

sie solange liegen, bis sie eine schöne rothe, das heißt, je nach Belieben, lichte oder dunkle Farbe erhalten haben. Dann läßt man sie wie die Vorigen trocknen und kann sie auch, wenn man will, mit Gummi, jedoch nicht mit Fett bestreichen. Die hiezu in Verwendung kommende rothe Farbe bekommt man in jeder Drogenhandlung. Nach dieser angegebenen Weise können die Eier nicht nur roth, sondern beliebig gefärbt werden.

Fleisch-Überreste.

1151. Fleisch-Kuchen.

Man schneidet Überreste von gebratenem Kalbfleisch oder andere Fleisch-überreste sehr klein, gibt 4 abgerindete, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln dazu und schneidet dieses ganz fein mit dem Wiegemeßer. Bei 60 Deka Fleisch treibt man 16 Deka Butter flaumig ab, schlägt 6 Eier hinein, rührt das Fleisch, Salz, Pfeffer, 8 Deka Semmelbrösel dazu und vermengt es sehr gut. Nachdem man eine beliebige Form mit Butter bestrichen und mit Mehl ausgefegt hat, gibt man in diese eine Schichte von dem Abgetriebenen, auf dieses kommt eine Lage von gedünsteten, grünen Erbsen, dann wieder Fleischfisch und so fort. Ist alles verwendet, so kocht man diesen Kuchen in Dunst, stürzt ihn dann aus der Form, übergießt ihn mit $\frac{1}{4}$ Liter Rahm und stellt ihn so in die Röhre, damit sich der Rahm eindickt; oder anstatt dessen gibt man Jus-Sauce (Sauce tartare) dazu.

Man kann statt grüne Erbsen auch blätterig geschnittene Trüffel nehmen, oder hartgekochte, blätterig geschnittene Eier mit fein geschnittenen Sardellen, oder gedünstetes Kraut oder beliebiges Gemüse.

1152. Leber-Kuchen. (Gâteau de foie-gras.)

Nachdem man 60 Deka Kalbs- oder Gansleber (hiezu verwendet man minder schöne und kleine Ganslebern) in Spalten geschnitten hat, brät man diese mit Fett, schneidet sie hierauf mit etwas Peterillie und 2 abgerindeten, in Wasser erweichten und gut ausgedrückten Semmeln sehr fein. Dann treibt man 10 Deka Butter flaumig ab, rührt 6 Eier nach und nach dazu, mischt zu dem Fisch etwas Pfeffer und Salz, $\frac{1}{8}$ Liter Rahm und 8 Deka Semmelbrösel und rührt es gut untereinander. Hierauf wird eine Form mit Butter bestrichen, mit Mehl ausgefegt und weiters wie bei dem Fleischkuchen verfahren.

1153. Wildbret-Kuchen. (Gâteau de gibier.)

Bei Wildbretkuchen ist dasselbe Verfahren wie bei Fleischkuchen, nur mit dem Unterschiede, daß man anstatt Kalbfleischüberreste solche vom Wildbret verwendet.

1154. Wildbret-Saché. (Hachis de gibier.)

Überreste vom Wildbretfleisch werden fein geschnitten und mit einigen Löffeln Buttersauce, etwas Madeira- oder beliebigem Wein, dem nöthigen Salz und Gewürz aufgekocht. Man richtet es dann auf einer Schüssel an und garniert es mit Spiegeleiern oder Eiern à la minute, oder gerösteten Brotschnitten. Man kann nach Belieben auch einige Löffel Rahm und fein geschnittene Kapern mit dem Fleische verfochen.
