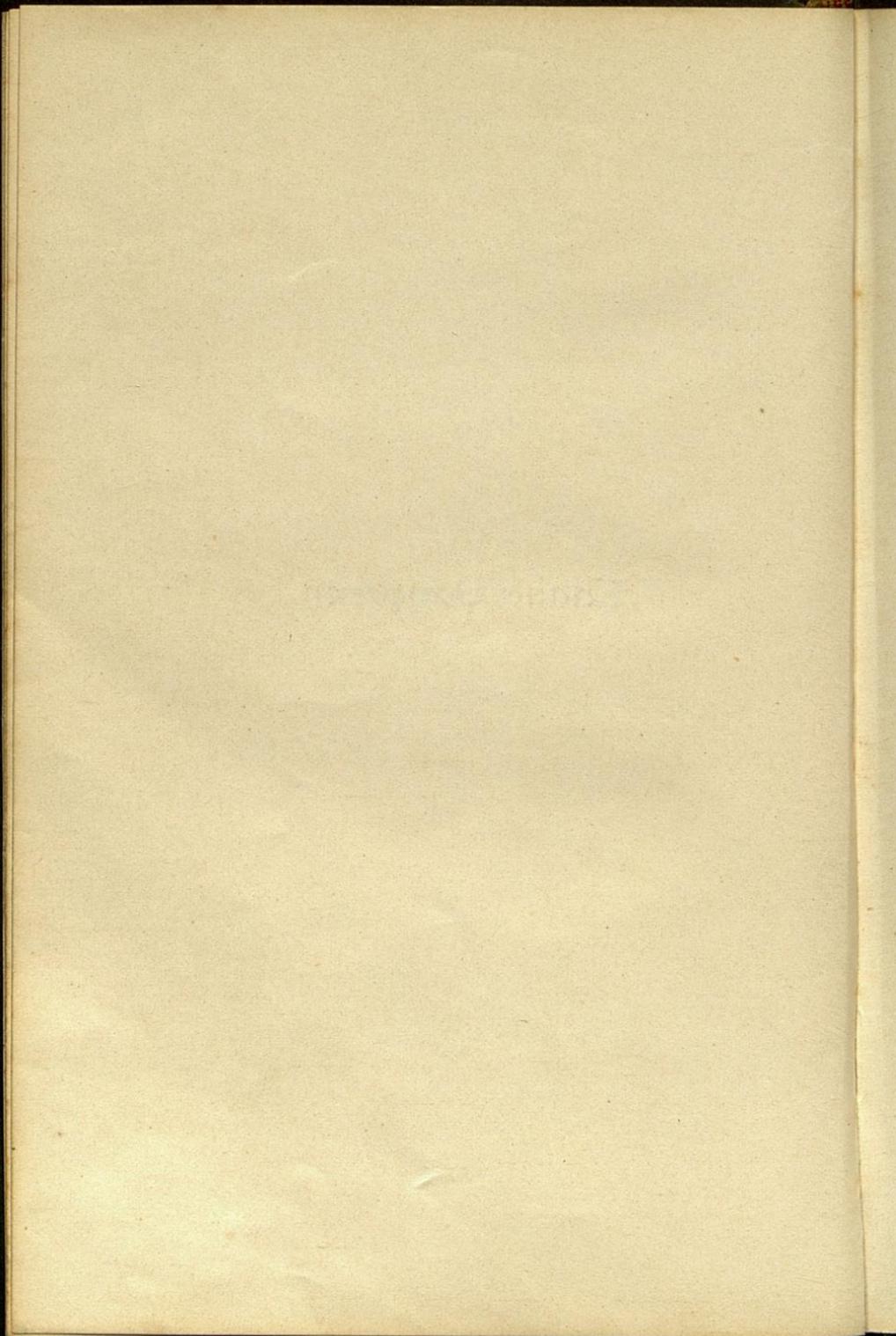


Kalte Vorspeisen.



Aspik.

7 Stück Kalbsfüße und $\frac{1}{2}$ Kilogramm Wadschinken werden mit 6 Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Liter gutem Weinessig, einigen Körnern ganzem Gewürz und Pfeffer, sowie etwas Suppengrünem und Zwiebel 4—5 Stunden gekocht, dann abgeseiht und kaltgestellt. Tags darauf entfernt man das Fett, klärt das Aspik und läßt es dann langsam durch ein Tuch laufen. Um das Aspik zu klären, läßt man es am Feuer heiß werden, aber nicht sieden, schlägt von 2 Eiweiß den Schnee und thut denselben hinein; gleichzeitig gibt man noch Essig und Citronensaft nach Geschmack dazu, rührt es im Feuer so lange bis es aufkocht und läßt es noch so lange langsam fortkochen bis das Unreine sich gesetzt hat.

Schwarzwild mit Aspik.

Man nimmt knapp $1\frac{1}{2}$ Liter (1 Maß) Wasser, $\frac{3}{4}$ Liter (2 Seidel) rothen Wein, ebensoviel gewöhnlichen Essig, $\frac{1}{2}$ Ochsenfuß, 4 Schweinsfüße, 2 Schafsfüße, alle Gattungen Wurzelwerk, Gewürz und Salz, und läßt das Schwarzwild — ein Stück von circa 2 Kilogramm — darin weich kochen; dann nimmt man das Fleisch heraus, läßt den Sud mit 2 Deciliter ($\frac{1}{2}$ Seidel) Bertrameßig dick einkochen und behandelt ihn dann wie gewöhnliches Aspik. Will man das Schwarzwild warm geben, so läßt man die verschiedenen Füße beim Sud weg und servirt Hagebutten- oder Johannisbeer-Sauce dazu. Zum kalten Schwarzwild gibt man folgende Sauce: 20—30 Wachholderbeeren werden sehr fein gestoßen, 3 Dotter werden hart gekocht passirt, ein roher Dotter, 1 Eßlöffel voll Senf, entsprechend Oel und Essig rührt man so lange miteinander ab bis die Sauce flaumig wird.

Aspik mit Gansleber eingelegt.

56 Dekagramm (32 Loth) Rindfleisch, 3 Kalbsfüße, 3 Schweinsfüße, 1 Ochsenfuß, 14 Dekagramm (8 Loth) Rindsleber, um 15—20 fr. Grünes, 1 weiße Zwiebel, $3\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) Weißwein, ebensoviel Essig, schwach $5\frac{3}{4}$ Liter (4 Maß) Wasser und entsprechend Salz läßt man 5—6 Stunden kochen, gießt es dann durch ein Sieb und läßt es über Nacht stehen; dann wird das Fett abgenommen, man gibt so viel feinen Bertramessig daran, als zum guten Geschmack nöthig ist, stellt es wieder auf das Feuer, gibt den fest geschlagenen Schnee von 4 Eiern hinein, schlägt es zusammen ein wenig ab, deckt es zu und läßt es kochen, bis sich die Masse klärt. Man schöpft das Unreine ab und läßt dann das Aspik durch ein Tuch tropfen. 1 schöne große oder 2 kleine Ganslebern werden ungefähr 2 Stunden in Wasser oder Milch geweicht, dann in Kohlblätter gewickelt (wenn man will, kann man auch etwas Speck dazu geben), gesalzen, mit einem Stückchen Zwiebel, etwas weißem Pfeffer und Wasser zugedeckt, ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde bei gelindem Feuer gekocht, bis sie sich weich anfühlen; dann läßt man sie im Wasser auskühlen, nimmt sie heraus und schneidet sie in Spalten. Die Abschnitzel werden passirt, mit etwas Aspik gemischt, auf Eis gestellt und dann auch in Spalten geschnitten. Man gibt etwas Aspik in eine Form, läßt es fest werden, legt die hergerichteten Spalten schön gleich darauf, gießt wieder Aspik darauf u. s. w. bis die Form voll ist. Zum Stürzen schlägt man rasch ein in heißes Wasser getunktes Tuch um die Form, dann löst sich das Aspik.

Crentin-Farce.

$\frac{1}{2}$ gelbe Rübe, 1 Schalotte, $\frac{1}{2}$ Petersilienwurzel, $\frac{1}{2}$ Sellerie, 10 Stück Neugewürz, 10 Stück Pfeffer, eine Messerspitze Gewürzsalz und 2 Champignons im Fett rösten, dann Hühnerfleisch (von 1 Huhn) und 1 kleine Gansleber hineingeben, weich dünsten, dann stoßen und passiren.

Cotelettes von Crentin-Farce.

Man macht die Farce wie oben angegeben, rührt 2 schwache Deciliter ($\frac{1}{2}$ Seidel) Aspik darunter, streicht die Masse auf ein Blech, gibt wieder etwas Aspik darüber und stellt es kalt. Dann macht man von 1 Dotter, 14 Dekagramm (8 Loth) Oel, 1 Deciliter ($\frac{1}{4}$ Seidel) Aspik und etwas Citronensaft eine Mayonnaise, streicht dieselbe über die Masse auf dem Blech, gibt darüber noch einmal ein wenig Aspik, läßt es in der Kälte steif werden, schiebt die Cotelettes aus und richtet selbe mit Aspik an. Man kann dazu auch die am Feuer gesprudelte Mayonnaise verwenden, nur muß dieselbe natürlich hübsch dick sein und muß auch mit Aspik verrührt werden. Diese Masse genügt für 8 bis 10 Personen.

Feine Fleisch-Farce.

Das Fleisch von 1 Henne oder 56 Dekagramm (1 Pfund) Kalbfleisch wird mit 1 Kalbseuter durch 10 Minuten in Wasser gekocht, dann in kaltes Wasser gelegt und im Mörser gestoßen. Dann macht man ein Panadel wie folgt: $2\frac{3}{4}$ Deciliter ($\frac{3}{4}$ Seidel) Wasser mit $5\frac{1}{4}$ Dekagramm (3 Loth) Butter kochen, dann $3\frac{1}{2}$ Deciliter (1 Seidel) Mehl hinein verrühren und auskühlen lassen. Das Panadel wird mit dem gestoßenen Fleisch, 1 Eßlöffel Salz, 2 ganzen Eiern und 2 Dottern nochmals im Mörser gestoßen und dann durch ein Sieb passirt.

Leber-Farce.

Man schabt 42 Dekagramm (24 Loth) Kalbsleber und 28 Dekagramm (16 Loth) Schweinsleber sehr fein und passirt sie dann mit 2 in Milch geweichten Semmeln durch ein Haarsieb; dann gibt man 2 Dotter, 1 ganzes Ei, einige Gewürznelken, etwas Neugewürz und viel Salz dazu und mengt zuletzt noch in kleine Würfel geschnittenen Speck und, wenn man will, Zungenwürfel hinein. Man legt eine Form sehr gut mit Speck aus, füllt die Masse ein und läßt sie 2—3 Stunden im Dunst kochen. Die Farce ist erst nach 24 Stunden zu essen.

Feine Leber-Farce.

Eine große weiße Gansleber wird mit 1 ganzen Ei, $10\frac{1}{2}$ Dekagramm (6 Loth) Speck, 5 Dottern, 1 abgeriebenen, in Milch geweichten Semmel, etwas Salz und Gewürzsalz gestoßen und durch ein Sieb passirt; dann mischt man kleine Stückchen Zunge und halbe Pistazien darunter, füllt die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene Form, welche noch mit Mehl ausgestäubt werden muß, und läßt das Ganze $\frac{3}{4}$ —1 Stunde im Dunst kochen. Die gestürzte Farce stellt man an einen kalten Ort und ist dieselbe erst nach 2 Tagen zu essen.

Reh-Farce.

Man schneidet kaltes Rehfleisch fein zusammen und passirt dasselbe durch ein Sieb; dann treibt man ein Stück Butter ab, gibt 2 Dotter, 1 ganzes Ei und den Schnee von 2 Klar dazu, schneidet etwas Trüffeln in Stiftehen, nimmt Salz und Gewürz nach Geschmack und mischt Alles gut zusammen. Dann streicht man eine Form mit Butter aus und kocht die Masse im Dunst. Diese Masse ist ungefähr für 50—75 Dekagramm berechnet und nimmt man 12—15 Dekagramm Butter dazu. Man kann auch das Fleisch vor dem Passiren stoßen und, damit dasselbe leichter durch das Sieb geht, etwas Butter oder Speck darunter mischen.

Wild-Farce mit Kalbfleisch.

40 Dekagramm Fleisch von Wild und ebensoviel Kalbfleisch wird mit Butter, Champignons, einem Stück Speck, Schalotten, 5 Nelken und Trüffeln in Rothwein gedünstet, bis Alles weich ist, dann gestoßen und passirt. Dann macht man die Masse mit 4 Eidottern und etwas Bröseln an, daß sie so fest wird wie zu einer Pastete, füllt sie in eine Form und läßt sie eine $\frac{1}{2}$ Stunde im Dunst kochen.

Hasen-Farce.

Das Hasenfleisch wird in Wurzelwerk gedünstet und dann gewogen. Auf 56 Dekagramm (1 Pfund) Fleisch nimmt man

2 abgeriebene, in Milch geweichte Semmeln, 14 Dekagramm (8 Loth) Butter und 3 ganze Eier und wird dies Alles gestoßen und durchpassirt. Dann mischt man 14 Dekagramm (8 Loth) in Würfel geschnittenen Speck, fein zusammengeschnittene Champignons, etwas Petersilie, Salz und Gewürz (auch Trüffel, wenn man will) darunter, legt eine glatte Form mit Speck aus, füllt die Masse ein und läßt sie 2 Stunden im Dunst kochen. Man kann auch Rehfleisch nehmen. Kalt zu essen.

Hasen-Farce auf andere Art.

Das Hasenfleisch wird in Wurzelwerk gedünstet und dann gewogen. Auf 56 Dekagramm (1 Pfund) Fleisch nimmt man 1 in Milch geweichte Semmel, 14 Dekagramm (8 Loth) Speck, 2 Dotter, 1 ganzes Ei, Gewürz und Salz nach Geschmack. Das Ganze wird miteinander gestoßen und durchpassirt; man mischt einige fein geschnittene Champignons darunter, legt eine glatte Form mit Speck aus, füllt die Masse hinein und läßt sie $1\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst kochen. Kalt zu essen. Man kann die Farce auch von Rehfleisch machen.

Hasen-Salmi.

Man kocht das Junge vom Hasen in Wasser und Essig mit etwas Zwiebel, Salz und Gewürz weich und stößt es im Mörser; dann passirt man es mit $\frac{1}{2}$ geweichten Semmel, 2—3 ganzen Eiern und etwas würfelig geschnittenem Speck. Von einer Gansleber schneidet man längliche Stücke und spickt sie mit Trüffeln oder wälzt sie leicht in Gewürzsalz und die Abfälle der Leber passirt man mit der obigen Masse. Eine Reifforn wird mit Speck ausgelegt, dann füllt man die Salmi ein, legt die Gansleberstücke dazwischen und läßt das Ganze 1 Stunde im Dunst kochen. Die Salmi soll womöglich einen Tag stehen, ehe sie gegessen wird.

Hasen-Pastete.

2 Hasenläufe werden auf Wurzelwerk weich gedünstet und passirt; 1 große oder 2 kleine Ganslebern werden gleichfalls

gedünstet, die Hälfte davon wird dann passirt, die andere Hälfte aber klein geschnitten. Dann wird etwas Speck, weich gekochte Zunge, 2 kleine Essiggurken, etwas Trüffel fein zusammengehackt, mit 2 Dottern verrührt und unter die andere Masse gemischt. Dann wird das Ganze fest in ein mit Butter bestrichenen Papier eingerollt und muß 2 Stunden im Dunst kochen. Die Speise wird dann kalt gegessen.

Kalte Fleisch-Wurst.

168 Dekagramm (96 Loth) Lungenbraten und 56 Dekagramm (32 Loth) Kalbsfleisch oder Schweinesfleisch wird gestoßen, in einem Weidling mit 3 abgeriebenen, geweichten Semmeln, 4 Eiern, 6 Eßlöffeln voll Schweineschmalz oder Gänsefett, Salz, Gewürz und Majoran vermengt, dann durch ein Sieb passirt, in eine Wurst geformt und in einer Serviette eingebunden, 1 Stunde lang im Dunst gekocht. Dann wird das Tuch sorgfältig entfernt und die Wurst wird noch mit etwas Butter in der Röhre gebraten und kalt aufgeschnitten.

Kalbs-Wurst.

84 Dekagramm ($1\frac{1}{2}$ Pfund) Schnitzel werden fein gehackt und mit $1\frac{1}{2}$ abgeriebenen, in Milch geweichten Semmeln, einigen Lorbeerblättern, 5 Körnern weißem Pfeffer, etwas Salz, ein wenig Neugewürz, 14 Dekagramm ($\frac{1}{4}$ Pfund) Butter, 1 ganzen Ei, 2 Dottern und 2 Eßfeln kaltem Obers zusammen gestoßen und passirt; dann macht man auf dem mit Mehl bestaubten Brette eine Wurst aus der Masse, wickelt dieselbe fest in eine Serviette, legt sie in ein Mandel, gießt gute weiße Suppe mit dem Saft einer Citrone daran, so daß die Wurst mindestens bis zur Hälfte darin liegt, läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, dreht dann die Wurst um und läßt sie wieder $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Die Wurst wird, wenn sie kalt ist, aus der Serviette genommen, in Scheiben geschnitten und mit Mayonnaise servirt.

Kalbs-Salmi.

50 Dekagramm Kalbschnitzel werden auf Wurzelwerk und Speck weich gedünstet und heiß farcirt; ebenso auch 10 Dekagramm auf Butter abgebratene Kalbsleber. Dann wird das Ganze nebst einer rohen Gansleber mit Wurzelwerk und Speck durch ein Sieb passirt; nachher mischt man in einem Weidling 1 Dotter, 1 ganzes Ei, etwas Pastetengewürz und in Würfel geschnittene weiche Zunge gut darunter und füllt die Masse in einen Model, welcher vorher mit dem fette, in welchem das Fleisch gedünstet wurde, ausgestrichen werden muß. Die Masse muß eine Stunde im Dunst kochen. Wenn man keine Gansleber haben kann, so nimmt man 10 Dekagramm rohe Kalbsleber anstatt derselben. Die Salmi wird kalt gegessen.

Kalbfleisch - Pastete.

40 Dekagramm Kalbschnitzel wird mit ziemlich viel Suppe und Speck gedünstet und noch warm passirt; dann mischt man in einem Weidling 1 Ei, Pastetengewürz, Salz und einige Löffel sauren Rahm mit der Masse, füllt dieselbe in eine mit Speck ausgelegte Form und läßt sie ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst kochen. Die Speise wird kalt gegessen.

Kalbfleisch - Speise.

Eine gebratene Kalbsnuß wird in schöne Scheiben geschnitten, dieselben werden in folgende Sauce getunkt und aufgestellt im Kranze angerichtet. Zur Sauce löst man ein Stückchen Glace und etwas Aspik bei gelindem Feuer auf und gießt ein wenig Madeira dazu; nachdem die Scheiben eingetunkt worden sind, gibt man noch etwas französischen Senf in die Sauce, richtet sie in der Mitte der Schüssel an und garnirt das Ganze mit gehacktem Aspik. Man muß die Speise kalt stellen.

Maltraitirter Kalbschlägel.

Ein schönes Stück Kalbfleisch wird abgehäutet, blanchirt, 10—20 Minuten lang sehr stark geklopft, gesalzen, mit Pfeffer und

Sardellen eingerieben, wie eine Wurst zusammengerollt und fest in eine Serviette eingeschnürt; dann macht man einen gewöhnlichen Fischsud, kocht das Kalbfleisch 2 Stunden lang darinnen, läßt es über Nacht noch im Sude liegen und schneidet es dann in möglichst dünne Scheiben. Man richtet die Scheiben an und gibt folgende Sauce darüber: 8—10 Sardellen werden ganz fein zusammengeschnitten und mit 14 Dekagramm (8 Loth) Tafelöl und dem Saft von 1—2 Citronen gut verrührt. Das Fleisch muß vollkommen von der Sauce bedeckt sein und mindestens 2 bis 3 Stunden lang in der Sauce liegen, ehe es servirt wird.

Galantine von Kalbfleisch.

112 Dekagramm (64 Loth) Schnitzel werden mit 56 Dekagramm (32 Loth) Speck, etwas Pfeffer und Salz fein gehackt und durch ein Sieb passirt; dann wird die Farce auf ein rein-gewaschenes Netz gestrichen, zusammengerollt, in ein mit Butter bestrichenes Tuch gewickelt und $1\frac{1}{2}$ Stunden in Salzwasser gekocht. Man kann auch beim Zusammenrollen in Streifen geschnittene Zunge, Trüffel und gedünstete Gansleber einlegen. Die Galantine muß im Salzwasser liegen bleiben, bis sie vollkommen kalt geworden ist.

Galantine von Kalbsleber.

56 Dekagramm (32 Loth) Kalbsleber dünstet man und schneidet sie in Streifen; ebensoviel Kalbsleber wird roh gestoßen mit 14 Dekagramm (8 Loth) Speck, 5 geweichten Semmeln, 4 ganzen Eiern, etwas Salz und Gewürz und das Ganze wird dann passirt. Ein Stück Leinwand wird gut mit Butter bestrichen, die Farce wird fingerdick darauf gestrichen, dann legt man die gedünstete Leber, in Streifen geschnittenen Schinken und Speck darauf, bedeckt es wieder mit Farce, rollt das Ganze zusammen, wickelt es in die Leinwand und kocht es $1\frac{1}{2}$ Stunden in Suppe; dann nimmt man es heraus, läßt es kalt werden und entfernt die Leinwand. Die Galantine ist kalt zu essen.

Gansleber - Pastete.

1 große oder 2 kleine Ganslebern, 10 Defagramm Speck, eine abgeriebene, in Milch geweichte und gut ausgedrückte Semmel, dies Alles wird gut gestoßen und dann durch ein Sieb passirt. In diese Masse rührt man dann 3 Dotter, 1 ganzes Ei, Pastetengewürz, Salz, in kleine Stückchen geschnittene Zunge und gespaltene Pistazien (Trüffeln verbessern natürlich die Pastete). Sodann läßt man das Ganze in einer mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl ausgestaubten Form 1 Stunde bis 1 $\frac{1}{4}$ Stunden im Dunst kochen. Die Speise ist erst am nächsten Tage zu essen.

Gansleber - Pastete auf andere Art.

Die Leber wird in Blätter geschnitten und mit nudelig geschnittenen Trüffeln gespiet; die Abfälle der Leber werden zu folgender Farce verwendet: 14 Defagramm (8 Loth) Speck werden gestoßen und mit den Leberabfällen durch ein Sieb passirt, Salz, Pfeffer, Gundelkraut und Trüffel, fein gestoßen und gut gemischt, werden hineingemengt. Dann belegt man den Boden der Form mit einer ganz dünnen Speckschneide, ebenso die Seitenwände und legt immer eine Lage Leberschnitten, dann wieder Farce und so fort abwechselnd hinein, bis die Form beinahe voll ist. Obenauf legt man dann wieder Speckscheiben, gibt den Deckel darauf und bindet die Form mit Spagat gut zu, so daß man oben eine Schlinge bildet, an welcher man die Form heben kann; dann wird ein Teig aus Wasser und Mehl um Deckel und Form geschlagen und fest angedrückt, damit keine Luft eindringen kann. Den Teig bestreicht man dann noch mit Ei und stellt die Form dann ein wenig in die Röhre, damit der Teig trocknet. Hierauf läßt man die Pastete 2 Stunden lang langsam im Dunst kochen.

Gansleber in der Terrine.

Schöne Lebern werden durch einige Stunden in Milch gelegt, dann abgehäutet, in Scheiben geschnitten, in Salz, etwas gestoßenem Neugewürz und etwas Pfeffer gewälzt und auf ein

Sieb gelegt; die Abschnitzel werden mit Salz und obigem Gewürz passirt, dann Alles lageweise in die Terrine eingelegt und sehr fest eingedrückt. Die Terrine wird dann mit dem sehr gut passenden Deckel verschlossen, zugebunden und muß 3—4 Stunden im Dunst kochen. Man kann auch Trüffeln und Kalbsschnitzeln hineingeben. Die Pastete ist nach 8 Tagen zu essen.

Gefüllte Hammelmilz.

Zu etwa 14 Stück Hammelmilzen nimmt man $1\frac{1}{4}$ Kilogramm fein gehackte, zarte Bratwurstfülle, wiegt eine Hand voll Schalotten und die Schale von 10—12 Dekagramm Trüffeln mit einem ganzen Ei sehr fein, gibt 3 abgeriebene, in Wasser geweichte und gut ausgedrückte Semmeln, noch 4 ganze Eier, Salz und Gewürz dazu, und mischt das Ganze mit der Bratwurstfülle. Die geschälten Trüffeln werden in dünne Scheiben geschnitten; dann wird eine Gansleber gedämpft und auch in Stücke geschnitten. Die aufgelösten Milzen werden nun auf der Außenseite gut mit einem Tuch abgetrocknet, dann umgewendet, so daß der innere Theil nach außen kommt; dann reibt man sie mit etwas Pfeffer und Salz ein, füllt die obige Farce ein, legt dazwischen immer wieder Stückchen Gansleber und Trüffel und näht die Milz dann zu, wenn sie angefüllt ist; hierauf durchsticht man dieselbe einigemal mit einer feinen Spicknadel, damit sie nicht platzt, und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde lang im schwachen Salzwasser kochen. Die Milzen müssen in das kochende Wasser eingelegt werden und ganz mit Wasser bedeckt sein; auch muß man dieselben immer wieder mit der Nadel durchstechen. Wenn sie gekocht sind, legt man die Milzen in eine Casserole und läßt sie noch $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden lang in zerlassener Butter braten, wobei man sie immer umwenden muß, damit sie auf allen Seiten schöne Farbe bekommen. Auch während des Bratens muß man öfters hineinstecken, damit sie nicht platzen. Wenn man die Milzen aus dem Fett herausnimmt, läßt man sie gut ablaufen, und trocknet sie noch mit Fließpapier behutsam ab, damit sie außen nicht fett bleiben. Sie müssen gut kalt werden, ehe man sie in dünne Scheiben scheidet.

Kagant-Crème.

5 hart gekochte Dotter, 5 rohe Dotter und $\frac{1}{2}$ Eiter zerlassenes Aspik schlägt man im Schneekessel auf dem Feuer zu einer dicken Crème, zieht denselben dann weg, gibt den Saft von 1 Citrone hinein, rührt fort bis die Crème ausgekühlt ist, und gibt dann langsam tropfenweise schwach $\frac{1}{4}$ Eiter feines Oel daran. Eine Gansleber wird gekocht und mit 10 Dekagramm Schinken, 5 Dekagramm Zunge, etwas Trüffeln und dem hart gekochten Klar von 3 Eiern fein nudelig geschnitten; $\frac{1}{8}$ Eiter grüne Erbsen werden in Salzwasser gekocht und mit dem Geschnittenen in die Crème eingemengt. Die Masse wird dann in eine Keifform gefüllt und kalt gestellt. Wenn die Crème gestürzt ist, gibt man in die Mitte eine gewöhnliche, auf dem Feuer gesprudelte Mayonnaise und verziert das Ganze nach Belieben mit Caviarkörbchen, Citronen, Trüffeln zc. Man kann auch auf die Mayonnaise in der Mitte fein geschnittenen Schinken streuen.

(für 10 Personen.)

Gesulzter Hase.

Man löst das Fleisch von den Hasenschlägeln und vom Rücken, schneidet es in Stücke und spickt es fein, nachdem man es mit Salz und Pfeffer eingerieben hat; die Knochen werden zerhackt. Dann gibt man in eine Casserole 1 Zwiebel, Petersilie, Sellerie, etwas gelbe Rübe, Salz, Gewürz und $1\frac{1}{2}$ Kalbsfüße, legt die Knochen und das Fleisch dazu, gießt so viel Essig und Suppe ($\frac{1}{3}$ Essig zu $\frac{2}{3}$ Suppe) daran, daß Alles reichlich zugedeckt ist, gibt einen gut passenden Deckel darauf, den man noch mit Teig fest verklebt, und läßt das Ganze 3 Stunden lang bei gelindem Feuer dünsten. Dann legt man das Fleisch auf eine Schüssel, seiht den Saft darüber und läßt ihn sulzen. Man kann auch eine Gansleber braten, in Scheiben schneiden und zwischen das Fleisch anrichten, wenn man will. Der Hase soll möglichst frisch geschossen sein; das Junge wird nicht dazu verwendet.

Gesulzte Gans.

Eine weniger fette als fleischige Gans wird sorgfältig gereinigt und das Fleisch abgelöst; die Brust bleibt jedoch am Knochen, damit sie nicht zu sehr zerfällt; Magen, Herz und Leber kommen dazu, nebst 2 Kalbs- und 2 Schweinsfüßen. Das Ganze wird mit einer schönen weißen Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und Salz und Pfeffer in viel Wasser 1 Stunde lang gekocht, indem man das Fett sorgfältig abschöpft; dann gießt man Essig nach Geschmack daran, gibt eine in Scheiben geschnittene Citrone hinein und läßt es kochen bis das Fleisch sehr weich ist. Man thut gut daran, die früher weich werdenden Stücke nach und nach herauszunehmen und auf die Schüssel zu legen. Der Sud muß, wenn alles Fleisch herausgenommen ist, noch dick einkochen, wird dann durch ein Tuch oder feines Sieb geseiht und über die schön angerichtete Gans gegeben, damit er sich sulze. Man kann auch, wenn man will, die Leber braten, dann in Scheiben schneiden und darunter mengen.

Erdäpfel-Sulz.

Man rührt 4 hart gekochte Dotter mit 6 Eßlöffeln Essig, 6 Eßlöffeln Oel und 6 Eßlöffeln Aspik zu einer Sauce, mischt 20 mittelgroße, gekochte und in dicke Scheiben geschnittene Erdäpfel, einen in Blätter geschnittenen Haring, Gewürz und Salz hinein, füllt eine Form zum Theil mit Aspik an, läßt es sulzen, gibt die vermischte Masse hinein und füllt die Form dann ganz mit Aspik an. Die Speise muß 4 Stunden lang kalt gestellt bleiben, ehe sie servirt wird. (für 8 Personen.)

Ungarisches Rebhuhn.

Man kocht 1 Ochsenfuß, 1 Ochsenzeumer, nachdem man Beides vorher gut ausgewaschen hat, in Essig und Wasser mit entsprechendem Gewürz, seiht dann die Suppe ab, schneidet das Fleisch sehr fein zusammen, gibt es in einen Reifmodel, den Sud darüber und läßt es auskühlen und sulzen. Beim Anrichten schneidet man es in dünne Blätter und gibt eine Sauce von Essig, Oel, etwas Zwiebel und Senf darüber.

Gefüllte Eier.

7 Eier werden hart gekocht und in der Mitte durchgeschnitten. Die 7 Dotter werden dann mit 1 ganzen Ei, 6 Sardellen, 1 Eßlöffel voll Kapern und etwas Petersilie zusammengedrückt und gemischt, dann macht man von 1 rohen Dotter, 4 Eßlöffel Oel, etwas Essig und 1 Kaffeelöffel französischem Senf eine Mayonnaise, gibt die andere Masse hinein und füllt das Ganze in die 14 halben Eierklar ein. Beim Anrichten verzieren man das Ganze mit Aspik.

Pikanter Reis.

3½ Deciliter (1 Seidel) Reis wird in wenig Wasser körnig gekocht und schnell abblanchirt; die Milchener von 2 Häringen werden passirt und mit 2 Kaffeelöffeln voll Senf, etwas Citronensaft und 6 Eßlöffeln Oel wie eine Mayonnaise gerührt; die Häringe werden in schöne, längliche Stücke geschnitten und die Abfälle nebst 14 Dekagramm (8 Loth) Sardellen und etwas Kapern mit dem Schneidmesser klein zusammengeschnitten und in die Sauce gegeben. Dann mischt man die Sauce in den Reis, richtet denselben auf eine Glasschüssel an und verzieren ihn reich mit Caviar, Aalstückchen, Neunaugen, gerollten Sardellen, dann geschnittenen Häringen, Kapern und Citronenscheiben.

(für 8 Personen.)

Hühner oder Fische mit Mayonnaise.

Die Hühner oder Fische werden in einem Sud mit Wurzelwerk und Essig abgessotten. Man nimmt dann 2 Eßlöffel von dem Sud, 3 Eßlöffel feinen Vertramessig und 6 Dotter, und sprudelt es auf dem Feuer so lange bis es dick wird; dann stellt man den Topf in kaltes Wasser und rührt fort bis die Mayonnaise kalt ist, worauf man selbe an einem kalten Orte stehen läßt. Vor dem Gebrauch rührt man 4 Eßlöffel Oel und den Saft von 1 Citrone hinein. Die Hühner oder Fische werden sorgfältig von Haut und Knochen, respective Gräten befreit, auf eine Schüssel gelegt und die Mayonnaise darüber angerichtet.

