

Kalte Assietten.

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 Fleisextract, so wie in Scheiben geschnittene, halb in Rothwein, halb in Madeira gedämpfte Trüffel 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.

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 Fleisextract beigegefügt.

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 Aspice.

Bereitung von Aspice. (Aspic.)

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

Zu 10 Liter Wasser nimmt man ungefähr 1 Ochsenfuß, zwei Schweins-, 3 Kalbsfüße, 1 Kilogramm Kalbsstelze, Leber, $1\frac{1}{2}$ Kilogramm mageres Rindfleisch, Petersilie, gelbe Rüben, Sellerie, Borree, 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 weich ist, kann man dasselbe zu anderweitiger Verwendung herausnehmen und das Aspice 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 daß 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 Zwiebelshalen mit oder man gibt geröstete Suppenwurzeln dazu.

Roth färbt man sie nach dem Klären mit Rohnen-Eßig oder Alkermes-saft.

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

Will man Aspice längere Zeit aufbewahren, füllt man es in Einsiedgläser, verbinde diese mit Blase und stellt die Gläser nach dem Abkochen in die Bratröhre.

Aspice nach einem alten Recept.

Zu 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 $\frac{1}{2}$ Kilogramm Rindfleisch, ein paar Schweins- und Kälberfüße, alles mögliche Wurzelwerk, eine Spalte Limonie, einige Gewürznelken und Neugewürz in ein Stückchen Leinwand eingebunden einen halben Tag lang sieden. 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 sieden, bis es klar ist und läßt es dann langsam durch ein Tuch und einen Flanell laufen.

Mayonnaise Nr. 1.

Man macht von einer Kaffetasse Obers ein Beschamel, gibt es in einen Weidling und rührt dann, entweder auf dem Eise, oder an einem kühlen Ort, Folgendes nach und nach hinein: 1 Kaffetasse feines Del, ebensoviel Aspice, 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 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.

Mayonnaise Nr. 3.

6 Eidotter werden auf dem Eise mit etwas Salz gerührt, tropfenweise 14 Defa des feinsten Oeles beigemischt und so lange gerührt, bis es die Dicke eines Chadeaus hat, dann wird ein Löffel Bertramesig langsam dazu gerührt. Eine Kaffeeschale voll kalten, aber nicht gestockten Aspice darunter gerührt, verbessert die Mayonnaise ungemein.

Kalte Hasen-Pastete. (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 Pastetengewürze, saurer Rahm und 2 Eidotter werden zugesetzt. 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 siedendem 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 siedendem 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 Aspice garnirt.

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

Pasteten-Gewürze sind: Nengewürz, halb soviel Pfeffer, Muskatnuß und Ingwer gestoßen, und etwas Limonienschale beigefügt.

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

Zwei bis drei große Ganslebern werden enthäutet, von allem Grünen 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 Fajsch, dann den vierten Theil der Gansleber, dann Fajsch 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 sieden.

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

Gansleberfajsch 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 Fajsch zusammengestoßen, passirt und in einem mit Butter ausgeschmierten und mit Mehl ausgestreuten Model in Dunst gekocht. Herausgestürzt und erkaltet, wird die Fajsch in zierliche Stückchen 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 Gansleberfajschstückchen zierlich gelegt und schließlich wird die Form mit Aspic vollgefüllt. Kurz vor dem Gebrauch wird es in der bekannten Art herausgestürzt.

Herrichten von Trüffeln.

Diese werden in frischem 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 speißt, so wird ihnen oftmal zugeschoben, was dem Zuviel und Zuvielerlei zukommt.

Von Marseille aus werden viele Trüffel und zwar auf zweierlei Art verwendet, 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 Fäßchen verpackt, und mit feinem Del übergossen.

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

Kann man die Trüffel 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 Trüffel hat man folgende Beobachtung gemacht: Reife Trüffel 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 Kleie oder Asche aber nicht. In Essig, Del, Salzwasser und Wein halten sie sich.

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

Um Trüffel einzumachen, kocht man gewaschene und gebürstete Trüffel 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 Centimeter Raum leer bleiben, in welchem man frisches, heißes Fett gießt, dann mit Blase verbindet und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Pöfel-Zunge mit Kren. (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 Kren 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 Aspice 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 abwechselnd 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 hinführt und diese dann weghebt.

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

Consommé von Wildpret. (Consommé 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 geweicher Semmel und Eiern gestoßen, durch ein Haarsieb passirt, in wohl mit Butter geschmierte Formen gefüllt, in Dunst gefotten 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 passirt. Dann nimmt man 7 Dekka Butter, treibt sie flaumig ab, gibt die Leber, $\frac{1}{4}$ Kilo klein geschnittenes, gekochtes Selsfleisch, 7 Dekka geräucherter und 4 Dekka 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 sieden. Der Kuchen muß noch heiß herausgestürzt werden. Erkaltet wird er fein aufgeschnitten und mit anderem Fleisch oder allein mit Aspic garnirt.

Fachirter Lungenbraten als Wurst.

1 Kilo Lungenbratenfleisch wird gut abgehäutet und mit $\frac{1}{4}$ Kilo Kalbsleber und $\frac{1}{4}$ Kilo Schweinsfleisch oder Bratwurstfasc fein mit dem Schneidmesser geschnitten. Folgende Gewürze kommen dazu: Zwiebel, Petersilie, Capern, Pfeffer, Neugewürz, Limonieschalen. Ferner wird zugefetzt eine ganze in Milch geweichte Semmel und 3 mit 7 Dekka 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 Gefelchten, 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 erkaltet 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 Ochsenmark 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 gepuzten 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.