette zu Schnitzchen, dreht sie in Eier und Bröseln und bratet sie.

Fleisch-Kuchen.

Fleisch von gebratenem Lungenbraten lässt man feingeschnitten mit Zwiebel, Salz und Pfeffer und feingeschnittenen Speck anlaufen, vermengt es mit saurem Rahm, würfelig geschnittenem Speck und ein paar Dottern, drückt es in einen mit Speck ausgelegten Model und bäckt es langsam.

Oder man bratet 30 Dekka Schweinfleisch und 30 Dekka über Nacht in Milch gelegene Kalbsleber mit Speck, Schalotten und Champignons leicht ab, stosst die Leber mit den Zuthaten, schneidet und stosst das Schweinfleisch, vermengt alles mit einer abgeriebenen in Milch erweichten Semmel, gibt gestossenen Pfeffer, Gewürznelken und Salz dazu, passirt das Ganze und vermengt es mit 10 Dekka würfelig geschnittenem, heissgemachtem Speck und 2 Eiern und füllt es in eine mit Fett ausgestrichene Form, kocht es in Dunst und verwendet es erkaltet.

Von Gansleber. Man dünstet eine grosse oder zwei kleinere Lebern mit Butter, schneidet den vierten Theil davon würfelig, das Uebrige stosst man mit 2 hartgesottenen Dottern, würzt es mit den feinen Kräutern, Salz, weissem Pfeffer und etwas Macisblüthe, mischt würfelig geschnittenen Speck, Zunge, die Leberstückchen oder auch überkochte Trüffeln dazu,

drückt es in den mit Speck ausgelegten Model ein und bäckt es oder legt das Geschirr mit Papier aus und siedet es in Dunst.

Von Hasen (Hasengateau). Wenn man für den Mittagstisch nur die Rücken der Hasen verwendet, eignen sich die Läufe zu folgender Zubereitung, die sich auch für Rehfleisch empfiehlt. 4 Hasenläufe oder 2 Rehschultern werden abgehäutet, von den Knochen gelöst und in Stückchen geschnitten, 1 Petersilienwurzel, 1 gelbe Rübe, 1 grosse Zwiebel, 3 grosse Champignons, 28 Dekka Speck (Alles klein zerschnitten), 20 Körner Neugewürz, 20 weisse Pfefferkörner, 1 Stück Ingwer, 1 Büschel Thymian, 3 Lorbeerblätter, 3 Wachholderbeeren werden zugedeckt gedünstet, bis sich die Wurzeln bräunen; dann gibt man das Fleisch, $\frac{6}{10}$ Liter Rothwein, doppelt so viel Suppe oder Wurzelbrühe mit Fleischextract und das nöthige Salz dazu und lässt es dünsten, bis die ganze Flüssigkeit verdampft ist. Das Ganze lässt man abkühlen, stösst es fein im Mörser und passirt es durch ein Sieb. Eine kleine, überdünstete Gansleber, 15 Dekka Speck, 15 Dekka geräucherte Zunge, 1 Trüffel werden in Würfel geschnitten und unter die Wildfasch gemischt. Dann wird ein flaches Casserol mit Speckscheiben belegt, mit der fest eingedrückten Fasch gefüllt, oben mit Speckscheiben bedeckt und mit einem passenden Deckel verschlossen, der mit einem Mehlteig überklebt wird. Das Casserol wird dann in ein Wasserbad gestellt und durch eine Stunde in der stark erhitzten Bratröhre gebacken. Erst wenn der Gateau ganz kalt ist, darf er abgestürzt werden; er hält sich im Winter längere Zeit und reicht für 24 Portionen.

Russischer Kuchen. 28 Dekka Kalbfleisch, 14 Dekka Kalbsleber, 7 Dekka geräucherten Speck, 8 Dekka Kernfett, 1 Zwiebel und einige Champignons schneidet man kleinwürfelig, gibt es nebst Salz, Pfeffer, Neugewürz, Macisblüthe in ein Casserol, bedeckt es mit Rindsuppe und kocht es zugedeckt weich, worauf man es stösst, passirt und mit 2 Dottern mischt. Während des Kochens macht man auch rohe Kalbsfasch und schneidet gleich grosswürfelig geräucherten Speck, Zunge und Trüffeln und mengt dies mit ganzen Pistazien untereinander. In einem mit Butter gut ausgestrichenen, glatten Model drückt man fingerdick am Boden und seitwärts von der rohen Fasch, gibt dann von dem würfelig Geschnittenen und von der gekochten Fasch schichtenweise abwechselnd

hinein, bis der Model voll ist, zuletzt wieder rohe Fasch, und siedet es 2 Stunden in Dunst.

Will man Fleischkäse sulzen, so gräbt man 24 Stunden nach dessen Bereitung den Model, in welchem er in Dunst gesotten worden, in Eis ein, bedeckt den Boden mit Aspic, wenn dieses gestockt ist, belegt man es zierlich mit Trüffeln, Zunge oder dergleichen, gibt wieder Aspic darüber, lässt es stocken, gibt den Fleischkuchen glatt zugestutzt vorsichtig in die Form und füllt den Raum mit Aspic aus. Vollkommen gestockt, wird er gestürzt. Gansleberkuchen schneidet man in fingerdicke Stücke und legt diese abwechselnd mit Trüffeln oder dergleichen über 1 Centimeter hoch gesulztes klares Aspic in die Form ein.

Frittaten-Würstchen.

Mit Ragout, Hirn oder Haché. Auf Frittaten streicht man ein kaltes, nicht zu saftiges Ragout oder mit Fleischbeschamel gebundenes, nudeliges Geflügelfleisch oder abgedünstetes Kalbshirn, oder mit Dottern legirtes Haché, rollt sie zusammen, schneidet sie an den Enden und in der Mitte ab, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Galantine.

Rein geputztes Haus- oder Wildgeflügel schneidet man der Länge des Rückens nach auf, nimmt es aus; dann schabt man mit einem kleinen scharfen Messer das Fleisch von Gerippe und Haut, wobei man Acht gibt, dass diese nicht zerreisst. Hals, Flügel und das erste Schenkelglied hackt man ab, löst vom zweiten Glied Fleisch und Beine aus und zieht die Haut in den Körper. Aus dem ausgelösten Fleische macht man nebst Geflügelleber, einer abgeriebenen, in Fleischsuppe erweichten und zerdrückten Semmel, die man in warmer Butter auf dem Herde zu einem feinen Koche abgerührt hat, einigen Dottern, erhitztem Beinmark oder Speck, den feinen Kräutern und Salz eine Fasch, passirt sie und füllt mit dieser die Haut voll, die man am Rücken zusammennäht. Dann umbindet man die Fleischwurst mit Speckschnitten oder dreht sie vorerst in Leinwand, umwindet sie netzartig mit Spagat und bratet sie auf Speck mit Wurzeln, Fleischabfällen und Suppe. Um zu wissen, ob die Galantine gar ist, sticht man

mit einer dicken Nadel hinein; geht sie leicht heraus, so ist sie gut. Warm servirt, schneidet man sie zu Scheiben und gibt in der Saucière die mit Kräuter- oder Schwammsauce aufgekochte Brühe dazu.

Kalte Galantine muss einige Tage vor dem Gebrauch bereitet werden, damit sie sich fein aufschneiden lässt. Man legt die Scheiben auf gehacktes Aspic und garnirt es mit solchem von verschiedener Farbe.

Gansleber.

Die frisch aus der Gans genommene Leber darf nicht gewaschen, nur mit Fett abgetrocknet werden. Verwendet man sie nicht sofort, so hat man sie mit Fett bedeckt oder in Fett eingelegt aufzubewahren.

Mit Blut. Beim Abstechen der Gans fängt man das Blut auf, lässt es stocken, giesst das wässerige davon weg und hackt das dicke mit der Leber einer jungen, meist ungeschoppten Gans fein zusammen. Nun lässt man fein geschnittene Zwiebel in Gansfett gelb werden, röstet das Gehackte nur kurz damit ab, salzt es und garnirt es mit Reis.

Mit Champignons. Eine Leber wird mit Butter und Wein halb gedünstet, dann gibt man 6 Champignons, blättrig geschnitten, 1 Kaffeelöffel Brösel und 2 Deciliter sauren Rahm dazu und dünstet sie damit fertig. Ist die kurze Sauce zu dick, so gibt man etwas Wein dazu.

Gesulzte Gansleber. Mit Trüffeln gebratene Gansleber dreht man noch warm in Löschpapier, um das Fett zu entfernen, schneidet sie mit einem in heisses Wasser getauchten Messer in Stücke und legt diese zierlich in Aspic ein.

Oder man stösst und passirt eine gedünstete Gansleber, rührt sie auf Eis mit Aspic und Oel und füllt diese Fasch, sobald sie dicklich wird, über 1 Centimeter hohes gestocktes Aspic in den Reifmodel, gibt Aspic herum, lässt es stocken und stürzt sie alsdann.

Mit Trüffeln. Man spickt eine abgetrocknete Gansleber mit Trüffeln, legt sie zwischen Speckplatten in ein Casserol und bratet sie im Rohre. Dann wird sie zu Stücken geschnitten, wie ganz zusammengeschoben angerichtet, mit aufgelöster Glace übergossen und mit Ragout garnirt.

Oder man spickt die Gansleber mit Speck, bratet sie mit Gänsefett und ein paar Löffel voll fein geschnittenen Trüffeln, gibt etwas dunkle Sauce und Saft einer Limone dazu, lässt es aufkochen und richtet die Leber damit gleich an.

Oder steckt nur einige Gewürznelken in die Gansleber und bratet sie mit Gänsefett und Zwiebel ab.

Gansleberkuchen (siehe Fleischkuchen).

Gansleberpastete (siehe Pasteten).

Geflügel-Crème.

Roh abgelöstes Brustfleisch von Hühnern stosst und passirt man, und rührt es mit Schaum von geschlagenem Obers zu einer zarten Masse ab. Man füllt damit Kaffeebecher voll und kocht sie, in heisses Wasser gestellt, auf mässiger Wärme wie Consommé in Dunst. In Reifform gekocht und gestürzt, gibt man feines Ragout in die Mitte.

Gekochte Pastetchen.

Zu einer eigross flaumig abgetriebenen Butter verrührt man 1 Dotter und den Schnee von 1 Eiweiss, 4 eigrosse entrindete, in Milch erweichte, gut ausgedrückte Semmelstücke und 1 Esslöffel geriebenen Parmesan. Diese Masse wird zur Hälfte in Kaffeetassen gefüllt, die mit Butter ausgestrichen und mit feinen Bröseln ausgestreut wurden. Dann macht man in der Mitte eine Höhlung, die man beliebig füllt: mit Kalbsbröschchen (fein gedünstet), Büchsenhummern, Krebsen, Fisch- oder Bratenresten, bedeckt es mit etwas von der Masse, stellt die Tassen in ein flaches Gefäss, worin bis zu ihrer halben Höhe kochendes Wasser enthalten ist, gibt auf den Deckel des Gefässes etwas Holzkohle, lässt die Pastetchen 25 bis 30 Minuten in diesem Wasserbade sieden, stürzt sie, bestreut sie mit Parmesankäse und servirt sie schnell. Nach Belieben kann man eine Einmachsauce dazu anbieten.

Gestürztes Gemüse.

Eine glatte Form wird sorgfältig mit Buttermilch ausgelegt, dann füllt man sie mit halbweich gedünstetem, in Schichten sorgfältig aufgelegtem Gemüse, wobei man auf

hübsche Farbenwirkung zu sehen hat. Das Gemüse muss trocken gehalten werden und kann auch durch Häufchen von halbweich gedünstetem Reis ergänzt werden. Obenauf legt man ebenfalls eine Platte Buttermilch, die man genau mit dem Rande verbindet. Während die Speise in der Röhre gebacken wird, macht man eine feine, weisse, mit einem Ei legirte Buttersauce, die man separat in einer Saucière aufträgt. Beim Stürzen muss man behutsam sein, damit die Kruste nicht bricht.

Haché, garnirtes.*)

Man lässt in Butter oder Bratenfett Schalotten und grüne Petersilie anlaufen und dünstet damit feingeschnittenes Fleisch von Geflügel oder Kalbsbraten auf, staubt es ein wenig mit Mehl, vergiesst es mit Suppe und lässt es gut verkochen, doch darf es eben nur saftig gebunden sein. Beim Anrichten würzt man es mit Limonensaft, legirt es mit einem Stückchen Butter und einigen Dottern und füllt es in einen Nudel- oder Reiskranz oder in eine Kruste von Buttermilch. Auch kann man es bloss in eine tiefe Schüssel anrichten und garnirt es dann mit gebackenem Kalbshirn, Carfiolröschen, Zungenstückchen und dergleichen.

Von Wildgeflügel. Reste von gebratenem Wildgeflügel sowie deren Leber und Magen, nebst Kapaun- oder Hühnerleber schneidet man fein, kocht das zerschlagene Gerippe mit abgedünsteten Wurzeln und Champignonsabfällen aus, vergiesst mit dieser geseihten Brühe das abgedünstete, etwas gestaubte Fleisch und lässt es gut verkochen. Oder man bindet das fein geschnittene Fleisch mit dick eingekochter spanischer Sauce und garnirt es mit gespickten Brustschnitzchen, Zungenstückchen, Trüffelscheiben, gedämpften Kastanien, mit kernweich gekochten, halbirt oder mit verlorenen Eiern u. s. w.

Von Wildbret. Das feingeschnittene Fleisch, mit Wildbretsauce und Rahm gemischt und mit Dottern gebunden, belegt man mit Schnitzchen von Filet, gebackenen Semmelstücken und Eiern, Limonen- oder Trüffelscheiben, Kröpfchen von Buttermilch oder dergleichen.

*) Hachébereitung, siehe Kunst des Kochens, Seite 42.

Hirn in Aspic.

Man dünstet Kalbshirn in gesäuerter, kräftiger, klarer Brühe und schneidet es ausgekühlt zu Stückchen, welche man zwischen Aspic in kleine Formen einlegt.

Hirncoteletten.

Zu einem Abtriebe von Butter und 1 Ei rührt man ein zerdrücktes Hirn und in Milch erweichte Semmel, etwas Pfeffer und Salz, gibt davon Häufchen auf Oblaten, die man darüber zusammenlegt, formirt sie länglich rund wie Coteletten, dreht sie in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und garnirt sie mit verschiedenen Gemüsen.

Hirn, gebacken.

Man schneidet von blanchirtem Kalbshirn (siehe Rindshirn) fingerdicke Stückchen, welche man salzt, mit Mehl bestäubt, in Ei und Brösel dreht und in einem flachen Geschirr in Schmalz bäckt und auf Gemüse oder Ragout gibt. Oder man bäckt nebst den Hirnstückchen auch runde Semmelschnitten, die man, mit Milch hefeuchtet, in Ei und Brösel gedreht hat, dann schneckenförmig gedrehte, eingebröselte Sardellenstreifen und legt sie mit halbirten Eiern abwechselnd kranzartig in eine Schüssel und gibt gebackene Petersilie in die Mitte.

Gebraten. Ohne vorheriges Kochen zu Scheiben geschnittenes Kalbshirn bestreut man mit Salz und bratet es mit Butter.

Geröstet. In heiss gemachte Butter gibt man fein geschnittene Petersilie und das ausgewässerte, fein gehackte oder passirte Hirn von Kalb, Schwein, Reh u. s. w., dann Salz und Pfeffer, und wenn es abgedünstet und angerichtet ist, 1 verlorenes Ei darauf oder man garnirt es auch mit in Butter gerösteten Semmelschnitten.

In Muscheln. Man füllt mit Butter und Petersilie abgedünstetes Hirn gehäuft in die Muscheln, bestreut es mit Bröseln, tröpfelt Butter darüber und lässt sie bei jäher Oberhitze steif werden.

Hirnpafesen.

Man schneidet dünne Semmelschnitten, taucht sie in Milch, schabt die Schmolle auf einer Seite noch ein wenig ab, füllt je zwei und zwei mit abgedünstem Hirn oder Haché, taucht sie nach einer Weile in abgeschlagene Eier, dreht sie in Brösel und bäckt sie.

Hirnwürstchen.

Wie vorstehend abgedünstetes Hirn dreht man in Oblaten zu Würstchen, diese in Ei und Bröseln und bäckt sie.

Kalbsbries.

Eingemacht. Das in Suppe gekochte Bries schneidet man zu Scheiben und gibt es in lichte Buttersauce, die man mit Safran oder Macisblüthe, Pfeffer oder Limonensaft würzt und mit Carfiol garnirt.

Fricassirt. Das zu Stücken geschnittene Bries dünstet man mit Butter, fein geschnittenen Schalotten und Limonensaft, legt es heraus, staubt Mehl in das Fett, lässt es anlaufen, vergiesst es mit Suppe und rührt die Sauce mit Dottern ab und säuert sie mit Limonensaft.

Gebacken. Man schneidet ein Kalbsbries zu schönen Stückchen, dreht diese in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und gibt sie auf Gemüse.

Gebraten. Zu Scheiben geschnitten, bratet man das Bries mit Butter und Zwiebel ab und gibt es auf Reis oder Gemüse.

Gefüllt. Das gut ausgewässerte, überkochte und von Schlund und Adern sorgfältig gereinigte Bries spickt man in ganze Rosen, dünstet sie mit Speck, Wurzeln und Suppe bei guter Oberhitze ab, begiesst sie fleissig mit dem Saft, den man entfettet über das angerichtete Bries gibt. Man kann es mit Reis, englischen Erbsen, Carfiol etc. garniren.

Kaldaunen.

Gefüllt (holländisch). Man füllt gut gereinigte Kaldaunen (Kuttelflecke), die man in hübsche Stücke geschnitten hat, mit feingehacktem Rindfleisch, das man mit Speck und Nierenfett vermengt, mit Salz, Pfeffer, Thymian, Majoran und Macisnuss

würzt, rollt sie zusammen, bindet sie, verschliesst die Enden mit einem Speil oder näht sie durch und kocht sie in Salzwasser langsam weich, was einige Stunden dauert. Dann legt man sie zwischen zwei Bretter, schwert sie ein, bis sie erkaltet sind, worauf man sie mit gekochter Beize (siehe Kunst des Kochens) übergiesst und fest eingelegt und gut bedeckt mehrere Tage abliegen lässt. Man geniesst sie kalt mit Essig und Oel oder dreht sie in Eier und Brösel und bratet sie in einer flachen, gut mit Butter ausgestrichenen Pfanne und gibt sie mit kalter Kapernsauce zu Tisch.

In der Kruste. Gut gereinigte Kaldaunen kocht man halbweich in Salzwasser, lässt sie abtropfen, schneidet sie in kurze Stücke, gibt sie in eine Pfanne und kocht sie weich in so viel Wasser — etwas Wein und Gewürz nach Belieben — dass sie davon bedeckt sind. Dann lässt man sie abtropfen, schüttet sie auf eine flache Schlüssel, die feuerfest ist, betropft sie mit etwas Fleischextract, den man in dem Saft gelöst hat, der sich im Kochen absonderte, bestreut sie mit Semmelbröseln, feingehackten Sardellen und Kapern, bedeckt sie mit einem gut schliessenden Deckel, auf den man glühende Holzkohle legt und bäckt sie bei gelinder Wärme auf dem offenen Schnellkocher der Herdplatte.

Käsekapseln.

Man treibt 7 Dekka Butter mit 4 Dottern ab, gibt 14 Dekka geriebenen Parmesankäse, Salz, Macisnuss und weissen Pfeffer und den Schnee von dem Eiweiss dazu, füllt es in Papierkapseln, bäckt sie 10 Minuten und servirt sie gleich, da sie sonst zusammenfallen.

Käsesemmeln.

Man macht einen Abtrieb von 5 Dekka Butter, 2 Dottern, 2 Löffel milden sauren Rahms, und gibt 7 Dekka geriebenen Parmesankäse und den Schnee von 1 Eiweiss dazu, und wenn es zu weich sein sollte, etwas feine Brösel. Davon gibt man Häufchen auf viereckige Fleckchen von messerrückendick ausgetriebenem Butterteig, schlägt die Ecken über die Fülle zusammen, dass sie wie kleine Kaisersemmeln aussehen, bäckt sie, mit Ei bestrichen, auf dem Bleche und servirt sie heiss

Kisela Dahorp.

(Aus der bosnischen Küche.)

1 Kilo junges, fettes Hammelfleisch oder das abgelöste Fleisch von Geflügel oder saftiges Kalbfleisch wird in Stücke geschnitten und mit Salzwasser, Zwiebeln und Suppenwurzeln weich gekocht. Dann seht man die Brühe ab und kocht darin 10 Dekka Reis halbweich, gibt eine gelbbraune Einbrenn aus einem halben Löffel Mehl, einer fein gehackten halben Zwiebel und einem nussgrossen Stück Butter daran, giesst die Brühe über das Fleisch, gibt nach Geschmack 2—3 Esslöffel Weinessig und eine Schote Paprika dazu und lässt es fertig dünsten. Diese Quantität genügt für 6 Personen.

Leber.

Eingebrösel. Man dreht dicke Schnitzchen von Kalbs-, Reh- oder Gansleber in Brösel, legt sie auf Zwiebelscheiben in eine Casserolle und begiesst sie beim Braten mit Butter und wenn die Brösel steif sind, auch mit feinem Rahm, richtet die Leberstücke in einen Reisreif an, kocht das Angelegte mit etwas Suppe auf und gibt den Saft darüber. Leber von Wildbret bestreut man mit Majoran und Pfeffer, dann mit Bröseln. Oder man bestreut die Leber vor dem Einbröseln mit feingeschnittenen Limonenschalen und betropft sie während des Bratens mit Limonensaft.

Gebacken. Abgehäutelte, zu fingerdicken Stückchen geschnittene Leber dreht man in Mehl, dann in abgeschlagene Eier und in Brösel ein und bäckt sie in heissem Schmalz. Man gibt sie als Beleg auf Gemüse oder stellt sie kranzförmig in der Schüssel auf und gibt eine Pfeffersauce mit Glace dazu.

Geröstet. Leber jeder Thierart legt man für einige Stunden in Milch — man darf sie nicht mit Wasser waschen, da sie sonst hart wird. Kalbs- oder Lammleber häutet man, schneidet sie in stark messerrückendicke Blättchen, gibt sie auf Speckschnitten oder Bratenfett und geringelte Zwiebel in eine Pfanne, röstet sie einige Minuten auf starker Hitze, bis sie nicht mehr roth ist. Bestreut sie mit Salz, Pfeffer, Majoran und gibt sie zu Gemüse, Reis oder Rahmpudding.

Rehleber, welche als Leckerbissen gilt, wird wie obige geröstet oder gebacken bereitet. Für Rehleber auf Jägerart

wird beim Zerlegen des Thieres etwas Blut mit Essig gemischt, dieses zu der mit Speck und Zwiebel gerösteten Leber gegeben, die man damit aufkocht, beim Anrichten mit Salz und Pfeffer bestreut und mit gebratenen Erdäpfeln garnirt.

Schweinsleber wie obige vorgerichtet und geröstet, staubt man mit etwas Mehl und kocht sie mit Suppe, Essig oder saurem Rahm auf und gibt Polenta dazu.

Leber in Aspic.

Siehe Fasch, gesulzte.

Leberkäse.

30 Dekka Kalbsleber werden abgehäutet und zweimal durch die Fleischhackmaschine geleitet, dann gibt man einen Abtrieb von 8 Dekka Butter, 30 Dekka gehacktem Schinken, 8 Dekka gehacktem, geräuchertem und 4 Dekka Paprikaspeck, 6 Esslöffel in Milch geweichten, gut ausgedrückten Semmelbröseln, Zwiebel und Gewürz nach Geschmack, 2 Eiern und 1 Dotter dazu. Diese Masse siedet man in einer gut ausgestrichenen Form 1 Stunde im Wasserbade. Der Kuchen wird heiss gestürzt, aber erst am nächsten Tage aufgeschnitten.

Lebervögel.

Von Leber schneidet man kleine Schnitzchen, bestreut sie mit Pfeffer und legt zwischen zwei solche von Leber ein gleich grosses von Speck. Dies wickelt man in Stücke von Kalbsnetz, bratet sie mit etwas Butter und bestreut sie mit gerösteten Bröseln.

Leberwanneln.

Geflügel- und Kalbsleber wird geschnitten und gestossen, nebst Beinmark, Sardellen, erweichter Semmel, Schalotten, Petersilie, Kapern, Limonenschalen und Macisnuss passirt, mit Dottern saftig gemacht und in kleinerer Form gebacken

Mosaikbrödchen.

Man halbirt Rundsemmeln, nimmt etwas von der Schmolle aus, bestreicht sie mit Butter, häuft in der Mitte etwas Caviar, dann einen Kranz Schinken, einen Kranz gehackte Eierdotter,

oder umgekehrt, gibt länglich geschnittene Streifen von geräucherten Fischen, gekochtem Eiweiss oder dergleichen zierlich darüber, auch kann man gehackte Zunge oder Kalbfleisch mit Schinken abwechselnd als Kranz geben.

Muscheln mit Fischfülle.

Warm. Die gereinigten Austerschalen füllt man mit Fischragout, streut Brösel darauf, gibt etwas Butter darüber, stellt sie einige Minuten in das Rohr und servirt sie über einer Serviette aufgelegt.

Kalt. In kleine Würfel geschnittenes, gebratenes Fischfleisch marinirt man mit Limonensaft, Oel und Pfeffer, gibt es in Muscheln, häuft Mayonnaise darüber und ziert es mit Aspic.

Muscheln mit warmer Fleischfülle.

Mit Ragout. Man bereitet ziemlich dickes Ragout (siehe Kunst des Kochens S. 42) von sehr kleinwürfelig geschnittenen Bestandtheilen und füllt es in leere Austermuscheln gehäuft ein; dann bestreut man es mit feinen Bröseln, tropft frische oder Krebsbutter darüber und stellt die Muscheln auf einem Backblech ein paar Minuten in das heisse Rohr. Man legt sie über eine Serviette auf die Schüssel und servirt sie gleich.

Unter Ragout von Zunge, Trüffeln und Champignons, mit spanischer Sauce gebunden, kann man auch dünne, kurz abgebrochene, gekochte Macaroni mischen, sowie etwas geriebenen Parmesankäse, worauf man dies gleich einfüllt und mit Bröseln, dann mit Käse bestreut, mit heisser Butter betropft und 5 Minuten in das heisse Rohr stellt.

Muschelragout anderer Art. 7 Dekka heisse Butter werden mit 2 Kaffeelöffel voll Mehl abgerührt; dann gibt man 6 grosse gehackte Sardellen, $\frac{1}{2}$ gehackte Zwiebel, 1 Löffel Muschelmehl (in den Delicatessenhandlungen erhältlich) hinein und lässt es rasch aufdünsten. Darauf rührt man $\frac{1}{2}$ Kaffeeschale kräftige Suppe oder Wasser mit Fleischextract und ebenso viel süssen Rahm hinein, lässt es mit verkochen, und giesst es über abgedünstetes, würfelig geschnittenes Kalbfleisch oder Bries oder Geflügelklein, schlägt 2 Eierdotter hinein und füllt es entweder in Muscheln oder, wenn man keine solchen hat, in Wanneln. Beides wird früher mit Butter ausgestrichen.

Man betropft die Fülle mit zerlassener Butter, gibt Parmesan und Semmelbrösel darüber, stellt die Muscheln oder Formen auf ein Backblech und bäckt sie $\frac{1}{4}$ Stunde in der Röhre, bis die Oberfläche gelblich ist. Die Muscheln servirt man auf Platten, mit Servietten bedeckt; die Wanneln müsste man mit Kaffeeserviettchen oder Papier verdecken.

Muscheln mit Krebsfülle.

Warm. Man bereitet Krebschaché, füllt davon die Muscheln (oder die Leibschalen der Krebse) voll, gibt Brösel und Krebsbutter darüber und stellt sie ein paar Minuten in das Rohr.

Kalt. Man kann sowohl von Fluss- als Meerkrebsen eine Sauce oder Mayonnaise mit den gestossenen Eiern, wie bei dem Hummer angegeben, bereiten und würfeliges Krebsfleisch darunter mischen, es in Muscheln füllen und mit Aspice, Krebsfleisch, Sardellen und gehackten Dottern zieren.

Muscheln mit kaltem Ragout.

Heiss abgesottenes Kalbshirn, Hummer, harte Eier, aus deren Dottern Kügelchen geformt werden, wobei man etwas Senf und Sardellen mit verrühren kann, durchsichtige Scheibchen von Essiggurken werden auf Muscheln zierlich angeordnet und mit etwas Mayonnaise verziert. Das Gericht soll möglichst eine Nachahmung eines warmen, gemischten Ragouts sein.

Muscheln mit Sardellenfülle.

Warm. Zu einem Abtriebe von 7 Dekka Butter, 5 Dekka passirten Sardellen und 4 Dottern gibt man $3\frac{1}{2}$ Dekka geriebenen Parmesankäse, etwas Petersilie und Schnittlauch und den Schnee der 4 Eiweiss. Man häuft es in die Muscheln, stellt diese, auf dem Backblech in das Rohr und legt sie nach dem Backen über einer Serviette auf.

Kalt. Man macht weisse Mayonnaise mit Sardellen, mischt fein gehackte Kapern, Krebsfleisch und Sardellen, würfelig geschnitten, dazu, füllt es in die Muscheln und ziert es mit Krebscheeren, Sardellen, Kapern und Dottern.

Nieren.

Man darf selbe nicht waschen, da sie sonst hart werden, sondern zieht ihnen das Häutchen ab und legt sie für einige Stunden in Milch.

Geröstet. Man schneidet Nieren vom Schwein, Lamm u. s. w. dünnblättrig, gibt sie zu vieler, gelb angelaufener Zwiebel und röstet sie nur wenige Minuten, man würzt sie nebst Salz und Pfeffer mit Majoran oder einigen Tropfen Limonensaft oder Essig und gibt sie zu Gemüse oder Erdäpfelpurée.

Mit Paprika. Zu angelaufener Zwiebel gibt man Paprika, dann die Nieren und, wenn sie geröstet sind, sauren Rahm und Salz, kocht sie auf und garnirt sie mit Wasserspätzen oder Erdäpfeln.

Vom Rind. Wie oben hergerichtet, staubt man sie während des Röstens, lässt das Mehl braun werden und kocht sie mit Suppe, Majoran, Pfeffer, Neugewürz und Essig nach Geschmack auf.

Pafesen mit Fischmilchfülle.

Man dünstet eine Karpfenmilch mit Butter und Petersilie, mischt etwas fein zerdrückte Häringmilch dazu, streicht es zwischen in Milch erweichte Semmelschnitten und bäckt diese wie Hirnpafesen.

Panhas.

(Norddeutsches Gericht.)

Halb so viel fettes saftiges vorderes Rindfleisch als fettes Schweinefleisch wird in Würfel geschnitten und in Wasser weichgekocht. Dann seiht man es ab, hackt es fein und kocht es in der früher gewonnenen Brühe, salzt es, gibt etwas Pfeffer und Nelken und unter fortwährendem Rühren so viel gutes Buchweizenmehl dazu, dass das Gericht nach $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde steif wird und sich vom Löffel löst. Dann füllt man die Masse in glasierte Töpfe und lässt sie mindestens 2 Tage stehen. Vor dem Gebrauche wird der Panhas in Scheiben geschnitten und entweder kalt servirt oder mit heissen Bratensaft übergossen.

Pastetchen, französische.

Eine Theetasse sehr starke, aus Fleischextract hergestellte Suppe, in der man getrocknete Schwämme, die man

später entfernt, weichkochen liess, wird mit einem ganzen Ei und einem Eidotter abgesprudelt, dann durch ein Haarsieb gegossen und in ganz kleine, mit Butter ausgestrichene Formen gefüllt, die man so lange in einer Pfanne siedenden Wassers kochen lässt, bis die Masse gestockt ist. Früher richtet man eine Schüssel mit geschnittenem Schinken oder Pökeltzunge her, stürzt die Pastetchen darauf und trägt sie so rasch als möglich auf, da sie sonst die Form verlieren.

Pastetchen, lyoner.

Man treibt Butterteig messerrückendick aus, sticht runde Fleckchen aus, die man mit gehacktem Schinken, den man mit Ei legirt hat, in Häufchen belegt, den Rand der Fleckchen bestreicht man mit Eigelb, belegt sie mit gleichen Teigstückchen, die man festdrückt, den Rand aufstülpt und bäckt sie rasch auf einem mit Papier belegten Backblech bei starker Hitze.

Pastetchen à la reine.

Von Hühnern bereitet man feines Haché, röstet es mit Butter ab, gibt ein wenig Buttersauce, Limonensaft, Salz und Pfeffer dazu, so dass es angenehm schmeckt, füllt es in Pastetchen von beliebigem Teig und servirt sie schnell.

Pastetchen von Schmarrenteig.

Man macht Schmarrenteig von 4 Deciliter Obers, 5 Dottern, 3 Deciliter Mehl, 5 Eiweiss Schnee und etwas Salz. Dann lässt man eine Schwammerl- oder Becherform in Rindschmalz heiss werden, taucht sie auf der äusseren Seite in den Teig, fährt damit, sobald sich etwas davon angelegt hat, in das heisse Schmalz und bäckt ihn schön gelbbraun. Nachdem man auf einem mit Löschpapier belegten Siebe das Gebackene von der Form gelöst hat, hält man diese wieder in das heisse Schmalz, ehe man in den Teig fährt. Man füllt Haché ein, stellt diese Pastetchen bis zum Gebrauche warm und legt sie über einer Serviette auf.

Pastetchen mit Trüffel.

Mürben Pasteteiteig treibt man messerrückendick aus legt davon einen Flecken auf das Backblech, stellt die kleinen Reiffornen mit Butter ausgestrichen auf den Teig, drückt sie

durch diesen und legt sie seitwärts mit Teig aus. Nun füllt man sie nicht ganz zur Hälfte mit Fasch, wie bei den grossen Trüffelpasteten, gibt ein Stück Gansleber mit Trüffeln gespickt und mit Gewürz bestreut darauf, dann wieder Fasch, deckt sie mit Teig und bäckt sie, nachdem man in jedem Deckel ein Loch gestochen. Servirt man sie warm, so hebt man den Deckel nach Beseitigung des Reifes ab und gibt Aspic mit Wein aufgeköcht hinein; gibt man sie kalt, so häuft man gehacktes Aspic statt des Deckels darauf.

Patscha.

Vier gereinigte Hammels- oder Kalbsfüsse werden in Salzwasser gekocht, bis sich die Knochen auflösen lassen. Hierauf röstet man Weissbrotscheiben in Butter hellgelb, belegt damit eine Pfanne und gibt das in Stücke geschnittene ausgelöste Fleisch nebst einem Löffel von der Brühe, in welcher die Füsse gekocht wurden, und lässt das Ganze, von Zeit zu Zeit etwas Brühe nachgiessend, etwas erweichen. Man servirt die Speise mit einer Sauce von Eiern und Citronensaft.

Pfannenkuchen mit Fleischfülle.

Ein Kalbsbries überbrüht man mit siedendem Wasser und zieht das Häutchen ab, worauf man es fein hackt. Zugleich lässt man Zwiebel oder Schalotten in Butter anlaufen, gibt das Bries und nach und nach 1 Deciliter weissen Wein, dann ein passirtes Kalbshirn dazu. Wenn der Saft eingedunstet ist, streicht man dies auf Pfannenkuchen (Bereitung, siehe Mehlspeisen), schlägt sie gegen die Mitte zu übereinander, legt sie in eine flache Schüssel, giesst 2 Deciliter sauren Rahm darüber, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse und lässt den Rahm ungefähr drei Viertelstunden im Rohre eindünsten.

Mit Kalbfleisch und Schwämmen. Man schneidet geschälte Pilze blätterig, dann mit dem Wiegemesser, dünstet sie mit Butter und Petersilie und kocht sie mit saurem Rahm und Paprika auf. Dann mischt man feingeschnittenen Kalbsbraten dazu, streicht dies auf Pfannenkuchen und stellt das Casserol damit eine Viertelstunde in das Rohr.

Oder man streicht Kalbshaché auf Pfannenkuchen, dreht sie zusammen, schneidet sie ab, legt die Würstchen in

eine ausgeschmierte Form, schüttet 2 Deciliter sauren Rahm, mit 1 Ei und 2 Dottern abgesprudelt darüber und bäckt es.

Wildbréthaché streicht man warm auf dünne Pfannenkuchen, rollt sie zusammen und legt sie übereinander auf die Schüssel, die man noch etwas ins Rohr stellt, damit die Speise gut durchwärmt ist.

Pilaf.

(Reis auf türkische Art)

bereitet man von gutem, saftigem Rindfleisch, fetten Bauch-, Hals- oder Schulterfleisch des Schweines und von Kalb-, Lamm- und Hammelfleisch. Man rechnet für 6 Personen 80 Deka Rindfleisch, das man in Schmalz und Zwiebel und Suppe weichdünstet, oder 1 Kilogramm Schweinefleisch, das man geschnitten salzt und etwas abliegen lässt, dann mit vieler Zwiebel im eigenen Saft weichdünstet; von Kalb-, Lamm- und Hammelfleisch nimmt man gleichfalls 1 Kilogramm, das man mit Butter oder Bratensaft, einer feingeschnittenen Zwiebel und etwas Fleischextract dünstet. Sobald das Fleisch weich ist, mengt man 25 Deka in Wasser mit etwas Safran dick gekochten Reis und Parmesankäse dazu, mischt es gut, dünstet es im Rohre, bis der Reis eine Kruste hat, richtet es hochgehäuft an und streut noch etwas Käse darüber. Sehr gut wird Pilaf, wenn man ihn von verschiedenen Fleischgattungen bereitet oder Geflügelreste dazu verwendet.

Polnische Brödchen.

Ein gebratener Hasenlauf wird ausgelöst, fein gehackt, mit zwei geschabten Sardellen, feinen Kräutern, einem halben Kaffeelöffel voll von Liebig's Fleischextract, zwei passirten Eidottern, etwas Senf, Salz und Pfeffer und dem Saft, der sich aus dem Hasenfleisch ausgebraten hatte, breiartig abgerührt und auf heisse, in Schmalz ausgebackene Brotschnitten gestrichen.

Rahmpudding.

$\frac{1}{4}$ Liter saurer Rahm, 5 Eierdotter und $\frac{1}{4}$ Liter feinstes Mehl werden abgesprudelt, schwach gesalzen und mit dem Schnee von 5 Eiklar verrührt. Eine Form wird gut mit abgetriebener Butter ausgestrichen, mit Mehl ausgestäubt und

mit der Masse gefüllt. Dieser Pudding wird ungefähr eine halbe Stunde im Wasserbade gekocht, gestürzt, mit heisser Butter übergossen und mit geriebenem Parmesankäse reich bestreut. Als Garnirung gibt man Bratwürste, warme Pökeltzunge oder geröstete Leber.

Reiskranz.

Man nimmt für 6 Personen $\frac{3}{10}$ Liter grosskörnigen Reis, klaubt ihn rein, aber wäscht ihn nicht. Lässt 1 Löffel Butter oder Bratenfett heiss werden, schüttet den Reis in das Casserol und doppelt so viel siedendes Wasser darauf. Steckt noch eine kleine weisse, mit Gewürznelken bespickte Zwiebel in die Mitte, salzt ihn, deckt das Casserol gut zu und lässt den Reis ohne aufzurühren, im Rohre gar dünsten. Dann füllt man ihn in den Reifmodel, drückt ihn gut ein, stellt den Model eine Weile in heisses Wasser, dann stürzt man den Reis.

Gewöhnlich vermengt man den wie oben gedünsteten Reis mit in Stückchen geschnittenem, gebratenem Kalb-, Schweinefleisch, Geflügel oder Wildbret, das man mit Schwämmen oder dergleichen aufgedünstet hat, bestreicht den Reifmodel gut mit Butter, legt ihn zierlich mit schönen Fleischstückchen, Schwämmen, Carfiol, Spargel, Krebschweifchen etc. aus, presst dann den mit Fleisch vermengten Reis hinein und füllt nach dem Stürzen den freien Raum in der Mitte mit entsprechendem Ragout oder Haché.

Reis mit Kalbfleisch.

Man schneidet Kalbfleisch würfelig, dünstet es mit Schwämmen gut halbweich, gibt geklaubten ungewaschenen Reis dazu, ferner eine mit Gewürznelken besteckte Zwiebel und so viel siedendes Wasser als nach Abrechnung des Fleischsaftes nöthig ist, um das doppelte Reismass zu ergänzen, dünstet es zugedeckt im Rohr, bis ein Körnchen vom anderen fällt, richtet ihn auf einer Schüssel bergartig auf und bestreut ihn mit Parmesankäse.

Auf dieselbe Weise bereitet man Reis mit Geflügel, insbesondere Geflügeljungem, Wildbret, beliebigem Fleische oder Kalbs- und Geflügelleber. Letztere mischt man geröstet mit dem gedünsteten Reis oder vermengt sie mit Sprossenkohl und servirt sie im Reiskranz.

Reis mit Kalbsnieren.

Aus dem Fett gelöste Kalbsnieren werden blattweise geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und in einer Pfanne auf feinen Kräutern und Butter weich gedünstet. Indessen bereitet man eine Sauce aus einer lichten Einbrenn, grossen Zwiebeln, Wasser, Senf und Essig, passirt sie, erhöht die Schmackhaftigkeit durch Wein und Fleischextract, giesst die Sauce über die Nieren und lässt sie heiss werden, aber nicht kochen. Der in einer Kranzform bereitete gedünstete Reis wird auf eine gewärmte Schüssel gestürzt, mit Parmesankäse bestreut und mit den Nieren gefüllt.

Reismeridon.

15 Dekka in einer Lösung von Fleischextract weich und dick gedünsteten Reis treibt man mit 7 Dekka Butter, 4 Dekka Parmesankäse, 3 Eidottern flaumig ab und verrührt den Schnee von 3 Eiweiss dazu. Die Hälfte hievon wird dann in eine mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgestreute Form gefüllt und mit einer Schichte halbweich gedünsteter Champignons bedeckt, auf welche dann der Rest des Abtriebes kommt. Die Speise lässt man eine Stunde im Dunste sieden.

Oder man mischt Fleisch von gebratenem Geflügel, Krebschweifchen, Alles würfelig geschnitten, nebst dem Reis zum Abtrieb, legt den Model mit Papier, darauf mit Spargelköpfchen, Krebschweifchen oder dergleichen aus, füllt den Reis ein und siedet es in Dunst. Für Fasttage gibt man nur Krebsragout darunter.

Reismeridon in Buttermteig.

Man kocht 14 Dekka Reis mit Milch weich und dick, treibt ihn mit Krebsbutter und 4 Dottern ab und salzt ihn etwas, dann legt man eine Form mit Blätterteig aus, füllt den Reis ein und unterlegt ihn zweimal mit Ragout von Krebsbutter und Geflügelfleisch, Bries, grünen Erbsen oder dergleichen, schliesst den Teig darüber, bäckt ihn und gibt ihm gestürzt noch besser Farbe.

Reispastetchen.

Mit Haché oder Ragout. In ein Casserol gibt man ein Stück Butter, 1 kleine Zwiebel, 14 Dekka Reis und so viel

Suppe, dass der Reis bedeckt ist, kocht ihn ziemlich weich und dick ein und mischt geriebenen Parmesankäse dazu. Dann streicht man einen Krapfenstecher von 4 Centimeter Durchmesser mit Butter aus, stellt ihn auf ein Brettchen, drückt ihn mit Reis voll, streicht diesen oben gleich und stürzt ihn auf ein Blech zum Auskühlen. Man dreht hernach diese Krapfeln in Ei und Brösel, mit Käse gemischt, und macht oben mit einem etwas kleineren Ausstecher einen Einschnitt, um den Deckel zu bezeichnen, worauf man sie in Schmalz bäckt. Den Deckel hebt man ab, nimmt das weiche Innere heraus, füllt Haché oder Ragout oder Fleischpurée ein und deckt sie wieder zu.

Risibisi.

Man dünstet Reis, wie vorhergehend angegeben, dünstet inzwischen auf $\frac{3}{10}$ Liter Reis $\frac{1}{4}$ Liter grosse grüne Erbsen mit grüner Petersilie und Butter, schneidet 30 Dekka Schinken ziemlich fein und vermengt Beides nebst 10 Dekka Parmesankäse mit dem gedünsteten Reis; lässt es gut heiss werden, richtet es bergartig an und streut Parmesankäse darüber.

Risotto.

40 Dekka Reis, ausgesucht, aber nicht gewaschen, gibt man zu 15 Dekka Beinmark, eventuell zur Hälfte mit Butter vermengt, das man fein geschnitten hat und mit fein geschnittener Zwiebel heiss werden liess. Sobald der Reis das Fett eingesogen hat, gibt man ungefähr $\frac{1}{2}$ Liter siedende Suppe dazu und lässt sie ohne Zudecken auf jäher Hitze einsieden. Die noch nöthige Suppe wird schöpflöffelweise dazugegeben. Nach einer Viertelstunde soll der Reis genügend weich sein. Er wird mit 10 Dekka Parmesankäse gemischt und dann auf die Schüssel gehäuft angerichtet.

Risotto, gezierter. Vorstehend bereiteten Risotto mischt man mit gedünsteter Kalbsleber oder schönen Stückchen von Haus- oder Wildgeflügel.

Ritscher.

Man kocht $\frac{1}{8}$ Liter grobe gerollte Gerste mit 30 Dekka jungschweinernem Fleische und $\frac{1}{8}$ Liter Bohnen, dann lässt man Fett heiss werden, Zwiebel und Petersilie und 2 Löffel

Mehl darin anlaufen, gibt die Gerste und die Bohnen und so viel Suppe oder Wasser dazu, als es noch zum Verkochen braucht, doch muss es eine dicke, nicht flüssige Speise sein. Man belegt sie in der Schüssel mit dem geschnittenen Schweinefleisch, Stückchen von Würsten oder Selchfleisch oder streut dieses fein geschnitten darauf.

Risolen.

Man macht mürben Teig von 21 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 4 Dottern, Salz und Obers schnell zusammen, zerreisst ihn in Stücke, knetet diese wieder zusammen, lässt ihn eine Stunde in einem feuchten Tuche eingeschlagen auf Eis rasten, worauf man ihn dünn austreibt. Dann gibt man nussgrosse Kugeln von Fleisch- oder Fastenragout, Haché, Fasch von gekochtem Fleisch oder Purée von Wildgeflügel, Alles dick gekocht und kalt in zweifingerbreiter Entfernung darauf, radelt sie umgeschlagen wie Schlickkräpfchen ab und lässt sie zugedeckt an einem kühlen Orte, bis man sie kurz vor dem Gebrauche in Schmalz bäckt. Nachdem man sie auf Löschpapier trocknen liess, bestreicht man sie oben mit Krebsbutter, richtet sie über eine Serviette auf und gibt ein Häufchen gebackener Petersilie in die Mitte.

A la Villeroi dreht man die Risolen in Ei und Brösel, bäckt sie und bestreut sie mit Parmesankäse.

Rückenmark.

Man löst das Rückenmark vorsichtig aus, blanchirt es wie Hirn, schneidet es zu 4 bis 5 Centimeter langen Stückchen, bestreut es mit Salz und Pfeffer, dreht es in Mehl, Ei und Brösel und bäckt es in Schmalz.

Salmi.

Von Hasen bereitetes Salmi füllt man in eine mit Butter ausgestrichene Form, unterlegt es mit geschnittenem Rückenfleisch, stellt es eine halbe Stunde in siedendes Wasser, dann an einen kühlen Ort, stürzt es nach wieder erwärmen der Form, ziert es mit Aspic und servirt es kalt.

Salmischnitten. Man bereitet Salmi von beliebigem Wildgeflügel oder von Hasen, streicht es gehäuft auf die gerösteten Semmelschnitten und gibt sie zu Thee oder als Garnirung zu Wildgeflügel.

Schinken-Beefsteak.

Abfälle von Schinken werden durch 24 Stunden in Milch gelegt, dann werden sie fein gehackt, nach Bedarf gesalzen, etwas gepfeffert, wie Beefsteaks geformt, in Ei getaucht, mit geriebenem Zwieback panirt und rasch auf einer Pfanne gebraten.

Schinkenbrötchen.

Man schneidet von 10 mürben Laibchen einen kleinen Deckel ab, entfernt die Krume, streicht die Höhlung mit Butter aus und füllt sie mit einer Mischung von fein gehacktem Schinken und 6 abgesprudelten, ganzen, etwas gesalzenen Eiern. Man bestreicht den Deckel ebenfalls mit Butter, schliesst die Laibchen damit und bäckt sie durch 10 bis 12 Minuten auf einem mit Butter bestrichenen Backblech in der Röhre weniger oder länger, je nachdem man die Fülle flüssiger oder fester haben will. Die Pastetchen werden heiss auf einer Serviette angerichtet.

Schinkenfleckerl.

Einfach. Man bereitet Nudelteig, schneidet ihn zu kleinen viereckigen Fleckchen, wiegt saftige Reste eines Schinkens fein zusammen, vermengt ihn mit den Fleckerln, sprudelt $\frac{1}{8}$ Liter sauren Rahm oder süsses Obers mit 2 Eiern ab, giesst es über die Masse, vermengt Alles mit etwas flaumig gerührter Butter, füllt es in ein rundes Casserol und bäckt es im Rohr.

Feine. Man legt einen Model mit dünnen Pfännkuchen aus, sprudelt 3 Dotter, $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm und 25 Dekka fein geschnittenes Schinkenfleisch ab, mischt zu Fleckerln geschnittene Pfännkuchen dazu, füllt es ein, deckt einen Flecken darüber und bäckt es eine halbe Stunde.

Schinkenkräpfchen.

Man treibt 7 Dekka Butter mit 4 Dottern und $\frac{1}{8}$ Liter saurem Rahm ab, mischt 2 Dekka geriebenen Parmesankäse, den Schnee von 4 Eiweiss und 30 Dekka fein geschnittenen Schinken dazu und streicht es auf das Blech. Nachdem es einige Minuten gebacken wurde, bestreicht man es mit saurem Rahm, streut Schinken darüber, bäckt es fertig und sticht es aus.

Oder man reibt 5 gesottene Erdäpfel, mischt klein geschnittenen Schinken und 2 Eier dazu, treibt den Teig aus, sticht kleine Kröpfchen ab und bäckt diese mit heisser Butter im Rohre.

Schinken-Pittah

(ungarisch).

75 Dekka feinstes Mehl, ein grosses Stück Butter und laues Wasser werden zu einem Nudelteige abgearbeitet, den man, in 2 Laibchen getheilt, $\frac{3}{4}$ Stunden zugedeckt an einer warmen Stelle rasten lässt. Dann werden die beiden Theile fein ausgezogen und mit zerlassener, überkühlter Butter durchaus bestrichen; mit einem scharfen Messer wird jede Teighälfte in 16 Theile geschnitten, von denen je 16 auf einem Teller übereinandergelegt und mit einem zweiten Teller zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde an einem kühlen Orte nochmals rasten müssen. Indessen wird $\frac{1}{4}$ Kilo Schinken fein gehackt, mit $\frac{1}{4}$ Liter saurem Rahm, 1 Ei und 1 Prise weissen Pfeffer abgetrieben. Wenn die Teige gerastet haben, walkt man den einen, aus 16 Blättern bestehenden nach der Grösse des zu verwendenden Backbleches aus, legt ihn hinein, streicht die Schinkenfülle darüber, walkt die andere Hälfte des Teiges aus, legt ihn darauf, schneidet die Enden mit einem scharfen Messer zackenförmig ein und bäckt die Pittah $\frac{1}{2}$ Stunde lang in einem so stark erhitzten Rohr, dass man nicht mehr nachzulegen braucht.

Schöpsen-Kraut.

Ein Krautkopf von etwa 1 Kilo Gewicht wird in einem irdenen Gefäss mit 2 Dekka Presshefe während 14 Tagen an einem sehr warmen Orte, jedoch nicht an der Sonne, stehen gelassen, bis er weich und stark sauer geworden. Dann schneide man $\frac{1}{2}$ Kilo saftiges Schöpsenfleisch in sehr kleine Stückchen mischt eine Kaffeetasse voll Reis, zwei zerschnittene Zwiebeln, Salz, Pfeffer und grüne Petersilie dazu, fasst das Kraut behutsam an, damit die Blätter nicht zerreißen, und füllt je 2 oder 3 mit der Mischung, bindet jedes solche Würstchen mit Bindfaden, gibt es in ein Casserol, legt $\frac{1}{2}$ Kilo Jungschweines dazu und übergiesst es mit 1 Theil Krautwasser und 2 Theilen Brunnenwasser, so dass es ganz bedeckt ist, und

lässt es $\frac{1}{2}$ Stunde gut kochen. Zuletzt verdunstet man es $\frac{1}{4}$ Stunde lang mit einer fetten lichten Einbrenn, 1 Kaffeelöffel Paprika und einigen Löffeln Rahm. Vor dem Anrichten werden die Bindfaden entfernt, das Schweinefleisch zerschnitten und die Sauce darübergegossen.

Wanneln mit Ragout.

Man legt kleine Formen mit Butterteig, der sehr dünn ausgewalkt sein muss, aus, legt etwas trockene Bohnen oder Erbsen hinein, damit der Teig am Boden nicht aufsteigen kann, und bäckt die Wanneln in der Röhre, dann werden sie sehr rasch von den Hülsenfrüchten gereinigt und mit heissem Ragout gefüllt. Zu demselben verwendet man Kalbskopf oder Ohren, Bries, Euter, Hirn, Hühnerbrüste, Leber und Magen von Geflügel. Jede dieser Fleischgattungen wird leicht in schwach gesalzenem Wasser überkocht und in einer weissen Buttersauce, die man mit der Brühe des Ragouts vergiesst, gedünstet. Man kann den Geschmack von Trüffeln (Maggi's Extract) oder etwas Madeira oder Champignons oder Krebsbutter und Schweifehen dazu geben. Zum Füllen (salpicon) wird das Ragout in kleine Würfel geschnitten.

Waranki.

In Russland sind alle Arten von Pastetchen sehr beliebt; man füllt sie mit Früchten, mit gehacktem Fleisch, mit passirter Leber, mit Caviar und Eiern, an Fasttagen mit Fischen. Gebackene Pastetchen heissen Piroguen. Waranki werden aus einem dünnen Teige bereitet, beliebig mit einer dieser Mischungen gefüllt und in Blechformen in Dunst gekocht. Die Formen müssen gut mit Butter ausgestrichen werden. Man stürzt sie, begiesst sie mit heisser Butter und servirt rasch.

Venetianerwürstchen.

Dünne Bratwürste werden in fünf Centimeter lange Stücke geschnitten, in sehr flüssigen, gut aufgegangenen Hefenteig getaucht und im siedenden Schmalz gebacken.

Vögel im Neste.

Mit einem grossen Krapfenstecher sticht man Butterteig zu Blättern und die Hälfte davon zu Ringen aus. Auf jedes

Blatt, dessen Rand man mit Ei bestreicht, gibt man etwas Haché vom Wildbret, mit Sardellen und saurem Rahm gemischt, und einen mit Speck und Bröseln gebratenen Vogel, legt die Ringe darauf und bedeckt den Kopf mit einem Stückchen Teig, welchen man nach dem Backen wegnimmt. Von in Speck gebratenen Krammetsvögeln löst man die Brust mit Flügeln und Kopf in Einem herab. Vom Uebrigen macht man Salmi, gibt sie in Pastetchen und in jedes ein warm gehaltenes Bruststück. Wachteln kann man die Rückenknochen auslösen, sie mit Leberfasch füllen, den Hals zurückbinden, damit sie wie kleine Wildenten aussehen, und gedämpft auf Salmi in gebackene grössere Pastetchen setzen.

Zaja.

Aus gut ausgezogenem Strudelteig werden 10 Blätter in der Grösse einer mittleren Tortenform ausgestochen und auf einem Blech mit Rändern so aufgeschichtet, dass jedes Blatt reichlich mit zerlassener, kalter Butter bestrichen wird; dann streicht man eine Fleischfülle darüber und legt wieder einige mit Butter bestrichene Blätter darauf. Das Zaja wird in sehr heisser Röhre gebacken und mit einer Garnirung von süss-sauer eingebrannten Bohnen aufgetragen. Zur Fülle kann man gemischte Bratenreste oder fettes, saftiges Rindfleisch, in Würfel geschnitten, auf Speck, Zwiebeln, saurem Rahm und etwas Paprika gedünstet, verwenden. Die Fleischfülle darf nicht zu trocken gehalten sein; sie muss so viel Saft haben, dass sie durchtränkt ist, aber nicht abfließt.

Zeafleisch.

In ein Casserol gibt man 8 Dekka würfelgeschnittenen Speck, Zwiebel und Champignons, röstet es ein wenig, gibt dazu $\frac{1}{2}$ Kilo in Stücke geschnittenes Kalbfleisch und giesst einen Schöpflöffel Suppe darauf. Ist das Fleisch halbweich, so gibt man dazu 10 Dekka Zea Nr. 2, giesst im Ganzen $\frac{1}{2}$ Liter Suppe dazu und lässt es ganz weich dünsten.