

**508. Linsen-Salat. (Lentilles en salade.)**

Nachdem die Linsen weichgekocht sind, ist die weitere Zubereitung so, wie bei dem Fisolensalate (Nr. 507), jedoch ohne Beigabe von Kren.

**509. Welscher Salat. (Salade à l'italienne.)**

Fisolen, Linsen, wenn man hat, grüne Erbsen, von jedem ungefähr  $\frac{1}{16}$  Liter, werden gekocht; dann schneidet man würfelig: 1 gekochte rothe Rübe, 1 dunkelgelbe Rübe, 4 Stück geschälte Maschanskeräpfel, 4 geschälte Essiggurken, 2 große, gekochte Erdäpfel, von 4 hartgekochten Eiern das Weiße, 4 Stück gepuzte Sardellen, 1 gepuzten in Milch ausgewaschenen Häring, den Rogen des Härings, 2 Eßlöffel Kapern, wenn man hat und will, einen Nal und einige Trüffel; dieses alles gibt man in eine tiefe Schüssel, 4 hartgekochte passierte Eierdotter, 2 rohe Eierdotter und 2 Eßlöffel französischer Senf werden mit ungefähr 8 Löffel Öl und dem Saft einer Limone gut aufgerührt, einige Löffel starker Essig, etwas Salz und 1 starke Messerspitze weißer Pfeffer wird mit den verschiedenen Gemüsen gut untereinandergerührt. Der Salat muß dicklich sein und einen angenehmen, süß-säuerlichen Geschmack haben. Auf einer Schüssel gehäuft angerichtet, garniert man diesen Salat so zierlich als möglich mit verschiedenen marinirten Fischgattungen. Dieser Salat kann auch als Garnierung zu verschiedenen kalten Speisen, nämlich: Fischen, Hühnern mit Mayonnaise und Aspik und überhaupt zu allen Fischgattungen, welche mit Mayonnaise genossen werden, dienen.

**510. Welscher Salat in der Form. (Salade à l'italienne en moule.)**

In eine beliebige in Eis gegrabene Form gießt man ungefähr fingerhoch zerlassenes Aspik, rothe Rüben, Trüffel, von hartgekochten Eiern das Weiße, dann einige gekochte grüne Erbsen und gekochte grüne Fisolen; dieses alles wird nun zierlich ausgestochen, mit der Spicnadel auf das erkaltete Aspik in beliebigem Dessin aufgelegt und hierauf mit zerlassenen Aspik behutsam betropft, jedoch so, daß der Dessin nicht verletzt wird. Man gießt dann fingerhoch zerlassenes Aspik dazu und gibt, wenn dieses vollkommen erkaltet ist, einen Theil des welschen Salates (Nr. 509) darauf, übergießt dieses wieder mit etwas zerlassenen Aspik, und fährt auf diese Weise fort, bis die Form gefüllt ist. Die letzte Schichte muß zerlassenes Aspik sein. So läßt man die Form, mit einem Teller und Tuche zugedeckt, 2 Stunden im Eise stehen. Nach dieser Zeit wird die Form herausgenommen, einen Moment in kochend heißes Wasser getaucht, mit einem Tuche getrocknet, mit einer der Form anpassenden Schüssel bedeckt und sehr schnell umgewendet. Wenn dies geschehen ist, nimmt man die Form behutsam herunter, garniert den welschen Salat mit verschiedenen Fischgattungen, verschiedener färbiger Butter (Nr. 334), Caviar, Oliven und bestreut ihn mit grüner Petersilie oder Brunnenresse. Sollte die Form in der Mitte einen Zapfen haben, so gibt man, nachdem der Salat herausgestürzt ist, in den leeren Raum den allenfalls erübrigten welschen Salat. Zum Einlegen dieses Salates kann man sich auch ganz kleiner Formen bedienen.

**Zur Verwendung bei Ragouts.**

**511. Trüffel zum Garnieren. (Truffes pour garniture.)**

Unter den verschiedenen Gattungen von Trüffeln gilt die französische als die beste. Man bekommt sie in Gläsern oder Büchsen, worin sie sich zwar nicht

immer geschält, aber doch schon zubereitet befinden. Sind sie ungeschält, so schält man sie und schneidet sie dann, je nach dem Gebrauche, in folgender Weise: zu Saucen und Eierspeisen werden sie mit dem Wiegemesser, zum Spicken der Gansleber blätterig, zu Galantine würfelig, zur Pastete nach Belieben, zum Ragout ebenso geschnitten oder auch ganz gelassen. Wenn die Trüffel warm verwendet werden, so gibt man sie in eine Casserolle, befeuchtet sie mit etwas Wein (Madeira, Champagner oder gewöhnlichen rothen Wein) und läßt sie zugedeckt warm stehen. Bleibt ein Rest in dem Glase oder in der Büchse zurück, so befeuchtet man diesen mit etwas Wein, verschließt ihn wieder luftdicht, um ihn vor dem Verderben zu schützen. Werden aber die rohen Trüffel zu irgend einer Speise verwendet, so bereitet man sie auf folgende Art: Man legt sie in kaltes Wasser und reibt sie mit einer steifen Bürste so lange, bis die daranhängende Erde entfernt und die Trüffel ganz schwarz sind, worauf man sie wieder in frisches Wasser legt. Sie werden hierauf zum Abtrocknen auf ein Tuch gegeben und mit einem scharfen Messer dünn abgeschält, sodann in irgend eine beliebige Form geschnitten und im rohen Zustande, wo der gute Geschmack nicht verloren geht, verwendet.

#### 512. Trüffel in der Serviette mit Champagnerwein. (Truffes en serviette au vin de champagne.)

Man reinigt große Trüffel, so wie oben gesagt wurde, gibt sie ungeschält in eine Casserolle und dazu Champagner oder gewöhnlichen Wein mit guter Suppe, und zwar 2 Theile Wein und nur 1 Theil Suppe, jedoch gibt man nur so viel Flüssigkeit, daß diese kaum über die Trüffel zusammengeht. Nun läßt man sie beiläufig  $\frac{1}{4}$  Stunde zugedeckt kochen, nimmt sie mit einem Backlöffel heraus und serviert sie sammt ihrer schwarzen Schale recht heiß in einer zusammengelegten Serviette oder in einer Schüssel mit einem Deckel. In den zurückgebliebenen Saft gibt man etwas Suppenglace und serviert dies in einer Saucière zu den Trüffeln. Sie werden nur als Zwischenpeise oder als Vorpeise gegeben.

#### 513. Fajhierte Champignons. (Champignons farcis.)

Von beliebig großen Champignons bricht man die Stengel aus, schält sie, gibt sie in kaltes Wasser und von da in ein Sieb. Die Champignonsstengel, die übrigen Abfälle, grüne Petersilie, etwas Zwiebel und ein ganzer Champignon werden fein geschnitten und in Butter geröstet; dieses, mit dem nöthigen Salze und etwas weißem Pfeffer gerührt, gibt die Fülle. In eine mit Fett gut ausgestrichene Casserolle werden die ausgehöhlten Champignons eingelegt, so daß die Höhlung nach oben kommt, diese mit dem Fajch angefüllt, mit Semmelbröseln bestreut, mit Rahm übergossen und 10 Minuten in der Röhre gedünstet und zu beliebigen Fleischgattungen serviert.

#### 514. Morcheln mit Milchrahm. (Morilles à la crème.)

Die abgestutzten Morcheln werden in Ringe geschnitten, in Butter und Petersilie gedünstet, etwas Buttersauce mit Milchrahm, Salz und Muscatnuß darübergegeben, gut untereinandergerührt, verköcht und angerichtet.

#### 515. Fajhierte Morcheln. (Morilles farcies.)

In 4 Defa abgeriebene Butter rührt man 2 Defa abgerindete, mit Milch genetzte Semmeln, etwas fein geschnittene grüne Petersilie, 2 Eierdotter und 1 Eßlöffel Milchrahm. Die von den Stengeln abgenommenen Morcheln werden in kaltes Wasser gegeben, nach  $\frac{1}{4}$  Stunde herausgenommen, auf ein Sieb gelegt und, wenn das Wasser abgelauten ist, mit dem oben angegebenen Fajch gefüllt.

Eine tiefe, mit Butter ausgestrichene Casserolle wird mit etwas Milchrahm übergossen, die gefüllten Morcheln werden hineingegeben, dann nochmals mit etwas Milchrahm übergossen, mit Semmelbröseln bestreut und zugedeckt gedünstet.

#### 516. Pilslinger.

Von den abgeschälten Pilslingen befreit man sowohl das Untere der Stengel als auch das Wurmige (wenn es vorhanden sein sollte), schneidet die Pilslinge blätterig, gibt sie in mit Butter geröstete, grüne Petersilie und läßt sie zugedeckt weichdünsten. Hierauf werden sie als Gemüse oder auch als Garnierung zu verschiedenen Fleischspeisen verwendet. Wenn man will, gießt man  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm dazu und läßt es nochmals aufkochen.

#### 517. Brätlinge.

Die Stengel werden ausgebrochen, die Brätlinge innen ausgeputzt, gesalzen, kurze Zeit in kaltes Wasser gelegt, dann ausgedrückt, in Butter getaucht, mit Semmelbröseln bestreut, in eine mit Butter ausgestrichene Casserolle gegeben und zugedeckt gedünstet. Unterdessen schneidet man die abgenommenen Stengel mit grüner Petersilie sehr fein, läßt sie in Butter dünsten, gibt Milchrahm, etwas Salz und Pfeffer dazu und läßt es kochen. Die auf einer Schüssel angerichteten Brätlinge werden mit dieser Sauce übergossen. Die Brätlinge können auch wie die Pilslinge behandelt werden.

#### 518. Champignons zu dressieren.

Man gibt in eine Casserolle  $\frac{1}{8}$  Liter kaltes Wasser, 2 Deka Butter und von  $\frac{1}{2}$  Citrone den Saft, stellt sie aufs Feuer und läßt die Flüssigkeit kochend heiß werden. Unterdessen schneidet man von 5 Stück kleinen, festen Champignons den erdigen Stengel weg, bricht vom Schwamm den Stengel behutsam heraus und schält diesen ab. Die Schwämme selbst werden auch in der Rundung glatt und fein abgeschält, in kaltes Wasser und hierauf mit den Stengeln und einer Prise Salz in den oben angegebenen Sud gegeben, einmal aufgekocht und bis zum Gebrauche zugedeckt beiseite gestellt. Die Schalen verwendet man zur Suppe oder zu einer Sauce.

#### 519. Hahnenkämme. (Crêtes de coq.)

Hahnenkämme, von welchen man früher die Spitzen etwas zugestutzt hat, werden in lauwarmes Wasser gegeben, damit sie eine weiße Farbe erhalten. Hat man dieses nun erreicht, so gibt man sie nochmals in lauwarmes Wasser, nimmt sie dann heraus, legt sie auf ein Tuch, salzt sie gut ein und reibt mit dem Tuche solange, bis die feine Haut sich ablöst. Hierauf werden sie in kaltes Wasser gegeben und an einem warmen Orte solange stehen gelassen, bis das Wasser lauwarm ist. Man wiederholt dieses so oft, bis die Kämme vollkommen weiß sind. Hierauf gibt man in eine Casserolle  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, 4 Deka Butter und den Saft von einer Citrone, gibt die Hahnenkämme dazu und läßt sie nur einmal darin aufkochen. Und so werden sie dann zu verschiedenen Ragouts verwendet.

#### 520. Hahnenieren. (Rognons de coq.)

Hahnenieren werden, nachdem man sie in lauwarmem Wasser gereinigt, wie die Hahnenkämme (Nr. 519) in einem Citronensud einmal aufgekocht.

#### 521. Ragout zum Füllen.

Kalbsbries, Briesfleisch, Krebschweischen, Spargelköpfchen, nach Belieben würfelig oder blätterig geschnittene, gekochte Trüffel, jedes für sich gekocht, oder ein gebratenes oder gedünstetes Hühnerfleisch und einige Champignons

schneidet man fein würfelig, gibt es in eine gut verkochte Buttersauce und gießt nach Belieben etwas Wein und Citronensaft dazu. Wenn es gut verkocht ist, werden einige Eierdotter mit etwas kaltem Obers abgesprudelt und mit dem Verkochten gut untereinandergerührt. Dieses gibt die Fülle zu gebadenen Schwämmen, Pasteten, gebadenen Fricadellen oder Muscheln. Bei letzteren wird das Ragout aufgefüllt, mit Semmelbröseln oder, wenn man will, mit Parmesankäse bestreut, die Muscheln auf einem Bleche in die Röhre gegeben, dann gebaden und hierauf als Assiette oder Zwischenspeise aufgetragen.

### 522. Braunes Ragout zum Füllen.

Die Zubereitung ist dieselbe wie bei dem Vorhergehenden, nur gibt man nebst fein geschnittenen Trüffeln auch etwas Madeirawein dazu und verwendet es wie das Frühere.

## Rindfleisch.

### 523. Über das Aufbewahren des Fleisches.

Man ist oft gezwungen, Fleischstücke, darunter alle Gattungen Wildbret und Geflügel, von dem man jedoch früher die Eingeweide mittelst des Ohrs einer Dressirnadel herausgenommen hat, durch einige Tage aufzubewahren. Da man jedoch nicht jedes Fleisch, um es frisch zu erhalten, in die Beize legen will, schon aus dem Grunde nicht, weil es dadurch an Kraft verliert, so kann man sich mit folgendem Verfahren behelfen: Man nimmt das aufzubewahrende Fleisch, welches jedoch noch nicht in Wasser gelegen sein darf, und legt es, ganz trocken abgewischt, in feine, dichte Leinwand; hierauf macht man an einem kühlen, trockenen Ort eine 2 fingerdicke Schichte von pulverisirter Holzkohle, auf die man dann das betreffende, in Leinwand gewickelte Stück Fleisch (das Geflügel in seinem Gefieder) legt, und dieses wieder mit einer ebensolchen Lage Holzkohle, sowohl oben als an den Seiten bedeckt. So geschützt, kann man es, selbst bei heißer Jahreszeit, 3—4 Tage frisch erhalten. Wenn man Getreide oder Kukuruz hat, kann man es statt Holzkohle verwenden.

Eine zweite, sehr gute Aufbewahrungsart ist die, daß man Fleischstücke, auch Geflügel, welches man jedoch rein gepuzt und von dem man die Eingeweide herausgenommen hat, in saure Milch legt, so, daß die Milch über das Fleisch zusammengeht. Das Fleisch erhält sich auch hierin in seiner vollen Kraft, und gewisse Gattungen, wie Kalb- und Lammfleisch und Geflügel, gewinnen sogar an Weiße und Zartheit. Natürlich wird es an einen kühlen Ort gestellt, wo es 3—4 Tage aufbewahrt werden kann. Nachdem man es dann wieder genügend gewaschen und getrocknet hat, kann man es, je nach Belieben braten, rösten, dünsten oder kochen.

### 524. Gutes Rindfleisch zu erhalten.

Ein allgemeiner Wunsch wird es immer bleiben, gutes Rindfleisch zu Tisch zu bekommen. Um diesen Wunsch erfüllt zu sehen, ist es nothwendig, sich das Fleisch eines gut genährten, fetten, nicht zu alt geschlachteten Thieres zu verschaffen, welches Fleisch feinfaserig und von dunkelrother Farbe ist. Das Abliegen und Mürbemachen soll jedoch nicht außeracht gelassen werden.

### 525. Das Schweiffstück (Ortschwanzel, Spitz, Schale).

Diese sind die vorzüglichsten Stücke; sie eignen sich am besten, um eine gute Suppe und zugleich ein schönes Tafelstück zu erhalten. Nachdem man die