

## Pasteten und Galantines.

### Fleischkäse.

1 Kilo mageres Schweinefleisch und 14 Dka. Kalbsleber werden fein gehackt oder durch die Hackmaschine getrieben, durch ein Haarsieb gedrückt und mit einer kleinen, geriebenen Zwiebel, ein wenig Thymian, Salz, 2 ganzen Eiern und 14 Dka würfelig geschnittenem Speck vermenget. Eine Buidingform wird mit Speckscheiben ausgelegt, die Fülle hineingethan und 1 Stunde in Dunst gekocht. Wird kalt, in Scheiben zerschnitten aufgetragen.

### Butterteigpastete mit Kalbsgeschling.

Von 14 Dka. Butter, ebensoviel Mehl, 2 Dottern, 4 Löffeln Schmetten oder Wasser, Salz und 2 Dka. Hefe wird ein Butterteig gemacht, eine runde hübsche Form damit ausgelegt und folgende Fülle hineingegeben:

Ein gehacktes Kalbsgeschling wird mit Salz, etwas Majoran, ein Delt. Milch und einer ganzen Zwiebel auf Butter gedünstet und nach und nach etwas Suppe dazu gegossen. Wenn es ausgekühlt ist, wird ein Dotter hinein verrührt. Sobald die ausgelegte Form damit gefüllt ist, wird ein Deckel von dem Butterteige darauf gelegt, das Ganze gelb gebacken und ausgestürzt aufgetragen.

### Einfache Pastete.

Anderthalb Kilo Schweinschlegel, 42 Dka. Speck, 2 große weiße Zwiebeln, eine handvoll Petersilie, etwas Ei-

tronenschale, Salz, Pfeffer- und Neugewürzkörner, dünstet man mit 1 kleinen und 2 großen weißen, harten Ganslebern nur halbweich am schnellen Feuer. Die großen Lebern läßt man überkühlen und schneidet daraus fingerdicke Spalten. Das Fleisch und die kleine Leber stößt man oder treibt beides durch die Fleischmaschine, streicht es durch ein Haarsieb und vermengt es mit einigen Löffeln weißen Wein und etwas Pastetengewürz (Anh.). Mit dem letzteren bestreut man auch die zur Seite gestellten Leberschnitten. Nun legt man einige kleinere Pastetentiegel, oder neue, gut glacirte Thontöpfe mit dünnen Speckscheiben aus, gibt am Boden derselben einen Löffel voll Fülle, legt darauf die Leberscheiben, bestreut sie mit fein gehackter, grüner Petersilie, gibt einige fein geschnittene Trüffelscheiben darauf, dann wieder Fülle, Leber und Trüffeln, bis der Tiegel voll ist. Zuletzt kommt Fülle und ein Deckblatt Speck. Die Deckel zu den Tiegeln oder Töpfen werden mit einem aus Eiklar und Mehl bereiteten Teig bestrichen, fest an die Tiegel geklebt und die Pastete je nach der Größe der dazu benötigten Tiegel  $1\frac{1}{2}$  bis  $2\frac{1}{2}$  Stunden in der Röhre gebacken. Wenn die Pastete ausgekühlt ist, löst man den Deckel ab, vergießt sie mit ziemlich warmem Rinds- oder Schweinefett und preßt den Deckel dann wieder fest an. Die so vergossene Pastete hält, kalt aufbewahrt, längere Zeit.

### Pastetchen als Beilage.

(Für 12 Personen.)

Man treibt 14 Oka. Butter recht ab, gibt 5 Dotter, 2 ganze Eier, genügend Salz und 25 mittelgroße, kalte geriebene Kartoffeln dazu, knetet den Teig mit den Händen zusammen, formt kleine Kugeln, füllt in die Mitte derselben entweder ein wenig Kalbsfleischfülle (s. Anhang) oder Wildfleischfülle, oder fein gehackten Schinken, hüllt diese Kugeln,

die man an der untern Seite abplattet, in feingeriebene Semmelbrösel, dann in zerklöpftes Ei und abermals Semmelbrösel und backt sie goldgelb in heißem Schmalz.

### Gefüllte Hefen-Pastetchen.

Man macht in einer Schüssel einen Hefenteig von 28 Dka. Mehl, 10 Dka. Butter, 2 Dka. Hefe, 2 Dotter, etwas Salz und guter Milch; schlägt den Teig ab, bis er Blasen hat, formt kleine runde Kugeln, legt sie auf ein mit Butter überstrichenes Backblech, läßt sie kurze Zeit aufgehen und backt sie in mäßig heißer Röhre. Wenn sie gebacken sind, höhlt man sie aus und füllt sie, nachdem man einen kleinen Deckel herausgeschnitten hat, mit Salmi, deckt den Deckel wieder darauf, taucht sie nur schnell in Milch, hüllt sie dann in Ei und sehr fein gesiebte Semmelbrösel und backt sie rasch in heißem Schmalz goldgelb.

### Hirn-Pastetchen.

Man macht von einem viertel Kilo Butter einen Buttermilch, sticht mit einem runden Model mittelgroße Kuchen aus, legt von einer zweiten Buttermilchscheibe einen Reif darauf, bestreicht die Pastetchen mit zerklöpftem Ei und backt sie in heißer Röhre goldgelb. Das zur Fülle bestimmte Hirn wird gut gewässert, von allen Häuten befreit und fein gehackt. In einer Pfanne läßt man 7 Dka. Butter aufschäumen, eine halbe, fein gehackte Zwiebel darin lichtgelb anlaufen, gibt das Hirn dazu, fügt etwas Pfeffer und Salz bei, dünstet es eine viertel Stunde und füllt damit die frisch gebackenen Pastetchen. Die aus dem Reif ausgestochenen runden Stückchen werden gebacken als Deckel zu den Pastetchen verwendet.

### Hasenpastete. I.

42 Dka. Kalbschlegel, 42 Dka. Schweinschlegel und eine fette Gansleber hackt und stößt man sehr fein, gibt dazu

eine fein geschnittene, mittelgroße Zwiebel, genügend Salz, gestoßenen weißen Pfeffer und etwas Pastetengewürz (Anh.) und drückt Alles durch ein Sieb. Man löst von 2 jungen Hasen das Rückenfleisch ab und schneidet dasselbe schräg in dünne, gleiche Scheiben, legt die Pastetentiegel mit Speckscheiben aus, legt zu unterst eine Lage Fülle, dann eine Lage Hasenfleisch mit klein geschnittenen Speckwürfeln belegt, dann Fülle und so fort, bis der Tiegel voll ist; dann gießt man rothen guten Wein darauf, so viel als die Pastete annimmt, deckt diese mit einer Speckscheibe, schließt den Tiegel mit einem Teig aus Eiklar und Mehl fest zu und läßt die Pastete je nach der Größe des Tiegels 2 bis 3 Stunden im Dunstbade kochen. Wenn sie den nächsten Tag gebraucht werden soll, so schneidet man Scheiben davon und verziert sie mit Aspic; oder man legt sie in einen Aspicrand und trägt sie mit Essig und Del auf, oder man gibt eine Sauce Tartare dazu.

### Hasenpastete. II.

Man läßt das Fleisch von einem Hasen, oder ebensoviel vom Reh, mit einem halben Kilo fetten Schweinefleisch auf Speck, Zwiebel, Salz, etwas Gewürz und Grünzeug weich dünsten, hackt es fein und drückt es durch ein Sieb. — Wenn es kalt geworden ist, legt man einen Tiegel mit dünnen Speckscheiben aus, und gibt immer eine Lage Fülle, und eine Lage roher Gansleberscheiben und Trüffelstückchen hinein. Obenauf kommen ein paar Eßlöffel Madeira, dann zuletzt eine Speckplatte als Deckblatt. — Je nach der Größe des Tiegels läßt man die Pastete 2—3 Std. im Dunst kochen, nachdem man den ersteren fest verklebt hat. — Man kann zu dieser Pastete auch nur die Läufe der Hasen verwenden.

### Hasenpastete. III.

Ein junger, größerer Hasenrücken wird, nachdem man die Schlegel abgehackt, gespickt und gebraten, die letzteren

werden aber auf 10 Oka. Speck und einer mittelgroßen Zwiebel sehr weich gedünstet und im Mörser, wenn man sie von den Knochen befreit, fein gestoßen.  $\frac{3}{4}$  Kilo Schweinefleisch treibt man dreimal durch die Hackmaschine, worauf es sammt den gestoßenen Schlegeln mit einer geweichten Semmel und einer großen Gansleber durch ein Haarsieb gedrückt wird.

Dann werden 2 große Trüffel geschnitten und mit einem Löffel Madeira und 1 Messerspitze Pastetengewürz in die Fasch gemengt.

Eine Bischofsbrodform wird mit dünnen Speckspalten belegt und zuerst ein Theil der Fasch hineingethan.

Vom Hasenrücken wird das Fleisch der Länge nach abgeschnitten und auf die Fasch gelegt; nachdem der Rest der letzteren darauf gestrichen worden, belegt man das Ganze oben wieder mit Speckspalten, läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde im Dunst kochen, stürzt es, entfernt den Speck, schneidet es in Scheiben und pußt es mit Sulz auf.

### Fleischpastete in Teig (en croustade).

2 Kilo Kalbschlegel dünstet man mit zwei weißen, großen Zwiebeln, etwas Salz und weißem Pfeffer, auf 21 Oka. Speck recht saftig und weich; dann treibt man dies mit einem halben Kilo rohem, fettem Schweinefleisch, einer halben großen, weißen, rohen Gansleber und 3 in Wasser geweichten gut ausgedrückten Semmeln durch die Fleischmaschine und später durch das Sieb, läßt 2 Trüffel in Wein aufkochen, dann 4 Champignons, fein gehackt, auf grüner Petersilie aufdünsten und gibt sie zu dem Durchgestrichenen, ebenso 3—4 ganze Eier und Pastetengewürz (Auh.). Schließlich nimmt man einen Pastetenreifen, legt ihn mit Butterteig oder einem mürben Teig, ohne Zucker zubereitet, aus, stellt ihn auf ein mit Papier belegtes Backblech, legt den Boden ebenfalls aus, so daß er mit der

Seitenwand gut zusammenschließt, füllt die Hälfte der Fülle hinein, dann fingerdicke Stücke der zweiten Hälfte der rohen Leber und endlich die zweite Hälfte der Fülle, worauf ein Deckel von der Teigmasse fest angeschlossen wird. — Die Pastete muß  $1\frac{1}{2}$  Stunden gut backen. — Den Deckel kann man mit zierlich gelegten Teigabfällen verzieren. Nachdem die Pastete überkühlt ist, entfernt man vorsichtig den Reifen.

### Sulz in Buttermteig.

Eine Theebrodform wird mit Butter bestrichen, zuerst mit einem Buttermteig (siehe Buttermteig), dann mit einem mit Butter bestrichenen Papier ausgelegt, mit Erbsen vollgefüllt; nun bedeckt man es zuerst mit einem mit Butter bestrichenen Papier und dann mit einem Buttermteigdeckel, der genau nach der Form geschnitten ist. Nachdem es gebacken ist, wird der Deckel mit zwei Messern vorsichtig abgenommen, die Erbsen und das Papier entfernt, so daß der Buttermteig allein in der Form bleibt. Ein halbes Kilo rohes Schweinefleisch, ein Rebhuhn und eine geräucherte Schweinszunge werden mit etwas Grünzeug weichgekocht und in Würfel geschnitten; aus der Suppe macht man  $\frac{3}{4}$  Liter Aspice (siehe Anhang); wenn dieser halb gestockt ist, wird das geschnittene Fleisch damit vermengt, in die mit dem Buttermteig ausgelegte Form gegeben, der Deckel darauf gelegt und sobald das Ganze gestockt ist, ausgestürzt und in Scheiben geschnitten.

### Wildpastete in Buttermteig.

2 Rebhühner oder eine Rehschulter werden auf 14 Dka. würfelig geschnittenem Speck und 1 geschnittenen Zwiebel 2— $2\frac{1}{2}$  Stunden gedünstet, von den größeren Knochen befreit und mit der ausgekochten Brühe zusammengestoßen.

1 Kilo Schweinefleisch, welches durch die Hackmaschine getrieben worden und eine große, weiße Gansleber werden mit der gestoßenen Masse vermengt durchs Sieb gestrichen und dem Ganzen eine Messerspitze Pastetengewürz, Salz und 4 würfelig geschnittene Trüffeln beigegeben. Eine Pastetenform wird mit Butterteig ausgelegt, die obige Masse hinein gedrückt, mit Butterteig bedeckt und die Pastete 1½ Stunde in der Röhre gebacken.

Man kann diese Pastete auch so bereiten, daß man zwischen die Fülle ein bis zwei Lagen Gansleberscheiben, mit Trüffeln belegt, hineingibt.

Die Pastete wird ausgestürzt.

#### Pastetchen mit Krametsvögeln.

8 Krametsvögel pußt man sauber und wäscht sie, ohne sie zu öffnen. Erst wenn sie wieder gut abgetrocknet sind, schneidet man sie am Rücken der Länge nach in zwei gleiche Theile und entfernt vorsichtig alle Knochen, ohne den Vogel merklich aus seiner Form zu bringen. Die Eingeweide, wovon man den Magen ganz entfernt, hackt man sehr fein und gibt dazu 6 Oka. fein geschabten Speck, eine mittelgroße, weiße Zwiebel, fein gehackt, eine halbe Semmel in Wasser geweicht und gut ausgedrückt, einen glatt gestrichenen Kaffeelöffel gestoßene Wachholderbeeren, einen Kaffeelöffel Glace (Anh.), etwas Salz und Pfeffer und 6 Dotter. Diese weiche Fülle streicht man durch ein Sieb, hüllt jede Hälfte des Vogels damit ein, legt sie in ein Stück mürben Teig ohne Zucker zubereitet, oder in ein Stück Butterteig, jedoch genügend groß, um den Vogel einzuwickeln, formt gedeckte, an beiden Seiten spitz zulaufende Pastetchen, ähnlich den Maultaschen, nur daß der Teig überall geschlossen sein muß, bestreicht diese mit zerklöpftem Ei und bäckt sie auf dem Backblech, auf fettem Papier goldbraun.

## Pastetchen mit Ragout.

Man macht aus einem viertel Kilo Butter einen Buttermeyg und sticht mittelgroße, runde Scheiben daraus, die man mit einem Reifen belegt, überstreicht sie mit zerklöpftem Ei und bäckt sie rasch in guter Röhre. Das aus dem Reifen ausgestoßene, runde Stück dient als Deckel. — Dann kocht man eine Kalbszunge weich, dünstet ein Kalbsbries und ein viertel Kilo Kalbfleisch in kräftiger Fleischsuppe und schneidet Alles in sehr kleine Würfel; läßt 7 Oka. Butter heiß werden, darin eine halbe, in Scheiben geschnittene Zwiebel und einige Neugewürzkörner anlaufen und 4 mittelgroße Kochlöffel Mehl ausschäumen, gibt eine rein gepuzte, große, gehackte Sardelle dazu, verrührt dies am Feuer, gießt gute Brühe, 6 Löffel weißen Wein und etwas Citronensaft hinein, läßt die dicke Tunke gut verkochen und seigt sie durch. Dieselbe. muß recht glatt abgerührt und gewürzig sein, doch nicht sauer schmecken; hinein kömmt das würflich geschnittene Fleisch. — Will man die Ragoutfülle besonders fein haben, so gibt man Krebschweifchen, Hummerstückchen, Hahnenkämme, Champignons, im Ganzen gedünstet, dazu. — Ehe man die Pastetchen füllt, bindet man die Sauce mit 2 bis 3 oder mehr Dottern, je nachdem viel Ragout vorhanden ist. Für die Fülle zu einem viertel Kilo Buttermeyg genügen 3 Dotter. Man füllt die frisch gebakenen Pastetchen mit dem heißen Ragout.

## Pastetchen mit Ragout. (Französische Art.)

Man macht aus einem halben Kilo Butter einen Buttermeyg, wälkt ihn aus, sticht kleine runde Pastetchen aus, belegt sie noch mit einem Reifen, überstreicht sie mit zerklöpftem Ei und bäckt sie in guter Röhre semmelfarb. — Die Ragoutfülle bereitet man auf folgende Art: 2 junge

Hühner kocht man in guter Suppe, kleinere ganze Herrens-pilze dünstet man auf Butter und etwas Citronensaft, Hahnenkämme, zuerst abgebrüht, kocht man in der Suppe weich, Karfiol in kleine Kötschen getheilt, kocht man im Salzwasser; gekochten Krebsen löst man die Schweischen und Scheeren aus und macht aus den Schalen Krebsbutter. Wenn nun Alles vorbereitet ist, schneidet man Hühnerfleisch und Hahnenkämme in kleine Würfel, gibt dazu die Krebsstücke, Schwämme und den Karfiol. — In einer Pfanne läßt man 10 Oka. Butter heiß werden, gibt dazu 4 Kochlöffel Mehl, läßt die Einbrenne leicht aufschäumen, gießt gute, klare, kräftige Hühnersuppe darauf, läßt die dicke Lunte verkochen, feiht sie durch, gibt 2 Löffel Krebsbutter dazu, dann all das vorbereitete Fleisch, läßt das Ragout, nur vorsichtig, etwas überkochen und bindet es mit 3 bis 4 Dottern. Dann füllt man die goldgelben, frisch gebackenen Pastetchen mit diesem dicken Ragout und betropft sie mit Krebsbutter.

### Crème-Pastetchen mit Wildfülle.

(Für 10 Personen.)

3 Oekt. Mehl, 2 Oekt. Schmetten und 6 Dotter läßt man am Feuer, unter fortwährendem Rühren, dick werden, rührt es bis zum Erkalten, gibt dazu 5 ganze Eier und etwas Salz, treibt es tüchtig ab und vermischt dann damit langsam den steifen Schnee von 10 Eiklar. — Auf einer Dmelettenpfanne bäckt man von dieser Masse nicht gar zu dicke Dmeletten; davon sticht man nun mit einem kleineren runden Ausstecher Scheiben aus, füllt sie mit Wildfülle, legt immer 2 Theile zusammen, hüllt sie in zerklopftes Ei und fein gesiebte Semmelbrösel und bäckt sie goldgelb in gutem Schmalz. Die Wildfülle bereitet man aus ein halb Kilo übriggebliebenen Wildresten, die roh oder gebraten sein können. Man dünstet sie mit 8 Oka. Speck, einer

großen, weißen Zwiebel, etwas Pfeffer und Neugewürz, einem Stückchen von jedem Wurzelwerk und einigen Löffeln rothen Wein. Wenn sie genügend weich gedünstet sind, entfernt man das Wurzelwerk, stößt Alles, streicht es durch ein Sieb, mengt einen Löffel Glace (Anhang) und etwas von dem Saft, worin das Wildfleisch gedünstet, dazu, und füllt damit die Pastetchen. Die Fülle muß dick sein. Bleibt etwas Fülle übrig, so vermengt man sie mit mehr Saft und gibt sie als Beigabe zu den Pastetchen.

#### Gebackene Salz-Pastetchen.

14 Oka. Butter, 21 Oka. Mehl, 3 Dotter und etwas Salz werden auf dem Nudelbrette zu einem Teige geknetet, welchen man dünn auswalzt und in 12 Körbchenformen bis zur halben Höhe eindrückt; auf 4 Oka. Speck und einer kleinen Zwiebel wird ein Rebhuhn weich gedünstet, dann mit einer halben, rohen Gansleber gestoßen und durch ein Sieb gedrückt; die andere Hälfte der Gansleber wird in Stückchen geschnitten, etwas Pastetengewürz und Salz dazu zugegeben, Alles durchgerührt; damit werden die Förmchen voll gefüllt und eine viertel Stunde in heißer Röhre gebacken; wenn sie ausgekühlt sind, stürzt man es aus. — In die nun geleerten Förmchen wird etwas Aspic gegossen, stocken gelassen, in die Mitte eine Scheibe Trüffel gelegt, wieder etwas Aspic gegossen und stocken gelassen, ein Stückchen Hummer und wieder Aspic gegeben, wenn dieser halb gestockt ist, setzt man die gebackenen Pastetchen mit dem schmälern Ende hinein und läßt es fest werden; will man die Pastetchen austürzen, dann taucht man jedes Förmchen einen Moment lang in warmes Wasser.

#### Warme Auster-Pastetchen.

Zu 12 Stück Pastetchen braucht man 24 Auster, welche man öffnet, rein putzt (indem man den sogenannten

Bart in der Schale läßt und bloß die Auster selbst herausnimmt) und in ein Töpfchen gibt, nachdem man sie mit Citronensaft beträufelt hat; dann begießt man sie mit dem nicht zu heißen Saft einiger, in Suppe ( $\frac{1}{2}$  Stunde) gekochter Champignons. Nun läßt man in einer Casserolle 5 Oka. Butter mit einem Eßlöffel Mehl aufschäumen, gießt den ganzen Saft von den Aустern hinein und verkocht ihn. Vor dem Anrichten fügt man ein Eidotter hinzu, legt die Auster in diese Tunke und läßt sie darin heiß werden; in die schon vorher bereiteten warmen 12 Butterteigpastetchen füllt man je zwei Auster mit etwas Tunke ein, ordnet die Pastetchen auf eine flache Schüssel und trägt sie auf.

Auf andere Art macht man diese Pastetchen, indem man nur eine Auster hinein, und die zweite, in Semmelbrösel gehüllt und in Fett ausgebacken, obenauf legt.

### Salmi.

Dasselbe kann von Wildresten oder von frischem Wild (Hasen, Reh, Hirsch, Rebhuhn etc.) aber, auch von Tauben zubereitet werden.

Man gibt in eine Pfanne für ein Kilo Fleisch, 12 Oka. Speck, 4 Oka. Butter, 2 Zwiebeln, Salz, etwas Wurzelwerk (nicht zerschnitten), 10—15 Pfeffer- und ebensoviele Neugewürzkörner, läßt es aufschäumen, gibt das in Stücke geschnittene Fleisch darauf, läßt es halb weich werden, gibt eine ganze, in rothen Wein geweichte Semmel dazu, läßt es fertig dünsten, stößt es im Mörser recht fein und streicht es durch das Sieb. — Das Salmi muß kräftig schmecken; sollte es nöthig sein, so kann etwas Rothwein dazu gegeben werden, dessen Geschmack jedoch nicht vorherrschen darf. Das Salmi muß so dünn wie ein Kartoffelbrei sein. — Man gibt dazu Butterteig oder füllt damit Butterteig-Pastetchen, oder belegt das Salmi mit dünnen Schnitten von Wildfleisch.

Ein Salmi von Tauben, genau nach dieser Anleitung zubereitet, ist vorzüglich. Man löst von den fertig gedünsteten Tauben einige Brustfleischstücke ab, zerschneidet diese in Scheiben und belegt damit das Salmi.

Berrührt man 4—5 Dotter in ein von einem Kilo Fleisch bereitetes Salmi, und kocht dies in einer ausgestrichenen, länglichen Blechform eine kleine Stunde im Dunstbade, (s. Vorkenntnisse), so kann man daraus sehr gute, kalte Schnitten zum Thee schneiden.

### Feine sahirte Gansbrust.

Man löst das Fleisch der Gansbrust von dem Knochen, treibt es durch die Fleischmühle, erst allein und dann mit einer mittleren oder einer halben, großen Stopfleber und einer abgeriebenen, in Milch geweichten, aber ausgedrückten Semmel, noch einmal. Eine fein gehackte, in Fett abgedünstete Zwiebel, ein kleiner Kaffeelöffel Salz, eine Messerspitze gestoßenen Pfeffer und eine Prise Ingwer wird beigemischt und diese Fülle auf den Brustknochen so gelegt, daß die Brust ihre ursprüngliche Form wieder erhält, worauf man sie mit reinem Tüll überbindet, mit fettem Papier bedeckt, in die Pfanne legt, mit 2 Löffeln Butter untergießt und während man sie fleißig begießt,  $\frac{3}{4}$  Stunden in der Röhre braten läßt.

Nachdem die Hülle vorsichtig herabgenommen worden, trägt man die Gansbrust warm mit Kartoffelbrei oder Gemüse, oder kalt, in Schnitten auf.

### Gansleberwurst.

Man drückt eine schöne, große, rohe Gansleber durch ein Sieb, salzt sie und vermischt sie mit: 6—8 Körnern gestoßenem Pfeffer, Trüffelstückchen, Bröseln von einem kleinen

Kipfel, 7 Dka. Speck und 7 Dka. gekochter Ränderzunge oder Schinken, Alles in Würfel geschnitten.

Sodann füllt man diese Masse in einen Rinderdarm jedoch so, daß er nicht zu voll ist — schließt die Wurst sorgfältig und kocht sie erst stark, dann langsam anderthalb Stunden in Salzwasser. Sobald sie fertig ist, legt man sie auf einen Moment in kaltes Wasser und läßt sie auskühlen.

### Falsche Gansleber.

$\frac{1}{2}$  Kilo Kalbsleber wird fein geschnitten; ebenso  $\frac{1}{4}$  Kilo Speck, der halb ausgelassen werden muß, ehe man die Leber darin eine viertel Stunde dünsten läßt. Ist sie ausgekühlt, so stößt man sie sammt dem Fette im Mörser, mengt 6—8 hartgefottene Dotter, eine Messerspitze gestoßenen Pfeffer und Salz darein, treibt diese Fäsch durch ein feines Haarsieb und formt eine Wurst daraus, die man in ein trockenes Tuch einhüllt und an einem kühlen Orte fest werden läßt. Dann schneidet man Scheiben daraus, indem man ein scharf geschliffenes Messer vor jedem Schnitt in heißes Wasser taucht. Nun gießt man weißen Aspic (s. Anhang) in eine Form, so daß er den Boden bedeckt, läßt ihn stocken, stellt die Scheiben darauf und gießt wieder Aspic dazu, so daß die letzteren ganz davon bedeckt sind.

Wenn das Ganze wieder gestockt und ausgekühlt ist, stürzt man es aus der Form.

### Gansleber mit Madeira-Tunke.

Zuerst bereitet man die Madeira-Tunke, dann den Reis-Reif und zuletzt die Gansleber. Man macht aus 10 Dka. Butter und Mehl eine nicht zu dicke gelbliche Einbrenne, gibt kräftige Suppe darauf und läßt dies recht verkochen, gibt dann etwa einen Löffel Glaze (Anhang), ein

Glas Madeira und, um die Farbe goldbraun zu machen, ein wenig gebrannten Zucker dazu und läßt die Tunke, in welche noch 2 Trüffel in feine Blättchen geschnitten, und ein kleines Glas eingelegte Herrenpilze oder Champignons kommen, 2 Stunden langsam, aber unausgesetzt kochen, wobei man sie öfter aufrühren muß, da sie sich sonst leicht anlegt. — Nun brüht man 40 Dka. feinen Reis, läßt 6 Dka. Butter heiß werden und gibt den Reis, sowie etwas Salz und Suppe darauf. Der Reis wird nicht ganz weich gekocht und so lange er heiß ist, in eine niedere Reiform eingedrückt und auf die dazu bestimmte Schüssel gelegt. Eine sehr große, harte, weiße Gansleber schneidet man in daumendicke Scheiben, legt diese ungesalzen neben einander in eine flache, mit zerlassener Butter reich ausgestrichene Pfanne und bratet sie von beiden Seiten nur leicht ab. Wenn die Scheiben nicht mehr blutig sind, sind sie genug gebraten. Nun legt man sie oben auf den soeben ausgestürzten Reis, halb aufeinander gereiht, so daß die letzte Scheibe unter die erste zu liegen kommt. Ueber das Ganze gießt man die braune glatte, dickliche Tunke.

### Gansleber in Scheiben.

Eine schöne, weiße Leber läßt man in Speck eingewickelt, ungesalzen, mit 2 Löffeln Madeira und etwas Suppe, mit Papier bedeckt, dünsten, bis sie steif wird und dann auskühlen. Daraus schneidet man der Länge nach Scheiben, die möglichst lang und breit und kleinfingerdick sind. Man formt sie noch schön mit einem ovalen Ausstecher. Indessen schneidet man 8 Champignons fein, läßt sie auf etwas Butter und ganz wenig fein gehackter Petersilie dünsten, streicht die kleinen Stückchen Leber, die von den Scheiben abfielen, durch ein Sieb und gibt dazu noch eine, in Madeira gekochte fein gehackte Trüffel, ein Dotter

und etwas Madeiratunke, so daß es eine schöne, feste Masse wird. Dann überstreicht man die Scheiben einen Centimeter hoch mit guter Suppenglace (s. Anh.) und legt sie zum Warmmachen einen Augenblick auf eine flache Pfanne. Beim Anrichten legt man die Scheiben neben einander in Kranzform auf die Schüssel, gibt in die Mitte Champignons-Gemüse (auf Butter und Petersilie gedünstete fein gehackte Champignons) und Madeiratunke extra dazu.

### Gansleber-Gâteau.

Man gibt in eine Pfanne 7 Dka. kleinwürflig geschnittenen Speck, 4 Dka. Butter, eine große oder 2 mittelgroße weiße Zwiebeln, etwas weißen Pfeffer und eine mittelgroße harte Gansleber, welche darin weich gedünstet und dann herausgenommen wird. Den in der Pfanne zurückgebliebenen Saft läßt man kurz eindünsten, seigt ihn, sammt Speck, Zwiebel und Leber in eine Schüssel, gibt genügend Salz, etwas Pastetengewürz und 6 Löffel recht starken, flüssig gemachten Aspic dazu, rührt es gut unter einander, streicht es daumendick auf eine flache Schüssel oder ein Brettchen, und läßt es erstarren.

In eine Sulzform gibt man etwas Aspic, läßt ihn starr werden und gibt dann eine Lage von dem Gâteau, entweder in beliebigen Formen ausgestochen, oder als dicke Rolle darauf; jedoch beachte man, daß die übrige nöthige Menge Aspic das Gâteau ganz umschließt, damit es beim Ausstürzen nicht zerreiße. Wenn die erste Lage eingelegt ist, so gießt man mit einem Löffel den kalten, aber noch flüssigen Aspic langsam darauf, doch nur so viel, daß derselbe fest in der Form haftet, läßt den Aspic starr werden und gießt dann erst die nöthige Menge über das Gâteau. — Gestürzt wird es, indem man die Form für wenig Secunden in ein ziemlich warmes Wasser, bis knapp zum Rande eintaucht,

die Schüssel, welche zum Aufragen bestimmt ist, darauf deckt und nun Schüssel und Form rasch wendet. — Auf diese Art stürzt man alle Arten von Sulzen. Zu dem Gâteau gibt man entweder eine Mayonnaise oder eine Sauce Tartare.

### Gansleber in Form.

Eine schöne, fette Gansleber wird gereinigt, mit 8 Dka. Speck durchs Sieb gedrückt, eine viertel Stunde abgetrieben, 6 rohe Eidotter werden dazu gethan und abermals abgetrieben; in diese Masse rührt man ein wenig Pfeffer, 3 schöne, auf Scheibchen geschnittene Trüffel und zuletzt ein viertel Liter geschlagenen Schmetten. Eine Blechform wird mit Butter ausgeschmiert, am Boden und am Rande mit Trüffelscheibchen ausgelegt, die Masse hinein gethan und drei viertel Stunden lang in Dunst gekocht; nach dem Ausstürzen läßt man die Speise bis zum nächsten Tag an einem kalten Orte stehen und trägt sie mit einem Kranz aus gehacktem Aspic auf.

### Gansleber-Pastete.

Man befreit die Tags vorher in Milch geweichte Leber von der Haut und allen härteren Ranten, schneidet sie an verschiedenen Stellen ein und steckt in jeden Einschnitt 1 Trüffelstück.

Dann schneidet man 7 Dka. Speck, 28 Dka. Kalb- und ebensoviel Schweinefleisch (ohne Fett) in Würfel, gießt 4 Kaffeelöffel Rum oder Bordeaug dazu und läßt das Ganze dünsten. Sobald es auskühlt, stößt man es mit den, von der Leber abgeschnittenen Ranten zc., streicht es durch ein Sieb und gibt es in eine Schüssel, wo es mit etwas gestoßenem weißen Pfeffer abgerührt wird.

Mit dieser Masse schmiert man die Wände des Tiegels aus, gibt die rohe Leber hinein, füllt alle Zwischenräume mit der Fleischfülle aus, gibt obenauf Speckblättchen, schließt mit dem Tiegeldeckel zu, verklebt diesen mit Eiweiß und Mehl, kocht die Pastete so 2 Stunden im Dunst und stellt sie sammt dem Wasser noch eine halbe Stunde in die Röhre.

Anm. Man kann auch 2 Kaffeelöffel Rum und 2 Löffel Bordeaux in die Fleischmasse geben.

### Sträßburger Gänseleber-Pastete.

6 Stück große, weiße Ganslebern weicht man über Nacht in Milch, trocknet sie nachher gut ab und stellt sie an einen kalten Ort. —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kalbschlegel,  $\frac{1}{4}$  Kilo Schweinschlegel, beides ohne Knochen gewogen, wird von Fett und Haut befreit und in kleine Stücke geschnitten. — Nun schneidet man die Ganslebern in fingerdicke Scheiben, bestreut sie auf der einen Seite mit Salz, auf der anderen mit Pastetengewürz und legt sie bei Seite. Die minder hübschen Scheiben und Anschnitte davon, die beiläufig den vierten Theil der Lebern ausmachen müssen, drückt man durch ein Haarsieb. — Das Kalb- und Schweinefleisch treibt man einigemal durch die Fleischmaschine; das letztemal fügt man 2 abgeriebene, in Wasser geweichte, gut ausgedrückte Semmeln hinzu. Wer keine Fleischmaschine hat, stößt Alles im Mörser. Nun wird diese Fülle durch ein Haarsieb gedrückt, mit der durchgedrückten Gansleber vermengt, 3 Dotter, 2 ganze Eier, eine halbe, weiße, fein gehackte, durchgedrückte Zwiebel und 2 durchgedrückte Trüffel, dann Salz und Pastetengewürz nach Geschmack hinzugegeben und Alles gut verrührt. — Die vorbereiteten Pastetentiegeln oder Töpfe werden mit dünnen Speckscheiben sorgfältig ausgelegt; unten kömmt zuerst ein Löffel Fülle,

darüber die Leberscheiben mit dünnblättrig geschnittenen Trüffeln überstreut, wieder Fülle, dann Scheiben u. s. w., und zuletzt eine Lage Fülle mit einer dünnen Speckscheibe gedeckt. — Nun schließt man die Tiegel, indem man die Deckel am Rande mit einem ziemlich dicken Teig aus Mehl und Eiklar bestreicht und fest auf die Tiegel andrückt. Die Pastete wird durch 2 Stunden im Dunst stark gekocht. Man läßt sie in diesem Dunstbad erkalten. — Wenn die Tiegel überkühlt sind, öffnet man die Deckel und vergießt die Pasteten mit zerlassenem Gansfett bis an den Rand der Tiegel und drückt die Deckel fest darauf. Die erkalteten Pasteten können in einem Eisbehälter mehrere Wochen aufbewahrt werden. — Beim Öffnen des Tiegels entfernt man das übergossene Fett, sticht mit einem schärferen Löffel dünne, kleine Scheiben aus, legt sie zierlich auf eine kleine Schüssel und verziert sie mit Aspic und Citronenscheiben.

#### Rebhühner-Pastete.

Man dünstet 4 Stück Rebhühner, 28 Dka. Schweinefleisch mit 2 großen Zwiebeln, etwas Neugewürz- und Pfefferkörnern, Salz und Wurzelwerk recht saftig, jedoch nicht ganz weich, entfernt sodann Gewürz und Grünzeug, treibt das Uebrige durch die Fleischmaschine und drückt es durch das Sieb. — Nun schabt man 14 Dka. Speck, gibt dazu 7 Dka. gepuzte Sardellen, 4 Dka. Kapern, hackt es auf einem Brettchen mit dem Wiegmesser recht fein und gibt dazu 7 Dka. geriebenen Parmesankäse und etwas gestoßenen Pfeffer. — 14 Dka. Butter treibt man mit 3 ganzen Eiern recht gut ab, rührt dann das durchgedrückte Fleisch und die gehackte Fülle dazu und würzt das Ganze mit Pastetengewürz (s. Anhang) und genügend Salz. — Nun legt man Tiegel oder Porzellanpfanne mit Speckscheiben aus, füllt das Gâteau ein, belegt es oben mit einer

Speckscheibe und bäckt es beiläufig drei viertel Stunden in mäßig heißer Röhrre. Man trägt es kalt, in dünne Scheiben geschnitten, mit Aspice verziert, auf.

### Einfache Galantine (Rollpastete).

1 Kilo Kalbschlegel,  $\frac{3}{4}$  Kilo Schweinschlegel, ohne Knochen gewogen, bringt man einigemal durch die Fleischmaschine; dazu gibt man 2 abgeriebene, harte Semmeln, in weißen Wein geweicht und ausgedrückt, und bringt dies nochmals durch die Fleischmaschine, um es so fein zu haben, daß es nicht durchs Sieb gestrichen werden muß. Man thut es in eine Schüssel, gibt dazu eine halbe, weiße, geriebene Zwiebel, viel Salz, etwas Pastetengewürz (Anh.), 5 ganze Eier, 18 Dka. kleinwürflig geschnittenen, zerlassenen Speck und verrührt es gut mit einem Kochlöffel. — Nun schneidet man 25 Dka. Speck auf kleine Würfel, ebenso 25 Dka. gefelchte Rindszungenspitze und einige stiftlich geschnittene Pistazien. — Will man einige Trüffel dazu geben, so ist es gut, aber nicht nothwendig. Zuletzt streicht man eine kleinere, weiße Gansleber durchs Sieb dazu, rührt Alles gut unter einander und kostet, ob genügend Salz, Gewürz und Zwiebel darin ist. Letztere darf jedoch nicht vorschmecken. — Nun weicht man 3 Schweinsblasen in lauem Wasser, trocknet sie gut ab, schneidet am Ende der Blase eine Oeffnung, füllt sie mit einem Löffel über die Hälfte mit Fülle, achtet darauf, daß keine Luft darin bleibt, wickelt die Galantine in Form einer Wurst in ein Tuch fest ein, umbindet sie dicht mit Bindfaden und stellt sie in einen Topf mit kaltem Wasser zu. — Vom Anfang des Kochens gerechnet, läßt man sie anderthalb Stunden stark kochen. Gleich nachdem sie fertig gekocht ist, nimmt man sie aus dem Wasser und legt sie auf ein Brettchen. Nach 1 bis 2 Tagen entfernt man Tuch und Blase, schneidet sie in Scheiben und verziert diese mit Aspice.

## Galantine (Rollpastete) von Reh.

58 Dka. Rehfleisch wird fein gehackt oder im Mörser gestoßen, mit 2 ganzen Eiern und 1 geweichten Semmel durchs Sieb gestrichen. Dann mengt man: 28 Dka. Speck, 14 Dka. in Würfel geschnittene, geräucherte, gekochte Zunge, 5 Körner Pfeffer, 3 Körner Neugewürz, ein erbsengroßes Stück Muscatnuß (Alles gestoßen) und Salz nach Geschmack hinein, füllt diese Masse in das Bauchfleisch eines jungen Schweines, welches von einer Seite aufgeschnitten wird, näht dieses zu, bindet das Ganze noch überdies in ein Tuch und läßt es 2 Stunden in Salzwasser oder leichter Suppe kochen.

Ist es ausgekühlt, dann legt man den gefüllten Sack zwischen zwei Brettchen, beschwert das obere und läßt ihn ruhen. Die Galantine wird in dünne Scheiben geschnitten und mit Aspice verziert aufgetragen.

## Feine Rollpastete von Kalbfleisch.

(Für 2 Formen.)

Etwas über 1 Kilo Kalbfleisch vom Schlegel wird sehr fein gehackt, ausgefasert und mit 14 Dka. gehacktem Speck durch ein Sieb gedrückt.

87 Dka. Kalbfleisch wird in Stückchen geschnitten, 28 Dka. Kalbsleber und 16 Dka. Speck, ebenfalls geschnitten, werden auf 10 Dka. Butter, mit ein viertel Wurzel Zeller, Petersilie und Kapuste, mit 1 Zwiebel, einer handvoll getrockneter Schwämme, Pfeffer und Neugewürz, Salz und 4 Dekt. Suppe gedünstet, im Mörser fein gestoßen und ebenfalls durch ein Sieb gedrückt. Dann vermischt man es mit der rohen Fülle, schlägt 6 Dotter hinein und mengt: 18 Dka. Speck, eine, Tags vorher gekochte, geschälte, geräucherte Schweinszunge, einige Trüffeln, die

zwei Stunden vorher auf lauem Orte in Suppe aufgequollen sind, Alles in Würfel geschnitten, darunter.

Das Ganze kömmt in eine gut befettete Zwiebackform, wird  $1\frac{1}{2}$  Stunden in Dunst gekocht, ausgekühlt, ausgestürzt, in Scheiben geschnitten und, mit Aspic und Citronenscheiben verziert, aufgetragen.

### Kollpastete von Huhn.

Dazu gehört eine Henne oder ein Kapau, eine harte, mittelgroße Gansleber,  $\frac{1}{4}$  Kilo Schweinefleisch,  $\frac{3}{4}$  Kilo Kalbschlegel, 50 Dka. Speck, die Spitze einer geräucherten Rindszunge, Zwiebeln, Gewürz und Salz.

Man schneidet die sauber gepuzte, rohe Henne am Rücken der Länge nach auf, macht Querschnitte bei den Füßen und Flügeln, löst die Haut vorsichtig herunter, ohne sie zu zerreißen und legt sie zugedeckt bei Seite. Die abgezogene Haut muß einen viereckigen Fleck bilden. 21 Dka. Speck, 2 große, in Blätter geschnittene Zwiebeln, das in Würfel geschnittene Schwein- und Kalbfleisch, das von den Knochen abgelöste Huhnfleisch wird mit 20 Pfeffer-, 30 Neugewürzkörnern und genügend Salz in einer zugedeckten Pfanne weich gedünstet, ohne daß man es gelb werden läßt. Diese Masse zerstößt man im Mörser oder treibt sie durch die Fleischmaschine, worauf man sie durch ein Sieb streicht. — In einer zweiten Pfanne läßt man eine Gansleber, jedoch ohne Salz, auf 8 Dka. in Würfel geschnittenen Speck, 2 mittelgroßen Zwiebeln, und einigen Pfeffer- und Neugewürzkörnern weich dünsten, streicht Leber, Zwiebel und Saft durch ein Haarsieb und mengt dies mit der übrigen Fülle; verrührt Alles gut mit dem Kochlöffel, gibt etwas Pastetengewürz (Anh.) dazu und prüft, ob es genügend gesalzen und gewürzt ist. Zuletzt gibt man 21 Dka. Speck und ebenso viel geräucherte Zungenspitze, beides in Würfel

geschnitten, und einige abgebrühte Pistazien hinzu. Nun breitet man die Haut des Huhnes auf einem am Tische aufgelegten Tuche aus, legt die Fülle darauf, schlägt die Haut darüber, so daß sie eine dicke Wurst bildet, wickelt diese fest in ein Tuch ein und umschnürt sie dicht und fest mit Bindfaden. — Während man die Galantine bereitet, macht man in einer tiefen Pfanne aus Haut und Knochen von Kalb, Schwein und Huhn, 2 Kalbsfüßen, einer großen Zwiebel, etwas Wurzelwerk, viel Salz und reichlichem Wasser eine Suppe, in welcher man die Galantine durch 2 Stunden kocht und erkalten läßt. — Nachdem man sie den nächsten Tag herausgenommen, wird diese Sulz gut abgefettet, am Feuer zerlassen und durchgeseiht. Nun gibt man etwas scharfen Essig und einige Löffel weißen Wein dazu und verfährt damit genau so, wie es bei der Bereitung von Aspic (s. Anhang) angegeben ist. — Beim Gebrauch der Galantine wickelt man dieselbe aus dem Tuche, schneidet sie in Scheiben und verziert sie mit Aspic.

### Henne im Nest.

Man schneidet einer noch ungerupften Henne den Kopf mit einem großen Stück Hals, die Flügel und das Schweifstück, Alles befiedert, letzteres mit einigen schönen Schweiffedern, ab und pußt diese Theile sorgfältig mit einer Bürste. — Der übrige Körper der Henne wird sauber abgerupft, jedoch ohne die Haut zu zerreißen, die Henne am Rücken aufgeschnitten, die Haut vorsichtig abgezogen und daraus genau, wie in der vorangehenden Nummer angegeben, eine Galantinrolle bereitet. Am nächsten Tage wickelt man dieselbe aus dem Tuche, befreit sie von allem daranhaftenden Fett und Aspic, schneidet an der unteren Seite einen schmalen Streifen der Länge nach davon ab, damit sie flach aufliegt und gibt sie auf die Schüssel. Nun be-

festigt man mittelst der in der Küche gebräuchlichen Holzstäbchen, jedoch ohne daß diese sichtbar sind, zuerst die Flügel zu beiden Seiten der Galantine, dann vorn den Kopf mit dem Halsstück, wobei man das Stäbchen durch den Kopf einstecken muß und am andern Ende den Schweif mit den etwas ausgebreiteten Federn, so daß das Ganze die Figur einer sitzenden Henne darstellt. — Schon wenn man die Galantine bereitet, formt man mit je einem Löffel Fülle, 6 kleine Knackwürstchen, die in ein Stück Leinen eingebunden und gut mit Bindfaden umwickelt, wenn die Galantine bereits anderthalb Stunden gekocht hat, in die Suppe dazu gegeben werden, um noch eine halbe Stunde mit zu kochen. Sie werden, wenn sie ausgekühlt sind, den nächsten Tag aus den Leinenstückchen ausgewickelt, ebenfalls mittelst der Holzstäbchen mit kleinen, beliebigen Vogelköpfchen besteckt, welche vorher abgezogen, in laues Wasser gelegt, gepuzt und von den Augen befreit werden müssen, in deren Höhlen man Butterkügelchen mit einem kleinen Neugewürzkrönchen in der Mitte einsetzt, wie man es auch an dem Kopfe der alten Henne macht. Ein paar in die Seite der Würstchen eingesteckte Federn, die Flügel vorstellend, vervollständigen die Gestalt der Küchlein, die nun mit 3 hartgesottenen, in Hälften getheilten Eiern, so um die Henne gruppiert werden, daß immer ein Hühnchen und eine auf der Schnittfläche liegende Eihälfte abwechseln. Die letzteren, sowie die Henne umgibt man mit einem Rande von rothem und gelbem Aspice.

#### Gefüllter Schweinskopf.

Zu dieser Speise braucht man einen weißen, sauberen Schweinskopf, ein Kilo Kalbfleisch, ein Kilo Schweinsfleisch, 4 Kälberfüße, Speck, ein Stück geräucherte Rindszunge, Zwiebel, Sellerie, gelbe Rübe, Petersilie, Salz, Pastetengewürz und eine große, weiße, harte Gansleber.

Man nimmt einen Schweinskopf (auch Wildschweinkopf) von 2 bis 2 $\frac{1}{2}$  Kilo, welcher an der untern Halsseite nicht aufgeschnitten sein darf und hinter den Ohren ein 10 bis 15 Ctm. langes Halsstück haben muß. Der Kopf wird mittels Messern vorsichtig abgezogen, ohne daß die Haut verletzt werden darf; man läßt etwas von dem Fette daran, wäscht sie gut ab, namentlich die Ohren und Rüssellöcher, welche man mit einem Kochlöffelstiel recht sorgfältig säubert. Ist das geschehen und die Haut mit einem Tuche abgetrocknet, dann vernäht man Augen und Maul mit Zwirn und legt das Ganze bei Seite. Die Fülle bereitet man auf folgende Art: In eine Pfanne gibt man 12 Dka. fein geschnittenen Speck, 2 mittelgroße, weiße Zwiebeln, etwas Pfeffer- und Neugewürzkörner, jedoch kein Salz; darin wird die Gansleber sorgfältig gedünstet, damit sie weiß bleibe. — Das an den Knochen des Schweinskopfes haftende Fleisch wird ganz abgelöst, dazu kommt noch ein Kilo Kalbfleisch vom Schlegel und ein Kilo Schweinfleisch in kleine Stückchen geschnitten. In eine zweite Pfanne gibt man 18 Dka. in kleine Würfel geschnittenen Speck, 2 große, weiße Zwiebeln in Scheiben geschnitten, etwas Pfeffer und Neugewürzkörner und genügend Salz; darin läßt man das zerschnittene Fleisch zugedeckt dünsten, bis es weich ist. Man sehe zu, daß es sich nicht anlegt und weiß bleibt. Wenn Leber und Fleisch fertig gedünstet, drückt man zuerst die Leber, dann das durch die Fleischmaschine getriebene, gedünstete Fleisch durch ein Haarsieb. Ist dies geschehen, verrührt man es in einer Schüssel mit einem Kochlöffel, gibt dazu genügend Salz, Pastetengewürz, 28 Dka. auf kleine Würfelchen geschnittene, geräucherte Rindszungenspitze, 18 Dka. klein würflig geschnittenen Speck, einige abgebrühte und in Viertel geschnittene Pistazien und wenn man will, auch einige klein geschnittene Trüffel. Nun füllt man den vorbereiteten Kopf, indem man sich den-



selben von Jemand in den 2 hohlgehaltenen Händen halten läßt, so daß man leicht die Fülle in die breite Halsöffnung hinter den Ohren einsfüllen kann. — Darauf wird die Halsöffnung mit einem Leinenstückchen bedeckt, welches rund herum an die Haut so angenäht wird, daß die Fülle nicht entweichen kann. Dann wird der Kopf, mit den Ohren nach oben, auf ein schrägliegendes Tuch gelegt, dessen Ecken so überschlagen werden, daß beim Einwickeln die erste Ecke über den Rücken zu liegen kommt. Sodann wird der Kopf mit einem starken Bindfaden fest und dicht in das Tuch eingebunden, um dadurch seine ursprüngliche Form wieder zu erhalten. Die frei gebliebenen Ohren wickelt man in kleine Leinenstückchen. — Während man den Kopf bereitet, muß man die Suppe, in welcher derselbe zu kochen hat, bereits fertig haben. Man verwendet dazu die Knochen des Kopfes, ohne dessen Hirn, sowie jene des Schwein- und Kalbfleisches, dann die Hautabfälle und fügt endlich 4 große Kälberfüße, 2 Zwiebeln und halbe Stücke von Sellerie, gelber Rübe und Petersilienwurzel, mit genügend viel Salz und einigen Neugewürz- und Pfefferkörnern hinzu; das Alles kocht man mit 3 bis 4 Liter Wasser wenigstens durch 2 Stunden unausgesetzt, bis die Suppe einen guten Geschmack hat. — Den zubereiteten Kopf legt man in eine lange, tiefe Pfanne und übergießt ihn mit der Suppe (nachdem man Alles, bis auf die Kälberfüße und das Wurzelwerk entfernt hat), so daß er von derselben ganz überdeckt ist. So muß er 2 bis 3 Stunden kochen, bis die Ohren recht weich anzufühlen sind; dann stellt man ihn ab und läßt ihn bis zum nächsten Tage in der Suppe erkalten. — Nachdem man zuvor von der letzteren das gestockte Fett abgenommen hat, wird der Kopf aus der fest gewordenen Brühe vorsichtig herausgenommen und muß darauf geachtet werden, daß beim Entfernen des Bindfadens und der Tücher der Rücken nicht beschädigt wird. — Der

Kopf wird auf ein Brettchen gelegt, mit einem Leinenstück und warmen Wasser von allem daran haftenden Aspic und Fett abgewaschen, abgetrocknet, vorsichtig von allen Fäden, mit welchen Augen, Maul und Halstheile zugenäht waren, befreit und auf eine längliche Schüssel gelegt. Nachdem man an dem Kopfe die Stelle der Augen mit einem kleinen spitzigen Messer länglich ausgeschnitten und mit einem Stückchen Butter wieder ausgefüllt hat, in dessen Mitte man ein Neugewürzkörnchen eindrückt, überstreicht man denselben 2- bis 3mal gleichmäßig mit recht stark eingekochtem Aspic (Anhang). Die Art, wie der Kopf oder die Schüssel aufgezuzt wird, bleibt dem Geschmack der jungen Hausfrau anheimgestellt, nur sei bemerkt, daß man dazu Aspic, hart gekochte Eier, Kapern, grüne Petersilie u. a. m. verwenden kann.