

fechnittene Nudeln darin ein. Nach Belieben kann man etwas grüne Petersilie oder Kerbelkraut mitkochen.

Katarrh-Suppe. 2 Löffel Reis, 2 Löffel Gerste, 2 Löffel Sago, 2 Löffel Quäker Mats, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwuzel, ein Viertel einer alten Henne, ein zerschlagener Kalbsknochen, 1 Kalbs- oder Lammsfuß, etwas Salz läßt man mit 2 l Wasser 3—4 Stunden langsam kochen und seiht dann die Suppe.

Hirn-Suppe mit Reis ohne Fett für Magenranke. 4 Hände voll Reis werden mit Suppe sehr dick und weich gekocht; dann 2 hart gekochte Dotter gestoßen und nebst einem mit Suppe blandierten Kalbshirn zum Reize gegeben. Dann wird Alles zusammen passiert, mit Suppe verdünnt und gut verkocht.

Einnach-Suppe ohne Fett für Magenleidende. Hühner- oder Kalbsfleisch oder Kalbsknochen werden zerhackt und mit Rindsuppe oder auch nur mit Wasser gut ausgekocht. Man röstet (lindet) einige Löffel voll feinen Mehles und vergießt dies dann mit dieser geseihten Fleischbrühe unter beständigem Rühren, salzt und wenn es gut verkocht ist, seiht man das Ganze durch ein feines Sieb. Etwas von dem Fleische schneidet man mit dem Wegmesser fein zusammen, gibt es zur Suppe und serviert gebähte fein nadelig geschnittene Semmeln dazu.

Bries-Suppe ohne Fett für Magenleidende. Wird wie obige Einnachsuppe gemacht, nur nimmt man statt Kalbs- oder Hühnerfleisch, Kalbsbries dazu und schneidet das gekochte Bries klein würfelig.

Kalte Vorspeisen.

Erdäpfelberg. 12 große, gekochte Erdäpfel werden warm, gleichzeitig mit 6 Sardellen, welche vorher sehr sauber gepuzt wurden, passiert. Dann wird das Ganze mit Essig und Öl, etwas Pfeffer und wenn nötig mit Salz gut abgemacht. Man richtet nun dies alles auf einer großen, flachen Schüssel bergartig an und macht mit dem Dressiermesser hübsche Linien hinein, ziert es mit Kapern, gerollten oder nadelig geschnittenen Sardellen und gibt obenauf in der Mitte einen kleinen Strauß grüner Petersilie. Man serviert die Speise zu warmer Böckel- oder gefelchter Zunge oder zu kaltem Aufschmitte.

Ungarisches Repphuhn. Einige Schweinsfüße, Ochsenfuß und 1 Stück Ochsenkopf kocht man mit Wasser, Essig, Salz, Zwiebel, etwas Knoblauch, ganzem Pfeffer und Thymian. Wenn es weich ist, nimmt man die Stücke heraus, löst die Knochen aus und schneidet das Fleisch zu Nudeln oder Würfeln. Der Sud wird wie Aspik geklärt. In einen Model gießt man etwas von dem Aspik ein, legt, wenn es gestockt ist, harte Eierschnitten, gerollte Sardellen, marinierte Kalbstücke ein, gießt darauf Aspik und legt, wenn dieses fest geworden, das nadelige oder würfelige Fleisch ein, füllt die Lücken mit Aspik an und die Form damit voll und läßt es stocken. Gestürzt serviert man es mit Essig und Öl.

Hirn in Aspik. Man gießt in einen schönen Backenmodel zerschliches Aspik ein und wenn dieses gestockt ist, legt man mit halb Wasser und halb Citronensaft sehr weiß gekochtes Hirn (siehe Seite 51) in Stücke geschnitten ein, füllt zuerst vorsichtig die Lücken mit Aspik aus und den Model voll und läßt es, auf Eis gestellt, sulzen. Zur Verzierung kann man am Boden des

Models auf die erste gesulzte Aspikschichte grüne Petersilienblätter einlegen und nach dem Stürzen die Schüssel mit grüner Petersilie belegen.

Gesehtes Hirn. Man siedet 2 Kalbshirne in Salzwasser und läßt sie auf einem Siebe abtropfen (siehe „Vorbereitungen“). Dann macht man in einer kleinen Kasserolle eine dünne Buttersauce und läßt sie aufkochen. In einem Töpfchen sprudelt man 6 Dotter mit dem Saft von 2—3 Citronen und gibt sie, durchpassiert, zur Buttersauce, fügt noch ein Stück, in der Größe einer Semmel, zerkleinertes Aspik hinzu und läßt alles unter fortwährendem Sprudeln verkochen. Das Hirn legt man in eine tiefe, schöne Porzellanschüssel, gießt die überkochte Sauce über das Hirn und läßt es über Nacht stehen. Vor dem Auftragen ziert man die Schüssel mit rotem und gelbem oder auch mit Spinat-Topsen grün gefärbtem Aspik.

Schnecken-Salat. Die gekochten ausgelösten Schnecken werden nudelig geschnitten, mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz verrührt und noch fein gewiegte Schalotten, geriebener Kren und fein geschnittene, hart gekochte Eier dazu gegeben und darüber gestreut.

Fisch-Salat. Hierzu verwendet man gekochte Fische, wie: Hecht, Karpfen, Zander, Aal, Lachs u. s. w. Nach dem Kochen (siehe „Über Fische im Allgemeinen“) läßt man sie auf einem Siebe abtropfen, entfernt alle Gräten, schneidet das Fleisch in nicht zu kleine Stücke und vermischt diese mit einer Sauce Rémolade. Man richtet die Stücke in einer Schüssel recht hoch an und garniert diesen Berg recht zierlich mit abgemachtem Häuptel-Salat, Eiern, Kapern, Mixed-Pickles oder Krebsen.

Feiner Hummer-Salat. Das Schwanzfleisch von gekochten Hummern wird in große Würfel geschnitten und mit ebenfalls würfelig geschnittenen, gekochten Trüffeln, Artischocken-Böden, Kartoffeln, hart gekochten Eiern und Pfeffer-Gurken vermischt. Man begießt die Masse mit Essig und Öl, streut Salz und Pfeffer darunter und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde stehen. Dann bindet man sie mit dicker Mayonnaise, richtet den Salat sehr hoch und spitz zulaufend auf einer Salatschüssel an, ziert ihn mit dem Scherenfleisch und oben auf mit einem Salatkopf.

Fleisch-Salat. Man schneidet folgende Zutaten sehr fein und gleichmäßig nudelig: Gebratenes Kalb- oder Schweinefleisch, etwas gekochtes Rindfleisch, 2—3 feine Äpfel, eben so viel Erdäpfel, einige Essiggurken, 1 Hering oder einige Sardellen, etwas Schinken oder Sechsfleisch. In einen Weidling mengt man dies alles wohl durcheinander und gibt dann viel Mayonnaise aus rohen Dottern, vermischt mit Senf, Kapern, Schnittlauch, Pfeffer, wenig fein gewiegte Schalotten, Essig und etwas Zucker darüber; Mayonnaise muß so viel sein, daß die Masse sehr saftig wird. Man läßt sie einige Stunden stehen und richtet sie dann, indem man sie nochmals verrührt, auf eine Schüssel an und ziert sie mit Gurken, Aspik, Salat, roten Rüben u. dgl.

Repphühner-Mayonnaise. 2 oder 4 schöne, fleischige, junge Repphühner werden gerupft und hergerichtet, wie es auf Seite 50 beschrieben ist, dann mit dünnen Speckplatten umbunden und entweder gebraten oder in der Brühe weich gedünstet. Wenn sie erkaltet sind, zerlegt man sie in zierliche Stücke, zieht diesen die Haut ab und marinirt sie in einem Porzellannapf mit Citronensaft oder Estragonessig, etwas Öl und Salz und läßt sie darin 1 Stunde liegen. Hierauf taucht man sie in eine gute, dicke Mayonnaise, so daß sie ganz davon überzogen sind, ordnet sie recht zierlich bergartig auf einer mit Mayonnaise oder Aspik überzogenen Schüssel und verziert den Rand mit Aspikwürfeln, nach Belieben auch mit farcierten Oliven, eingemachten Trüffeln, Eiern zc.

Geflügel-Mayonnaise. Man nehme ein gedünstetes oder gebratenes Huhn, löse es vorsichtig von den Knochen ab, ziehe die Haut ab, besprizhe es

mit Bertrameffig, pfeffere etwas und tauche jedes Stück in Mayonnaise. Man richte sie in einer Schüssel bergartig an, übergieße sie ganz mit Mayonnaise und garniere sie mit gehacktem Aspik und grünem Salat.

Summer-Mayonnaise. Siehe „Mayonnaisen“.

Rheinlachs mit Mayonnaise. Siehe „Mayonnaisen“.

Sausen mit Mayonnaise. Siehe „Mayonnaisen“.

Kalte Boularden. Man brät 2 Boularden mit Butter und löst alles Fleisch in schönen Stücken von den Knochen. Man richtet dieselben auf einer schönen Schüssel zierlich an. Nun macht man eine Sauce und gießt diese über das Hühnerfleisch, garniert die Schüssel mit Aspik, Limonienscheiben und Peterfilie. Zur Sauce pußt man 12 Sardellen sehr sauber und stößt sie mit einer Hand voll Kapern und 6 hart gekochten Dottern. Diese Masse wird nun mit $\frac{2}{10}$ l Öl aufgekocht und wenn sie überkühlt ist, mit etwas Essig angenehm gesäuert. Man mengt noch 1 Kaffeeschale voll zerschlichenen Aspiks darunter und gießt die Sauce über das Fleisch.

Gestürztes Kalbfleisch-Macedoine. Man schneide gebratenes Kalbfleisch, 1 weich gekochte, geräucherte Zunge und mehrere kleine, schön grüne Essiggurken in beliebige, kleine, zierliche Stücke. Von allen 3 Theilen soll gleich viel sein. Man vermischt sie mit etwas Mayonnaise von rohen Dottern, doch nur mit so viel, daß die Masse zusammenhält. Den Boden einer Form gießt man mit etwas zerlassenem Aspik an und läßt es fest werden. In die Mitte der Form gibt man nun das Macedoine, gießt den Rand mit Aspik voll und noch so viel darüber, daß der Model voll und das Macedoine ganz von Aspik eingehüllt ist. Man läßt es sulzen und stürzt es hierauf auf eine Glaschüssel.

Geflügel-Macedoine. Wird wie obiges bereitet, nur statt Kalbfleisch wird Geflügelfleisch verwendet und statt der kleinen Gurken gekochte grüne Erbsen.

Caviar auf Eis serviert (à la Erszebeth). In einem kindskopfgroßen, wie ein Felsen zugehauenen Stücke Eis wird in der Mitte mit einem heißen Blechlöffel eine Mulde ausgeschmolzen, welche zur Aufnahme des Caviar dient. Dieser Eisblock wird auf eine mit einem Eisdeckchen belegte feine Porzellan- oder Silberchüssel gesetzt. Zur Verzierung eignen sich Peterfilie und Radieschen, Butterschnitten und Citronenscheiben.

Eine sehr hübsche Art Caviar zu servieren ist, wenn man aus dem Eise Muscheln formt und in diese den Caviar füllt.

Caviar in Eiern serviert. Hart gesottene Eier werden halbiert und je eine Hälfte an Stelle des herausgenommenen Dotters mit Caviar gefüllt. Dann richtet man auf eine Glasplatte entweder eine Rose oder Ananas aus Butter an oder man spritzt die Butter durch die Butterspritze und legt abwechselnd je eine gelbe und eine schwarze Eihälfte herum. Aus den ausgenommenen Dottern rührt man mit passierten Sardellen, Kapern, Essig und Öl eine wohlgeschmeckende Sauce, welche man separat dazu serviert.

Geräucherter Lachs. Derselbe wird auf zweierlei Weise serviert: entweder roh, indem man dünne Scheibchen schneidet, die Haut entfernt und ihn auf einer Schüssel zierlich geordnet, mit grüner Peterfilie aufgepußt, nach der Suppe als Beilage zu Gemüsen, oder zum Tee als Zuspeise zum Butterbrote reicht, oder als warme Vorspeise auf folgende Art bereitet: Man schneidet ihn in dünne Schnitten, gießt sehr feines Olivenöl in eine flache Pfanne, legt die Lachschnitten neben einander hinein, läßt sie so lange über gelindem Feuer, bis sie völlig weich sind, gibt sie samt dem Öl auf die Schüssel, beträufelt sie mit Citronensaft und serviert sie.

Muscheln mit pikanter Fülle. In Muscheln gibt man gerollte Sardellen

in Öl, Caviar, Radieschen, Butterkugeln, Zitronenschnitten und Kapern, alles zierlich geordnet und mit grüner Petersilie geziert.

Eiern in Muscheln mit Mayonnaise. Einige Kalbshirne werden nach Angabe gepuzt, gewaschen, enthäutet und in Salzwasser mit Zitronensaft gefäuert, gekocht. Man schneidet, wenn es erkaltet ist, schöne Würfel daraus, legt diese auf Muscheln und übergießt diese mit beliebiger Mayonnaise. Am Besten mit derjenigen von rohen Dottern. Man garniert den Rand mit Aspik, kleinen Radieschen, grüner Petersilie, oder in Essig eingelegten Hopfen, Mixed-Pickles zc. und Limonienscheiben.

Kaltes Ragoût in Muscheln. Gut abgehäutetes, heiß abgekottenes Kalbshirn und Hummer werden zu großen Würfeln geschnitten. Von harten Eiern schneidet man das Weiße grob in Würfeln. Die harten Dotter passiert man und vermischt sie mit etwa Senf und passierten Sardellen und formt kleine Knödeln daraus. Essiggurken schneidet man zu durchsichtigen Scheibchen, gibt etwas gekochte grüne Erbsen und einige Karfiolröschen dazu, richtet alles zierlich in Muscheln an und gießt etwas weiße Mayonnaise darüber. (Siehe „Geschlagene Mayonnaise“.) Das Gericht soll möglichst eine Nachahmung eines warmen Ragoûts sein.

Fleischkäse von Brateuresten. Diverse Fleischreste werden sehr fein gewiegt; etwas weniger als das halbe Gewicht Speck wird fein würfelig geschnitten. Ein Stückchen Kalbsleber wird mit fein gewiegter Zwiebel gedünstet, gestoßen und passiert, ein Stück Schwarzbrot wird in Wasser erweicht, ausgedrückt, zum Fleische, Speck und Leber gemengt sowie 1 Löffel voll Kapern und 3—4 passierte Sardellen. Man füllt die gut verrührte Masse in mit Butter bestrichene Wandeln, stellt diese in ein Wasserbad und läßt sie im Rohre 1 Stunde backen. Wird kalt gegessen.

Kalte Kalbsleber Pastete. Eine schöne, ganze Kalbsleber wird enthäutet und sehr kleinblättrig geschnitten. In eine Kasserolle gibt man 8 dkg fein gewiegten Specks und 2 fein gewiegte Häuptel Zwiebel, läßt letztere etwas anlaufen, worauf man die Leber dazu gibt und einige Löffel weißen Weines. Wenn der Wein verdunstet ist, gibt man Suppe, 3 fein gewiegte Sardellen, Pfeffer und 1 Löffel voll fein geschnittener Kapern dazu und zuletzt 3—4 Löffel sauren Rahmes und 2—3 Löffel Mehl. Wenn alles verdunstet, die Leber weich, die Sauce dicklich ist, nimmt man die Masse vom Feuer, treibt sie durch die Fleischhackmaschine und passiert sie noch durch ein feines Sieb. Man richtet die Masse auf einer runden Schüssel bergartig an und besteckt sie reich mit schönen großen Kapern und garniert mit gehacktem Aspik.

Oder: Man drückt zu längerer Aufbewahrung die Masse in eine Porzellanform und unterlegt sie mit verschiedenen feinwürfelig geschnittenen Würsten, Speck, Zunge und Schinken oder auch noch mit kleinen Essiggurken.

Leber-Madeau. In eine Kasserolle gibt man 14 dkg fein geschnittenen Specks, 1 kleine feingewiegte Zwiebel, einige Körner Neugewürz und Pfeffer, 56 dkg einer in Schnitzchen geschnittenen Leber und 3 Dotter. Man läßt dies 1 Stunde dünsten, bis die Leber weich ist, salzt ein wenig, stößt die Masse im Mörser oder treibt sie durch eine Fleischhackmaschine und passiert sie noch durch ein Haarsieb. Man formt von dieser Masse auf einem Brette eine dünne Wurst und läßt sie einen Tag an einem kühlen Orte stehen. Alsdann schneidet man mit einem, in heißes Wasser getauchten Messer Schnitten herab und legt diese in einen Model in Aspik ein. Oder man drückt die Masse durch eine Butterspritze und garniert sie mit Aspik.

Im Dunste gekochte, kalte Leber. $\frac{1}{2}$ kg Kalbsleber wird fein ausgeschabt, $\frac{1}{4}$ kg enthäuteter Lungenbraten fein geschnitten und mit der Leber, etwas Zwiebel und Knoblauch gestoßen. 1 abgeriebene Semmel wird in Wein erweicht und mit dem Gestoßenen passiert. 7 dkg Speck werden fein geschnitten

und mit 7 dkg Beinmark heißgemacht, unter die Farce gemengt, nebst Salz, Pfeffer und 2 ganzen Eiern. Einen Dunstmodel bestreicht man mit Butter, füllt die Masse ein, kocht sie 2 Stunden im Dunste und läßt sie 1 Tag stehen, ehe man sie in Scheiben schneidet. Man garniert sie mit gehacktem Aspik.

Leber-Käse. Eine kleine Gansleber, mehrere Hühner- oder Kapphühnerlebern, auch ein faustgroßes Stück einer Kalbsleber dünstet man mit Zwiebeln und Butter, salzt und pfeffert sie und stößt sie mit 2 hartgesottenen Dottern im Mörser sehr fein zusammen. Dann passiert man die Masse durch ein Sieb mischt etwas zerlassenes Aspik darunter und läßt nun den Käse in einem glatten Model sulzen. Man schneidet zierliche Vierecke daraus, legt diese entweder mit klarem Aspik abwechselnd schichtenweise in einen Model ein, stürzt die Masse, schneidet schöne Stücke herab, welche man, mit kaltem Aufschnitt gemischt, anrichtet, oder man formt von Leberfarce eine Wurst, schneidet davon Stückchen, legt sie mit Hirn und Kalbfleisch in Muscheln, gibt Mayonnaise darüber und garniert diese mit feingeschnittenem Fisolenjalat.

Gansleber in Aspik. Man dünstet eine schöne Gansleber mit 25 dkg gefelchter Zunge und Schweinefleisch, etwas Madeira, fein gewiegter Zwiebel, gelben Rüben, Petersilie, Pfeffer und Gewürz. Ausgeföhlt stößt man die Masse im Mörser und passiert sie durch ein Sieb. Inzwischen rührt man 2 harte Dotter mit Öl wie zu einer Mayonnaise und mengt dies zum Passierten. Ein Model wird am Boden mit Aspik ganz ausgegossen, wenn dies gesulzt, mit zierlich ausgestochener Zunge belegt, wieder mit Aspik begossen und wenn dieses abermals gesulzt ist, mit der Lebermasse belegt und obenauf nochmals mit Aspik übergossen und aufs Eis oder an einem kühlen Orte zum Sulzen gestellt. Vor dem Auftragen wird die Masse aus dem Model gestürzt.

Gansleber-Farce in Aspik. Man läßt in einer Kasserolle etwas Zwiebel in Fett anlaufen, gibt etwas Wurzelwerk und ganze Gewürzkörner und 70 dkg zerschnittenes Jungschweinefleisch dazu und läßt es leicht dünsten, zum Schlusse gibt man noch eine Gansleber dazu und wenn diese nicht mehr roh ist, schneidet, stößt und passiert man die ganze Masse. Man rührt eine Mayonnaise von 4 Dottern, Öl und Aspik und mengt sie zur Farce. Einen Model gießt man mit klarem Aspik aus, ziert es am Boden mit beliebigem Dessin von harten Eiern, roten Rüben, grünen Blättern zc., legt die Farce ein, dann wieder Aspik, dann wieder Farce u. s. f. bis der Model voll ist. Man stellt ihn auf Eis und stürzt ihn, wenn der Inhalt gesulzt ist.

Passierte Gansleber. Eine Gansleber wird mit 3—4 gepuzten Sardellen passiert, 15 dkg Speck werden fein geschnitten und zerlassen. Wenn der Speck recht glasig und das Fett zerlassen ist, läßt man darin eine kleine, fein gewiegte Zwiebel anlaufen, gibt die passierte Gansleber und Sardellen hinein, läßt alles zusammen ein paar Minuten dünsten, pfeffert und würzt mit Pastetenwürz und drückt die Masse in eine Porzellanschale.

Gansleber-Madeau. Man läßt eine fein gehackte Zwiebel mit Butter gelb rösten, ebenso Petersilie, Sellerie, gelbe Rübe, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer und Neugewürz, 56 dkg einer Gansleber schneidet man blätterig, läßt sie auch rösten, stößt und passiert sie und formt einen Berg auf der Schüssel. Soll kalt, aber noch denselben Tag gegessen werden. Man ziert die Speise mit Aspik. Kann auch von einer großen Indianleber gemacht werden.

Gansleber mit Mandeln gespickt. Eine schöne Gansleber spickt man mit abgezogenen stiftlich geschnittenen Mandeln, legt sie mit Gansfett in eine kleine passende Kasserolle und brät die Leber im Rohre, indem man sie fleißig

mit ihrem eigenen Saft begießt. Man ißt sie warm, mit Reis garniert, oder man läßt sie erkalten und legt sie zu Schnitten geschnitten in Aspik ein.

Kalbsfilet mit sauce tartare. Von einem mit Butter licht und weich gebratenen Kalbschlegel, schneidet man, wenn er erkaltet ist, mit einem feinen Schinkenmesser sehr dünne, große Scheiben, dreht diese zu Düten (Starnizen) und steckt sie mittelst einem neuen hölzernen Zahnstocher fest. Die Düten werden auf einer runden Glasschüssel sternförmig aufgelegt; die Zwischenräume mit Mixed-Pickles, gehacktem Aspik, hartgekochten Eiervierteln und grüner Petersilie ausgefüllt und geziert und die Düten mit sauce tartare gefüllt.

Harlequin-Schnitten. Man schneidet von gekochtem Schinken und kaltem, gebratenem Kalbschlegel mit einem scharfen Messer große, aber sehr dünne Schnitten herab. Diese werden mit Butter sehr gleichmäßig bestrichen und abwechselnd, Schinken und Kalbfleisch aufeinander, auf die Butterseite gelegt und dies 4—5 mal wiederholt. Zum Schlusse kommt eine unbestrichene Fleischschnitte. Man beschwert diese aufeinander gelegten Fleischschnitten zwischen zwei Brettern mit Gewichten. Nach einigen Stunden entfernt man die Bretter und schneidet die gepressten Schnitten in fingerlange und 3 cm breite Stücke, welche sich durch gleichmäßige Streifen mit den Farben wechselnd, weiß rot, weiß braun u. auszeichnen müssen. Man richtet die Stücke wie einen Holzstoß auf eine Schüssel auf und garniert sie mit gehacktem Aspik.

Galantine oder Geflügelwurst. Ein schönes Huhn oder ein schöner Rapaun wird gut gereinigt, gesengt, gewaschen, abgetrocknet, aber nicht ausgenommen, um die Haut nicht zu verletzen. Man hakt das erste Glied vom Flügel, den Hals und die Füße ab. Nun legt man das Geflügel mit der Brust nach unten vor sich auf den Tisch hin, durchschneidet mit einem scharfen, spizigen Messer die Rückenhaut vom Steiße bis zum Ende des Halses, nimmt den Kropf und die Gurgel heraus und löst dann vorsichtig die Haut von den Rückenknochen ab. Ist man bis zu der Stelle gelangt, wo die Knochen des oberen Schenkels am Rückgrat haften, so zieht man vorsichtig die Haut des Schenkels nach innen ab und löst sie mit einem Schmitze am Kniegelenke, wodurch sich die Beine ganz herausziehen lassen. Beim Flügel verfährt man ebenso und fährt nun mit dem Ablösen der Haut auf der Brust fort, doch läßt man so viel wie möglich das Brustfleisch an der Haut daran. Beim Brustknochen angelangt, muß man besonders vorsichtig zu Werke gehen, um die dort befindliche dünne Haut nicht zu beschädigen. Ist die ganze Haut nun bis zum Steiße herab abgelöst, so schneidet man den Steiß ab und legt die Haut auf ein Brett, mit der Innenseite nach oben, und salzt sie etwas ein. Nun nimmt man von dem Geflügel behutsam die Eingeweide aus, löst noch das Fleisch von den Schenkeln und der Brust gut ab. Die Bruststücke legt man auf die Haut, wo die Flügel- und Schenkellöcher sind und das übrige Fleisch gibt man zur Farce, welche auf folgende Art bereitet wird: 1 kg und 25 dkg vom Kalbsfleisch werden mittelst einer Fleischhackmaschine 2 mal durchgearbeitet. Beim 2. Male mischt man das übrige Geflügelfleisch, die Geflügelleber, etwas gerösteten, geräuchernten Speck und eine halbe, fein geschnittene, angelaufene Zwiebel bei und arbeitet es durch die Maschine. Dann mengt man eine Hand voll geschälter Pistazien, eben so viel Bignolien, 5 ganze Eier, eine Hand voll würfelig geschnittenen Luftspeckes, eben so viel würfelig geschnittener Zunge und Schinkens und etwas Trüffeln bei, salzt die Masse und gibt nach Geschmack Pfeffer und Pastetengewürz dazu. Nun legt man einen Teil der Masse auf die Haut und beginnt beim Halse die Haut mit einem starken Zwirne zuzunähen, füllt nach und nach die ganze Masse ein, näht die Haut fest mit Endelstichen zusammen und gibt der Wurst eine hübsche, rund-

liche Form. Will man die Galantine besonders fein machen, so legt man beim Cinnähen noch eine in 4 längliche Stücke geschnittene, rohe Gansleber ein. Man wickelt nun die Geflügelwurst fest in ein Tuch ein, umschürt sie nehartig mit Bindfaden und kocht sie beiläufig 2 Stunden in Salzwasser. Man gibt auch 5 Körner Pfeffer, Neugewürz, Zwiebel und Wurzelwerk, etwas Speck und die ausgelösten Geflügelknochen dazu, um den Geschmack zu erhöhen. Zur Probe, ob die Galantine genug gekocht hat, sticht man mit einer Spicknadel hinein, wenn diese leicht herausgeht, ist sie ausgekocht. Will man die Galantine warm zu Tische geben, so gibt man die kurz-gekochte Brühe zu einer Kräutersauce und serviert sie zu der in Scheiben geschnittenen Galantine. Wenn man sie kalt gibt, welches die beliebtere Art ist, so beschwert man die aus der Brühe genommene Galantine über Nacht zwischen 2 Brettchen, worauf man sie erst aus dem Tuche nimmt und die Fäden aus der Galantine behutsam herauszieht. Wenn diese vollkommen trocken ist, schneidet man sie in stark messerrückendicke Scheiben, richtet sie in einer Schüssel an und garniert sie mit Aspik. Ebenso bereitet man eine Koulade oder Galantine von Gans. Man legt beliebige Farce ein und kocht die Koulade in Salzwasser mit Essig, Wurzeln, Zwiebeln, Thymian, etwas Wein, 2 Kalbsfüßen und Basilicum. Statt **Kalbfleisch** kann man zur Farce das enthäutete, abgelöste und fachierte Fleisch eines großen, alten Huhnes nehmen und dasselbe mit ein wenig Panade und einem Gläschen Cognac und paar Löffeln Schlagobers binden, sonst Alles wie oben.

Warme Vor- und Zwischenspeisen.

Bratwurst à la Demidoff. (Canellons). Gewöhnliche Bratwürste werden in fingerlange Stücke abgedreht, in sehr dünn ausgewalkten Buttermehl Nr. 2 mit saurem Rahm (siehe unter „Teige“) eingeschlagen, hierauf mit Wasser und Bröseln einpaniert und 10—15 Minuten in Rind- oder Schweinschmalz gebacken. Auf zehn fingerlange Stücke Bratwurst kann man Teig rechnen: von 15 dkg Mehl, 1 Dotter, 2 Löffel weißen Wein, $\frac{1}{16}$ 1 sauren Rahm und 15 dkg Butter mit 2 dkg Mehl abgefnetet.

Sirnwürstchen von Buttermehl (Canellons). 2—3 mal geschlagenen Buttermehl rollt man dünn aus, schneidet fingerlange Vierecke mit einem heißen Messer daraus, streicht mit Butter und fein gewiegten Schalotten geröstetes Hirn darauf, rollt Würstchen davon, die man auf ein Blech legt, mit Ei bestreicht und im heißen Rohre bäckt.

Schinkenspeise. In eine Kasserolle gibt man beiläufig 2 Schalen voll fein gewiegten Schinkens, etwas fein gewiegter grüner Petersilie und Petersilienwurzel, gießt 1 Glas Rindsuppe und 1 Glas Weißwein darüber und läßt alles so lange kochen, bis die Masse anfängt dick zu werden. Einige Semmeln werden feinblättrig geschnitten, diese Blätter in Schmalz ausgebacken, mit fetten Schinkenschnitten belegt, in einer Schüssel angerichtet, mit der Sauce übergossen und mit gedünsteten Schwämmen oder Kartoffeln zu Tische gebracht.

Krebsragout-Frittaten. (für 12 Personen). Ein kleiner Karpfen wird geschuppt, ausgeweidet, gewaschen, in Mehl gedreht, mit Butter gebraten. Man löst ihn von den Gräten ab und schneidet ihn in kleine Stücke. 30 Krebse werden gekocht. Die Schwiße und Scheren löst man aus und durchschneidet sie nur einmal. $\frac{1}{4}$ 1 grüne Erbsen kocht man, ebenso eine zerteilte Karfiolrose und $\frac{1}{4}$ kg