

von der Fäsch nußgroße Kugeln und legt sie in zweifingerbreiter Entfernung auf den Teig, schlägt ihn um und radelt die Risolen ab wie Schlickfrapferln. Dann bäckt man sie aus dem Schmalz, bestreicht sie mit Krebsbutter, richtet sie über einer Serviette auf und gibt ein Sträußchen gebackene Petersilie in die Mitte. Die Risolen dürfen nur kurz vor dem Anrichten gebacken werden.

Gemischte Speise.

Brösel, Hahnenkamm, Ochsenkaumen, Magen und Lebern von Hühnern und Artischofen legt man in eine Bräse, die man bereitet, wie folgt: Lege Speck in eine Casserole, gib das oben Angeführte darauf, bedecke es wieder mit Speck, gib Wurzelwerk, Basilicum, Kuttelkraut, Lorbeerblätter, von jedem nur ein wenig, dann Gewürznelken, Pfefferkörner, Limonienschale und Zwiebeln dazu, dann lasse es darin gar werden und mache schließlich eine Einmachsauce oder ein Fricassée darüber.

Salmi von Schnepfen.

Zwei Schnepfen werden in Speck eingebunden und gebraten. Dann nimmt man die Flügel, die Bügel und die Bruststücke davon weg. Das Uebrige wird sammt dem Speck, einigen Gewürznelken, 2 Wachholderbeeren einer aus dem Schmalz gebackenen geschnittenen Semmel und Wurzelwerk fein zusammengestoßen. Dann läßt man es in einer Casserole sammt 3 Deciliter Wein und etwas guter Suppe einkochen, passirt es durch ein Haarsieb, richtet es dann auf einer Schüssel über den Schnepfen an und gibt selbe noch ein wenig zum Feuer.

Rebhühner können auf dieselbe Art bereitet werden.

Kalte Asjetten.

Chaud-froid von Rebhühnern.

Vier bis fünf Rebhühner werden gut gereinigt und mit Speckplatten umbunden, am Spieß oder im Rohr gebraten, dann in Viertel zerlegt.

Zu der Sauce gibt man $\frac{1}{2}$ Liter Kraftbrühe, oder Suppe mit Fleischextract, so wie in Scheiben geschnittene, halb in Rothwein, halb in Madeira gedämpfte Trüffeln mit ihrem Fond, läßt dies kurz einkochen, entfettet es und gibt etwas in Fleischbrühe aufgelöste Gelatine dazu. Die Rebhühner taucht man nun in diese Sauce und richtet sie hügelartig an, gießt die Sauce rings um das Fleisch, stellt es zum Erstarren auf das Eis und garnirt die Schüssel vor dem Anrichten mit in schräge Drei- und Vierecke geschnittenen verschiedenfarbigem Aspice.

Französische Gansleber-Pastete. (Terrine de foie-gras.)

Eine frische Leber wird von den Sehnen und allen harten Theilen gereinigt, in Stücke geschnitten und mit Salz, Pfeffer, grüner Petersilie, Thymian fein gewürzt, dazu zwei Eierdotter, eine halbe in Milch geweichte Semmel, 40 Deka Speck, 10 Deka Schenmark, Alles gut verrührt.

Die Masse wird in eine mit Speck belegte Casserole gegeben, oben wieder Speckscheiben gelegt, ein weißes Papier darüber gegeben und der Deckel geschlossen.

Die geschlossene Casserole wird in einen Kessel mit siedenden Wasser gestellt, und durch 4 Stunden im Kochen erhalten; das verdampfte Wasser muß mit heißem ersetzt werden und darf kein Wasser in das Casserol eindringen. Dann läßt man die Masse 24 Stunden auskühlen, stürzt sie heraus auf eine Schüssel, gibt kleine Gurken dazu.

Rebhühner mit Salmi. (Salmis de perdreaux.)

Die nett hergerichteten Rebhühner werden in Speckblätter gewickelt, mit Spagat verbunden, in einer Casserole mit Speck, Zwiebel und Gewürz gedünstet.

Man gießt während des Dünstens einige Löffel Suppe und ein halbes Glas Rothwein zu.

Herausgenommen, bei Seite gestellt, wird der Saft gestaubt, oder es wird in Butter Mehl anlaufen gelassen und der Saft dann in das braune angelaufene Mehl gegossen und verkocht, daß eine Sauce wird.

Um einen kräftigen Geschmack zu erzeugen, wird Fleischextract beigelegt.

Die Sauce wird entfettet und gut passirt.

Die Rebhühner hat man indessen tranchirt und am Eis steif werden lassen, man nimmt nun Stück für Stück mit der Gabel, taucht sie in die Sauce, das Salmi, und läßt sie abermals am Eis erstarren, dann richtet man sie schön auf Schüsseln und garnirt sie mit Aspic.

Bereitung von Aspic. (Aspic.)

Aehnlich wie wir in der Speisekammer die Bereitung der falschen Suppen-Zelteln beschrieben haben, ist jene des Aspic.

Zu 10 Liter Wasser nimmt man ungefähr 1 Schenfuß, zwei Schweins-, 3 Kalbsfüße, 1 Kg. Kalbsstetze, Leber, 1 $\frac{1}{4}$ Kg. mageres Rindfleisch, Petersilie, gelbe Rüben, Sellerie, Porre, Zwiebel, 10 Pfefferkörner, 1—2 Lorbeerblätter. Mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht, langsam 6—7 Stunden gekocht, wobei fleißig abgeschäumt wird, zuletzt entfettet, die Suppe durch eine aufgespannte Serviette laufen lassen.

Wenn das Rindfleisch weiß ist, kann man dasselbe zu anderweitiger Verwendung herausnehmen und das Aspic ohne dieses weiter kochen lassen.

Am nächsten Tage, wenn auf der Sulze sich Fett zeigt, schwemmt man dieses mit heißem Wasser ab, gibt die Sulze nochmals auf den Herd, fügt 1 Glas Wein, 1 Glas guten Vertramessig bei, den Saft von 1 Limonie und von 4 Eierklar den festen Schnee, man läßt dies unter fleißigem Umrühren aufkochen und wenn sich der Schaum zu festen Wolken ballt, stellt man den Topf ins Rohr, oder man gibt einen Deckel mit Gluth darauf.

Wenn sich die Sulze klar zeigt, gießt man sie durch eine in warmes Wasser getauchte Serviette, welche man an die vier Füße eines umgekehrt auf den Tisch gestellten Stuhles gebunden hat.

Da man nicht alle Suppe auf ein Mal aufgießen kann, so stellt man das Uebrige noch auf den Herd, ohne das es kocht.

Der Schaum wird auf der Serviette gelassen. Das Durchfließen muß in der Nähe des Herdes stattfinden, damit die Masse nicht früher stockt. Ist sie das erstemal nicht klar, so läßt man sie nochmals durch eine Serviette fließen.

Um die Sulze recht licht zu machen, kocht man nur Kalbfleisch, Kalbsfüße und Geflügel.

Dunkler: man kocht Zwiebelschalen mit oder man gibt geröstete Suppenwurzeln dazu.

Roth färbt man sie nach dem Klären mit Rohnen-Essig oder Alfermesaft.

Aspic soll zittern, hell und durchsichtig sein und angenehm säuerlich schmecken.

Mayonnaise Nr. 1.

Man macht von einer Kaffeetasse Obers ein Beschamel, gibt es in einen Weibling und rührt dann, entweder auf dem Eise, oder an einem kühlen Ort, Folgendes nach und nach hinein: 1 Kaffeetasse feines Del, ebensoviel Aspic, Salz und 2—3 Eßlöffel guten Essig, je nach Geschmack. Dann läßt man dies an einem kühlen Orte stehen und unmittelbar vor dem Gebrauch rührt man 3 rohe Eidotter hinein.

Mayonnaise Nr. 2.

6 Eidotter werden mit 4 Eßlöffel voll Essig auf dem Feuer wie Chaudeau gesprudelt, wenn die Masse dick ist, läßt man sie gänzlich auskühlen und treibt sie mit feinem Tafelöl ab, bis sie die rechte Dicke hat und recht fein ist.

Aspic nach einem alten Recept.

In einen Topf, der über 4 Liter hält, gibt man Weinessig und Wasser zu gleichen Theilen, statt des Wassers wendet man auch klare Rindsuppe an, salzt es und läßt darin $\frac{1}{2}$ Kilogr. Rindfleisch, ein paar Schweins- und Kalbsfüße, alles mögliche Wurzelwerk, eine Spalte Limonie, einige Gewürznelken und Neugewürz in ein Stückchen

Weinwand eingebunden, einen halben Tag lang kochen. Dann wird es durch ein Sieb geseiht und überkühlt, sodann schlägt man ein paar Eier hinein, gibt die Schalen auch dazu, läßt es so lange kochen, bis es klar ist und läßt es dann langsam durch ein Tuch und einen Flanell laufen.

Kalte Hasen-Pâtete. (Pâté froid de levaruts.)

Die schönen Stücke eines gebratenen Hasen schneidet man in Scheiben, das übrige Fleisch stößt man zu Farce, welcher man in gleichen Theilen Speck zusetzt. Petersilie und Chalotten läßt man anlaufen, die Pâteten-Gewürze, saurer Rahm und 2 Eierdotter werden zugelegt. Nun legt man die Terrine mit Speckscheiben aus, darauf die Hasenstücke, die Farce und in Wein gedünstete Trüffelscheiben, dann kommen wieder Scheiben von Hasen, oben Speck und darauf der Deckel.

Nun wird die Terrine in ein Casserole mit kochendem Wasser gestellt, so daß die Terrine aus dem Wasser heraussteht. Wenn die Casserole nicht tief genug ist, daß der Deckel darauf gegeben werden kann, so überlegt man die Terrine mit einem ordinären Teig, damit sie von der Hitze nicht leidet, und stellt sie so ins Bratrohr, wo sie 2 bis 3 Stunden in kochendem Wasser stehen bleibt.

Dann stellt man sie kalt, erst nach einigen Tagen nimmt man sie in Gebrauch, wozu man mit einem in heißes Wasser getauchten Silberlöffel kleine Stücke hinaussticht, selbe auf die Schüssel schön anrichtet und mit Aspic garnirt.

Will man die Pâtete längere Zeit aufbewahren, so übergießt man sie mit Schweinefett und verklebt den Deckel.

Pâteten-Gewürze sind: Neugewürz, halb soviel Pfeffer, Muskatnuß und Ingwer gestoßen, und etwas Limonienschale beigelegt.

Trüffel-Pâtete. (Pâté de foie-gras à la Strasbourg.)

Zwei bis drei große Ganslebern werden enthäutet, von allem Grünem gereinigt, in vier Theile geschnitten, stark gesalzen und einige Stunden liegen gelassen.

Darauf wird eine der drei Lebern passirt, gleich den vierten Theil davon Speck gestoßen und mitpassirt. Salz, Pfeffer, Nelken, Neugewürz, einige Löffel aufgelöste Glace und Rum, oder Madeira, die geviertheilten Lebern werden mit Trüffeln gespickt, die Abfälle werden gekocht und passirt.

Auf dem Boden der Terrine legt man Fisch, dann den vierten Theil der Gansleber, dann Fisch und wieder Leber, letztere drückt man immer etwas ein.

Oben legt man Speck, deckt den Deckel darauf und läßt die Terrine 2 bis 3 Stunden im Rohr im Dunste kochen.

Die Terrine darf nicht ganz voll sein, weil sonst beim Kochen

Saft überlaßt. Kalt gestellt und erst nach einigen Tagen eröffnet, wird der Inhalt mit einem erwärmten Silberlöffel herausgenommen. Wenn die angebrochene Pastete mit Schweineschmalz übergossen und an einem kühlen Orte aufbewahrt wird, bleibt sie wochenlang genießbar.

Gansleberfisch mit Aspic. (Foie-gras farcie en aspic.)

2 Ganslebern werden mit 12 Deka Speck, 1 geweichten Semmel, 3 Dottern und zwei ganzen Eiern, Salz und Gewürz zu einer Fäsch zusammengestoßen, passirt und in einem mit Butter ausgeschmierten und mit Mehl ausgestreuten Model in Dunst gekocht. Herausgestürzt und erkaltet, wird die Fäsch in zierliche Stückerhen geschnitten.

Eine Form wird nun in Eis gestellt. Fingerhoch mit Aspic eingefüllt, wenn dies erstarrt ist, kommt ein Kranz gedünsteter Trüffeln, dann etwas Aspic, dann kommen die Gansleberfäschstückerhen zierlich gelegt und schließlich wird die Form mit Aspic voll gefüllt. Kurz vor dem Gebrauch wird es in der bekannten Art herausgestürzt.

Herrichten von Trüffeln.

Diese werden im frischen Wasser mit einer Bürste gerieben, bis sie rein sind und dann geschält. Die Schalen werden ausgekocht, ausgepreßt und der Sud davon verwendet.

Die Trüffeln selbst werden roh in Saucen gegeben.

Sonst ist bei den Speisen, wo dieselben verwendet werden, angegeben, wie damit zu verfahren ist.

Einige Worte über Trüffeln.

Trüffeln sind leicht verdaulich, da man sie aber meist bei großen Dinern speist, so wird ihnen oftmal zugeschoben, was dem zu viel und zu vielerlei zukommt.

Von Marseille aus werden viele Trüffeln und zwar auf zweierlei Art versendet, entweder in Scheiben geschnitten und im Schatten getrocknet, wo sie dann sehr haltbar sind, aber ihren eigenthümlichen Geschmack bedeutend verloren haben, oder marinirt, d. h. gewaschen, mit Salz und Gewürz aufgekocht, in Flaschen oder Fäßerhen verpackt und mit feinem Del übergossen.

Die Trüffeln müssen, so wie sie aus der Erde kommen, vor dem Einflusse der Luft sorgsam geschützt werden, weil sie sonst sehr verderben, sie werden deshalb nach dem Herausnehmen sorgfältig in Wachspapier gewickelt oder in fest verschlossene Gläser gethan.

Kann man die Trüffeln gleich frisch bereiten, so sind sie am wohlgeschmeckendsten.

Sollten sie lange aufbewahrt werden, so schneide man sie in Scheiben und trockne sie in der Ofenwärme. (40 Grade Celsius.)

Ueber die Aufbewahrung ganzer Trüffeln hat man folgende Beobachtung gemacht: Reife Trüffeln halten sich am besten in der

Erde, in welcher sie wuchsen, sie halten sich besser als wenn man sie wäscht oder abbürstet. Im trockenen Sand erhalten sie sich, in Aste oder Asche aber nicht, In Essig, Del, Salzwasser und Wein halten sie sich.

Um Trüffeln einzumachen, reinigt man sie und legt sie fest in weithalsige Einsudgläser, dann werden sie luftdicht verkorkt und durch drei Stunden im Wasserbade gekocht, erkaltet herausgenommen, die Korke mit Harz überzogen, an kühlem luftigen Orte aufbewahrt.

Um Trüffeln einzumachen, kocht man gewaschene und gebürstete Trüffeln in rothem Wein, mit einigen Gewürznelken $\frac{3}{4}$ Stunden, läßt sie erkalten, legt sie in Gläser und gießt den Wein darüber.

Oben im Glase muß etwa 3 Centim. Raum leer bleiben, in welchem man frisches, heißes Fett gießt, dann mit Blase verbindet und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Pöckel-Zunge mit Krenn. (Langue de boeuf au raifort.)

Die Zunge wird gekocht, sofort enthäutet und dann kalt gestellt.

Erkaltet, in Scheiben geschnitten, wird sie nett angerichtet und mit gerissenem Krenn garnirt.

Kalbshirn mit Mayonnaise. (Cervelle de veau en mayonnaise.)

Das Kalbshirn wird in laues Wasser gelegt und dann abgehäutet.

Gewürze und Beizkräuter hat man in halb Essig, halb Wasser gekocht, das enthäutete Kalbshirn wird in diesem Sud weich gekocht und mit demselben kalt gestellt.

Kalt auf eine Schüssel bergartig angerichtet, wird es mit Mayonnaise übergossen und zierlich mit Aspic garnirt.

Kalbshirn mit Aspic. (Cervelle de veau en aspic.)

Wenn das Hirn wie das vorige gekocht ist, läßt man es erkalten, schneidet es in Scheiben, gibt diese abwechseln mit Aspic in eine Form und mit dieser auf das Eis.

Zum Gebrauche stürzt man es heraus, indem man die Form auf die Schüssel legt und mit einem in heißes Wasser getauchten Schwamme oder Tuch über die Form hinfährt und diese dann weghebt.

Der Rand der Schüssel wird mit einem in warmes Wasser getauchten Tuche abgewischt.

Consommée von Wildpret. (Consommée de gibier.)

Wildpret, Lungenbraten, Schweinsfleisch, gedünstete Kalbsleber, Speck, Zwiebel, Capern, grüne Petersilie und etwas Knoblauch werden mit dem Wiegemeßer sehr fein geschnitten, dann im Mörser nebst etwas geweichter Semmel und Eiern gestoßen, durch ein Haarsieb passirt, in wohl mit Butter geschmierte Formen gefüllt, in Dunst gesotten und kalt servirt.

Kalter Leberkuchen. (Gâteau de foie-gras.)

$\frac{1}{4}$ Kilo Kalbsleber wird fein geschabt, dann mit dem Wiegemesser geschnitten und durch ein Haarsieb passiert. Dann nimmt man 7 Deka Butter, treibt sie flaumig ab, gibt die Leber, $\frac{1}{4}$ Kilo klein geschnittenes, gekochtes Selschfleisch, 7 Deka geräucherten und 4 Deka Paprika-Speck, würfelig geschnitten, 5 Eßlöffel in milchgeweichter Semmelbrösel, fein geschnittene Zwiebel, Majoran, 6 gestoßene Gewürznelken, Pfeffer und 2 Eier hinein. Diese Masse gibt man in einen mit Butter gut geschmierten Model und läßt sie in Dunst 1 Stunde fieden. Der Kuchen muß noch heiß herausgestürzt werden. Erkalte wird er fein aufgeschnitten und mit anderem Fleisch oder allein mit Aspik garnirt.

Fachirter Lungenbraten als Wurst.

1 Kilo Lungenbratenfleisch wird gut abgehäutet und mit $\frac{1}{4}$ Kilo Kalbsleber und $\frac{1}{4}$ Kilo Schweinefleisch oder Bratwurstfisch fein mit dem Schneidmesser geschnitten. Folgende Gewürze kommen dazu: Zwiebel, Petersilie, Capern, Pfeffer, Neugewürz, Limonieshalen. Ferner wird zugesetzt eine ganze in Milch geweichte Semmel und 3 mit 7 Deka Butter abgetriebene Eier. Wenn diese Masse sehr fein und gut gemischt ist, bestreicht man ein Papier gut mit Butter, streicht die Masse darauf, belegt sie reichlich mit klein gewürfeltem Speck und klein geschnittenem Geselechten, rollt es dann ein, daß es die Form einer Wurst erhält, bindet sie in das Papier gut ein, legt sie vorsichtig in siedendes Salzwasser, kocht sie darin aus, nimmt sie dann heraus, löst sie auf dem Papier und schneidet sie erkalte fein auf.

Französische Kalbsleber-Pastete.

Eine frische Leber wird von allen Sehnen gereinigt, in Stücke geschnitten und mit Salz, Pfeffer, grüner Petersilie, Chalotten und Thymian fein gewiegt, dazu 2 Eierdotter, eine halbe, in Milch geweichte Semmel, 40 Deka Speck, 10 Deka Schenmark gegeben und Alles gut verrührt. Die Masse gibt man in eine mit Speckscheiben belegte Casserole, schichtet Speckschnitten darüber, legt ein weißes Papier darüber, verschließt die Casserole mit einem Deckel, der recht gut darauf paßt. Die geschlossene Casserole wird in einen Kessel mit siedendem Wasser gestellt und durch 4 Stunden im Kochen erhalten; das verdampfte Wasser muß immer ersetzt werden und darf während des Kochens nicht in die Casserole dringen. Man läßt die Pastete 24 Stunden auskühlen, stürzt sie auf eine Schüssel und servirt sie mit kleinen Gurken.

Gefüllte Eier mit Remuladen-Sauce.

12 frische große Eier kocht man durch 8 Minuten, legt sie in kaltes Wasser, schält sie dann, schneidet sie der Länge nach durch,

nimmt die Dotter heraus und marinirt 18 halbe Eier mit etwas Salz Pfeffer, Del und Eßig.

Die Hälfte der Dotter wird mit 150 Gramm gepuhten Sardellen, 12 in Eßig eingemachten Champignons und Krebschwänzchen in Würfel geschnitten zur Seite gestellt.

Die andere Hälfte wird durch ein Sieb gestrichen, mit 4 Eßlöffel Senf, blanchirten, gehackten Suppenkräutern, etwas Pfeffer, 1 Theelöffel Zucker und 6 Löffeln feinem Del gut verrührt und einige Löffeln davon unter die geschnittenen Sachen vermischt. Die andere Sauce wird mit $\frac{1}{10}$ Liter Aspice vermischt, auf Eis kalt gestellt. Auf einem Tuch werden die 18 Eierhälften erhaben gefüllt. Die Sauce wird auf eine flache Schüssel gegeben, aufs Eis gestellt. Die Eier rings im Kranze auf die Schüssel gelegt und mit Aspice und Krebschweischen verziert.

Warme Saucen.

Paradeisäpfel-Sauce. (Sauces aux somates.)

Gewaschen und in Stücke gebrochen werden die Paradeisäpfel in Butter gegeben und gedünstet, bis der Saft stark eingegangen ist, dann werden sie gestaubt, mit Suppe und etwas Wein vergossen, gut verkocht, passirt und zuletzt gezuckert. Salsenartig soll das Aussehen sein.

Ribisel-Sauce. (Sauce venaison.)

Von den Stielen gepflückte Beeren werden in eine lichte Buttereimbrenn gegeben, gedünstet, mit Suppe vergossen, einige Löffel Rahm und Zucker daran gethan, gut verkocht und angerichtet.

Wein-Sauce.

Ein Teller geriebenen Hausbrodes wird in Butter geröstet, mit halb Wein, halb Wasser zur genügenden Consistenz verdünnt, gut verkocht, Gewürznelken, Zimmt und Zucker daran gegeben und angerichtet.

Schnittlauch-Sauce. (Sauce aux porreaux.)

In lichter Buttereimbrenn wird ein gehäufter Löffel fein geschnittener Schnittlauch gedünstet, mit Suppe vergossen, etwas Rahm daran gethan, gut verkocht und servirt.

Sardellen-Sauce. (Sauce aux anchois.)

3 bis 4 Stück Sardellen werden gepuht, mit Petersilie und Zwiebel fein gehackt, in dunkle Eimbrenn gegeben, man läßt sie darin dünsten, gießt sie mit Suppe auf und passirt sie.