

Nr. 744. **Brottschnitten.** Preis: 2 bis 3 K.

Die langen mürben Sandwichsweden werden gut ausgehöhlt und mit Schinken oder gekochter Hühner- oder Kalbfleischfarce gefüllt, dann bis zum Gebrauche auf Eis gestellt und zum Servieren in Scheiben geschnitten.

Nr. 745. **Brottschnitten mit Fleischresten.**

Von den mürben Sandwichsweden schneidet man Schnitten herunter, taucht sie in Milch, dreht sie dann in Ei und Brösel und bäckt sie aus dem heißen Schmalze heraus. Nun bereitet man von dem übriggebliebenen Fleische ein Ragout oder Farce, höhlt die Semmelschnitten an der Oberfläche aus, gibt ein wenig von dem Fleische darauf und serviert eine passende Sauce dazu.

Kalte Vorspeisen.

Nr. 746. **Salate.**

Man kann Hummer-, Krebsen- und Crevettensalat bereiten, ihn mit Stücken der betreffenden Fleischart garnieren und als Vorspeise geben. Auch Heringsalat wird mit verschiedenartigen Fischen auf einer Schüssel schön angerichtet und als Vorspeise gegeben.

Nr. 747. **Fischsalat.** Preis: 3 K 40 h.

Man kocht beliebiges Fischfleisch und entgrätet es. Nun bereitet man Mayonnaise. Das Fleisch legt man kuppelförmig auf eine runde Schüssel, spritzt Mayonnaise schön darauf und garniert es unten rundherum mit geschnittenem Häuptel- oder Vögelssalat.

Nr. 748. **Kalbfleischsalat.** Preis: 2 K 20 h.

Man schneidet Kalbfleisch nudelig. Nun vermengt man das Fleisch mit Mayonnaise, häuft es kuppelförmig auf und garniert es rundherum mit grünem Salat.

Nr. 749. **Hirnsalat.** Preis: 2 K 20 h.

Man kocht ein Kalbshirn und bereitet den Salat wie Fischsalat Nr. 747 fertig.

Nr. 750. Hummer- und Krebsenmayonnaise.

Man kocht einen Hummer und schneidet schöne Schnitten davon. Von den Abfällen bereitet man wie in Nr. 298 Hummermayonnaise. Die Schnitten legt man kuppelförmig auf eine Schüssel, spritzt die Hummermayonnaise darauf und garniert die Speise rundherum mit grünem Salat. Von Krebsen wird diese Speise auf die gleiche Art bereitet, nur nimmt man die Scheweise und Scheren der Krebse dazu.

Nr. 751. Kalter Fisch. Preis: 4 K 20 h.

$\frac{3}{4}$ kg Kalbfleisch von der Nuß wird gut geklopft, eingesalzen, zusammengerollt, mit Spagat umwunden, hierauf in einer Beize von Bertramessig, Wasser, Wurzelwerk, Pfeffer, Gewürz, Zwiebel und Zitronenschale weich gekocht und hierauf ausgelüht. Nun bereitet man Mayonnaise von 8 Dottern und der Beize, in der das Fleisch gekocht wurde, schlägt diese Masse am Feuer zu einer Creme, rührt nach dem Erkalten Öl, Senf, geschnittene Sardellen und 2 dkg Kaviar dazu, schneidet das Fleisch in Schnitten, belegt den Boden einer Schüssel mit den Schnitten, streicht Mayonnaise darüber, hierauf gibt man wieder Fleisch und Mayonnaise, bis die Masse aufgebraucht ist; oben muß Mayonnaise sein, dann wird das Ganze kalt gestellt. Es ist besser, wenn man die Vorspeise einen Tag früher bereitet, daß das Fleisch von der Mayonnaise gut durchgezogen ist.

Nr. 752. Hirnmuscheln. Preis: 3 K 20 h.

2 Kalbshirne werden in einer Beize gekocht, hierauf wird die Haut abgezogen und das Hirn in Schnitten geteilt, durch Mayonnaise gezogen und in die Muscheln gelegt. Dann wird es mit Mayonnaise übergossen, worauf man es fest werden läßt, mit Kaviar bestreut und in der Mitte mit einer geringelten Sardelle versieht, welche man mit Kapern belegt. Hierauf serviert man die Speise.

Nr. 753. Fischmuscheln. Preis: 3 K 50 h.

Man kocht in einer Beize Fischfleisch, schneidet es nach dem Erkalten in Schnitten, zieht diese durch Mayonnaise Nr. 294, legt sie in die Muscheln, gießt Mayonnaise darüber, läßt das Ganze kochen, bestreut es am Rande mit gehacktem Aspiz, streut über die Mayonnaise gehackte rote Rüben und Gurken und serviert es.

Nr. 754. **Summermuscheln.** Preis: 4 bis 5 K.

Sie werden wie obige bereitet, nur mit Summerfleisch und mit Hummereiern bestreut.

Nr. 755. **Geflügelmuscheln.** Preis: 3 K 60 h.

Das Huhn wird in einer Beize gekocht, dann ausgebeint, in Schnitten geteilt und in Muscheln wie obige Speise bereitet und mit Sardellenringeln, Butterröschen und Rettichröschen verziert.

Nr. 756. **Kalbfleischmuscheln.** Preis: 3 K 50 h.

Kalbfleisch wird wie Huhn gekocht und auch so fertig gemacht. Die Briesmuscheln bereitet man ebenfalls auf diese Art.

Nr. 757. **Huhn in Aspik.** Preis: 3 K 30 h.

Man dünnt ein Huhn mit Suppe und Wurzelwerk weich, läßt es auskühlen, zieht ihm die Haut ab, beint es aus und faschirt es hierauf. Die Hühnerknochen läßt man in der Suppe auskochen, passiert sie durch ein Tuch, vermengt das Fleisch und zerlassenen Aspik, Salz und Pfeffer damit und rührt es so lange, bis es zu stocken anfängt. Nun schmiert man kleine Formen aus, gießt ein wenig zerlassenes Aspik hinein, läßt es halb stocken, gibt eine Lage Fleisch, dann wieder Aspik, bis die Form voll ist. Herausgestürzt wird die Speise serviert.

Nr. 758. **Schill in Aspik.** Preis: 2 K 90 h.

$\frac{1}{2}$ kg in Stücke geteilter Schill wird wie in Nr. 497 gekocht. Man bereitet wie Nr. 1102 Aspik und gießt den vierten Teil einer kleinen Form damit aus. Von dem Fische löst man die Gräten aus, schneidet ihn in kleine Stücke und legt ihn in die Form zu dem Aspik; man verziert das Fleisch mit in Scheiben geschnittenen Eiern, gibt wieder Aspik darauf, kann auch zierlich ausgestochene, gekochte gelbe und rote Rüben, in Salzwasser gekochte grüne Erbsen und gedünstete Trüffelcheiben dazu verwenden, gießt dann die Form mit Aspik voll und läßt das Ganze auf Eis sulzen. Ist der Aspik schön steif, so löst man den Rand mit der Hand ein wenig los, dreht die Form dann um, daß die geschlossene Seite oben ist, legt ein lauwarmes Tuch darauf und stürzt die Speise aus der Form heraus. Man gibt sie, garniert mit Bögerlsalat, auf eine Schüssel und reicht Essig und Öl dazu.

Nr. 759. Fische in Aspik.

Alle Arten Fische können wie Schill Nr. 758 in Aspik eingelegt werden. Man muß nur achten, daß der Aspik vor dem Darauflegen einer anderen Masse nicht stark gestockt ist, damit er sich mit dem daraufgegossenen Aspik verbindet. Das zierliche Zusammenstellen bedarf wohl einer Übung.

Zum Auslegen kann man nebst einer Fleischgattung verwenden: Zunge, Trüffeln, Pistazien, Mixedpickles, Gurken, gekochte rote und gelbe Rüben, Schinken, Fische, Hummer, Krebse, Crevetten, Stambis, Austern, Sardellen, Kaviar, Hummereier und Kapern.

Nr. 760. Hummer in Aspik. Preis: 2 bis 3 K.

Ein Hummer wird wie Nr. 740 gekocht. Dann nimmt man die Eier heraus und teilt das Fleisch in schöne Stücke. Nun wird ein Reifen auf einen mit Öl bestrichenen glatten Teller gestellt (oder es wird ein Tortenblatt benützt), ein wenig Aspik darauf gegossen, welchen man stocken läßt und mit Hummereier belegt; nun gibt man wieder Aspik darauf, läßt ihn stocken, legt Hummerstücke darauf, begießt mit Aspik, belegt es wieder mit Hummerschnitten und gießt Aspik darauf, bis die Form voll ist. Zwischen jedem Aufgießen soll der Aspik gestockt sein. Ist die Masse fest, wird sie herausgestürzt und mit französischem Salat serviert.

Nr. 761. Krebse in Aspik. Preis: 2 K 10 h.

Dazu verwendet man die ausgelösten Schwänze und Scheren. Zur Verzierung nimmt man Kaviar, Sardellen, Kapern, Pistazien und Aspik.

Nr. 762. Stambi. Preis: 3 bis 4 K.

Diese werden wie Krebse behandelt.

Nr. 763. Lachs.

Lachs wird wie Schill Nr. 758 in Aspik eingelegt.

Nr. 764. Forellen in Aspik. Preis: 3 bis 4 K.

Man kocht wie Nr. 825 gepukte Forellen blau. Nun gibt man eine längliche Form in Eis, gießt ein wenig klaren Aspik hinein, läßt ihn ein wenig stocken, belegt ihn mit ausgestochenen gelben

Rüben, Trüffelstücken, Pistazien und Mixed-pickles, gießt wieder Aspik darauf, läßt ihn stocken, legt die Forellen mit den Rücken nach unten derart hinein, daß der Kopf der einen Forelle bei dem Schwanz der anderen zu liegen kommt, gibt in den Rachen jeder Forelle ein wenig französische Petersilie, gießt noch so viel Aspik darauf, daß die Forellen damit bedeckt sind und läßt das Ganze zugedeckt im Eise sulzen. Kurz vor dem Anrichten stellt man die Form ein wenig in heißes Wasser, stürzt den Inhalt auf eine flache, längliche Schüssel und gibt rundherum Bögerl- oder geschnittenen Hauptsalat, welcher mit hartgekochten Eierschnitten belegt wird. Man serviert die Speise mit Essig und Öl.

Nr. 765. **Ganze Fische in Aspik.** Preis je nach der Art.

Ein beliebiger Fisch wird in Schnitten geteilt und auf einen Holzspieß wie lebend zusammengefügt. Hierauf läßt man ihn in einer Beize kochen. Nun bereitet man einen Södel, legt den Fisch schön zusammengekehrt wie lebend darauf, belegt ihn mit grüner Petersilie, spritzt ihn mit Butter und klarem oder rotem Aspik, belegt den Rand mit Petersilie, ausgestochenen Aspikwürfeln, roten Rettichen, spritzt einen Rand von Butter darauf und serviert die Speise mit einer Mayonnaise oder pikanten Sauce. Auf diese Art können alle Fischarten hergerichtet werden. Statt des Holzspießes steckt man zum Servieren einen Silberspieß hinein. Auch kann man den Södel mit harten Eiern, kleinen Gurken, kleinen, mit Farce gefüllten Muscheln oder grünem Salat verzieren.

Nr. 766. **Schill mit Mayonnaise.** Preis: 4 K 20 h.

$\frac{1}{2}$ kg in Stücke geschnittener Schill wird gekocht. Nun nimmt man die Haut weg, legt die Fleischstücke entgrätet auf eine Schüssel, bereitet Mayonnaise, gießt diese darüber, formt die Masse schön rund oder kugelförmig, garniert sie mit Eier, Aspik, Kaviar und Bögerlsalat und stellt die Speise bis zum Gebrauche kalt. Bei Tisch reicht man Essig und Öl dazu.

Nr. 767. **Stambi.** Preis: 2 K 90 h.

Man kocht Stambischwänze in Salzwasser mit Kümmel weich. Nun richtet man sie auf einer Schüssel an und gibt Mayonnaise, Sauce Tartare oder andere pikante Sauce dazu.

Nr. 768. Falscher Seefisch. Preis: 1 K 90 h.

Man schneidet von 30 dkg Kalbschlegel dünne, kleine Schnitzel und salzt, klopft und pfeffert sie. Hierauf rollt man sie zusammen und bindet sie mit Zwirn fest. In eine Kasserolle gibt man Essig, Wasser, geschnittenes Wurzelwerk, Pfeffer, Gewürz und einen Kalbsfuß, legt die Fleischrollen hinein (es muß so viel Flüssigkeit sein, daß die Rollen bedeckt sind) und kocht sie darinnen weich. Hierauf nimmt man sie heraus und läßt sie kalt werden. Die Rollen werden dann in Schnitten geteilt, mit der durchsichtigen, passierten Sauce übergossen und zum Sulzen an einen kühlen Ort gestellt. Es ist eine praktische Vorspeise, die man tagsvorher machen kann.

Nr. 769. Geräucherter Lachs. Preis: 1 K 60 h.

20 dkg geräucherter Lachs wird in Schnitten geteilt, auf einer Schüssel angerichtet und mit Aspik und grüner, französischer Petersilie verziert.

Nr. 770. Sardinen. Preis nach der Größe.

Eine Schachtel Sardinen wird aufgemacht. Man achte, daß sie gut verschlossen war, da sonst der Inhalt nicht mehr gut ist. Hierauf befreit man die Sardinen von der Haut oder gibt sie auch mit der Haut und mit Zitronenscheiben belegt zu Tisch.

Nr. 771. Kaviar, 1. Art. Preis: 2 K 90 h.

10 dkg Kaviar richtet man auf einer Schüssel gehäuft an und garniert ihn mit Zitronenschnitten und gespritzter Butter, oder man bestreicht Semmelschnitten mit Butter, streicht Kaviar darauf und legt eine Zitronenscheibe auf dieselben.

Nr. 772. Kaviar, 2. Art. Preis: 2 K 80 h.

Man kocht 8 Eier hart, schneidet sie auseinander und nimmt von 4 Eiern die Dotter heraus. Die Dotter werden passiert und mit gehackten Sardellen, Kapern, Pfeffer, Salz, Petersilie, Essig und Öl zu einer dicklichen Sauce gerührt. Nun füllt man die 4 leeren Eier gut mit Kaviar an. Von Butter spritzt man einen kugelförmigen Sodel, legt die Eier abwechselnd darauf und unten herum legt man Zitronenscheiben mit Petersilie. Man serviert sie mit der Sauce.

Nr. 773. Leberberg. Preis: 2 K 40 h.

Man schneidet 7 dkg Speck kleinwürfelig, läßt ihn heiß werden, gibt Zwiebel hinein, läßt sie ein wenig anlaufen und röstet darinnen 40 dkg faschierte Kalbsleber weich, würzt sie mit Pfeffer, Salz und Neugewürz, mengt 3 Dotter dazu, stößt sie dann im Mörser, passiert hierauf das Ganze und stellt es bis zum Gebrauche an einen kalten Ort. Mit einer Butterspritze spritzt man von der Leber einen Berg, garniert ihn mit Apfeln und reicht Brotschnitten dazu.

Nr. 774. Ostfeehering garniert. Preis: 2 K 60 h.

Man puht 4 Heringe, zieht ihnen die Haut ab, nimmt die Hauptgräte heraus und legt die Fische in eine längliche Schüssel. Rundherum gibt man verschiedene Salate, z. B. französischen Salat, Bohnen, Sellerie und grünen Salat, den man mit harten Eiern, die mit Kaviar bestreut sind, belegt. Oder man verziert die Heringe einfach; man gibt rundherum Bögelsalat, welchen man mit in Scheiben geschnittenen harten Eiern belegt.

Nr. 775. Hering auf ungarische Art. Preis: 1 K 80 h.

Von 3 marinierten Heringen wird die Milch passiert. Dann zieht man den Heringen die Haut ab und zerhackt die Fische fein. Nun reibt man eine kleine Zwiebel und einen großen Apfel, passiert das Geriebene mit 3 hartgekochten Dottern, vermischt es mit 2 dkg geschälten, geriebenen Mandeln, 2 Eßlöffeln Rahm, etwas gestoßenem Zucker, mit Salz und Essig, bis die Masse eine dicke Sauce bildet, und rührt alles gut durcheinander. Nun gießt man die Sauce in eine feichte Schüssel, legt die geschnittenen Heringe hinein, garniert die Speise rundherum mit grünem Salat und geschnittenen roten Paprikaschoten.

Nr. 776. Gefalzene Heringe mariniert. Preis: 1 K.

Man nimmt Heringe aus, wäscht sie gut und legt sie in Wasser, welches man in einem Zeitraum von 24 Stunden sechsmal wechselt. Dadurch wird das Fleisch weich und zart. Dann werden die Heringe in nicht zu scharfen, wie zur Beize gekochten Essig mit feingeschnittener Zwiebel, mit Gewürz und Pfefferkörnern gelegt und bis zum Gebrauche einige Tage darinnen gelassen.

Nr. 777. Sprossen. Preis: 1 K 40 h.

Man zieht den geräucherten Sprossen die Haut ab, entgrätet selbe, legt sie auf eine Porzellan- oder Glasschüssel und gibt sie mit Zitronenscheiben zu Tisch.

Nr. 778. **Rohe Austern.** Preis verschieden.

1 Duzend Austern werden rein gewaschen und mit einem stumpfen Instrument aufgemacht. Die leichte Schale bricht man weg, die volle legt man auf ein Tuch, wischt sie ab und legt sie auf eine Glasschüssel, wo zerbröckeltes Eis liegt. Wenn alle Austern aufgemacht sind, gibt man Zitronenscheiben darauf und serviert sie rasch. Ist man Austern in einem Restaurant, ist es besser, sie unaufgemacht zu verlangen, wodurch man sieht, ob sie noch gut verschlossen sind. Von selbst aufgegangene Austern sollen nicht genossen werden, da sie in diesem Falle zumeist schon verdorben sind. Man achte daher auch auf den Geruch.

Nr. 779. **Hummermayonnaise.** Preis: 5 bis 7 K.

Von einem gelochten Hummer nimmt man die roten Eier heraus und stößt sie fein zusammen. Das Fleisch schneidet man in kleine Stücke. Nun legt man diese auf eine Glasschüssel, gießt Mayonnaise Nr. 294, welche man vorher mit den gestoßenen Eiern vom Hummer abrührt, darüber, stellt die Schüssel bis zum Gebrauche auf Eis und garniert die Mayonnaise mit grünem Salat, den man mit hartgelochten Eierscheiben, von denen man jede zweite Scheibe mit Kaviar bestreut, belegt. Meist verwendet man Überreste vom Hummer oder Büchsenhummer dazu. Verwendet man einen ganzen Hummer, muß man die doppelte Masse Mayonnaise bereiten.

Nr. 780. **Fleischreste in Aspik.** Preis: 2 bis 4 K.

Alle Arten Fleisch und Geflügel werden von den Knochen ausgelöst, in schöne Teile geschnitten und in Aspik eingelegt. Dieser muß dazu am Herd erwärmt werden, damit er flüssig ist. Man gibt ein wenig Aspik in eine Form, läßt ihn steif werden, legt das Fleisch darauf und gießt Aspik nach. So kann man, wie in Nr. 759 angegeben ist, verschiedene Ingredienzien dazumischen. Man stürzt die Speise heraus und serviert sie mit grünem Salat, den man mit harten Eiern garniert.

Nr. 781. **Fische in Aspik.** Preis: 2 bis 4 K.

$\frac{1}{2}$ kg gelochter oder gebratener Fisch irgend einer Gattung wird von den Gräten ausgelöst. Nun gießt man in eine Form ein wenig roten oder klaren Aspik, läßt ihn fest werden, legt Fischstückchen sowie ein paar gedünstete Erbsen, ein paar gedünstete Karot-

ten und geschnittene Eier darauf, gießt die Form mit Aspik voll und läßt letzteren sulzen. Dann gibt man vor dem Gebrauche die Form einen Moment in heißes Wasser, so daß nur der Boden bedeckt ist, stürzt die Sulze heraus und gibt sie, mit Bögersalat garniert zu Tisch.

Nr. 782. Zunge mit Aspik. Preis: 1 K 90 h.

20 dkg Zunge wird in Schnitten geteilt, wie obiges in Aspik eingelegt und mit Essig und Öl serviert.

Nr. 783. Gansleber in Aspik. Preis: 3 bis 5 K.

Man dünstet $\frac{1}{4}$ l Erbsen mit Butter und ein wenig Wasser weich. Eine schöne Gansleber wird mit Butter schön langsam gebraten, hierauf mit Pfeffer und Salz vermischt. 2 dkg geschälte Trüffeln werden in Rotwein und Butter weich gedünstet. Nun füllt man in kleine Formen ein wenig Aspik, läßt ihn steif werden, legt ein bißchen Erbsen, Leber, letztere schön geschnitten, und ein bißchen Trüffeln sowie geschnittene Zunge darauf, gießt ein wenig Aspik darüber, läßt ihn sulzen, bis er steif wird, dann kommt wieder Gansleber darauf; nun füllt man das Gefäß voll mit Aspik und stellt das Ganze zum Sulzen. Zum Gebrauche stürzt man die Sulze heraus und serviert sie.

Nr. 784. Fleischkuchen. Preis: 3 K 90 h.

Man faschirt 30 dkg Kalbfleisch mit $4\frac{1}{2}$ dkg geräuchertem Speck, daß es sehr fein ist, rührt die Masse mit einem Dotter, Salz und Gewürz nach Geschmack ab und passiert die Masse durch ein Drahtsieb. Nun faschirt man 15 dkg Kalbfleisch, $4\frac{1}{2}$ dkg Kalbsleber, $4\frac{1}{2}$ dkg geräucherten Speck sowie geschnittene Zwiebel dazu. Nun dünstet man dieses mit $\frac{1}{4}$ l Suppe so lange, bis die Suppe verdünstet ist, passiert es hierauf und rührt die Masse mit einem Dotter, Salz, dem rohen Farsch, 10 dkg gekochter, geschnittener Zunge, einer in Madeira gedünsteten, fein geschnittenen Trüffel, $4\frac{1}{2}$ dkg geräuchertem Speck, 2 dkg abgezogenen Pistazien, alles fein geschnitten, sowie 1 Stamperl Rum ab. Nun füllt man diese Masse in eine flache, mit Butter geschmierte Dunstform und läßt sie im Dunste $\frac{3}{4}$ Stunden kochen. In Schnitten geteilt und auf eine Schüssel gelegt, wird die Speise mit Aspik verziert und mit einer kalten Sauce oder mit Essig und Öl serviert. Auch kann man den Fleischkuchen auf Butterbrot legen.

Nr. 785. **Kalte Leber.** Preis: 2 K 40 h.

$\frac{1}{2}$ kg Leber wird ausgestreift, 1 Semmel in Wasser erweicht und um 20 h Speck gelblich geröstet. Nun passiert man die Leber mit der erweichten Semmel, mischt französisches Gewürz und Salz hinein, und gießt den Speck daran. 2 ganze Eier und von einem mürben Gebäck die Brösel vermischt man gut mit dem Ganzen. Nun schmiert man eine Dunstform mit Butter aus, streut, wenn man die Form umstürzt, so viel Brösel darauf, als daran haften bleiben und kocht die Speise $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst. Dann stürzt man sie heraus und serviert sie kalt zu gemischtem Aufschnitt oder auch für sich allein.

Nr. 786. **Gansleberpastete, 1. Art.** Preis: 3 bis 4 K.

Man zieht einer Gansleber (zirka 40 dkg) die Haut ab, schneidet das Herz, die Galle und alle unreinen Bestandteile weg und legt die Leber hierauf $\frac{1}{4}$ Stunde in kalte Milch, nimmt sie dann heraus, trocknet sie gut ab, reibt sie mit Pastetengewürz gut ein und schneidet dünne Schnitten davon. Die weggeschnittenen Teile der Leber (nur die Galle nicht) werden mit 10 dkg Speck ein wenig gebraten. Das ganze Geröstete, ferner ein wenig gelb geröstete Zwiebel stößt man im Mörser sehr fein und passiert hierauf alles auf einen Teller. Nun rührt man 2 Dotter ab und mischt das passierte Fleisch, sowie Salz und Pastetengewürz zusammen. Dann gibt man in eine Terrine für Pasteten unten ein wenig von dem Abgerührten, legt eine höhere Schichte von den Leberschnitten darauf und hierauf wieder Faschiertes; dies setzt man so lange fort, als man Masse davon hat; hierauf verschließt man die Terrine mit dem dazu gehörigen Deckel und kocht die Pastete $1\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst, dann stürzt man die Terrine, damit das allenfalls gebildete Wasser herausfließen kann. Man bewahrt diese Pastete an einem kühlen Orte auf. Serviert man die Pastete, so sticht man mit einem Löffel kleinere Stüchchen heraus, legt sie auf eine Schüssel, garniert selbe rundherum mit Apik und gibt dünne Brote oder Sandwichschnitten dazu. Hebt man davon wieder für weiteren Gebrauch auf, so gibt man oben zerlassenen mit Kernfett gemischten Filz darauf, verschließt die Terrine gut und hebt sie an einem kalten Orte auf.

Nr. 787. **Gansleberpastete,** Preis: 3 bis 4 K.

Man pukt eine große und eine kleinere Leber. Die kleine Leber und die Abfälle werden mit 10 dkg ungesalzenem Speck faschiert, dann mit Pastetengewürz, Salz, Zwiebel, Schalotten, $\frac{1}{16}$ l Ma-

deira und 1 Stamperl Kognak vermischt. Die große Leber wird mit Pastetengewürz und Salz eingerieben und mit gedünsteten, geschnittenen Trüffeln gespickt. Nun kommt in eine mit Speckplatten ausgelegte Terrine ein wenig Farce, dann die Leber hinein, dann wieder Farce darauf. Nun wird die Pastete wie obige $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden in Dunst gekocht.

Nr. 788. Gansleberpastete, 3. Art. Preis: 3 bis 4 K.

Man reinigt die Leber wie Nr. 786 und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde in Milch liegen. Nun reibt man $\frac{2}{3}$ davon gut mit Pastetengewürz ein, das übrig bleibende Drittel streift man gut aus und gibt 4 dkg nudelig geschnittenen Speck dazu. Hierauf rührt man 3 Dotter mit dem Speck, der ausgestreiften Leber, Salz und Pastetengewürz ab und passiert die Mischung. Nun gibt man von der Masse ein wenig in eine ausgeschmierte Terrine; die Leber schneidet man blättrig, legt sie darauf, gibt dann wieder von der Farce und füllt so die Terrine voll. Hernach verschließt man die Terrine mit dem Deckel und kocht sie 2 Stunden in Dunst. Zum Gebrauche serviert man die Pastete mit Aspik verziert. Man kann auch statt der Dotter eine Eierspeise von 3 Eiern mitpassieren.

Nr. 789. Rehpastete. Preis: 4 bis 5 K.

Man brät $\frac{1}{2}$ Rehrüden, 30 dkg Wildfleisch, 20 dkg Schweinefleisch faschiert man einigemal mit einer erweichten Semmel. Nun dünstet man Trüffeln und kocht Champignons und schneidet um 20 h Speck kleinwürfelig. Nun rührt man 2 Dotter gut ab, gibt das faschierte Fleisch, den Speck, die Trüffeln, Champignons, Pastetengewürz, Zitronenschalen, $\frac{1}{16}$ l Madeira, 1 Stamperl Kognak und den Schnee der 2 Klar dazu, füllt ein wenig dieser Masse in eine ausgeschmierte Dunstform, legt den Rehrüden in Schnitten geteilt, dann wieder Farce hinein und kocht dies $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst. Man stürzt die Speise heraus und serviert sie kalt mit Brotschnitten.

Nr. 790. Wildpastete. Preis: 4 bis 5 K.

Eine Wildente wird gerupft, abgezogen, ausgebeint und einigemal durch die Fleischmaschine getrieben. Von ein wenig Fleisch und den Knochen, Grünzeug, Pfeffer, Gewürz, $\frac{1}{16}$ l Madeira und Salz kocht man einen Fond (Suppe), der sehr kräftig sein soll. Nun treibt man 6 dkg Butter ab, gibt 3 Dotter, Pasteten-

gewürz, Salz, 4 dkg würfelig gerösteten Speck samt den Grieben, ein wenig Madeira, 1 Stamperl Rum, das faszirte Fleisch, 2 Eßlöffel Worschestersauce, gedünstete Trüffel, fein geschnittene Oliven und so viel passierten Fond, daß die Farce nicht zu dick ist, sowie von 2 Klar den Schnee dazu. Diese Masse füllt man in eine geschmierte Terrine und kocht dies $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst, nachher stürzt man sie auf eine Schüssel und gießt nach dem Erkalten heißes Fett darüber, welches man stocken läßt. Man schneidet die Pasteten zum Gebrauche in Schnitten und serviert Brotschnitten dazu. Die Pastete sieht, wenn sie mit Fett übergossen ist, wie eine Torte mit weißer Glasur aus.

Nr. 791. **Leberpastete.** Preis: 3 K 50 h.

$\frac{1}{2}$ kg Kalbs- oder Schweinsleber wird in viel Wasser geweicht, enthäutet und in viel Gansfett mit Zwiebeln, 6 Nelken, 3 Pfefferkörnern, etwas englischem Gewürz, Majoran und nur ganz wenig Wasser gedünstet. Eine Schweinszunge wird in stark gesalzenem Wasser sehr weich gekocht und alles Häutige und Sehniige entfernt. Leber und Zunge wird zwei mal durch die Fleischmaschine getrieben. Nun rührt man 1 Eßlöffel Gansfett mit dem Fleische, einer erweichten Semmel, Pastetengewürz, Salz, in Gansfett gedünsteten Schwämmen und 1 Dotter gut ab, passiert das Ganze durch ein Drahtsieb und kocht es in einer flachen Dunstform $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst. Kalt aufgeschnitten wird es serviert.

Nr. 792. **Hasenpastete.** Preis: 3 K 80 h.

Ein gespickter Hasenrücken wird mit allem Wurzelwerk weich gedünstet, dann zugedeckt und über Nacht stehen gelassen. Dann löst man den gedünsteten Rücken schön aus sowie die rohen Läufe, läßt dies in dem Wurzelwerk von dem Rücken und ein bißchen Suppe dünsten, stoßt es hierauf im Mörser und passiert es in einem Weidling. Dann gibt man 2 ganze Eier, 4 Dotter, 3 Eßlöffel Rum, Pastetengewürz, ein wenig Madeira, einige Pistazien, Salz, sowie Speckwürfel dazu. Nun vermischt man das Ganze. Der Pastetentigel wird mit Speck ausgelegt, dann kommt ein wenig Farce, hierauf geschnittener Rücken darauf gelegt, dann wieder Farce, bis man alles verbraucht hat. Dann wird es zirka $1\frac{1}{2}$ Stunden in Dunst gekocht, hierauf aufs Eis gestellt. Bevor man es herausschneidet, muß man es ins heiße Wasser tauchen und zum Servieren schneidet man die Pastete in Schnitten.

Nr. 793. Lachspastete. Preis: 4 bis 5 K.

Man reinigt 1 kg schweren Lachs, löst das Fleisch von den Gräten, schneidet von $\frac{1}{2}$ kg Filets herunter, welche man in Butter brät; den anderen Teil vermengt man mit 4 gekochten, ausgelösten Krebsen, mit Semmelpanade Nr. 520, 10 dkg Butter und 4 dkg Sardellenbutter, Pastetengewürz, 1 Ei, 1 Dotter und Salz. Nun schmirt man eine Pastetenform mit Butter aus, gibt ein wenig Farce dazu, die gebratenen Schnitten, welche man mit gedünsteten Trüffeln bestreut und wieder Farce, bis die Masse verbraucht ist. Oben muß Farce sein. Dann legt man zerbröckelte Butter darauf und bäckt die Masse im Rohre langsam. Nach dem Erkalten gießt man Aspik darüber.

Nr. 794. Sandwichs. Preis je nach der Auflage.

Man kauft beim Bäcker Sandwichsbrot oder auch einen Wecken, den man in runde Schnitten zerlegt, welche man mit Butter bestreicht, mit zerhacktem Schinken, hartgekochten Eiern und Sardellen belegt. Die Sandwichs kann man verschiedenartig belegen u. zwar mit Kaviar, Lachschinken, Aspik, Eiern in Scheiben oder zerhacktem Dotter, Sardellen, Sardinen, Schinken, Anschovis, Wildbret und Gansleberpastete, ebenso mit allen pikanten, kalten Speisen. Oder man kann auch einen ausgehöhlten Wecken mit beliebiger gekochter Farce füllen und sehr kalt in Schnitten schneiden.

Nr. 795. Eier mit Sauce. Preis je nach der Sauce.

Man kocht harte Eier, schneidet sie auseinander, legt sie auf eine Schüssel und begießt sie mit Sauce Tartare Nr. 300 oder Nr. 304, Nr. 310.

Nr. 796. Eier. Preis je nach der Fülle.

Man bereitet harte Eier, schneidet sie auseinander und füllt sie mit beliebigem gekochten Haschee, mit geräuchertem Lachs, mit Gansleber- und Wildbretpastete.

Fische.

Beim Kaufen der Fische muß man sehr vorsichtig sein, da Fische am leichtesten der Verwesung anheimfallen und dadurch bald eine Vergiftung herbeiführen. Fische sollen bis zum Gebrauche ent-