

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 abgernetet.

**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 Schwieme 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

Spargel, welcher dann klein geschnitten wird. 10—12 Stück Champignons viertelt man und dünstet sie etwas mit Butter. Aus den Schalen der Krebse macht man Krebsbutter. Von 6 Eiern macht man, mit etwas Krebsbutter, eine gewöhnliche Eier Speise und rührt etwas sauren Rahm dazu. Von der Krebsbutter macht man eine feine, glatte Buttersauce und gibt alles oben Angegebene hinein. Indessen macht man 16—18 dünne Frittaten, füllt sie mit dem Ragout, rollt sie ein und legt sie in eine mit Butter bestrichene, tiefe Porzellan schüssel, bestreicht sie mit Butter, gießt obenauf noch etwas Rahm darauf und bäckt sie im Rohre. Die Speise muß reich werden und wird samt der Schüssel serviert.

**Einfache Fisch-Croquettes.** Einen gekochten oder gebratenen Fisch von  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  kg entgrätet man, hackt ihn fein und läßt ihn mit fein gehackter Zwiebel und grüner Petersilie in Butter rösten, gibt etwas weiße, dicke Buttersauce dazu, legiert mit 3 ganzen Eiern, salzt und pfeffert, gibt 1—2 fein gewiegte Sardellen dazu, läßt alles dick einkochen und stellt die Masse kalt. Wenn sie erkaltet ist, formt man auf einem bemehlten Brette fingerlange und zwei Finger dicke Würstchen, paniert sie mit Klar und Semmelbröseln und bäckt sie aus dem Schmalze. Man serviert Sauce hollandaise dazu.

**Feine Fisch-Croquettes I.** Jeder Rest eines abgekochten Fisches wird in feine Würfel geschnitten, ebenso einige Champignons und etwas Krebsfleisch. Nun bereitet man von mit Mehl gekneteter Butter, etwas Suppe, einem Glase Weißwein, Citronensaft und etwa vorhandener Champignonsauce, eine dickliche Sauce, der man, um sie fest zu machen, einige aufgelöste Gelatinblätter zufügt. Man legiert sie nun noch mit 3 Dottern und vermischt sie mit dem Fische, den Champignons und dem Krebsfleisch. Eine vollkommene feste Masse bildend, sticht man von derselben nach dem Erkalten kleine Teile ab, die zu etwa 4 cm langen Würstchen ausgerollt, in Ei und Brösel, unter welche man etwas geriebenen Parmesankäse mischte, gedreht, in heißem Backfett goldgelb gebacken und mit gebackener, grüner Petersilie verziert werden.

**2.** 40 dkg beliebiges, gebratenes Fischfleisch wird entgrätet und fein gehackt oder zerzupft. Man mischt nun das Fleisch in einem Weidlinge mit  $\frac{1}{8}$  l gekochten grünen Erbsen, 2 hartgekochten, grob geschnittenen Eiern, 10—12 ausgelösten Krebschweischen und Scheren (zersehnitten), 4 dkg abgerindeten, in Milch erweichten und gut ausgedrückten Semmeln, einigen Löffeln Buttersauce, 3 Dottern und 2 Blatt aufgelöster Gelatine, Salz und Pfeffer gut durcheinander. Man formt daraus auf einem bemehlten Brette fingerlange und zwei Finger dicke Würstchen, paniert sie in Ei und Bröseln und bäckt sie goldgelb aus heißem Schmalze. Man serviert sie als Auflage zu Gemüsen oder Pürees oder als Vorpeise für sich.

**Ragout-Croquettes.** 14 dkg gekochtes, fein würfelig geschnittenes Bries, 14 dkg ebenso geschnittene, gedämpfte Gansleber, 14 dkg fein geschnittene, gekochte Zunge werden mit 1 Kaffeelöffel voll gewiegter grüner Petersilie, 2 Dottern und 1 Ei, etwas Salz und Pfeffer verrührt und entweder mit einigen Löffeln sauren Rahmes oder Buttersauce verrührt und etwas verkocht. Man kann auch 1—2 Blatt aufgelöste Gelatine dazu geben. Wenn die Masse erkaltet ist, formt man, wie oben angegeben ist, Croquettes und bäckt sie einpaniert aus heißem Schmalze. Man kann auch von dieser Masse beliebige andere Formen machen, wie z. B. Zuckerhütchen, Cotelettes, Äpfel und Birnen. In die Cotelettes steckt man eine aus Pastinaf geschnittene Rippe und in die Äpfel und Birnen von Zimmetrinde einen Stengel und oben eine Gewürznelke.

**Hühner-Croquettes.** Von einem gekochten Hühne löst man das Fleisch ab, schneidet es in kleine Würfel, macht eine weiße Buttersauce mit weißer Suppe und einem Glase weißen Weines vergossen, gibt etwas aufgelöste Gelatine

(1—2 Blatt) dazu, kocht die Sauce dick ein, gibt einige Dotter, Zitronensaft und Sardellenstückchen oder Krebschweischen hinein, vermischt das geschnittene Hühnerfleisch damit, läßt es erkalten und formt davon kleine Würstchen, paniert dieselben in Ei und Semmelbröseln und bäckt sie aus heißem Rindschmalze.

Oder: Man läßt in Butter Zwiebel anlaufen, gibt Majoran, Pfeffer und Salz dazu, das gehackte Hühnerfleisch und läßt es dünsten, bindet alles mit weißer Buttersauce, legiert mit 4 Dottern und formt, überkühlt, Würstchen daraus und bäckt sie aus dem Schmalze. Man gibt gebackene, grüne Petersilie oder Petersilienauce dazu.

**Schinken-Croquettes.** In 2 Löffel zerschlichener Butter läßt man 3 Löffel voll Mehles anlaufen und vergießt mit etwas Milch, daß eine dicke Sauce wird, läßt alles gut verkochen und dann erkalten. Man mischt sehr klein würfelig geschnittenen Schinken und Zunge, oder nur Schinken allein, 2 hartgekochte, ebenso geschnittene Eier dazu, verrührt alles gut, ohne die Eierwürfel zu zerdrücken, formt kleine, dicke Würstchen daraus, paniert sie in Ei und Bröseln und bäckt sie aus heißem Schweinschmalze. Man serviert sie mit beliebigem feinem Gemüse.

**Kalbsgefröse-Croquettes.** Die so benannten kleinen, krausen Gedärme samt dem Netze werden weich gekocht, dann nudelig geschnitten in eine dicke Buttersauce gegeben, mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz gewürzt und mit 4 Dottern legiert. Man läßt die Masse auskühlen und formt hierauf auf dem bemehlten Brette Würstchen und bäckt sie einpaniert aus heißem Schmalze.

**Reis-Croquettes.** Zu gedünstetem Reis, mit Butter und Zwiebel bereitet, mische man einige Dotter, geriebenen Parmesankäse und lasse ihn erkalten. Nun bereite man beliebiges Ragoût, wie zu den Hühner-, Fisch oder Ragoût-Croquettes angegeben. Den Reis streiche man messerrückendick auf ein bemehltes Brett, schneide davon Streifen von drei Finger Breite und einem Finger Länge, lege ein kleines Würstchen von dem Ragoût in die Mitte und umschließe es von allen Seiten fest mit dem Reise, daß es die Form eines großen Croquettes erhält. Nun werden sie in Ei und Bröseln einpaniert und aus dem heißen Schmalze gebacken.

**Erdäpfel-Croquettes.** 10 dkg Butter treibt man flaumig ab, mengt 40 dkg passierter, gekochter Erdäpfel dazu, nebst 2 ganzen Eiern und 1 Dotter, und würzt mit Salz und Pfeffer. Aus diesem Teige formt man auf einem bemehlten Brette fingerlange und zwei Finger dicke Würstchen und bäckt sie aus heißem Schmalze. Diese Croquettes dienen als Garnierung zu Zungenbraten und Rindfleisch. Man formt auch Knödeln oder Dreiecke daraus.

Als selbständige Speise bereitet man sie wie die Reis-Croquettes und füllt sie mit beliebigem Ragoût. Siehe noch unter „Erdäpfel-Speisen“.

**Haché-Croquettes.** Hierzu kann man sehr gut Reste von Wildpret, Kalbs- oder Schöpfensfleisch verwenden. Man vermischt das gehackte Fleisch mit einer dicken Buttersauce, gibt 1—2 Dotter dazu, würzt nach Geschmack und formt Croquettes wie oben angegeben.

**Hummer-Croquettes.** Den Inhalt einer Hummerbüchse legt man auf ein Sieb, läßt den Saft abtropfen und schneidet das Hummerfleisch hierauf in kleine Würfel. In etwas Butter läßt man einige fein gewiegte Schalotten, grüne Petersilie und 3—4 Champignons anlaufen, gibt die Hummerwürfel dazu, mengt eine dicke, weiße Buttersauce, mit dem Hummersafte vergossen, nebst 1—2 Blatt aufgelöster Gelatine bei und rührt schließlich noch 3—4 Dotter hinein. Man läßt die Masse erkalten, formt auf dem mit Mehl bestäubten Brette, wie oben angegeben, Croquettes, paniert sie mit Ei und Bröseln und bäckt sie aus heißem Schmalze.

**Krebs-Croquettes.** Zu Krebsbéchamel (Seite 46) gibt man 3—4 Dotter und das würfelig geschnittene Fleisch von 10—12 Krebsen. Man formt daraus Würstchen auf einem mit Bröseln bestreutem Brette, taucht sie in Eier, dreht sie in feine Brösel und bäckt sie aus dem heißem Schmalze.

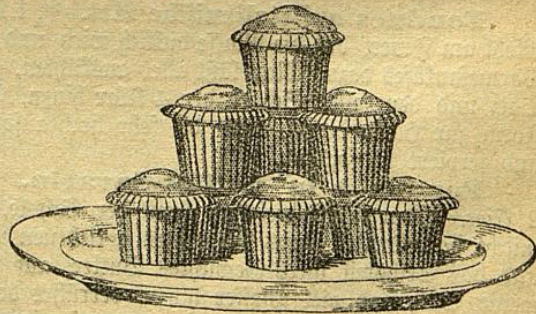
**Champignons-Croquettes.** Siehe bei „Schwamm-speisen“.

**Mudel-Croustaden.** Man macht von 1 ganzen Ei und 2 Dottern nebst dem nötigen Mehl einen feinen Mudelteig, rollt diesen sehr dünn aus und schneidet ihn in sehr feine, kurze Mudeln. Man kocht sie in Salzwasser ein, rührt dabei stets um, damit sie nicht klumperig werden, läßt sie einige Minuten kochen und gießt sie dann auf einen Durchschlag. Wenn sie gut abgetropft sind, gibt man sie nebst 5 dkg Butter in eine Kasserolle und läßt sie auf gelindem Feuer etwas dünsten, vermischt sie mit Parmesankäse und Salz, streicht sie 5—6 cm dick auf ein mit Butter bestrichenes Geschir oder Blech und läßt sie erkalten. Man sticht nun mit einem in Mehl getauchten runden Ausstecher von 4 cm Durchmesser kleine Blöcke aus, wendet diese in feinen Semmelbröseln um, taucht sie in Ei und paniert sie wieder mit feinen Semmelbröseln, unter welche man etwas geriebenen Parmesankäse mischt. Auf der besten Seite beizeichnet man mit einem etwas kleineren, runden Ausstecher durch einen Einschnitt den Deckel und bäckt nun die Croustaden in heißem Rindschmalze schön goldgelb, hebt die Deckel davon ab, höhlt die Croustaden aus, stellt sie warm und füllt sie kurz vor dem Anrichten mit einem beliebigen kleinen Ragoût oder Haché und bedeckt sie wieder mit dem Deckelchen. Die aus dem Innern der Croustaden herausgenommenen Mudeln verwendet man zu einer Suppe. Man serviert feine gedünstete grüne Erbsen oder ein anderes feines Gemüse dazu.

Man kann die Mudeln auch in eigens dazu passende Formen, welche mit Butter bestrichen werden, füllen und im Rohre backen, dann auszöhlen und füllen.

**Fleischpfanzel als Vorspeise.** 28 dkg übrig gebliebenen, gebratenen Kalbfleisches werden fein gewiegt. In zerlassener Butter wird etwas fein gewiegte Zwiebel, Petersilie und Citronenschale zum Anlaufen gebracht. 2 abgeriebene Semmeln werden in Milch erweicht, gut ausgedrückt, zur Butter gegeben und darin etwas abgetrocknet. Dann gibt man sie zum Fleische, gibt Salz, Pfeffer und 3 Dotter dazu, zuletzt den festen Schnee von 3 Klar. Man füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Model, bäckt sie schön im Rohre und übergießt sie, gestürzt, mit Krebsbutter oder Champignonsauce.

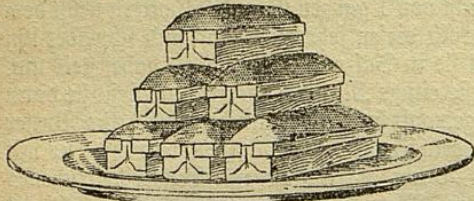
**Krebs-Auflauf in Papierkästchen.** Man treibt 4 dkg Krebsbutter mit 3 Dottern sehr flaumig ab, gibt eine Hand voll in Obers erweichter, feiner Semmelbrösel, Salz und festen Schnee von 2 Klar dazu, füllt damit kleine, mit Butter bestrichene Papierkästchen, doch nur anfangs mit einem Löffel voll, von der Masse, auf diese streut man würfelig geschnittenes Krebsfleisch mit eingerührter Eierspeise gemischt, gibt noch so viel von der Teigmasse darauf, daß das Krebsfleisch bedeckt ist, doch die Kästchen nur halb so voll sind, stellt diese auf ein Blech und bäckt sie im kühlen Rohre.



Krebs-Auflauf in Papierkästchen.

**Käse-Wandeln.** 7 dkg Butter treibt man mit 3 Dottern ab, gibt 3 Löffel voll Parmesankäse, festen Schnee von 3 Klar und eine Prise Salz dazu. Die Wandeln legt man mit Butterteig aus, füllt die Masse ein und bäckt sie im Rohre. Sie werden dann gefürzt.

**Fondues in Papierkästchen 1.** (Große Portion.) 25 dkg Parmesankäse werden gerieben, mit 14 dkg zerlassener Butter, 1 Kaffeelöffel voll Zucker, etwas Salz und 10 Dottern verrührt, zum Schluß wird noch der Schnee von 10 Klar beigefügt. Man füllt die Masse in Papierkästchen, die vorher mit Butter ausgestrichen wurden, bäckt sie im heißen Ofen schön gelb und serviert sie gleich.



Fondues in Papierkästchen.

**2.** (Kleine Portion.) 7 dkg Parmesankäse,  $3\frac{1}{2}$  dkg Groyerkäse, 7 dkg zerschlichener Butter werden mit 4 Dottern, Pfeffer, Salz und etwas Zucker gut verrührt und schließlich noch der feste Schnee von 4 Klar beigemengt. In Papierkästchen gebacken. — Oder: Man rührt zu 7 dkg Butter 3 Dotter, gibt in Milch geweichte Brösel (2—3 Löffel voll) dazu, dann 7 dkg geriebenen Parmesankäse und den festen Schnee von 2 Klar.

Oder: Man läßt in 7 dkg zerschlichener Butter 5 dkg Mehl anlaufen, gibt 10 dkg geriebenen Parmesankäses dazu und wenn dieser verrührt ist  $\frac{2}{10}$  l siedenden Obers, verrührt es glatt, zuckert ein wenig und würzt noch mit weißem Pfeffer und Salz und läßt die Masse verkühlen. Man schlägt dann 4 Dotter nach und nach dazu, mengt schließlich noch den festen Schnee von 4 Klar hinein, füllt die Masse in mit Butter bestrichene Papierkapseln und bäckt sie 10 Minuten im Rohre. Die Kapseln werden zum Backen auf ein Blech, und beim Auftragen auf eine zierlich gefaltete Serviette gestellt. Diese Kapseln bekommt man in Papierhandlungen zu kaufen, kann sie aber auch selbst falten.

**Fondues auf gewöhnliche Art.** 25 dkg Schweizerkäse werden fein gerieben, mit 3 Eidottern und  $\frac{1}{2}$  l Obers verrührt, worauf man in einer tiefen Kasserolle oder einer anderen, die Hitze gut vertragenden Schüssel 4—5 dkg frische Butter schmelzen läßt, die obige Masse hineinschüttet und über ziemlich starkem Feuer so lange umrührt, bis sie ringsum zu kochen und zu steigen beginnt. Man serviert sie sofort in derselben Schüssel.

**Fondues auf italienische Art.**  $\frac{1}{4}$  l Obers quirlt man mit 2 Löffeln Mehl am Feuer, bis die Masse dicklich wird und rührt dann 25 dkg geriebenen Parmesankäses dazu. Man läßt alles auskühlen, gibt hierauf 4 zerquirte Dotter, Salz und den festen Schnee der 4 Klar hinzu, füllt eine mit Butter bestrichene Form zur Hälfte damit, bäckt die sehr hoch aufgehende Speise im heißen Rohre und serviert sie sogleich.

**Fondue à la Brillat-Savarin.** Auf jeden Gast rechnet man 2 Eier. Man wiegt dieselben samt der Schale, schlägt sie in eine Kasserolle, mischt das Drittel ihres Gewichtes geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäses und das Sechstheil ihres Gewichtes Butter, auf jedes Ei 1 Eßlöffel voll Milch, wenig Salz und viel Pfeffer hinzu, verrührt das Ganze auf lebhaftem Feuer, bis das Eiklar zu gerinnen beginnt und serviert die Speise so rasch als möglich in einer erwärmten Schüssel.

**Falsche Auster.** In 8—10 dkg Butter läßt man 1 großes Häuptel grobgehackerter Zwiebel goldgelb rösten. 4 Kalbshirne werden von Blut und den Häuten

gut gereinigt, mit dem Saft von 2 Limonien und Wasser gekocht, in große Würfel geschnitten, gesalzen und zur angelautenen Zwiebel nebst 6 zerhackten Sardellen gegeben, mit Mehl gestäubt, mit weißem Weine und etwas von der Hirnbrühe vergossen. Wenn alles verkocht hat, füllt man das Ragoût in mit Butter bestrichene Muscheln, bestreut es mit viel geriebenem Parmesankäse und feinen Semmelbröseln, gibt noch auf jede Muschel ein Stückchen Butter und läßt es im Rohre noch 10 Minuten backen. Diese Masse genügt als Vorspeise für 12 Personen.

**Falsche Mustern anderer Art.** In  $10\frac{1}{2}$  dkg Butter läßt man 7 dkg Mehl anlaufen, gibt etwas feingehackte Zwiebel hinein und läßt alles rösten und vergießt nach und nach mit  $\frac{2}{10}$  l Suppe und ebensoviel Milch. In die abgekühlte Masse rührt man dann 3 Dotter, 5 ganz klein zerhackte Sardellen, einige klein geschnittene, gedünstete Champignons, etwas Salz und zuletzt 60 dkg gebratenes, kaltes, in kleine winzige Würfel geschnittenes Kalbfleisch. Dann werden kleine Muscheln mit zerlassener Butter gut ausgestrichen, zuerst mit feinen Semmelbröseln, dann mit ein wenig Parmesankäse ausgestreut und ein großer Eßlöffel voll von der Masse hineingegeben. Wenn alle Muscheln gefüllt sind, wird die Masse mit Parmesankäse und feinen Semmelbröseln bestreut und mit Butter beträufelt. Die Muscheln werden auf's Blech gestellt,  $\frac{1}{4}$  Stunde im Rohre gebacken, bis sie oben eine gelbliche, steife Kruste bekommen.

**Falsche Muscheln.** Man läßt in 7 dkg Butter eine halbe, fein gehackte Zwiebel lichtgelb anlaufen, dann rührt man 2 Kochlöffel voll Mehl hinein, läßt es aufschäumen, worauf man es mit  $\frac{2}{10}$  l Rindsuppe und  $\frac{2}{10}$  l Obers nach und nach verrührt und gut abtreibt. Man mengt hierauf 6 gut gepuzte, fein gewiegte Sardellen und einige Löffel voll in kleine Würfel geschnittenes, gebratenes Kalbfleisch hinzu. Die Muscheln werden mit Butter bestrichen, mit Bröseln und Parmesankäse ausgestreut und mit einem Schöpflöffel voll von der Masse angefüllt, diese wieder mit Käse und Bröseln bestreut und im Rohre 10 Minuten gebacken.

**Fisch-Muscheln.** Man dünstet ein gut enthäutetes und gewaschenes Kalbshirn oder Bries mit Butter und passiert es. Dann treibt man ein nußgroßes Stück Butter ab, gibt 3 Dotter nach und nach dazu,  $\frac{1}{4}$  einer in Milch erweicheten und gut ausgedrückten Semmel, Salz und das passierte Hirn hinein, auch klein geschnittene, entgrätete Reste eines gekochten Fisches. Man bestreicht die Muscheln mit Butter, füllt sie mit der Masse, bäckt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde im Rohre und bestreut sie vor dem Anrichten mit geriebenem Parmesankäse.

**Gefüllte Muscheln.** 7 dkg Butter treibt man mit 4 Dottern, 4 dkg geriebenem Parmesankäse und 7 dkg fein gewiegten Sardellen sehr gut ab, rührt von 4 Klar den festen Schnee darunter, füllt nun mit der Masse die mit Butter bestrichenen Muscheln und bäckt sie 15 Minuten im Rohre.

**Mit Kalbfleisch gefüllte Muscheln.** (30 Stück.) 1 kg Kalbfleisch wird gebraten und fein gewiegt. Zwei große Häupteln Zwiebeln werden fein geschnitten und in 8 dkg Butter anlaufen gelassen. Das Kalbfleisch nebst 8 Stück durchpassierten Sardellen und 3 Löffeln voll geriebenen Parmesankäses wird dazugegeben. Man sprudelt zu  $\frac{2}{10}$  l Milch 3 Dotter und 3 Eßlöffel voll Weines, gießt diese Mischung zum Kalbfleisch, gibt etwas Semmelbröseln dazu und läßt alles gut verkochen. 30 Muscheln werden mit Butter bestrichen, mit der Masse gefüllt, mit feinen Semmelbröseln und Parmesankäse bestreut, oben auf ein haselnußgroßes Stück Butter gelegt und im Rohre heiß gemacht.

**Hirn in Muscheln.** (Für 8—10 Personen.) Man dünstet 2—3 enthäutete Kalbshirne in Butter mit fein gehackter Zwiebel, Peterfilie und einigen Löffeln Weißweines und verteilt dann das Hirn in 8—10 Muscheln. Hierauf

zersprudelt man 3—4 Eier, gibt 1 Löffel voll dieser Eier über je eine der gefüllten Muscheln, streut geriebenen Parmesankäse und etwas fein gewiegte Sardellen darauf und stellt einige Minuten vor dem Anrichten die Muscheln ins Rohr, um das Ei fest werden zu lassen.

**Bries in Muscheln.** Eine kleine weiße Zwiebel schneidet man sehr fein, läßt sie in 5 dkg Butter anlaufen mit 1 Kaffeelöffel voll Mehl und gibt  $\frac{1}{2}$  l sauren Rahm dazu. Verkocht stellt man dies bei Seite, rührt bis die Masse lau ist, worauf man ein blanchiertes, fein würfelig geschnittenes Kalbsbries, 2 feingehackte Sardellen und 2 Dotter dazu rührt. Man häuft diese Masse auf mit Butter ausgestrichene Muscheln, streut Parmesankäse und feinste Semmelbrösel darüber, betropft diese mit zerschlichener Butter, stellt die Muscheln  $\frac{1}{2}$  Stunde in's heiße Rohr und läßt die Bröseln gelb und reif werden.

**Kalbsbries in Muscheln anderer Art.** Mehrere Brieseln werden, nachdem sie enthäutet und blanchiert sind, mit Schalotten, grüner Petersilie und Champignons, Wasser und einem Glase Weißwein körnigweich gedünstet, dann feinsblättrig geschnitten, mit einem Eßlöffel voll obiger, gewiegter Kräuter und einem Stückchen Butter nochmals einige Minuten über Feuer geschwungen. Hierauf läßt man ein Stückchen Butter heiß werden, paar Löffel Mehl darin rösten und mit guter Suppe und dem passierten Saft, worin die Briesen dünsteten, vergießen, legiert mit einigen Dottern, salzt und würzt mit Citronensaft und Glace. Die Sauce muß den Geschmack der feinen Kräuter haben. Man füllt nun alles in Muscheln, bestreut mit feinen Bröseln, beträufelt mit Butter oder Krebsbutter und läßt alles  $\frac{1}{2}$  Stunde im Rohre frustieren.

**Gefüllte Schnecken.** Man kocht in Salzwasser 60 Schnecken, nachdem sie sauber abgebürstet wurden. 25 dkg Butter treibt man gut ab, rührt nach und nach 4 hartgekochte Dotter dazu, sowie 14 dkg gepuzter, gestoener und durchpassierter Sardellen, würzt mit etwas Knoblauch, Citronenschale und gibt 1 Eßlöffel voll Semmelbrösel dazu. Die gekochten und ausgelssten Schnecken werden fein gewiegt, zum Abtriebe gegeben, etwas erwärmt und die Masse entweder in die leeren Schneckenhäuser gefüllt oder in eine mit Butter bestrichene Porzellanischüssel gegeben und im Rohre noch  $\frac{1}{2}$  Stunde gebacken. Man serviert sie samt der Schüssel.

**Fricassierte Domherrn-Hühner.** Für eine Gesellschaft von 12 Personen rechnet man hierzu: 3 junge Hühner,  $\frac{3}{4}$  kg Kalbsbrust, 2 Kalbszungen, 2 Kalbshirne, 2 Kalbsbriesen, 20 Stück mittelgroße Krebse und 11 Morcheln und Champignons, zusammen gemessen. Die gereinigten Hühner und das mit kochendem Wasser abgebrühte Kalbfleisch werden mit den Kalbszungen ins kochende Salzwasser gegeben, Pfefferkörner, Selleriewurzel, ein Lorbeerblatt, etwas Petersilienwurzel, 2 große weiße Zwiebeln dazu getan und kochen gelassen. Sobald das Fleisch gut, aber nicht zu weich ist und die Hühner gar sind, nimmt man beides heraus. Von der Zunge zieht man die dicke Haut ab und stellt alles mit etwas Brühe warm. Hirn und Bries werden mit kaltem Wasser auf das Feuer gestellt und sobald es heiß ist, wird es abgoggen, die Briesen und Hirne abgehäutet, sauber gepuzt und dann mit Suppe und Butter eine kleine Weile gedünstet. Champignons und Morcheln werden gereinigt in Butter gedünstet. Die Krebse werden gekocht, die Scheren und Schwänze derselben ausgelöst und bei Seite gestellt, warm gehalten. Aus den Schalen der Schwänze und Scheren macht man etwas Krebsbutter. Die Scheren werden mit den gekochten Lebern und Mägen der Hühner fein gewiegt. Eine

abgeriebene, in Milch erweichte Semmel wird mit 1 Löffel Krebsbutter auf's Feuer gegeben, mit dem Gewiegten vermischt und wenn es etwas ausgekühlt ist, mit 2 Dottern und Salz verrührt. Mit dieser Farce werden die Krebsnasen gefüllt, die offene Seite in Ei und Brösel gedreht und in einer flachen Pfanne mit wenig Butter gebacken. Dann macht man eine gute Fleischnocken- oder Knödelfarce und kocht diese wie einen Pudding in einer Form im Dunste. Auf einen Teller gestürzt, sticht man verschiedene kleine Formen daraus. Von 20 dkg Butter macht man mit 2 Löffeln Mehl eine Buttersauce, welche man mit der Brühe, in welcher alle Fleischteile zusammen gekocht wurden, vergießt, rührt noch 2 Löffel Sardellenbutter, 1 Löffel Kräutereffig und  $\frac{1}{10}$  l süßes Obers bei und wenn alles verkocht ist, legiert man die Sauce mit 4 Dottern. Ist nun alles so weit fertig, so tranchiert man die Hühner regelrecht in kleine Stücke, schneidet das Kalbfleisch in kleine Portionen, die Zunge in Scheiben, Hirn und Bries in Würfel und ordnet alles sehr zierlich und schön in einer großen, tiefen Schüssel aufeinander, garniert mit der ausgestochenen Farce, den Schwämmen, den Krebschwänzen und Nasen, schüttet die Sauce darüber und stellt die Schüssel zur Erwärmung der Speise  $\frac{1}{4}$  Stunde in den Ofen. Wenn die Speise zu Tische gebracht wird, belegt man sie noch mit Fleurons von Butterteig. Oder: Man füllt die Speise in größere Muscheln, wovon man 3 Stück per Person rechnet, und serviert die übrige Sauce besonders dazu.

**Krammetsvögel-Salmi.** Man brät mehrere Krammetsvögel an einem Spieß, mit Speck, Salbeiblättern und Semmelschnitten abwechselnd gesteckt. Von allen Vögeln nimmt man die Krägen, einen ganzen Vogel, den Speck, Salbei und die Semmelschnitten, stößt alles im Mörser zusammen, gibt das Gestoßene in eine Kasserolle zu Wurzelwerk, läßt es dünsten, stäubt 1 Löffel Mehl daran, läßt braun werden, passiert es durch ein Sieb, legt das Passierte wieder in eine Kasserolle, läßt es samt den tranchierten Vögeln aufkochen und richtet das Ganze in einen gedünsteten Reisreis an. Aus den Knochen und dem am Siebe Zurückgebliebenen macht man mit etwas Rahm und Suppe eine kurze Sauce und gießt dieselbe über die Speise.

**Hasen-Gâteau.** Das ganze Hasenjunge wird mit Speckschnitten, Beize und Wurzelwerk mürbe gedünstet, dann von den Knochen gelöst, geschnitten und mit 15 dkg roher Kalbsleber passiert. In 7 dkg gehacktem heißen Specke läßt man etwas Zwiebel anlaufen, gibt das Passierte hinein, sowie die Brösel einer großen Semmel, 2 Dotter und 4 Löffel sauren Rahmes und läßt dies gut aufkochen. Sollte die Masse zu trocken sein, so hilft man mit Rahm oder Beize nach. Wenn die Farce überkühlt ist, gibt man davon eine Lage in einen mit Butter bestrichenen, mit Mehl ausgestäubten Model, dann legt man nadelig geschnittene Streifen Specks, hierauf wieder Farce u. s. f. ein. Auch Trüffeln und gebratene Geflügelleber kann man darunter geben und siedet das Ganze 1 Stunde im Dunste. Zur ganzen Speise benötigt man  $\frac{1}{4}$  kg Speck.

**Harlequin-Entrée.** Mehrere Kalbshirne oder Briesse blanchiert man, teilt sie in mehrere gleichmäßige Stücke, paniert sie in Ei und Brösel und bäckt sie aus dem Schmalze. Einen Teller voll Champignons oder Pilzlinge putzt man sauber und dünstet sie, halbiert oder feinsblättrig geschnitten, mit Butter, Petersilie und Pfeffer. Eine gefelchte Rindszunge kocht man sehr weich und schneidet den schönen Teil derselben in feine Scheiben. Beliebige, kleine, gebackene Erdäpfel- oder Butterteigkapseln richtet man vor. Wenn man in der Lage ist, sich Hahnenkämme zu verschaffen, so kann man eine Reihe derselben auch hiezu verwenden. Nun richtet man die verschiedenen Gerichte auf eine große lange Fleischschüssel zu-



sammen, reihenweise, zierlich an und zwar derartig, daß die Farben von einander abstechen. **Z. B.:** Man legt der Länge nach eine Reihe Butterteig- oder Erdäpfelkrapferln, dann eine zweite Reihe Zungenscheiben, als dritte Reihe die Champignons, als vierte Reihe das gebackene Hirn oder Bries und endlich noch eine Reihe Petersilienblätter. Man serviert die „pikante Mayonnaise“ dazu.

**Bösesen von geräuchertem Lachs.** Man schneidet Kaisersemeln oder einen schmalen Wecken aus Kipfelteig in gleichmäßige, dünne Scheiben, legt sie auf eine große Schüssel, gießt eine Mischung von Milch, Ei und etwas Salz darüber läßt sie nur wenig durchweichen und trocknet sie dann ab. Geräucherten Lachs schneidet man in dünne Schnitten in der gleichen Größe wie die Semmelschnitten, läßt sie 1 Stunde in Milch erweichen und trocknet sie auf einem Siebe ab. Nun rührt man  $\frac{1}{4}$  l sauren Rahmes mit einigen Löffeln Mehl und 8 dkg Butter auf dem Feuer zu einem dicken, glatten Brei ab, vergießt ihn mit Milch, läßt dieselbe verkochen, würzt denselben mit Salz und Pfeffer und vermischt ihn, wenn er erkaltet ist, mit 3 Eidottern und viel geriebenem Parmesankäse. Man legt nun die Hälfte der Semmelscheiben nicht zu nahe aneinander auf ein mit Butter bestrichenen Backblech, belegt jede Semmelscheibe mit einer Lachsschnitte und diese wieder mit einer Semmelscheibe, bestreicht dann die Bösesen mittelst eines Messers nicht zu dünn mit der abgerührten Masse, bestreut sie dick mit geriebenem Parmesankäse, der mit ein wenig feinen Semmelbröseln vermischt ist, beträufelt sie mit Butter, wenn möglich mit Krebsbutter, und bäckt sie kurz vor dem Anrichten im heißen Rohre zu schöner gelblicher Farbe, wozu sie mehr als  $\frac{1}{2}$  Stunde gebrauchen.

**Kalbskopf à la Titus.** Ein gekochter Kalbskopf (siehe Seite 51) wird tranziert auf eine Schüssel gelegt und mit Sauce hollandaise übergossen. Eine klein würfelig geschnittene Semmel wird aus dem Schmalze gebacken und auf die Sauce gestreut. Man ziert noch die Schüssel mit gebackener grüner Petersilie. Die Speise muß sehr heiß serviert werden.

**Kalbskopf in Sauce béarnaise.** Ein gekochter Kalbskopf (siehe Seite 51) wird in zierliche Stücke zerschnitten und auf der Schüssel angerichtet mit sauce béarnaise (siehe daselbst) übergossen.

**Kalbskopf en Tortue.** Man macht eine gute, braune Madeira-Sauce und gibt in diese gedünstete Champignons, etwas Trüffeln, gekochte Hahnenkämme, etwas Paradiesäpfel-Marmelade, kleine Farceknöderln und Markknöderln, etwas Cayenne-Pfeffer, Zucker und Zitronensaft und gießt dieses Ragoût über einen in Salzwasser weich gekochten zerschnittenen Kalbskopf. Die Kalbszunge und das Hirn werden auch dem Ragoût beigemischt. Die Schüssel wird mit Trüffeln und in Blätter geschnittenen Gurken fächerförmig garniert.

**Gebäckene Schwämme mit Hirn.** Man bäckt die Schwämme wie sie unter „Gebäckene Schwämme“ (siehe Schmalzgebäckenes“) genau beschrieben sind (nur statt Milch kann man Wasser zum Teige nehmen) und füllt sie hierauf mit folgender Fülle: Man kocht 3 Kalbshirne und 1—2 Kalbsbries in Salzwasser, das Hirn wird alsdann passiert, das Bries in kleine Würfel geschnitten. In einer Kasserolle werden 12 dkg Butter zerlassen, 3—4 große, blätterig geschnittene Champignons darin gedünstet und etwas fein gewiegte, grüne Petersilie dazugegeben, das passierte Hirn, das zerschnittene Bries, sowie ein wenig Pfeffer beigemischt, etwas aufgekocht und in die heißgehaltenen Schwämme gefüllt. Man ziert jeden Schwamm mit gekochten Karfiolstückchen und grüner Petersilie.

**Leberfarce.** 30 dkg Kalbsleber und eine Milz werden fein geschabt, ein wenig Champignons, 1 Zwiebel, grob gestoßene Gewürznelken, Neugewürz, Pfeffer und etwas Muskatnuß dazu getan und das Ganze durch ein Haarsieb passiert.

In einer Kasserolle läßt man indessen etwas Butter zerschleichen, darin etwas fein gewiegte Zwiebel, Petersilie und Semmelbröseln anlaufen und gibt die Leberfarce dazu. Nun salzt man die Masse, gibt einige Löffel sauren Rahmes und etwas Butter dazu, läßt alles noch etwas dünsten, bis die Leber grau wird, aber nicht länger, sonst wird sie hart und trocken. Diese Farce unterlegt man in gedünsteten Reis.

**Gebratene Kalbsleber.** Die rohe Leber wird mit Speck reichlich gespickt. In eine Kasserolle giebt man etwas Schweinschmalz, wenn dieses zerschlichen ist, feingewiegte Zwiebel, halbierte Champignons, etwas Citronenschale und die gespickte Leber. Man läßt sie im Kohre, unter fleißigem Begießen mit Butter, braten, stäubt etwas Mehl daran, giebt einige Löffel voll sauren Rahmes, Citronensaft und Suppe darauf, läßt alles aufkochen und richtet die Sauce passirt über die Leber an.

**Gedämpfte Gansleber.** In die Mitte einer Gansleber macht man einen Einschnitt und steckt in diesen Trüffelscheiben hinein. Die Gansleber wickelt man in Speckplatten und bestreut sie mit Pastetengewürz. In eine Kasserolle giebt man eine feingewiegte Zwiebel, 1 Glas Madeira dazu, legt die umhüllte Gansleber darauf und läßt sie gut zugedeckt  $\frac{3}{4}$  Stunden im Dunste kochen. Man serviert sie warm mit dem Saft übergossen. Nach Belieben kann sie auch kalt mit Aspik zu Tische gebracht werden.

**Im Ganzen gebratene Gansleber.** Ein schöne, große Gansleber wird, nachdem die Galle und die grünlich gefärbte Umgebung weggeschnitten wurde, gut gewaschen und mit nagelförmig zugeschnittenen Trüffelstückchen reichlich gespickt. Man legt sie in eine Bratpfanne auf Speckplatten und bedeckt sie auch mit solchen, salzt ein wenig und brät sie im Kohre unter fleißigem Begießen mit ihrem eigenen Saft, bis sie eine hellbraune Kruste erhält. Die Dauer des Bratens ist je nach Größe der Leber 30—40 Minuten. Man schneidet sie in schöne Scheiben, schiebt diese auf der Schüssel wieder zusammen und garniert die Leber mit gedünstetem Reis und beliebigem Ragout. Zu letzterem eignet sich namentlich eine Mischung von gedünsteten Champignons, Bries, Zungenwürfeln und grünen Erbsen.

**Gansleber auf böhmische Art.** Diese wird wie die vorige gepuzt, gewaschen und mit 2 Gewürznelken und stiftelig geschnittenen Mandeln bespickt. Man brät sie mit Butter oder Gansfett im Kohre und salzt ein wenig.

**Gebackene Gänseleber.** Die Leber wird in schöne, gleiche Schnitten geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt, in Mehl gedreht, mit zersprudeltem Ei und Semmelbröseln paniert, in Butter oder Gansfett gebacken und sofort angerichtet. Vorausgesetzt, daß die Butter nicht zu braun wurde, gibt man sie gefeilt unter die Leber.

**Gansleber mit Champignons.** Man dünstet eine gereinigte Gansleber mit Butter und Wein halb weich, fügt 6—10 blätterig geschnittene Champignons und 2 dl sauren Rahmes hinzu, stäubt etwas Mehl daran, salzt und dünstet sie fertig.

**Gansleber mit Blut.** Das Blut einer Gans wird beim Abstechen in einem Töpfchen aufgefangen. Wenn es gestockt ist, entfernt man das Wässerige und hackt das Dicke fein zusammen. Eine kleine Leber einer ungeschoppten Gans wird fein geschnitten und mit dem gehackten Blute vermischt. Indessen läßt man eine feingewiegte Zwiebel in Gansfett gelblich werden und röstet das Gehackte darin nur kurz ab, salzt und pfeffert etwas und richtet es in einem Reif von gedünstetem Reis an.

**Consomme von Gansleber.** Eine ziemlich große Leber wird durch ein Sieb passirt, in einem Topfe mit etwa 1 dl Suppe, 1 dl Obers, 2 Dottern, 2 ganzen Eiern, etwas Salz und gepulvertem Bertram gut abgesprudelt, in eine mit Butter geschmierte, glatte Form gegeben und  $\frac{1}{2}$  Stunde im Dunste

gekocht. Gestürzt wird die Speise mit Karfiol oder Schwämmen, Krebsen, grünen Erbsen, Kohlsprossen zc. garniert und mit einer lichten Butter sauce übergossen.

**Mouffe von Gansleber.** Eine schöne Gansleber oder 2 kleine läßt man im Rohre mit einigen Semmelschnitten braten und passiert sie dann, noch heiß, mit 3 hartgekochten Dottern. Nach dem Passieren giebt man sie in eine Kasserolle, rührt noch 2 rohe Dotter, etwas fein geschnittene Trüffeln und Pastetengewürz darunter, vergießt mit etwas Suppe und etwas Madeira oder gutem weißen Wein und läßt alles gut verkochen. Man richtet die Farce als Berg auf eine schöne runde Schüssel an und garniert diesen mit Filets von gedünsteten Hühnern und streut auch noch gekochte kleinwürfelig geschnittene Trüffel auf den Gansleberberg. Statt Hühnerfilets kann man auch feine Lammcotelettes oder nur zierliche Semmelcroätions als Ganierung verwenden.

**Gansleber en papillotes.** Eine gut hergerichtete, von allem Grünlichen befreite Gansleber brät man in Butter schnell ab. Einen Bogen Papier schneidet man herzförmig (siehe die Zeichnung bei Kalbscotelettes en papillotes), schmiert das Papier mit Butter, legt in die Mitte der einen Seite des Papiers die Gansleber, welche vorher zu beiden Seiten mit Gansleber-Salmi (siehe unten) bestrichen und mit Trüffelscheiben belegt wurde, schlägt das Papier zusammen, faltet es zierlich und fest, daß kein Saft ausfließen kann (siehe Zeichnung) und brät nun langsam die Leber in einer Kasserolle im Rohre.

**Sautirte Gansleberschnitten.** Eine große, fette Gansleber schneide man in fingerdicke, gleichförmige Schnitten, spicke diese auf einer Seite mit Trüffeln (siehe Seite 10), lege sie in eine mit Gansfett oder Butter ausgestrichene Pfanne, welche sie gerade voll machen und brate sie auf nicht zu starkem Feuer, etwa 5 bis 6 Minuten, dann bestreue man die Schnitten mit Salz. Sollten die Leberschnitten innen noch blutig und zu weich sein, um sich wenden zu lassen, ohne sie zu zerreißen, so setze man die Pfanne gut zugedeckt noch auf einige Minuten in's Rohr und lasse sie darin vollends gar werden. Man richte sie auf der Schüssel in schönem Kranze an und gebe gedünsteten Reis dazu oder man richte den Reis in Kranzform an und lege in die Mitte die Leber. Nach Geschmack kann man die Leber auch mit Pastetengewürz bestreuen.

**Gansleber mit Salmi.** 10 dkg Speck schneidet man fein würfelig, läßt denselben mit einem Löffel voll fein gehackter Zwiebel goldgelb rösten, gibt Majoran,  $\frac{1}{4}$  Zehe Knoblauch, etwas Thymian,  $\frac{1}{3}$  von einem Lorbeerblatt dazu und eine von der Galle befreite, minder schöne Gansleber, etwas Salz und Pastetengewürz. Man läßt die Gansleber 20 Minuten dünsten, passiert sie hierauf und rührt etwas Madeira und einige Löffel braune Sauce darunter. Eine andere, schöne Gansleber brät man unterdessen, richtet sie in Schnitten an und garniert sie mit Salmi. Oder: man streicht das Salmi auf eine Schüssel und legt die Gansleberschnitten darauf.

**Gansleber-Salmi.** Wird wie oben angegeben bereitet. Hierauf auf eine Schüssel bergartig angerichtet und mit Ochsenaugen belegt, serviert. Man kann auch Salmi in Buttermilchpasteten füllen.

**Salmi mit Milz.** Reste von Hirsch- oder Rehfleisch werden sehr fein gewiegt, mit etwas ausgeschabter Milz vermengt, in Butter mit Zwiebel und Pfeffer gedünstet und dann passiert. Feine Semmelschnitten werden aus dem Schmalze gebacken, die Salmi darauf gestrichen, die Croutons in eine Eierspeiserein gelegt, mit saurem Rahme übergossen und im Rohre gebacken. — Oder: Man verwendet die Salmi zu Pasteten.

**Fleisch-Krappeln (Risolen).** Man schneidet übrig gebliebenes Fleisch sehr fein zusammen, läßt Zwiebel und Peterflie, beides fein gewiegt, in Butter anlaufen, gibt ein Stäubchen Mehl hinein, dann das Fleisch, etwas Pfeffer,

Citronenschale und Saft, sauren Rahm und etwas Wein und läßt alles etwas dünsten. Indeffen macht man auf dem Brette einen Teig aus 21 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 4 Dottern, 2—3 Löffeln Wasser, arbeitet ihn gut ab, deckt ihn zu und läßt ihn 1—2 Stunden am Eise rasten, worauf man ihn dünn austreibt. Von der Farce macht man nußgroße Kugeln, legt sie in zwei Finger breiter Entfernung von einander darauf, schlägt den Teig um und radelt ihn zu Schlickkrapseln ab. Man läßt diese zugedeckt an einem kühlen Orte bis zum Gebrauche stehen, dann bäckt man sie aus dem heißen Schmalze.

**Risolen.** Von 21 dkg Mehl, 10 $\frac{1}{2}$  dkg Butter, 2 Dottern, 2 Löffeln Obers und etwas Salz macht man auf dem Nudelbrette einen Teig, arbeitet ihn glatt ab und läßt ihn an einem kühlen Orte 1 Stunde rasten. Nun walzt man ihn dünn aus, bestreicht den Teig mittelst eines Pinsels mit Ei, macht 2 Finger breit vom Rande und 3 Finger breit von einander entfernt nußgroße Häufchen von beliebiger kalter Kalbs-, Fisch-, Wild-, Schinken- oder Hummerfarce, schlägt den Teig darüber, drückt in rings um die Häufchen wie bei Schlickkrapseln fest aneinander und sticht die Häufchen mit einem runden Ausstecher halbmondförmig aus. Kurz vor dem Gebrauche paniert man die Risolen in Ei und feine Semmelbrösel, bäckt sie in mäßig heißem Schmalze (halb Schweinfett, halb Rindschmalz) goldgelb und läßt sie auf Löschpapier abtrocknen. Nun richtet man sie auf einer zierlich gefalteten Serviette an und gibt in die Mitte ein Häufchen grüner, resch gebackener Petersilie. Wenn man unter die Brösel geriebenen Parmesankäse mischt, nennt man sie „Risoles à la Villeroy“. Man kann auch statt obigem Teige Abfälle von Butterteig, die mit etwas Mehl zusammengewirkt wurden, zur Bereitung von Risolen verwenden.

**Virn-Risolen.** 2 Kalbshirne werden mit 10 dkg Beinmark, etwas Pfeffer und fein gewiegter Zwiebel geröstet und mit weißer Butter sauce zu einem Breie verrührt. Wenn dieser erkaltet ist, wird er in fein ausgewalkten Butterteig gefüllt, wie Schlickkrapseln und zu Halbmonden ausgestochen. Entweder bäckt man diese gleich aus dem 130° R. heißem Schmalze oder paniert sie vorher in Ei und Brösel ein. Auf diese Art kann man verschiedene Risolen bereiten: die Farcen geben dann den Namen.

**Feine Hummer-Risolen.** Man macht Butterteig Nr. 3 mit Eßig und treibt ihn, wenn er 3—4mal gerastet hat, fein aus, füllt ihn auf die Art und Weise wie bei den „Risolen“ beschrieben ist, mit folgender Hummerfarce: In einem Stückchen Butter läßt man etwas fein gehackte Zwiebel oder Schalotten lichtgelb anlaufen, gibt 6—8 Stück würfelig geschnittene, frische Champignons, den Saft von  $\frac{1}{2}$  Limonie und etwas Salz dazu und läßt die Champignons weich dünsten, hierauf gibt man würfelig geschnittenen Büchsenhummer dazu (etwas Hummerstückchen spart man für die Sauce suprême), etwas weiße dickliche Butter sauce, legiert sie mit 2 Dottern, tropft noch etwas Citronensaft hinein und würzt etwas mit Cayennepfeffer. Die Farce darf nicht flüssig sein. Wenn die Risolen halbmondförmig ausgestochen sind, paniert man sie mit Wasser und Bröseln und bäckt sie aus dem Schmalze. Man serviert Sauce suprême dazu.

**Reh-Magout auf Jägerart.** Eine enthäutete Rehschulter wird in einer Kasserolle mit Speck und Wurzeln etwas geröstet, mit Wasser vergossen und etwas aufgekocht. Nun nimmt man die Schulter heraus, legt sie in kaltes Wasser und schneidet, wenn sie erkaltet ist, große Würfel daraus. In einer Kasserolle läßt man fein gewiegte Zwiebel in Butter anlaufen, gibt die Fleischwürfel und etwas Suppe hinein und läßt das Fleisch dünsten bis es weich wird; dann gibt man eine Hand voll blanchierter Champignons und Hahnenkämme, klein dressierte Karotten und

etwas braune Sauce dazu, würzt mit Pastetengewürz, gießt einige Löffel voll Madeira hinein, läßt alles verkochen, richtet an und garniert die Speise mit Butterteig Fleurons.

**Schöpfen-Ragoût.** Verschiedenes Wurzelwerk und Pfeffer läßt man dünsten, gibt eine ausgelöste Schöpfenschulter hinein, vergießt mit Essig und Suppe und läßt das Fleisch weich dünsten. Indessen dressiert man zierlich gelbe Rüben, Sellerie, Kohlrüben, Petersilienwurzel und Schalotten, siedet alles in Salzwasser und überdünstet es in Fett, gibt das würfelig geschnittene Fleisch und Champignons dazu, staubt es, vergießt mit Suppe und Rotwein, gibt noch sauren Rahm hinein, läßt alles verkochen und richtet an.

**Schöpfen-Ragoût à la bourgeoise.** Enthäutetes, gut geklopftes Schöpfensfleisch von der Schulter schneidet man in nußgroße Würfel und dünstet es in einer zugedeckten Kasserolle durch  $\frac{3}{4}$  Stunden mit Butter, fein gehackter Zwiebel, etwas Pfeffer, Salz und einem zusammengebundenen Bouquet von Thymian, Lorbeerblatt und Petersilie, einer Hand voll halbirter, roher Champignons, sowie eben so vieler überkochter Karotten. Nun entfernt man das Kräuterbouquet, rührt eine braune Butterauce darunter und richtet das Ragoût an. Vor dem Anrichten streut man noch grüne, blanchierte Erbsen auf das Ragoût.

**Schüssel-Ragoût.** Eine fein geschnittene Zwiebel läßt man mit einem tüchtigen Stück Butter auf dem Feuer bräunlich braten, gibt einige Löffel voll geriebenen Brotes, Citronensaft, 4—6 feingehackte Sardellen und das nötige Salz dazu. Man schmort daraus einen nicht zu dicken Brei, welchen man auf Scheiben von übrig gebliebenem Kalbsbraten streicht. Diese so bestrichenen Scheiben ordnet man auf der Anrichtschüssel, gibt die übrig gebliebene Butterauce mit etwas geriebenen gelben Rüben vermischt darunter, sowie einige Stückchen frischer Butter. Man streut noch Kapern und kleine Champignons darüber, deckt die Schüssel fest zu, stellt sie auf einen passenden Topf kochenden Wassers und läßt den Inhalt dort  $1\frac{1}{2}$  Stunden schmoren. Man serviert mit etwas Butter und Petersilie geröstete Salzkartoffel dazu.

**Pikantes Ragoût.** Man kocht ein Bries oder etwas Kalbfleisch in Salzwasser mit Limonensaft, schneidet es würfelig, macht eine Butterauce, gibt blättrig geschnittene Champignons und Trüffeln, einige Sardellenwürfel, sauren Rahm, das Bries oder Kalbfleisch sowie einige Kapern, Salz und Pfeffer hinein und läßt es etwas dünsten.

**Dänisches Fisch-Ragoût.** Man kocht einen kleinen circa 1 kg schweren Schellfisch in Salzwasser, entfernt dann alle Gräten und die Haut, schneidet das Fischfleisch in kleine, zierliche Stücke und gibt sie in eine gute, dicke Einmachsauce. Ausgekühlt rührt man 4 Dotter dazu und den festen Schnee der 4 Klar, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene, tiefe Schüssel, streut obenauf geriebenen Parmesankäse und bäckt die Speise im Ofen. Wird samt der Schüssel serviert.

**Feines Ragoût.** Man dünstet 1—2 junge Hühner in Butter. Sie müssen weiß bleiben. 1 oder 2 Kalbsbrieße werden gekocht, ebenso etwas grüne Erbsen, mehrer Hahnenkämme (siehe daselbst), Champignons und Trüffel werden gedünstet. Erstere ganz oder halbiert, letztere in feine Würfel geschnitten. Die Hühner und Bries werden ebenfalls nach dem Dünsten in Würfel geschnitten. Man macht nun eine ziemlich dicke, gute Butterauce, gießt 1 Glas Madeira dazu, salzt und pfeffert etwas. Ein Stück Butter wird mit 5 Dottern abgetrieben. Zur Butterauce gibt man alle vorgerichteten obigen Zutaten, läßt sie darin warm werden und richtet sie auf eine Schüssel an. Die abgetriebenen Dotter werden heiß gemacht und über das Ragoût auf der Schüssel gegossen. Man garniert auch noch das Ragoût

mit feinen, gebratenen Lammscoteletten, wenn man es vermehren will. Dieses Ragoût kann auch in eine Buttermig-Pastete gegeben werden.

**Feines Ragoût mit Krebsbutter und Gemüse.** Man kocht 10 bis 12 kleine Krebse, löst die Schweife und Scheren aus und macht aus den Schalen Krebsbutter (siehe Seite 22).  $\frac{1}{4}$  l grüne Erbsen werden gekocht, mehrere kleine, zierlich geschnittene Karotten und 20—25 feine Spargelköpfe, 15—20 Champignons werden halbiert mit Butter gedünstet, ebenfalls etwas Morcheln. 1 Kalbshirn und 1 Kalbsbries werden in Salzwasser gekocht und zu Würfeln geschnitten. Aus der Krebsbutter macht man eine feine, dicke Buttersauce, welche man mit der Hirn- und Briesbrühe vergießt. In diese dickflüssige Sauce gibt man nun alle genannten gekochten und zierlich geschnittenen Zutaten, nebst den Krebscheren und Schweifen und fügt noch kleine Farce-Mockern oder kleine Bratwürstlengerln hinzu. Letztere bereitet man, indem man die rohen Bratwürste mit starkem Zwirne derartig unterbindet, daß sie wie eine Perlenschnur aus lauter gleich runden Kugeln bestehen. Man kocht sie in Salzwasser und löst ihnen darnach die Haut und den Zwirn ab. Das Ragoût richtet man zierlich in einer tiefen, runden Schüssel an und legt obenauf die schönsten Stücke der Gemüse und Krebse. Selbstverständlich kann ein oder das andere genannte Gemüse ausgelassen werden. Auch läßt es sich in einer Buttermig-Pastete anrichten, oder man garniert es mit Halbmonden aus Buttermig. Hühnerfleisch kann auch statt Bries und Hirn dazu gegeben werden.

**Krebs-Ragoût.** Man dünstet ein junges Huhn mit Butter und Wasser, kocht ein Bries und 16—20 Stück Krebse. Aus den Schalen macht man eine Krebsbutter und aus dieser eine feine Buttersauce, welche man mit Obers vergießt, nebst dem Saft des gedünsteten Huhnes. Man passiert die Sauce und gibt dann das geschnittene Fleisch des Huhnes, das Bries und einige gedünstete Champignons, sowie die ausgelösten Krebscheren und Krebs-Schweifchen hinein. Man erwärmt nun alles wieder im Wasserbade und richtet das Ragoût entweder in Muscheln oder einem Reis- oder Farceis oder auch um ein Consonné von Quäker Dats an.

**Repphühner-Ragoût.** Nachdem die Repphühner, wie es bei „Wildpret“ angegeben, gerupft und ausgenommen wurden, werden sie mit Speckplatten umbunden und gebraten. Man nimmt sie aus der Bratpfanne heraus und gibt zum Bratenfett Mehl und läßt dieses darin rösten. Inzwischen ließ man Zwiebel, rohen Schinken, Karotten und Wurzelwerk, alles fein gewiegt, in Butter rösten und gibt es zum gerösteten Mehle nebst 1 Löffel voll Paradiesäpfelmarmelade und 2 Löffel voll weißen Weines und läßt alles zusammen noch 2 Stunden kochen, indem man mit Suppe vergießt. Von den Repphühnern zieht man die Haut ab, schneidet sie in schöne Stücke, entfernt die Rücken und legt die schönen Stücke in eine Pfanne, welche man einstweilen bei Seite stellt. Die Abfälle und Rücken gibt man schon gleich anfangs zur Sauce und läßt sie mit denselben die früher angegebenen 2 Stunden kochen, damit die Sauce den Wildgeschmack bekommt. Einige gedünstete Champignons, Trüffelscheiben, Oliven und gebratene Hühnerlebern legt man zu den Repphühnern in die Pfanne (Plat à sauté), passiert nun die Sauce über alles dies, gibt noch Madeira und Cayennepfeffer dazu, läßt alles einmal aufkochen und serviert es dann in einer schönen Ragoûtschüssel, mit gebackenen, zierlich dressierten Semmelcroûtons garniert.

**Feines Bries-Ragoût.** (Für 12 Personen.) Zwei Bries werden gewaschen und schnell blanchiert. Ein schönes Stück davon zum Anrichten ganz gelassen, das übrige würfelig geschnitten. In etwas Butter läßt man  $\frac{1}{4}$  Häuptel

fein gehackter Zwiebel anlaufen, gibt das würfelig geschnittene Bries dazu, salzt ein wenig und läßt es dünsten. In eine Kasserolle gibt man etwas Speckplatten, läßt dieselben gelb werden, legt in feine Scheiben geschnittene Suppenwurzeln, einige Pfefferkörner, Abfälle von Champignons, etwas Kalbfleisch und eine klein zerhackte Henne darauf, gießt Wasser darüber und läßt das ganz gelassene Briesstück mit allem  $\frac{3}{4}$  Stunden kochen. Wenn das Kalbfleisch und die Henne weich geworden sind, schneidet man das Fleisch würfelig und seihet die Suppe ab. 25 dkg Butter läßt man zerschleichen, gibt so viel Mehl als die Butter annimmt dazu, vergießt mit Hühnersuppe und läßt die Sauce gut verkochen, worauf sie passiert wird. Man gibt nun das geschnittene Fleisch, das würfelige Bries, einige überkochte Hahnenkämme und geschälte, in Citronenwasser gekochte Champignons in die Sauce, läßt alles aufkochen und richtet das Ragoût in einer tiefen Schüssel an. Als Aufputz legt man in die Mitte das ganz gelassene Briesstück.

**Hühner-Ragoût.** Junge Hühner werden gut gereinigt, das Junge entfernt und nun im Ganzen mit Butter licht gedünstet. Das Junge — d. i. Flügel, Füße, Kragen, Kopf, Leber und Magen — wird klein gehackt, mit Wurzelwerk gedünstet, gestaubt und mit dem Saft der Hühner vergossen, dann gestoßen und passiert. Die Hühner werden, von der Haut befreit, in schöne Stücke geschnitten. Man macht eine lichte Einmachsauce, vergießt sie mit der Brühe des gestoßenen Jungens und etwas Madeira und läßt alles verkochen. Man gibt noch gekochte blanchierte Hahnenkämme und Champignons zur Sauce. Die Hühnerstücke werden in einem Buttermehl- oder Reiszreis angerichtet, mit etwas von der Sauce übergossen und die übrige Sauce in einer Saucière serviert.

**Mockturtle-Ragoût.** Man kocht  $\frac{1}{2}$  Kalbskopf (siehe Seite 51) sehr weich, löst die Haut und alle Fleischteile ab und schneidet sie samt der Zunge in Würfel. In einem Stückchen Butter läßt man etwas fein gewiegte Zwiebel anlaufen, gibt eine Hand voll Champignonsköpfe dazu und läßt sie, mit etwas Suppe und Madeira vergossen, dünsten. In einer andern Kasserolle macht man eine braune Buttereinbrenn, gibt Citronensaft, eine Prise Pastetengewürz, ein Stäubchen Zucker, die Fleischwürfel und die gedünsteten Champignons hinein, läßt alles einmal verkochen, richtet das Ragoût an und ziert es mit fächerförmig geschnittenen Gurken und hartgekochten Eiern.

**Würstel-Ragoût.** Man bindet mit einem starken Zwirn die Bratwürstle zu kleinen Kugeln oder daumenlangen Würstchen ab. In etwas Abschöpf fett läßt man feingeschnittene fines herbes rösten. Die geschälten Champignonsköpfe gibt man mit den Würstchen zu den fines herbes, gießt etwas Madeira und 2 Löffel Suppe dazu, und salzt ein wenig und läßt das Ganze 20 Minuten dünsten. Nun nimmt man die Würstel heraus, entfernt den Zwirn und schneidet sie auseinander. Die Champignons läßt man indessen mit der Sauce noch einkochen, gibt die Würstel zurück und fügt noch eine gute Madeirasauce, sowie etwas Pastetengewürz hinzu, läßt alles verkochen und richtet an.

**Zungen-Ragoût.** Man macht eine gewöhnliche, ziemlich dicke Buttersauce und vergießt sie mit dunkelrotem Weine, gibt ziemlich viel Schalotten hinein und läßt sie 2—3 Stunden kochen, worauf man sie passiert. Eine geräucherte, gekochte Zunge wird blätterig geschnitten, die passierte Sauce darüber gegeben und noch gedünstete Champignons, gekochte Hahnenkämme und Fleischknöderln dazugetan und nach Belieben etwas Madeira hineingegossen. Man garniert das Ragoût mit ausgestochenem, reich gebadenem Buttermehl.

**Nudeln-Ragoût.** Von 4 Dottern macht man, mit so viel Mehl als dieselben annehmen, einen Nudelteig, salzt ihn etwas, und arbeitet ihn fein ab. Man

walkt ihn hierauf fein aus, radelt fingerbreite und kleinfingerlange Streifen herab und läßt dieselben über Nacht trocknen. Von mehreren Hühnern kocht man das sogenannte Junge, wie Kopf, Hals, Flügel, Leber, Magen und Hahnenkämme in Salzwasser weich und wenn dies der Fall ist, löst man das Fleisch und die Haut von den Knochen und schneidet alles, Lebern zc. sehr fein zusammen. In einem zweiten Töpfchen kocht man indessen 1 Zwiebel, 2 gelbe Rüben, 2 Peterfilien-, 1 Pastinakarzel, etwas Sellerie und einige Pfefferkörner mit Salz weich und dick, worauf man alles durchpassiert und zu dem geschnittenen Hühnerjungen mengt, nebst 2 Löffeln Paradiesäpfelmarmelade und viel geriebenem Parmesankäse. Man gießt noch zum Ganzen 1 Weinglas voll Madeira hinzu und verrührt alles gut. Die Nudeln kocht man indessen in Salzwasser ein und überspült sie, wenn sie weich sind, auf einem Durchschlage mit kaltem Wasser. Eine große Auflauffschüssel aus Porzellan bestreicht man mit Butter, legt eine Lage mit etwas in Butter abgeseimelter Nudeln hinein, dann eine Lage von dem Ragoût, wieder eine Lage Nudeln u. s. f., bis alles verbraucht ist und obenauf Nudeln kommen. Nun deckt man die Schüssel zu und kocht das Ganze eine kurze Zeit im Wasserbade im Dunste. Vor dem Anrichten streut man viel geriebenen Parmesankäse darüber und übergießt die ganze Speise mit heißer Butter und serviert sie in der Schüssel.

**Hühnerleber-Ragoût.** 12—14 schöne Hühnerlebern samt Herz, eben so viele Hahnenkämme und 20 dkg Kalbsleber werden hierzu benötigt. Man schneidet die Kalbsleber in dünne Schnitten, die Hahnenkämme in 2 Stücke, die Lebern bleiben ganz. Dann überbrät man alles rasch in Butter und gibt es zu lichter Butter Sauce mit grüner Peterfilie und gedünsteten Champignons. Man mengt noch gekochten Karfiol und grüne Erbsen dazu, läßt alles zusammen 10 Minuten kochen und würzt mit Pfeffer und Salz. Das Ragoût richtet man in einem Nudelkranz oder Reis aus gedünstetem Reise an.

**Semmel-Ragoût.** Kleinen Kaisersemeln (à 2 h) schneidet man einen Deckel ab, höhlt das Innere aus, taucht sie schnell in Milch und bäckt sie aus heißem mit Kernfett gemischten Schweinschmalz. Indessen bereitet man eine feine, dickliche Butter Sauce und vermischt sie mit folgenden gekochten klein geschnittenen Zutaten, wie: Champignons, Karfiol, Kalbsbries, Hirn, grüner Erbsen, Krebschweifen und Hahnenkammen. Man läßt alles zusammen noch etwas dünsten und füllt damit die gebackenen Semmeln, stellt sie gleich nach dem Füllen ins heiße Rohr, daß sie wieder heiß werden, deckt sie mit den ebenfalls gebackenen Deckeln zu und trägt sie, noch heiß, auf.

**Salpicon von Gansleber.** In etwas Gansfett gibt man  $\frac{1}{2}$  Häuütel fein gehackter Zwiebel, läßt die Zwiebel nur weich werden, legt hierauf 2 schwach gesalzene, gewaschene Ganslebern darauf und dünstet sie, mit 1 Schöpflöffel Suppe vergossen, 20 Minuten lang. Man stellt sie hierauf kalt und schneidet sie dann würfelig. Einen Dessertteller voll Champignonsköpfe schneidet man ebenfalls würfelig. In einer Kasserolle läß man etwas fein gehackte Zwiebel in Butter anlaufen, gibt die würfelig geschnittenen Champignonsköpfe hinein, den Saft einer Citrone dazu und läßt die Champignons 5 Minuten auf lebhaftem Feuer abdünsten, worauf man die Gansleberwürfel dazu rührt, salzt und Pastetengewürz dazu gibt und noch eine gut verkochte braune Sauce zum Binden darüber gießt. Indessen schneidet man 2 rohe Ganslebern in Scheiben, salzt und dreht dieselben in Mehl ein und brät sie schön in Butter. Man richtet die Sauce mit dem würfeligen Inhalte in einer tiefen Schüssel an und legt die gebratenen Gansleberschnitten im Kranz herum.

**Ragout macedoine.** Dieses besteht aus einem Gemisch von noch



jungen, zarten Gemüsen, welche mit einer guten, lichten Buttersauce gebunden werden. Man nimmt hierzu 1 weiße, 1 gelbe Kürbe und 1 Kohlrübe, schält dieselben, schneidet sie mit einem Ausstecher olivenartig oder kugelförmig und dünstet sie, nachdem sie mit kochendem Wasser blanchiert wurden, mit etwas Butter und Suppe weich. 1 gebratene Bratwurst wird in fingerdicke Scheiben geschnitten. 12 Stück gekochte und halbierte Kastanien, 12 Stück gekochte Schalotten und 8 Stück würfelig geschnittene, in Butter gedünsteter Champignons werden nebst dem gedünsteten Gemüse mit einer guten Buttersauce gebunden und mit etwas Braten- oder Maggisaft gewürzt. Man läßt alles zusammen noch einmal aufkochen. Dieses Ragoût wird entweder als Fleischgarnierung verwendet oder in einer Schüssel separat dem Fleische beigegeben.

**Leipziger Allerlei.** Dieses beliebte Gericht ist namentlich im Frühjahr und Sommer, wo alle dazu gehörigen Gemüse jung sind, am besten zu bereiten. Hierzu verwendet man: Kleine Karotten, Kohlrüben, Blumenkohl, Spargel, grüne Bohnenschoten, grüne Erbsen, Morcheln und Champignons. Jedes Gemüse wird für sich in seiner Art zierlich geschnitten, einzeln in Suppe oder Wasser gekocht. Das Quantum jedes Einzelnen richtet sich je nach dem Preise und Geschmacke. Zur Erhöhung des Wohlgeschmackes und als Hauptzierde benötigt man zu dieser Speise noch Krebsse. (Für eine Person rechnet man einen Krebs.) Diese werden gekocht, die Scheren und Schwänze ausgenommen, die ausgehöhlten Leiber (Nasen genannt.) mit Semmelknödelteig gefüllt und mit Butter im Rohre gebraten. Aus den übrigen Schalen der Krebsse bereite man Krebsbutter (siehe Seite 22) und verwende sie zur Bereitung einer feinen Buttersauce, unter welche man noch 2—3 Dotter sprudle. Nun werden die Gemüse mit den Krebschernen und Schwänzen abwechselnd zierlich in einer Schüssel angerichtet, doch so, daß der Blumenkohl obenaufliege. Den Rest des Semmelknödelteiges verwende man zu kleinen Knödeln, koche sie in Salzwasser ein und menge sie ebenfalls unter die Gemüse. Mit der Krebsbuttersauce übergieße man nun das Gesamtgemüse und ziere die Schüssel mit den gefüllten Krebsleibern. Als Beilage kann man noch gebratene junge Tauben, junge Hühner, Kalbs-Cotelettes oder feine Beefsteaks geben, doch ist es nicht unbedingt nötig.

**Matelote.** Dies bedeutet eigentlich ein Matrosengericht. Gewöhnlich versteht man darunter eine Art Ragoût von verschiedenen Sorten Fischen, hauptsächlich Aal, Schleien und Karpfen oder Aal, Karpfen und Hecht oder Barsch. Sie werden sehr pikant zubereitet. Man bereitet aber auch Tauben, Hühner und wilde Kaninchen à la „matelote“.

**Reiches Hummer-Ragoût.** Siehe „Fische“.

**Reiches Langusten-Ragoût.** Siehe „Fische“.

**Feines Austern-Ragoût.** Siehe „Fische“.

**Sautés von Lachs mit Ragoût.** Siehe „Fische“.

**Ragoût von eingelegten Hummern.** Eine Büchse eingelegter Hummerschernen und Schwänze öffnet man vorsichtig, damit der Saft nicht verloren geht, gießt diesen ab, schneidet die Hummern in kleine Stücke, gibt sie in eine Schüssel, gießt den Saft wieder darüber und mischt 1—2 mittelgroße, gekochte, stiftlich geschnittene Trüffel, nebst deren Brühe, darunter. Nun nimmt man ein großes Stück frischer Butter, läßt das Stück zergehen und rührt 2 Eßlöffel voll Mehl darunter, doch darf es nicht gelb werden, nur etwas rösten. Dann vergießt man es mit so viel weißem Weine, daß eine dicke, zarte, cremartige, aber sehr geschmeidige Sauce entsteht, die man gut aufkochen läßt, salzt und mit Zitronensaft säuert. In diese Sauce gibt man nun die Hummern und Trüffel, füllt sie in kleine Muscheln,

bestreut das Ragout mit Parmesankäse, tropft etwas Krebsbutter darüber und läßt das Ganze im Rohre backen. Die Muscheln legt man hiezu auf ein Backblech. Die Speise gewinnt bedeutend an Geschmack, wenn man die Hummermasse 24 Stunden stehen läßt und dann erst verwendet. Diese Masse genügt für 10 Personen.

**Flaum-Pastete.** 6 dkg Butter läßt man nur zerschleichen, rührt 7 dkg Mehl dazu und läßt es nur so lange rösten, bis es schäumt, es darf aber nicht gelb werden; dann gießt man  $3\frac{1}{2}$  dl Milch dazu und schlägt die Masse anfangs zurückgezogen, dann auf dem Feuer, bis ein feiner Teig entsteht, der sich vom Löffel schält. Wenn der Teig überkühlt ist, rührt man zuerst 3 Dotter, etwas Salz und dann den festen Schnee der 3 Klar dazu, füllt einen geschmierten Dunstmodel halb voll, gibt in die Mitte nachstehende Fülle, dann wieder den Teig und bäckt die Speise  $\frac{3}{4}$  Stunden im Rohre.

Fülle. Fein geschnittene Reste von Kalbsbraten, Hühnern, Lungenbraten u. dgl. dünstet man mit Butter, Zwiebel und Petersilie etwas ab und würzt sie mit Pastetengewürz. Feingehackten Schinken kann man auch verwenden, in diesem Falle überstreut man die gestürzte Pastete mit Parmesankäse und schmälzt heiße Butter darüber.

**Schinken-Pastete.**  $\frac{1}{8}$  l sauren Rahmes kocht man mit 3—4 Eßlöffeln voll Mehl, 1 eigroßen Stückchen Butter und etwas Salz und verrührt es gut am Herde, bis das Ganze dick wird. Wenn es überkühlt ist, treibt man es mit 2 Dottern ab, gibt 3 Löffel Parmesankäse, von 2 Klar den festen Schnee und 14 dkg fein geschnittenen Schinkens dazu. Die Masse muß sehr dick sein, hierauf füllt man sie in einem mit Butterteig Nr. 1 ausgelegten Model, gibt einen Deckel von Butterteig darauf, bäckt sie sehr heiß und serviert sie gestürzt.

**Schinken-Pastete anderer Art.** 14 dkg sehr fein geschnittenen Schinkens rührt man zu 2 Löffel voll sauren Rahmes, 2 Dottern und 2 feingehackten Sardellen. Indessen läßt man 10 dkg Butter heiß werden, rührt 10 dkg Mehles dazu und wenn dieses etwas angelauten ist, vergießt man mit heißer Milch, daß ein dicker Teig wird. Einen Model legt man mit Butterteig Nr. 1 aus, füllt denselben mit einer Schichte von obigem Teige und dann mit einer Schichte des Schinkengemisches u. s. f. bis alles verbraucht ist und obenauf schließt man mit einem Deckel von Butterteig. Man bäckt die Pastete sehr heiß.

**Holländer-Pastete.** Man macht wie zur „Russischen Pastete“ einen Butterteig, legt ihn aufs Blech und füllt ihn auf dieselbe Weise, wie dort angegeben. Die Fülle wird folgendermaßen bereitet: 14 dkg Speck läßt man mit 7 dkg Zwiebel und Grünzeug, etwas Gewürz und 1 kg beliebigen Wildpretfleisches dünsten, gibt etwas Trüffeln, einige Champignons und 1 Hand voll Reis dazu; hierauf stößt man das Ganze im Mörser fein und passiert es durch ein Sieb. Man treibt die Masse in einem Weidlinge mit 4 Dottern, etwas saurem Rahme oder Weine gut ab, streicht die Farce 3 Finger dick auf den Butterteigstreifen, gibt kleine Stückchen gedünsteter Gansleber und wieder 3 Finger dick Farce darauf, schlägt den Teig darüber, bestreicht ihn mit Ei, macht Bieraten von Teig darauf und bäckt die Pastete eine gute Stunde im heißen Rohre. Wenn man sie warm zur Tafel gibt, serviert man eine gute braune Sauce mit Rahm, Kapern und Trüffeln dazu. Wird die Pastete kalt gegeben, so ziert man sie mit Aspik, grüner Petersilie, gehacktem Ei und roten Rüben.

**Tauben-Pastete.** 4 Tauben werden gereinigt und gerupft, wie es Seite 50 angegeben ist und dann klein zerschnitten.  $\frac{1}{4}$  kg Kalbfleisch,  $\frac{1}{4}$  kg Lungenbraten und  $\frac{1}{4}$  kg geräuchertes Schweinefleisch (alles samt den Knochen gewogen) werden von den Knochen gelöst und durch die Fleischhackmaschine getrieben. Man dünstet

dann das Gehackte mit den zierlich geschnittenen Taubenstückchen mit Butter, Suppe und Salz. Indessen kocht man kurze Maccaroni, mischt sie mit dem Gedünsteten, vermengt noch viel geriebenen Parmesankäse dazu und füllt die Masse in einen mit mürbem Teige ausgefüllten Pasteten- oder Tortenreifen, überdeckt auch die Masse mit einer mürben Teigplatte und bäckt die Pastete  $\frac{1}{2}$  Stunde im Rohre. Der mürbe Teig wird aus 28 dkg Mehl, 21 dkg Butter, 1 Ei, Salz und 1 Löffel Rahmes gemacht.

**Maccaroni-Pastete.** Man dünstet 4 gereinigte, gerupfte und zerschnittene Tauben in Butter mit Champignons, Zwiebel, Peterfilie, Suppe und Salz. Einen Pasteten- oder Tortenreifen füttert man mit mürbem Teige, von 28 dkg Mehl, 21 dkg Butter, 1 Ei, 1 Löffel Rahm bereitet, aus. Zu den gedünsteten Tauben mischt man viel gekochte und abgeseigte kurze Maccaroni und viel geriebenen Parmesankäse. Man füllt die Masse in den mit Teig ausgefüllten Model, bedeckt sie mit einer Teigplatte und bäckt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde im Rohre.

**Repphühner-Pastete.** 3 junge Repphühner werden, nachdem sie gerupft und flammirt sind, ausgeweidet und leicht gefalzen. Der Boden einer Kasserolle wird mit Speck, Wurzelwerk und einigen Pfefferkörnern ausgelegt und alles goldgelb rösten gelassen. Man legt nun die Repphühner hinein und läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde dünsten. Dann nimmt man sie aus dem Saft heraus, zieht ihnen die Haut ab, löst das Fleisch von den Knochen ab und schneidet es in schöne Schnitten, welche man in eine Kasserolle legt, und mit wenig Pastetengewürz bestreut, einseitigen bei Seite stellt. Die Knochen und Abfälle werden im Mörser gestoßen, in die Kasserolle zu dem gedünsteten Wurzelwerk zurückgegeben, nochmals tüchtig aufgekocht durch ein Sieb gestrichen und über die Repphühnerschnitten gegeben. Ein Häuptel Zwiebel, 4 Champignons und eine Hand voll grüner Peterfilie wird zusammengeschnitten, in Butter abgeröstet und ebenfalls zu den Repphühnerschnitten gegeben und alles gut durcheinander geschwungen. Das abgelöste Fleisch einer Rehschulter dreht man 3mal durch die Fleischhackmaschine und stößt es dann noch mit 3 ganzen Eiern im Mörser. Vorher hat man in ziemlich viel würselig geschnittenem Speck  $\frac{1}{2}$  Häuptel Zwiebel, ein Lorbeerblatt, einige Sträußchen Thymian und eine kleine Gansleber abdünsten lassen und kalt gestellt. Dies alles wird nun auch noch mit dem Rehschulterfleisch mitgestoßen. Die ganze Masse wird passirt, in einen Weidling gegeben, mit Salz, Pastetengewürz,  $\frac{1}{2}$  Wasserglas voll weißen Weines und 2 Dottern abgerührt. Den Boden einer Pastetenterrine belegt man mit Speckplatten, streicht zwei Finger hoch Farce darauf, legt dann die geschwungenen Repphühnerschnitten, dann wieder Farce u. s. f. hinein, bis die Terrine voll ist und gibt obenauf eine Speckplatte darüber. Der Deckel der Terrine wird mit Papierstreifen, welche mit einem Mehlteige bestrichen sind, verklebt. Man stellt die Terrine in einen Topf, worin sich drei Finger hoch Wasser befindet, und läßt sie 2 Stunden im Rohre kochen, worauf sie aufs Eis gestellt wird.

**Russische Pastete.** Man macht beliebigen Buttermix (siehe Seite 43, 44), wälkt denselben länglich aus, legt ihn aufs Blech und füllt ihn, nicht genau in der Mitte, 4 Finger breit und 1 Finger hoch mit weiter unten angegebenen Fleischsarcen, dann gibt man kalten, gedünsteten Reis darauf, auf diesen einige hartgekochte, gehackte Eier und einige bohnen große Stückchen Butter. Der Teig wird zusammengeschlagen, er muß etwas auseinanderliegen und streicht vorher den Rand mit Ei, daß er zusammenklebt. Es muß eine lange Rolle sein, welche man rasch bäckt und noch sehr heiß in schiefe Stücke schneidet und serviert. Die Fülle macht man aus verschiedenen, gebratenen und gedünsteten Fleisch von Wild, Kalb, Geflügel oder Gefelchtem oder auch gemischt. Man schneidet alles fein und mischt

es gut mit Zwiebel, Petersilie und gedünsteten Champignons, vergießt mit Suppe, gibt Pfeffer, etwas Pastetengewürz, sehr wenig feingehackte Limonienschale und etwas sauren Rahm und, wenn man die Farce besonders fein machen will, auch etwas Gansleber dazu, läßt alles verkochen und auskühlen.

**Hasen-Pastete I.** Man wäscht das Junge vom Hasen (ohne Leber) und schneidet es in Stücke, ebenso 7 dkg Speck und eine große Zwiebel und läßt alles zusammen mit etwas Essig, Suppe, einigen Pfefferkörnern, Neugewürz und Salz dünsten, bis sich das Fleisch von den Knochen löst. Dann zerschneidet man es und stößt es mit 2 in Milch erweichten, gut ausgedrückten Semmeln und treibt es einige Male durch die Fleischhackmaschine, bis es recht fein ist. Am nächsten Tag treibt man  $3\frac{1}{2}$  dkg Butter mit 2 Dottern und 1 ganzen Ei gut ab und rührt löffelweise das passierte Fleisch dazu, bis alles gleichmäßig vermenget ist. Ein Pastetentiegel wird mit dünnen Speckscheiben ausgelegt, die Masse eingefüllt und fest verschlossen. Wenn man keinen Pastetentiegel zur Verfügung hat, so nehme man einen Dunstmodel. Man kocht die Masse  $\frac{3}{4}$ —1 Stunde im Dunste, dann deckt man sie ab und gibt den Model noch auf kurze Zeit ins Rohr. Erst am nächsten Tage stürzt man die Masse heraus.

**Gansleber-Pastete.** 2—3 Ganslebern werden eine Weile in Milch gelegt, daß sie schön weiß werden, dann werden rund herum die Ränder abgesehritten und die grünlichen Flecke von der Galle herrührend, entfernt. Die Leber schneidet man tief ein, legt in diese Einschnitte Trüffelscheiben und streut Salz und Pastetengewürz Nr. 1 (siehe Seite 25) darüber. Alle Abfälle der Lebern werden passiert und diese Farce nach Geschmack mit Pastetengewürz, den fein gestoßenen Trüffelschalen und Salz vermenget. Der Boden und die Wände der Terrine werden mit Speckschnitten ausgelegt, dann kommt etwas Farce hinein, darauf große Leberstücke und wieder Farce, um die Lücken auszufüllen und so abwechselnd, bis die Terrine voll ist. Obenauf legt man Speckschnitten und schließt die Terrine mit dem Deckel, der mit Papierstreifen, die mit Mehlteig bestrichen wurden, verklebt wird. Die Terrine stellt man in einen Topf mit Wasser und kocht sie 2—3 Stunden im Dunste. Man kann auch weißen Wein der Farce beimischen.

**Trüffel-Pastete.** 45 dkg eines Lungenbratens, 45 dkg Schweinefleisch und 10 dkg Speck werden roh durch die Maschine getrieben und noch fein gestoßen. Man vermenget diese Farce noch mit in Fett angelauener Zwiebel und Petersilie, etwas Salz, weißem Pfeffer und den Gansleberschnitzeln. Trüffel-Abfälle dünstet man mit etwas Speck und mengt dies auch unter die Farce. Die Terrine wird ganz mit feinen Speckplatten ausgelegt.  $1\frac{1}{2}$  große oder 2 kleine Ganslebern werden, nachdem alles Grünliche entfernt und die Ränder rund herum abgesehritten wurden, mit länglich geschnittenen Trüffeln gespickt und mit etwas Salz und Pastetengewürz eingerieben. Nun legt man in die Terrine eine Schichte von der Farce ein, darauf die Ganslebern, in große Stücke zerschneiden. Die Lücken füllt man mit der Farce ganz voll. Obenauf schließt man mit Speckplatten, gibt den Deckel darauf, verklebt ihn wie bei der Gansleberpastete, und kocht die Pastete 2—3 Stunden im Dunste.

**Straßburger Gansleber-Pastete.** Die Lebern werden hiezu ebenfalls wie zur „Gansleberpastete“ hergerichtet und mit Trüffeln gespickt; auch die übrige Manipulation ist die gleiche, nur die Farce ist gänzlich verschieden. Auf 2 Lebern nimmt man beiläufig 20—25 dkg Speck, schneidet denselben fein würfelig, 10 dkg Zwiebel werden fein gewiegt, 2 Zehen Knoblauch mit Salz zerdrückt, dies alles nebst 3 Lorbeerblättern und einem Sträußchen Thymian dünsten gelassen, dann passiert, aufs Eis gestellt und so lange gerührt, bis es

weiß und flaumig wird. Die Leberabfälle werden passiert und langsam mit 2 rohen Dottern unter den passierten Speck gerührt und nun das Ganze noch gefalzen und mit Pastetengewürz vermenget. Die weitere Behandlung siehe oben.

**Kasserolle-Pasteten.** Ein Tortenreif oder eine Kasserolle von beiläufig 15 cm im Durchmesser und 10 cm Höhe wird mit erweichter Butter halbmesserrückendick bestrichen. Der Boden und die Seitenflächen werden mit zierlich geschnittenem Nudelteig — nur aus Dottern und Milch bereitet — in schöner Zeichnung ausgelegt und dann mittelst einer Feder mit Ei bestrichen. Man walzt aus beliebigem mürben Teige eine runde Platte aus, belegt den verzierten Boden des Reifens damit und drückt die Platte leicht an, daß die Verzierung gut daran haften bleibt. Dann rollt man noch ein Stück mürben Teiges 2 Messerrücken dick aus, schneidet es zu einem 10 cm hohen und 45 cm langen Streifen und rollt ihn über sich selbst zusammen. Man belegt nun mit diesem Streifen die leicht genähten Seitenwände, preßt ihn an die Verzierungen und klebt die beiden Enden des Streifens gut übereinander und verbindet ihn mit der am Boden liegenden Platte, um jeden Ausfluß der Fülle zu verhindern. Man füllt nun diesen so hergerichteten Pastetenteig mit beliebiger Farce und Fülle und danach werden die Pasteten benannt. Sie werden nach dem Backen gestürzt, wobei dann die zierliche Zeichnung des Nudelteiges sehr zur Geltung kommt, da der Nudelteig eine höhere Farbe annimmt und sehr vom übrigen Teige absticht. Diese Verzierung kann natürlich auch weg bleiben, wenn die Zeit oder Geduld nicht vorhanden ist. Wie die Pastete geschlossen wird, steht bei „Kasserolle-Pastete aus Tauben und Trüffeln“ genau beschrieben.

**Kasserolle-Pastete aus Tauben und Trüffeln.** Man macht eine beliebige Farce von Kalbfleisch oder Wildpret (siehe „Farcebereitung“) und füllt damit den hergerichteten Pastetenteig halb voll an. Dann legt man die Farce im Kranze mit gedünsteten Taubenstückchen und einer Lage von Trüffelscheiben, füllt die Höhlen mit Farce aus, bis die Kasserolle fingerhoch belegt ist, und legt dann noch eine mit der unteren Platte gleich runde feine Teigplatte darauf, streicht sie gleich und schließt den Rand mit dem vorragenden Teile des Streifens, welcher eingesehritten und eingebogen wird. Dann gibt man noch eine zweite Platte darauf, um alles fest zu schließen und jeden Ausfluß des Dampfes zu verhüten. Man bäckt die Pastete in einer Hitze von 50° R. ungefähr 1½ Stunde. Sie wird gestürzt und gleich heiß aufgetragen.

**Kasserolle-Pastete aus Wachteln.** Wird wie „Pastete aus Tauben und Trüffeln“ bereitet. Man macht eine Farce aus Wildpret und belegt diese mit in vier Teile zer schnittenen Wachteln.

**Kasserolle-Pastete aus Mooschnepfen.** Wird wie „Pastete aus Tauben und Trüffeln“ bereitet. Man verwendet hierzu statt einer anderen Farce „Salmi mit Milz“ und gibt den Schnepfenkot darunter. Die Schnepfen werden leicht überdünstet eingelegt und mit etwas gerösteten Speckwürfeln untermischt.

**Kasserolle-Pastete mit Ragoût.** Man verziert die Form und belegt sie mit mürbem Teige, wie es oben beschrieben wurde, dann aber belegt man den Teig mit dünnen Speckplatten und füllt den hohlen Raum mit zusammengeballtem Papier aus, bedeckt dieses mit der Teigplatte und bäckt die Pastete. Nach dem Backen hebt man die oberste Teigplatte weg, entfernt das Papier und die Speckplatten, füllt beliebiges Ragoût ein, setzt den Deckel wieder fest darauf, stürzt die Pastete und trägt sie schnell auf.

**Kasserolle-Pastete mit Maccaroni.** Man füttert die Form wie oben

beschrieben mit Nudelteig und mürbem Teig aus. Indessen kocht man 25 dkg Maccaroni nicht zu weich, dünstet sie vielmehr mit 10 dkg Butter, vermischt sie noch mit Butter, 15 dkg Parmesankäse, etwas weißer Butterjaucé, Salz, weißem Pfeffer und 1 Löffel Glace, schwingt alles gut und füllt sie in den Teig, bäckt die Pastete und würzt sie. Nach Belieben kann man die Maccaroni mit Schinken oder Hasenfleisch unterlegen.

**Hasen-Pastete II.** Man richtet in eine Kasserolle 25 dkg Speck, dessen Rinde, eine blätterig geschnittene, mittelgroße gelbe Kürbe, eine feinnudelig geschnittene Zwiebel, eine zerschnittene Petersilienwurzel, sowie Pastinak ein, gibt noch Pfeffer, Salz und 1 Stückchen Zucker hinein. Einen abgezogenen Hasen enthäutet man, zerschneidet ihn in 7 Stücke und läßt ihn in der eingerichteten Kasserolle mit etwas Eßig und Suppe 1 Stunde dünsten. Nun nimmt man den Hasen heraus, löst das beiderseitige Rückenfilet ab und schneidet es zu schönen Scheiben. Das übrige Fleisch löst man von den Knochen und zerschneidet es fein, die Knochen hackt und stößt man, Nun wird das fein zerschnittene Fleisch samt den gestoßenen Knochen zum Würzelwerk zurück gegeben, dick eingekocht und mit  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel voll Pastetengewürz gewürzt. Hierauf passiert man die Masse und entfernt vorher alle Knochen, um das Sieb nicht zu zerreißen. In eine Porzellan-Terrine legt man unten und seitlich dünne Speckplatten ein, darauf etwas von der Farce, dann die Filetschnitten, dann wieder Farce u. s. f., bis alles verbraucht ist. Nach Belieben kann man in die Farce auch Trüffelstückchen einlegen. Die Terrine wird geschlossen und der Deckel, wie bei der Gansleberpastete, verklebt. Man kocht die Pastete 3 Stunden im Dunste.

**Das Backen der Vol-au-vent-Pasteten.** Man rollt einen 4—5mal zusammengeschlagenen Buttermteig kleinfingerdick oder  $1\frac{1}{2}$  cm dick aus, schneidet ihn nach der Größe eines Tortenblattes rund aus und legt ihn über mehrfach zusammengefaltetes Papier auf ein Backblech. Man macht stark daumenbreit vom Rande entfernt einen  $\frac{3}{4}$  cm tiefem Einschnitt, wodurch sich beim Backen der Deckel bildet. Nun zeichnet man mit der Messerspitze stern- oder blätterartige Verzierungen in die Mitte des Teiges. Am Rande macht man in gleichmäßigen Zwischenräumen Einschnitte und verzert diese Zwischenräume mit Kreisen, Blättern zc. Die Oberfläche überstreicht man mittelst einer Hühnerfeder leicht mit Ei und bäckt den Teig  $\frac{3}{4}$  Stunden im heißen Ofen. Sobald die Oberfläche Farbe bekommt, muß man sie mit Papier bedecken, ohne das Blech herauszunehmen. Die Pastete muß sehr hoch auflaufen, vorausgesetzt, daß der Teig gut bereitet und das Rohr die richtige Hitze hat. Wenn man die Pastete aus dem Rohre nimmt, läßt sich das Eingesechnittene als Deckel loslösen. Den inneren, weichen Teig entfernt man, läßt die hohle Pastete noch einige Minuten im Rohre nachtrocknen, füllt sie dann mit beliebiger Pastetenmasse und setzt den Deckel darauf.

**Kleine Vol-au-vent-Pastetchen.** Mehrfach zusammengeschlagener Buttermteig wird halbfingerdick ausgerollt, mit einem kleinen Krapfenausstecher runde Platten ausgestochen und in diese mit einem kleineren Ausstecher ein Deckel markiert, in dem man den Deckel nur halb durchsticht. Man bestreicht die Oberfläche mit Ei, legt sie auf ein Blech und bäckt sie 10 Minuten bei ziemlich starker Hitze. Nach dem Backen hebt man den Deckel weg, entfernt den weichen Inhalt und füllt sie mit Saches oder Ragout.

**Sohl ausgebackene Pastete.** Man rollt einen 4mal zusammengeschlagenen Buttermteig oder mürben Teig ziemlich dünn aus und schneidet eine große, runde Platte aus. Auf diese setzt man in die Mitte ein halbfugelförmig zusammengelassenes weißes Papier, bestreicht den leer gelassenen Rand mit Ei und bedeckt

den Papierballen mit einer etwas größeren Teigplatte, verteilt den Rand ohne eine Falte zu biegen und klebt die Ränder gut aufeinander. Auf diesen Rand legt man als Zierde einen Teigring, von bedeutend dicker ausgerolltem und 3 Finger breitem Teige, welchen man durch einige Einschnitte verziert. Man bestreicht nun die ganze Oberfläche mit Ei. Obenauf ziert man den Teig mit Teigstreifen oder Sternen und seitlich schneidet man den Rand halb ein, damit er aufsteigen kann. Man bäckt die Pastete im heißen Rohre. Nach dem Backen schneidet man den Deckel aus, entfernt das Papier, füllt dafür Fleisch oder Ragoût ein und schließt wieder mit dem Deckel.

**Butterteig-Kranz, en miroton, als Pastete.** Mit einem Krappenstecher sticht man aus 4mal zusammengeschlagenem Butterteige gleich große Blättchen aus, bestreicht sie mit Ei und legt sie über Papier auf ein Blech auf Miroton-Art (siehe „Kunstausdrücke“) und bäckt sie im heißen Rohre. Den leeren Raum in der Mitte füllt man dann auf der Schüssel mit beliebigen Ragoût oder kleinem Wildgeflügel.

**Kleine Pastetchen-Krusten.** Man rollt 4—5mal zusammengeschlagenen Butterteig 2—3 Messerrücken dick aus, sticht mit einem heiß gemachten Krappenstecher Blättchen aus und die Hälfte dieser Blättchen noch mit einem ganz kleinem Ausstecher zu Ringen, legt die Ringe auf die Blättchen, nachdem sie mit Ei bestrichen wurden und bäckt sie bei starker Hitze auf einem Bleche. Die ausgestochenen, ganz kleinen Blättchen bäckt man auch und verwendet sie als Deckel, wenn die gebackenen Pastetchen beliebig gefüllt sind.

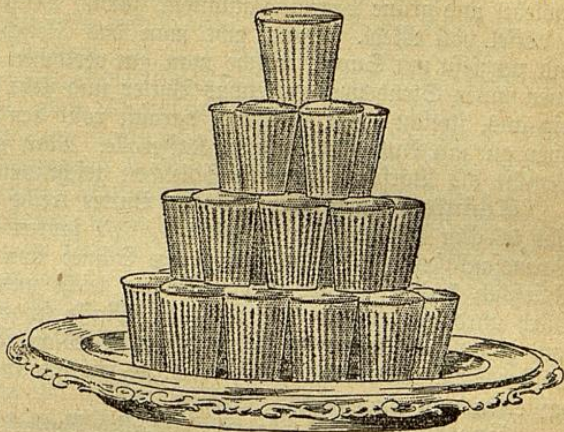
**Krusten von Butterteig für Pasteten und Kuchen.** Hierzu wird 4—5mal zusammengeschlagener Butterteig 3 Messerrücken dick ausgerollt und nach einem Tortenreife zu einer runden Platte geschnitten. Von dieser Platte schneidet man nun mit einem heiß gemachten Messer einen gut daumenbreiten Reif herab und rollt die nun kleinere Platte zu ihrer vorigen Größe aus. Diese legt man über starkes Papier auf ein Blech, bestreicht sie mit Ei, setzt den Reif gleichmäßig darauf, drückt ihn etwas an, damit er mit dem Ei an die Platte geklebt wird, bestreicht ihn ebenfalls mit Ei und schneidet mit einer heißen Messerspitze am Rande gleichmäßig entfernte Einschnitte ein, welche nicht nur zur Zierde dienen, sondern das Aufsteigen des Teiges befördern.

**Krusten von mürbem Teig.** Für große Kuchen wälzt man den Teig aus und schneidet, um 2—3 Finger breit größer als ein Tortenreif, eine runde Platte heraus. Man legt diese auf ein mit Papier belegtes Blech und biegt den Teigrand daumendick auf, stellt den Tortenreif als Stütze um denselben oder umwindet ihn mit einem hohen Streifen starken Papieres, welches durch Bindfaden befestigt oder mit Mehlkleister zusammengeklebt wird. Inwendig füllt man den Hohlraum mit Papierbauschen oder Bohnen aus und bäckt die Kruste im Rohre. Nach dem Backen entfernt man Hülle und Inhalt und gibt sie wieder auf einige Minuten ins Rohr, um Farbe zu bekommen.

**Pastetchen mit Blaurohl.** Butterteig wird messerrückendick ausgerollt, in kleine Formen gefüllt, die man mit trockenen Erbsen oder Bohnen füllt, damit der Teig schön in der Form bleibt und bäckt ihn hellbraun. Nach dem Backen entfernt man die Hülsenfrüchte, stürzt die Pastetchen heraus und füllt sie mit, auf Zucker fett gedünstetem Blaurohle und legt darauf eine leicht gebratene, mit Zucker überdünstete Kastanie. Man kann die Pastetchen auch mit Ragoût oder gemischten vielfarbigen Gemüsen, wie Rotkraut, Goldrüben, Karfiol und Erbsen, füllen.

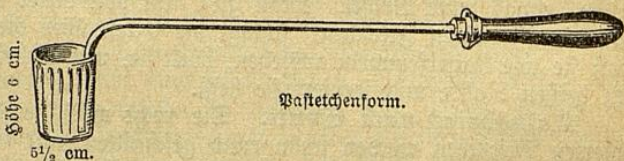
**Pastetchen à la Daniel.** Von 25 dkg Mehl, 15 dkg Butter, 4 Dottern,

etwas Salz, 5 Eßlöffeln voll lauwarmen Wassers macht man auf dem Rudebrette einen zarten Teig, läßt ihn etwas rasten und walzt ihn hierauf messerrückendick aus. Man belegt damit kleine, hohe Formen, füllt sie ganz mit trockenen Erbsen an und bäckt sie im Rohre, bis sie braun sind. Nun nimmt man die Erbsen heraus und füllt die Formen mit folgendem Ragout: Man schneidet geräucherte, gefochte Zunge, gebratenes Kalbs-Bries, gebratene Gans-Leber, gedünstete Champignons und Trüffeln in kleine Würfel und läßt alles zusammen in brauner Madeira sauce, welche mit Maggisaft verbessert wird, aufkochen.



Pastetchen à la Daniel.

**Calais-Becher-Pastete.** Man kocht Maccaroni mit Suppe und Braten-saft, vermischt sie mit frischer und Krebsbutter, bestreut sie mit Parmesankäse, vermengt sie mit Muscheln, Austern, gekochten Krebschwänzen und bindet alles mit Béchamel-Sauce, bereitet aus Butter, Mehl und Obers. Man füllt das Ragout in gebackene Becherformen aus mürbem Teig, oder man bäckt mit nebenstehender Pastetchenform Pastetchen aus dem Schmalze aus folgendem Teige: 30



Pastetchenform.

4kg Mehl werden mit 4 Dottern, etwas Salz, kalter Milch und 1 Löffel voll feinstem Ole zu einem dickflüssigen Teige zusammengesprudelt. Man gießt die Masse in ein Glas und taucht die im Backschmalze heiß gemachte Form in die Masse, welche sich sogleich ansetzt und hält nun dieselbe gleich in das heiße Schmalz, bis sie gebacken ist, worauf man sie vom Model nimmt.

**Hirn-Strudel.** Aus 3 1/2 dl Mehl, 1 Ei, einem nußgroßen Stückchen Butter und etwas Wasser wird ein Strudelteig gemacht. Ein Kalbshirn wird gut gewaschen, enthäutet und passirt. 8—10 dkg Butter läßt man zerschleichen, gibt einen Eßlöffel voll feingehackter Zwiebel dazu; wenn diese angelauten ist einen Kaffeelöffel voll feingewiegter, grüner Petersilie und 2 gehäufte Eßlöffel voll Mehles und läßt alles zusammen anlaufen, gibt das passierte Hirn dazu, verrührt es fein, pfeffert, salzt und vergießt mit etwas Suppe, läßt Alles verkochen und gibt noch 3—4 Eßlöffeln voll feiner Semmelbröseln dazu. Man streicht nun diese Masse auf den sehr fein ausgezogenen Strudelteig und rollt diesen von beiden Seiten ein, daß zwei dünne Rollen entstehen, dreht diese schneckenförmig ein und bäckt sie in einer mit Schweinschmalz bestrichenen, runden Kasserolle im Rohre eine gute halbe Stunde. Man gibt den Strudel als Vorspeise mit feinem Gemüse, wie grüne Erbsen, Spinat, grüne Fisolten, Sprossen oder zu brauner Suppe.



**Fleisch-Strudel.** Roastbeef- oder andere Bratenreste wiegt man sehr fein auf, ungefähr einen Dessertteller voll. In Butter läßt man etwas feingewiegte Zwiebel und grüne Peterfili anlaufen, sowie, wenn die Zwiebel gelblich wird, 2 Löffel voll Mehl. Dann gibt man das Fleisch hinein, pfeffert und salzt und vergießt mit Suppe, welche man gut verkochen läßt. Indessen macht man einen guten Strudelteig mit etwas Butter und zieht denselben, nach dem Rasten fein aus, streicht obige Mischung darauf, rollt den Teig ein und bäckt ihn, in einer gut mit Butter bestrichenen Kasserolle. Man gibt den Strudel mit feinem Gemüse als Vorspeise oder in Stüchchen geschnitten zur braunen Suppe.

**Schinken-Schnitten.** 10 dkg Butter treibt man mit 8 Dottern gut ab, gibt 56 dkg feingewiegten Schinkens,  $\frac{1}{4}$  l sauren Rahmes, 7 dkg geriebenen Parmesankäses dazu, rührt den festen Schnee von 8 Klar hinein und streut schließlich 5 dkg feinsten Semmelbröseln leicht unter die Masse. Ein großes Blech wird mit Wachs bestrichen, die Masse fingerdick darauf gestrichen und eine gute Viertelstunde im Rohre gebacken. Man schneidet dann schöne, gleichmäßige Schnitten daraus und serviert sie, zierlich angerichtet, mit schön grünem, passierten und eingemachten Spinat.

Eine kleinere Masse ist:  $7\frac{1}{2}$  dkg Butter, 6 Dotter, 42 dkg Schinken,  $\frac{3}{16}$  l sauren Rahm, 5 dkg Parmesankäse, 6 Klar,  $3\frac{3}{4}$  dkg Semmelbrösel.

**Käse-Semmeln aus Buttermteig.** Man macht einen feinen Buttermteig aus 15 dkg Mehl, 15 dkg Butter zc., treibt ihn, wenn er oft genug überschlagen wurde, messerrückendick aus und schneidet viereckige Fleckchen mit einem heißen Messer daraus. Indessen treibt man 5 dkg Butter mit 2 Dottern sehr flaumig ab, gibt 2 Löffel milden sauren Rahmes und 7 dkg geriebenen Parmesankäses, dann Schnee von 1 Klar dazu und wenn die Fülle zu weich sein sollte, etwas feine Brösel. Man gibt nun von dieser Masse kleine Häufchen auf die viereckigen Fleckchen, schlägt die Ecken über diese derartig zusammen, daß sie wie Kaisersemmeln aussehen, bäckt sie, mit Ei bestrichen, auf dem Blech im heißen Rohre und serviert sie heiß.

**Kalbsbries nach Conti.** Die recht weiß gewässerten, sodann blanchierten Brieschen werden schön rund geschnitten, mit schwarzen Trüffeln zierlich gespickt und in Geflügelbrühe gedünstet. Beim Anrichten bestreicht man sie leicht mit zerlassener Glace und legt sie im Kranze auf die Schüssel. Man läßt eine Madeira-Sauce mit fein geschnittenen Trüffeln und etwas Glace aufkochen und schüttet diese nun über die Brieschen.

**Kalbsbries mit Champignons und Fricassée-Sauce.** Mehrere Brieschen werden blanchiert, alle Häutchen und Adern entfernt, in schöne Stücke geschnitten, gesalzen und mit feinen Speckfäden gespickt. Man dünstet sie in Butter, gibt einige Löffel voll sauren Rahmes, einige blättrig geschnittene Champignons dazu und wenn alles gut verkocht ist, tropft man den Saft einer Citrone hinein und legiert mit 4 Dottern. Beim Anrichten gießt man die fricassierte Sauce darüber und garniert die Brieschen mit zierlich geschnittenen, frisch gebackenen Croutons.

**Kalbsbries mit Champignons.** Schön blanchierte und gereinigte Schnitten vom Bries sautiert man in Butter und übergießt sie beim Anrichten mit viel in Butter gedünsteten, ganzen, kleinen Champignons.

**Kalbsbries-Bereitungen anderer Art** siehe unter Kapitel „Fleischspeisen“.

**Kalbs-Dunstschaum. (Mousseline de veau.)** 30 dkg Kalbschnitz werden durch die Fleischhackmaschine getrieben, 5 dkg Reis mit Zwiebel

in Salzwasser gekocht und gut abgetropft, daß der Reis ganz trocken wird. Dann stößt man beides und passiert es durch ein feines Sieb, vermischt die Masse mit 1 Ei, einer Prise Salz, einigen Löffeln Parmesan Käse, weißen Pfeffer, etwas kleinwürfelig geschnittenen Schinken und blättrigen, gedünsteten Champignons. Schließlich rührt man den Schaum von  $\frac{1}{8}$  l Schlagobers gut darunter, füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Dunstmodel und läßt sie im Wasserbade  $\frac{3}{4}$  Stunden stehen. Gestürzt, wird Champignon-Sauce dazu serviert.

Diese Masse kann aber auch in anderer Weise verwendet werden. Man mischt noch in die rohe Masse etwas grüne, blanchierte Erbsen, kleine Karfiolröschen oder würfelig geschnittene Carotten (gekocht) dazu, formt auf dem bemehlten Brette eine Wurst daraus, rollt diese in ein mit Butter bestrichenes Tuch ein, bindet es gut zu und kocht das ganze in Salzwasser, worauf es zu Scheiben zerschnitten und in braune Suppe gegeben wird. — Der: Man spritzt mittelst einer Düte kleine Kräpfschen in eine mit Butter bestrichene weite Kasserolle, schüttet heißes Salzwasser darauf und läßt die Kräpfschen darin kochen. Hierauf schöpft man sie vorsichtig heraus, gibt sie in den Porzellansuppentopf und gießt passierte Gerstensuppe darüber, welche mit 1 Dotter legiert wurde.

**Feine Farce-Coteletten mit Salpicon gemischt.** 40 dkg Kalbfleisch werden mit dem Wiegemeßer sehr fein aufgewiegt, durch die Maschine getrieben und mit 2 Eiern, 1 Löffel Rum und etwas Béchamel gestoßen, dann durch ein feines Sieb passiert, gepfeffert und gesalzen und mit einem schwachen  $\frac{1}{8}$  l geschlagenen Obersschaumes vermengt. Diese Masse gehört zur Außenseite der kleinen Coteletten. — Salpicon dazu: 8—10 gepuzte Champignons werden sehr klein würfelig geschnitten, in etwas Butter geröstet und mit Suppe vergossen. Wenn die Suppe eingedunstet ist, staubt man ein wenig Mehl daran, läßt dies wieder etwas rösten, worauf man etwas Suppe und Obers zugießt und aufkochen läßt, daß eine dickliche Sauce wird. Nun schneidet man etwas gekochte Zunge, Schinken, gedünstetes Hühnerfleisch, blanchiertes Kalbsbries und Trüffeln sehr klein würfelig, gibt auch kleine, grüne, blanchierte Erbsen dazu und dies alles zur Sauce, in welcher es aufkochen muß. Nun werden die dazu gehörigen Blechformen (Cotelettenformen in jeder größeren Küchengegeschirrhandslung erhältlich) gut mit Butter bestrichen, mit Mehl bestäubt, mit der Kalbfleischfarce sehr dünn ausgefüllt und auf dies etwas Salpicon gelegt und wieder mit Farce zugedeckt. Die Cotelettchen müssen 10 Minuten im Wasserbade sein. Aus Petersilienwurzel werden kleine Beinchen geschnitten, die man an die schmalen Enden der gestürzten Cotelettchen steckt und mit winzigen Papiermanschetten ziert. Die Cotelettes werden auf einem franzförmigen Reissockel en miroton gelegt und in die mittlere Höhlung des Sockels gibt man gedünstete, kleine, grüne Erbsen oder grüne Fiolen. In einer Saucière reicht man weiße Champignon-Sauce mit Wein vergossen dazu.

**Schinken-Dunstschaum. (Mousseline de jambon.)** Man kocht einen kleinen Schinken von ungefähr 2—3 kg und löst das feine Fleisch ohne Fett davon ab und schneidet es in kleine Stücke und treibt diese durch die Fleischhackmaschine. Indessen macht man eine Panade von 2 in Milch erweichten Semmeln und stößt dies mit dem Schinkenfleisch, 2 Dottern, 1 ganzen Ei und 10 dkg Butter und passiert alles durch ein feines Sieb und gibt nach und nach  $\frac{1}{2}$  l zu Schaum geschlagenen Obers' dazu; man treibt alles gut ab, salzt und pfeffert nach Geschmack, gibt etwas Madeira-Wein dazu und um eine schöne, rote Farbe zu erzielen, etwas Breton. Man bereitet eine ebensolche Farce aus Hühnerfleisch, doch eine kleinere Quantität und ohne Madeira-Wein

und gibt etwas klein geschnittene Trüffel dazu. Nun wird eine Schinkenform aus Blech mit Butter bestrichen und zuerst mit der Hühnerfarce ausgefüllt, welche den Speck des Schinkens vorstellt und dann füllt man die Form mit der Schinkenfarce voll an und läßt sie eine gute Stunde im heißen Wasserbade stehen, aber nicht kochen. Wenn der Schinken gestürzt ist, ziert man ihn wie einen wirklichen Schinken mit einem ausgezackten Stückchen Schinkenschwartzel und einer Papiermanschette. Man serviert Madeira-Sauce mit Trüffeln dazu. In Ermanglung einer Schinkenform kann man aber auch die Masse in einer beliebigen anderen Form kochen.

**Schinken-Creme.** 60 dkg Schinken werden zerschnitten, gestoßen und mit einer in Wasser erweichten, gut ausgedrückten Semmel passirt. 3 Eier werden mit dem Passirten gut abgetrieben und nach und nach  $\frac{1}{4}$  l Schlagobers (aber ungeschlagen) dazu gerührt und die Masse gefalzen. Ein Dunstoder Reifmodel wird mit Butter bestrichen, zierlich mit Trüffelstückchen ausgelegt, die Masse eingefüllt und  $\frac{3}{4}$  Stunden im Dunste gekocht.

**Hühner-Dunstschaum. (Mousse de volaille à la milanaise.)**

Ein ziemlich großes Huhn wird gepuzt und gewaschen. Dann löst man alles Fleisch desselben von den Knochen, zerschneidet es in kleine Stücke, treibt es durch die Maschine und stößt hierauf im Mörser alles sehr fein. Indessen macht man von 2 in Milch erweichten und abgerindeten Semmeln mit etwas Butter eine Panade, doch darf diese nicht zu feucht bleiben, und stößt sie auch mit dem Hühnerfleisch und 2 Dottern und einem ganzen Ei. Dann passirt man die ganze Masse mit 10 dkg Butter durch ein feines Sieb, salzt und pfeffert etwas, rührt den festgeschlagenen Schaum von  $\frac{1}{4}$  l Schlagobers dazu, treibt alles gut ab und gibt schließlich eine klein geschnittene Trüffel hinein. Man schmirt einen ziemlich großen Reifmodel mit Butter, bestäubt etwas mit Mehl, füllt die Masse ein und kocht sie  $\frac{3}{4}$  Stunden im Wasserbade. Gestürzt wird in den mittleren Hohlraum und rund um die Speise folgendes Zungen-Ragoût gegeben: Man schneidet beiläufig den vierten Teil einer gekochten, geselchten Zunge in winzig kleine, kurze, schmale und längliche Stückchen, ebenso etwas Trüffel und die gleiche Menge gekochter Spagetti (eine Art Maccaroni in der Dicke von dicken Stricknadeln.) Die Zunge und Trüffel sollen in derselben Feinheit wie die Spagetti geschnitten sein. Man mischt nun alles Geschnittene nebst etwas Parmesankäse zu einer Madeira-Sauce (siehe daselbst) und richtet an. Die Masse genügt für 6—8 Personen.

**Gestürzte, kleine Farce Speise mit Ragoût.** Aus einem alten Huhn macht man eine zarte, jedoch haltbare Geflügelgarce. Dann bereitet man aus Kalbsbries, Champignons und Ochsenaugen ein weißes mit Citronensaft geschärftes Ragoût und stellt es bei Seite. Die nötige Anzahl kleiner Croustadenbecher streicht man mit Butter aus, belegt sie mit zierlich ausgestochenen Trüffelstückchen, bestreicht vorsichtig 2 messerrückendick den Boden mit Geflügelgarce (die Trüffelstückchen dürfen nicht verrückt werden), füllt dann mit dem kleinen Ragoût voll, bestreicht den Rand mit Eiklar und deckt mit Farce zu. Wenn alle beendet sind, kocht man sie vor dem Anrichten langsam  $\frac{1}{2}$  Stunde im Dunste. Gestürzt werden sie mit Glace leicht bestrichen und etwas dünne Buttersauce mit Champignons dazu gegeben.

**Consommé von Quäker Dats.** Eine Viertelstunde vor dem Gebrauche befeuchtet man  $10\frac{1}{2}$  dkg Quäker Dats mit  $1\frac{1}{2}$  dl Milch. Indessen treibe man  $9\frac{1}{2}$  dkg Butter mit 3 großen Dottern sehr flaumig ab, füge die erweichten Quäker Dats nach und nach bei, sowie 3 Kaffeelöffel voll Mehles,

3 Eßlöffel sauren Rahmes, etwas Salz und Pfeffer und 4 dkg geriebenen Parmesankäses. Wenn alles gut vermengt ist, mische man leicht den festgeschlagenen Schnee von 3 Klar bei und fülle die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Dunstform und koche sie  $\frac{3}{4}$  Stunden im Dunste. Beim Anrichten bestreue man die Speise mit Parmesankäse und übergieße sie mit zerlassener Butter.

Man kann auch zur Speise Krebsbutter benutzen und mit Krebsragoût dieselbe füllen und nach dem Stürzen auch damit garnieren, nur muß das Ragoût für inwendig dick gehalten sein und dann zur Garnierung um das Consommé verdünnt werden.

Auch kann man das Consommé mit in Butter und Peterfilie gedünsteten, klein geschnittenen Champignons und gedünsteten grünen Erbsen garnieren. Beide Arten sind vorzüglich.

Eine kleinere Portion ist: 7 dkg Quäker Mats, 6 dkg Butter, 3 dkg Parmesankäse, 2 große Eier, 2 Eßlöffel Rahm, 2 Kaffeelöffel Mehl,  $\frac{1}{10}$  l Milch, eine Prise Pfeffer und Salz.

Die Kapitel „Gemüse“, „Fleischspeisen“, „Geflügel“, „Schwamm-speisen“, „Eierspeisen“, „Strudel“, „Germspeisen“, „In Schmalz gebackene Speisen“ und „Aufläufe“, „Buddings“ enthalten auch viele warme Vorspeisen.

## Fische und andere Fastentiere.

### Über Fische im Allgemeinen.

**Das Schlachten und Kochen der Fische.** In Holland werden die Fische nicht durch das sogenannte „Abschlagen“ zu Tode gequält, sondern man schlachtet sie, indem man mit einem tiefen Schnitte hinter dem Kopfe das Rückenmark durchtrennt. Der Fisch ist augenblicklich tot. Das ist jedenfalls weniger grausam und es wird auch behauptet, daß diese Art, die Fische zu töten, das Fleisch besser und wohlschmeckender mache. Ich kann diese Art daher nur wärmstens empfehlen, weil sie auch zur Haltbarkeit der Fische wesentlich beiträgt.

Durch das Schlachten wird das langsame, qualvolle Absterben verhindert, welches den Fisch zu einer geringwertigen, oft schädlichen Nahrung macht und wird jene Güte erreicht, welche nach maßgebendem Urtheil die zubereiteten Fische in Holland stets haben. Das Fleisch ist durch das Schlachten viel fester, der Geschmack viel besser, die Haltbarkeit eine erhöhte und die Speise viel gesünder. Alle Fische schmecken am besten, wenn sie frisch aus dem Wasser kommend zubereitet werden, doch erhalten sie sich in kühler Jahreszeit auch wohl noch ein paar Tage frisch, wenn man sie gleich nach dem Töten ausnimmt und auf dem Eise oder in einem kalten Keller aufbewahrt. Die Frische toter Fische kennt man an der Röthe der Kiemen, welche bleich aussehen, wenn der Fisch schon längere Zeit tot ist. Die Fische werden nach dem Töten gewöhnlich geschuppt (siehe Seite 2); doch gibt es einige Arten von Fischen, z. B. Schill, Barsch und Schleihen, die man anders als auf gewöhnliche Art von ihren Schuppen befreien muß, weil diese sehr fest in