



X. Kapitel.

Von Faschen oder Farcen.

338. Kalbfleischfasch oder Farce.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbfleisch vom Schlegel und 14 Deka Kalbfett von den Nieren, nebst 14 Deka frisches Rindsfett oder Mark, häutet das Fleisch von allen Fasern rein, schneidet es, wie auch beides Fett klein und stößt Alles im Mörser fein. Nun wird eine Panade gemacht: Von 2 Mundsemmeln wird das Braune abgerieben, die weißen Semmelbröseln aber in Milch zu einem dicken Rasch gekocht, Salz und Muskat dazu gethan, recht durchgerührt und zum Erkalten gestellt; nun werden 2 Dotter und 2 Eier hineingerührt und mit dem Fleisch Alles zusammen recht gestoßen, endlich durch ein Haarsieb gestrichen. Hierauf macht man zur Probe ein kleines Knödeln und gibt es in kochende Suppe; ist es zu fest, so gibt man etwas guten Rahm (sauerer Schmetten) oder Bechamelle (Nr. 168) dazu; ist es zu weich, so rührt man noch 1 Ei darunter, und es muß schön pflaumig sein. Diese Fasch nimmt man zu Pasteten, zu Knödeln und zu allen Sorten, wo es angezeigt ist.

339. Fasch vom Geflügel.

Von 2—3 Kapaunern löst man die Brust ab, häutet sie, schneidet sie nebst 28 Deka Mark, stößt und behandelt sie ganz so wie die Kalbfleischfasch.

340. *Hasenfisch.*

Man löst das Fleisch von einem Hasen, häutet es gut ab, schneidet es mit $\frac{1}{2}$ Kilo Speck klein, stoßt es, verfährt ganz so wie in Nr. 338; nebst Salz und Muskat kommt noch Pfeffer, Nelken und Lemonie hinzu.

341. *Fisch zu Kapanner-Würsten.*

Man nimmt von 3 Kapaunern die Brüste, schneidet sie mit 28 Deka Speck recht fein, behandelt sie wie jene in Nr. 338, gibt nebst Salz und Muskat, Nelken, Pfeffer und Schnittlauch als Würze, füllt die fertige Fisch in Schöpsdärme, bindet sie ab und läßt sie im kochenden Wasser mit etwas Milch gemischt $\frac{1}{2}$ Stunde warm stehen, aber nicht kochen. Vor dem Anrichten nimmt man sie heraus, bratet sie auf beiden Seiten braun und gibt sie heiß zur Tafel.

342. *Fisch zu Wildpret-Würsten.*

Man macht sie von Hasen- und Rehfleisch eben so, nur kann es schärfer gemacht werden.

343. *Hecht-Fisch.*

Man nimmt $1\frac{1}{2}$ Kilo Hecht, löst die fleischigen Theile heraus, schneidet sie recht fein, nimmt statt Fett 28 Deka Butter und behandelt sie wie jene in Nr. 338. So kann man sie von Karpfen, Bachsen und auch von anderen Fischen machen. Man braucht sie zu Fasten-Pasteten und Fasten-Magouts.

344. *Fisch von Zwiebeln.*

8 Stück große weiße Zwiebeln werden abgeschält, in Blätter geschnitten, in 14 Deka Butter auf ein Koch (Rasche) langsam und weiß gedünstet, mit 2 Löffel voll weißer dicker Buttersauce vermengt,

mit Salz und Muskat gewürzt, durch ein Sieb gestrichen und verwendet.

345. Fäsch von Champignons.

1½ Liter abgeschälte, rein gewaschene Champignons werden sehr fein geschnitten, das Wasser ausgepreßt, dann noch einmal geschnitten, mit einem Ei, großen Stück Butter und 4 hart gekochten Dottern fein gestoßen, mit 2 Schöpflöffel weißer Buttersauce vermengt und unter stetem Rühren auf die Hälfte eingekocht, mit Salz und Glace (Nr. 27) gehoben und so durch ein Haarsieb gestrichen; in ein passendes Glas gegeben, die Oberfläche wird mit Glace begossen, damit es keine Haut bekommt, endlich wird es aufbewahrt und als Fäsch oder Purée verwendet.

