

Entrées und Assietten

(Vorspeisen oder hors d'oeuvres).

Einen nicht zu unterschätzenden Bestandtheil der Kochkunst bilden die Vorspeisen, die ihrer besonderen Verwendbarkeit wegen Beachtung verdienen.

Wie schon der Name besagt, dienen die Vorspeisen zumeist weniger zur Sättigung, sondern sie sollen mehr zum Essen anregen und den Appetit reizen. Von diesem Gesichtspunkte aus betrachtet, wird bei Entrées und Assietten auf die äußere Form der Herstellung besonderer Werth gelegt, indem die Vorspeisen immer zierlich, pikant und in netter Form fertiggestellt und durch hübschen Aufputz wie durch gefälliges Aussehen zumeist als Leckerbissen betrachtet werden. Es kommt aber auch häufig genug vor, daß die Hausfrau vor Tisch noch unerwartet Gäste erhält und besorgt ist, daß die bereits hergestellte Mahlzeit nicht ausreichend sein werde und wegen der kurzen Zeit ein anderes Gericht nicht mehr beigelegt werden kann. In dem Falle muß sie verstehen, Vorräthe der Speisekammer, wie solche die Jahreszeit bietet, mitzubringen zu verwerthen und einen kleinen Imbiß rasch herzustellen. In den Bereich der Vorspeisen gehören alle kleinen Gerichte, welche man bei größeren Mahlzeiten nach der Suppe reicht und erscheinen dieselben in allen möglichen Arten und Formen. Verschiedene Fleischspeisen, Eierspeisen, zahmes und Wildgeflügel, Fische und Krebse, Sprotten und Bücklinge u. u. eignen sich hiezu vortrefflich, müssen jedoch, wenn zur theilweisen Sättigung dienend, in entsprechender Quantität zubereitet werden.

Eierspeisen.

Weiche Eier.

Frische Eier enthalten mehr Eiweiß und müssen darum länger kochen als ältere, ebenso kochen große länger als kleine und zwar bleiben erstere nicht ganz 4 Minuten, die letzteren bloß 3 Minuten im Wasser. Herausgefäht taucht man sie ein wenig in kaltes Wasser, bringt sie abgewischt, in eine Serviette eingeschlagen zu Tische und gibt auf einem Teller nett geordnet, Brod- oder Semmelstreifen bei.

Verlorene Eier (pochirte Eier)

siehe bei „Suppen“; sie werden wie obige servirt.

Harte Eier.

Frische oder große Eier brauchen 10, kleine oder ältere 8 Minuten zum Hartkochen, im Uebrigen verfährt man wie bei „Weichen Eiern“ angegeben.

Spiegeleier (Ochsenaugen).

In jede Vertiefung des Dalkenmodells gibt man ein nußgroßes Stückchen Butter und wenn dieses heiß geworden, so schlägt man je ein ganzes Ei hinein. Sobald das Eiweiß fest geworden, nimmt man sie heraus, salzt sie und servirt sie auf Spinat, Linsen, Sauerampferpuree oder Lungenhachée.

Emilie v. Geyer, Annahof.

Rahmeier.

10 Dekk Butter läßt man zergehen, staubt so viel Mehl daran, als die Butter aufnimmt, dünstet es ein paar Mal umrührend, damit es aber keine Farbe bekomme, vergießt mit $\frac{1}{2}$ Liter kaltem Wasser und wenn dieses aufgekocht hat, gibt man 6 Löffel saueren Rahm, 2 Löffel Essig und einen Kaffeelöffel Salz bei und läßt auch dies aufkochen. Zuletzt schlägt man vorsichtig 12 Eier hinein, läßt es 3—4 Mal aufwallen und servirt es mit Schnittling gemengt.

Eierspeise (eingerührte Eier, Rührei).

In einem Töpfchen sprudelt man 1 Löffel Mehl mit 6 Löffeln Milch oder Wasser, 12 Eier und 1 Dekk Salz glatt ab. Inzwischen

läßt man in einer Casserole oder einer Eierspeis-Schüssel 7 Deka Butter heiß werden und schüttet das Gesprudelte hinein. Man rührt immer das am Boden der Casserole Angelegte unter die Maße und sobald diese gleichmäßig gestockt und nicht klumpig ist, wird sie auf die Schüssel gestürzt, mit frisch gestoßenem Pfeffer oder Paprika oder mit Schnittling bestreut, aufgetragen.

Eierspeise mit Sardellen.

Wie oben bereitete, gerührte Eier garnirt man mit entgräteten, schneckenförmig gerollten Sardellen, ebenso gut mit Anchovis oder Häringe.

Pilzling mit Ei (Rührei mit Herrenpilzen).

20—30 Stück Herrenpilze putzt man und schneidet sie dünnblättrig, gibt sie zu 2 Deka heißer Butter, fügt 2 Messerspitzen voll feingestoßenen Kümmel und doppelt so viel Salz bei, läßt es weich dünsten und gießt die gesprudelten Eier (siehe „Eierspeise“) hinzu, worauf man wie bei Eierspeise angegeben, vollendet.

Pilzling mit Ei anderer Art.

Wenn die Pilzlinge weich gedünstet sind, staubt man 1 Kochlöffel Mehl daran, bereitet eine Eierspeise, richtet sie in der Mitte der Schüssel an und gibt die gedünsteten Herrenpilze im Kranz herum oder richtet diese in der Mitte an und übergießt sie mit der Eierspeise, welche mit Pfeffer, Paprika oder Schnittling bestreut wird.

Anna Rummel.

Gefüllte Eier.

Man siedet 8 Eier wie vorher angegeben hart, gibt sie in kaltes Wasser, schält, halbirt sie und nimmt die Dotter heraus. 8 Deka Butter treibt man mit 1 ganzen Ei flaumig ab, fügt 1 schwaches Löffel Salz, 6 Deka in Milch geweichte Semmel, deren Rinde abgerieben wurde, ausgedrückt, sowie die passirten Dotter und 1 Kaffeelöffel voll geschnittenen Schnittling bei. Mit diesem Abtrieb füllt man die Eierhälften gehäuft an, den Rest verrührt man mit 4 Löffeln sauerem Rahm und 1 Löffel gesiebte Semmelbrösel, streicht es in die mit Butter ausgestrichene Backschüssel (oder Steingutteller), ordnet die Eier schön darauf und bäckt sie nur

so lange bis die Füllmasse steigt. Sie werden mit der Schüssel in der sie gebacken wurden über eine nett gefaltete Serviette auf eine zweite Schüssel gestellt und gleich aufgetragen.

Frau Dorner in Linz.

Eier mit Schinken (Jambon frit).

Man belegt einen Blechteller auf welchen man 7 Deka Butter heiß werden ließ, mit Schinkenschnitten und bedeckt ihn mit einem Deckel, damit der Schinken nicht trocken werde. Wenn der Schinken eben heiß geworden ist, aber ja nicht im Fett ausgesotten wurde, schlägt man vorsichtig 10 ganze Eier, eines neben dem andern darauf, schiebt sie unzugedeckt in die Röhre und läßt sie dort bis die Eiweiße gestockt sind. Nun streut man auf jedes Ei etwas Schnittling oder gestoßenen Pfeffer (aber kein Salz, weil der Schinken genug enthält) und trägt wie vor angegeben zu Tische.

Claude Marie, Lyon.

Eier mit warmer Senffauce.

9 Eier werden hart gesotten, 1 Minute in kaltes Wasser gelegt, geschält und halbirt in eine nicht zu tiefe Schüssel oder Porzellancasserole gelegt. Indessen läßt man 5 Deka Butter zergehen, verrührt 1 Löffel voll Mehl und wenn dieses gesotten 3 Löffel Senf damit, läßt es mit $1\frac{1}{2}$ —2 Liter weißem Wein auf, würzt mit 1 Kaffeelöffel voll Zucker, etwas weniger Salz, einer Messerspitze Pfeffer und gießt es über die Eierhälften.

Frau Volte, Quedlinburg.

Ausgebakene Eier.

9 Eier werden kernweich gesotten und wie oben beschrieben vorgericht. Man panirt sie im Ganzen, nicht halbirt, in 3 zerquirkten, stärker gesalznen Eiern, hierauf in gesiebten Semmelbröseln, steckt eines nach dem andern auf eine Spicknadel, taucht sie nochmals in Ei und wälzt sie hierauf wieder in Semmelbröseln. In heißem Fett ausgebacken, servirt man sie mit einer kalten Senffauce, vorzüglich sind sie jedoch zu Häuptelsalat, Sauerampferpurée oder Spinat.

Eierkuchen à la printemps (auf Frühlingsart).

Reingewaschene, fleingeschnittene Frühlingskräuter als: Sauerampfer, Körbelkraut, Petersilie, Estragon und Schnittling, von den

ersten zwei Gattungen je 3 Eßlöffel, von den drei letzteren je 1 Eßlöffel voll werden mit 10 Deka Butter gedünstet, bis sie einen kräftigen Duft entwickeln; dann stäubt man einen gehäuften Löffel Mehl daran und läßt auch diesen verdünsten. Vom Feuer genommen und ausgekühlt verrührt man 6 reichliche Messerspitzen Salz und 8 ganze Eier damit und bäckt sie mit heißer Butter auf der Omelettepfanne erst von einer Hälfte, dann von der andern Hälfte der Masse je einen Kuchen (Flecken), welche übereinandergerollt auf erwärmter Schüssel zu Tisch kommen.

Räthin W., Prag.

Gierkuchen von gesottenen Kartoffeln.

$\frac{1}{4}$ Kilo erkaltete, geriebene Erdäpfeln (verwendbar sind auch tagsvorher übriggebliebene, ganze Kartoffeln) gibt man zu einem flaumigen Abtrieb von 5 Deka Butter, 3 ganzen Eiern und 4 Eidottern nebst $\frac{3}{10}$ Liter Milch. Zuletzt zieht man den festen Schnee der 4 Eiweiße darunter und bäckt auf der Omelettepfanne 4 Palatschinken-Pfanne 4 Kuchen, die man als Auflage zu säuerlichen Gemüsen, Salaten oder mit Lungenhachée gefüllt, zu Tisch bringt.

Grete S r. Innsbruck.

Gierkuchen von rohen Kartoffeln (Puffer).

In einen Weidling reibt man rohe, geschälte, sauber gewaschene Erdäpfel auf dem Reibeisen, übergießt sie mit Wasser und läßt sie eine Stunde stehen. Dann schüttet man das Ganze in ein reines Tuch oder eine reine Serviette und preßt die Flüssigkeit aus.*) Einen reichlichen Teller voll davon verrührt man mit 6 Dotter, 1 schwachen Kaffeelöffel voll Salz, 2 Eßlöffeln Mehl und ebenso viel dicken, saueren Rahm, zieht den steifen Schnee der 6 Eßlöffel Eiweiße darunter, worauf man gleich dünne Kuchen auf der Pfanne ausbäckt. Sie müssen wegen der rohen Kartoffel langsam gebacken werden, damit dieselben aufquellen und gar werden können.

Hausmütterchen in Troppau.

*) Das von den rohen Erdäpfeln abgeseigte Wasser, nebst dem ihnen ausgepreßten, soll nicht fortgeschüttet werden, denn es enthält das so vielfach verwendbare Kartoffelmehl, welches man leicht gewinnt, wenn man das Wasser ruhig abstehen läßt, dann von dem weißen Bodenbesatz abgießt, diesen mit frischem Wasser abermals durchwäscht und klar abstehen läßt. Nun gießt man das Wasser herunter, läßt den weißen Bodenbesatz in überhöhlter Röhre trocknen und verwahrt dieses feingesiebte Stärkemehl in sorgfältig geschlossenen Gläsern.

Omelette.

6 Dotter verrührt man leicht mit dem festen Schnee der 6 Eierklar, fügt so viel Salz, als zwischen 3 Fingerspitzen geht, 1 Messerspitze feingestoßenen, weißen Pfeffer, ebenso viel geriebene Muskatnuß bei und schüttet das Ganze in die Omelette- (Palatschinken-) Pfanne, in welcher man 7 Deka Butter, Fett oder Rindschmalz heiß werden ließ. Mit einer Gabel verrührt man das sich an die Pfanne Anlegende mit dem Flüssigen und wenn Alles gestockt ist, läßt man ein nußgroßes Stück Butter unter die Omelette gleiten. Jetzt bringt man sie an die helle Glut und wenn sie unten braun geworden, schiebt man sie auf die Schüssel. Sie wird nun leicht gerollt, so servirt oder in schneckenförmige Stücke geschnitten, zu Rahmhauptel-Salat, Spinat, Sauerampferpüree oder man garnirt die Omelette mit gedünsteten Pilzlingen.

Diga M . . . in Klagenfurt.

Omelette aux fines herbes (mit feinen Kräutern).

Oben beschriebene, fertiggebackene Omelette füllt man mit feingehackten, auf Butter gedünsteten Kräutern und zwar: Körbel, Schnittling, Petersilie, Sauerampfer, von jedem 1 Eßlöffel voll und 2 Champignons, rollt die Omelette zusammen und gibt sie auf 5 Minuten in das Rohr.

Marie Buße in Laa.

Parmesanomelette.

Die Omelette, aber ohne Salz bereitet, bestreut man innen mit 8 Deka geriebenem Parmesan, rollt und legt sie mit dem gerollten Ende zu unters, damit sie nicht aufgehe, auf die Schüssel, bringt sie mit dieser in die Röhre und nach 5 Minuten zu Tisch.

Kleiner Rahmeierkuchen.

1 Eßlöffel Mehl rührt man glatt mit $\frac{2}{10}$ Liter sauren Rahm ab, sprudelt 3 Dotter und 3 Messerspitzen Salz hinzu und zieht zuletzt den festen Schnee der 3 Klar leicht hinein. Indessen hat man kleine, mit Butter gestrichene Formen, kaum zur Hälfte mit dem Abgesprudelten gefüllt und stellt sie über ein Blech in die Röhre zum Backen. Vorzüglich sind sie zu säuerlichem Gemüse, Salat und Caviar.

Engelbert.

Hirn mit Ei.

Ein gut gewässertes, abgehäutetes Hirn wird durchs Sieb gestrichen. Indessen läßt man 10 Defa Butter oder Fett heiß werden und darin eine geriebene Zwiebel dünsten, doch ohne daß sie Farbe annimmt. Nun gibt man das Hirn, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz und 1 große Messerspitze feingestoßenen, weißen Pfeffer bei und läßt es unter fleißigem Umrühren dünsten, bis alle Feuchtigkeit verdunstet ist und die Hirnmasse ein kleinbröckeliges, griesiges Aussehen hat. Dann sprudelt man 6 ganze Eier (siehe „Eierpeise“) ab, verrührt sie mit dem Hirn solange, bis sie eine gleichmäßige dickbreiige Masse darstellen. Auf die runde Schüssel angerichtet, bestreut man mit Schnittling, beliebig auch mit Paprika oder feingestoßenem Pfeffer und garnirt mit Pöfesen.

Hirn mit Sardellen.

3 Minuten vor dem Anrichten vermennt man unter das Hirn 3 gereinigte kleingehackte oder mit dem Messer fein zerdrückte Sardellen oder wenn man es noch feiner haben will, dünstet man das Hirn mit Sardellenbutter und vollendet es wie das Vorhergehende. Auf der Schüssel ziert man es mit nudliggeschnittenen Sardellen und Kapernhäufchen.

Hirn in Muscheln.

Die wie im ersten oder im zweiten Recept angegebene, fertig-bereitete Hirneierpeise wird in die mit Butter ausgestrichenen Muscheln gehäuft gefüllt, mit gesiebten Bröseln und geriebenem Parmesankäse bestreut, mit zerlassener Butter betropft in die Röhre gegeben und oben Farbe annehmen lassen. Für 6 Personen rechnet man 10—12 Muscheln; diese werden über eine zierlich gefaltete Serviette auf eine runde Schüssel geschichtet und Petersiliengrün in die Zwischenräume gesteckt. Citronenviertel können separat dazu gereicht werden.

Bertha Bauer, Gran.

Nettige mit Butter.

Junge Monatsrettige werden reingewaschen und bis auf die Herzblättchen entblättert, welche zur Zierde bleiben. Man legt sie im Kreis um die in Ananasform gebildete, frische Butter. Ältere Monatsrettige wäscht man und schligt die Schale der Länge nach gleichmäßig, entfernt sie vorsichtig von der Spitze aus, daß aber gegen den Stengel zu, alle Theile zusammenhängend bleiben, was den Nettigen das appetitliche Aussehen von Köschen verleiht.

Frische Butter als Ananas.

Frische Butter drückt man im kalten Wasser zur Form eines 2 faustgroßen Eies zurecht, stellt es mit der breiten Seite auf den Teller und radelt mit dem, in warmes Wasser getauchten Kuchenrädchen (Radel) von der Spitze angefangen, ringsherum Boden bis nach abwärts und zwar gegen abwärts etwas größere. Man gibt sie so zu gebratenen Erdäpfeln oder garnirt sie mit jungen Kettigen, Peterfilienkraut, Sardinen und Caviar auf Citronenscheiben.

Gesprizte Butter.

Man spritzt frische Butter durch die, in warmem Wasser geschwenkte Spritzkrapsenspritze bergig auf den Teller und servirt wie oben oder man windet sie kranzförmig um den Teller, stellt in die Mitte die jungen Kettige, einige mit den Blättchen, andere mit den Köpfen nach oben.

Butterblumen.

Ein recht festes, kaltes Stück Butter schabt man längs der Oberfläche mit dem Messer. Den sich zierlich kräuselnden Streifen nimmt man herunter, biegt ihn leicht zu einer Glockenblume und ziert mit diesen Blumen im Kranze von Körbel- oder Peterfilienblättchen, eine Schüssel kaltes Aufgeschnittenes oder Sardinen.

Sardellenbutter.

Auf je 2 Deka Butter rechnet man 1 Sardelle oder wenn man es nicht so fein braucht, nehme man 4 Deka Butter. Die Sardellen werden gepuzt, entgrätet, im Mörser erst allein, dann mit der Butter gestoßen und durchs Sieb gestrichen. Man formt mit in kaltes Wasser getauchten Händen ein Laibchen oder Striezel und ziert die Oberfläche mittelst der Messerspitze, indem man der Länge nach kleine Eindrücke macht. Auch kann sie wie frische Butter behandelt werden oder in käufliche, kleine Holzformen gepreßt und ausgestürzt zu gebratenen Kartoffeln oder mit Semmelschnittchen oder Brot servirt werden.

Delicateßebutter.

5 gereinigte Sardellen werden über Nacht in Milch geweicht, mit kaltem Wasser abgospült und abgetrocknet, dann mit 3 hartgekochten Dottern und 14 Deka Butter tüchtig gestoßen und passirt.

Therese Bunzl in Wien.

Canapées (Appetitsbröddchen).

Weißes Bröddchen oder Milchbrod wird in gleichmäßige, fingerdicke Schnitten getheilt. Einen Theil derselben bestreicht man mit Sardellenbutter und legt nudliggeschnittene Sardellen schief, gitterförmig darüber. Einen andern Theil streicht man mit frischer, leicht gesalzener Butter und belegt sie, in zierlichen Streifen abwechselnd mit feingehacktem Schinken, feingehacktem Dotter und Eiweiß von hartgefotenen Eiern, Caviar und Schnittling, doch drücke man jede Gattung leicht mit dem Messer an die Butter, damit es beim Essen nicht herunterfalle. Einige Schnitten belegt man auch mit Käsescheiben. Man richtet sie nun bergig auf eine mit Serviette belegte Schüssel, noch besser, flach auf ein mit gestickter Tablette überdecktes Servirbrett an.

Fran Jenny Fröhlich in Wien.

Sandwich (englische Brodschnittchen).

Ganz gleichmäßiggeschnittene Brod- oder Semmelscheiben werden dünn mit leicht gesalzener Butter bestrichen, mit dünnen Schnitten kaltem Braten belegt und je zwei aufeinandergedrückt, wie Vorige servirt oder dann in fingerbreite Stäbchen geschnitten, zum Thee beigegeben.

Deutsche Sandwich mit Pumpernickel.

Eine wie oben beschriebene, gestrichene Schnitt Weißbrot und eine ebenso bereitete Pumpernickelschnitt werden mit Zwischenlagen von kaltem Fleisch oder Käse aufeinandergelegt, dann wie ein Damenbrett auf die Servirtasse arrangirt.

Harlekinschnitten.

Mit Butter bestrichene Weißbrot- und Pumpernickelschnitten werden zweimal abwechselnd aufeinandergelegt, in Stäbchen geschnitten, wodurch sie hell und dunkel gestreift erscheinen; auch kann man vorher Schinken und Käse dazwischen legen.

Jagdschnitten.

30 Oefa Butter und 4 Löffel voll französischen Senf werden durchs Sieb gestrichen und mit Salz und Pfeffer gut verrührt. Dann schneidet man Semmeln in dünne Scheiben, bestreicht sie mit obiger pikanter Butter, legt zwischen je 2 Scheiben Stückchen von kaltem Wildbraten, der auch feingehackt sein kann, preßt sie ein wenig aufeinander und servirt sie wie die vorherbeschriebenen.

Spargel (Asperges).

Einen Bund schönen, weißen, geraden Spargel puht man, indem man von unten gegen die Spitze fahrend, bis auf einen Zoll von dieser, die weiße Rinde entfernt und den unteren etwas holzigeren Theil abschneidet, so daß sie alle gleich lang werden. Nun bindet man sie wieder und stellt sie aufrecht mit den Spitzen nach oben in einen Topf mit kaltem Wasser, welches pro Liter mit 1 Kaffeelöffel voll Salz vermengt wurde. Das Wasser soll aber nicht über die Spitzen gehen, da sie in dem zugedeckten Topf durch den



Dampf vollkommen weich werden und nicht zerkothen. Spargel braucht fast eine halbe Stunde zum Weichwerden. Man probire mit einer Drapir- oder Spicknadel, ob sich der untere Theil der Spargel durchstechen lasse. Beim Herausnehmen achte man darauf, daß die Spitzen, die Spargelköpfchen, welche die eigentliche Delicateresse bilden, nicht abgestoßen werden. Man entfernt den Spagat, legt sie bergig auf die Schüssel, besiebt sie mit Semmelbröseln und gießt heiße goldbraune Butter darüber.

Frau Secretärin Klarlich, Czernowitz.

Spargel gratinirt (ungarisch).

Wie oben weichgefottener Spargel wird auf eine flache, die Bratröhrenhitze aushaltende Schüssel (sogenannte Backschüssel von weißem Steingut) gleichmäßig geordnet, erst mit heißer Butter betropft, dann mit feinen Semmelbröseln dicht besiebt, diese wieder mit heißer Butter betropft, zuletzt $\frac{2}{10}$ Liter saurer, leicht gesalzener Rahm darüber gegossen. Nun kommt das Ganze auf 15 Minuten in die Röhre.

Frau Dr. Gereşzleny, Neutra.

Spargel in Buttersauce (Asperges sauce au beurre).

Wie vorherbeschrieben, weichgefottener Spargel wird abgetropft, in die mit Citronensaft und Dottern legirte Buttersauce gegeben, welche man mit etwas von dem Spargelsud aufgelassen und mit

feingefiebten weißen Pfeffer gewürzt hat. Besser ist es für diese Zubereitungsart, den Spargel, nachdem er abgetropft ist, in 5 Centimeter lange Stückchen zu schneiden.

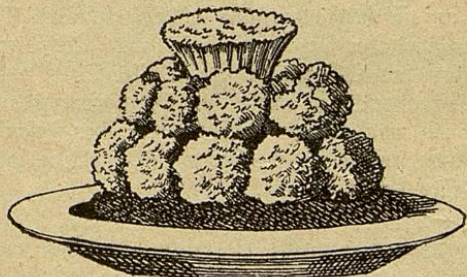
Frau R. Böhm, Gradisch.

Spargel mit Parmesan (Asperges au gratin).

Der wie im ersten Recept angegeben, weichgesottene, rasch abgetropfte Spargel, wird auf die Schüssel gegeben, mit gesiebten Semmelbröseln, darüber mit geriebenem Parmesankäse dicht bestreut und mit recht heißer bräunlicher Butter übergossen, sofort zu Tisch gegeben.

Frau Goletti, Triest.

Carfiol (Blumenkohl) (Choux fleurs).



Eine große Rose Carfiol wird von den Blättern und unschönen Stellen befreit, die Hälfte des Strunkes abgeschnitten, so daß nur beiläufig 6 Centimeter davon bleiben; dieses Stückchen wird abgeschält, da es an der Rose bleibt. Sie wird in Salzwasser (pro Liter Wasser 1 Deka Salz) mit den Strunk gegen den Boden in die Casserole gegeben und weich gesotten. Mit einer Drapir- oder Spicnadel probirt man öfters ob der Carfiol weich ist, damit er nicht durch zu langes Kochen zerfalle. Vorsichtig aus dem Topf gehoben, wird er mit dem Strünkchen nach abwärts auf die Schüssel gestellt, mit Semmelbröseln fein besiebt und mit Butter übergossen zu Tisch gebracht.

Bemerkung. Um die Rose geschickt herauszunehmen und zugleich das Zerbrechen zu verhindern, ist es gut sie in ein Netz (Ballonnez, wie man es aus dünnem Spagat um 10 kr. bekommt) oder in einen reinen Leinwandlappen zu binden. Das vorher einmal ausgekochte Netzchen ist indessen vorzuziehen, da man das Durchstechen bei der Probe leichter hat.

Vegetarianerin in Krems.

Schwarzwurzeln (Scorzoneren) mit Butterauce. (Salsitis sauce au beurre).

Schöne gleichmäßige Wurzeln werden geschabt, gepuzt, in kaltem Wasser gewaschen, in kleinfingerlange Stücke geschnitten, mit einigen Deka Butter, einem Schöpflöffel Suppe, einer Prise Salz und dem Saft von einer $\frac{1}{2}$ Citrone weichgedünstet, bis sie sich mit einer Spidnadel leicht durchstechen lassen. Dann werden sie aus diesem Sud gehoben, derselbe mit einigen Löffeln voll Butterauce vermenget und die Schwarzwurzeln nochmals damit aufkochen gelassen.

Frau Peter Müllner, Graz.

Cardi (Cardonen) (Cardons).

Die dicken Blattrippen dieses feinen Gemüses, mit dem sie verbindendenden Endstückchen durchgeschnitten, erfordern eine besondere Behandlung, um sie von ihrer Fasernhülle zu befreien. Man schneidet sie in 10centimeter- oder fingerlange Stücke und stellt sie mit kochendem Wasser, welches pro Liter mit 1 Kaffeelöffel Salz und doppelt so viel Citronensaft abgeschärft wurde, zu. In diesem läßt man sie solange kochen, bis man mit einem Tuch die zähen Faserchen abreiben kann. Sie werden, sobald sie abgerieben sind, gleich in kaltes, schwach gesäuertes Wasser gelegt.

Cardi eingemacht (Cardons au beurre).

Die wie vorbeschrieben abgeriebenen Cardistückchen werden auf das Sieb zum Abtropfen gelegt. Indessen läßt man 6 Deka Butter zergehen, gibt die Cardi hinein, untergießt sie mit $\frac{2}{10}$ Liter Rindsuppe und läßt sie weichdünsten. Sollte sich die Flüssigkeit verdünsten, ehe die Cardi weich sind, so gieße man immer etwas Rindsuppe nach. Sobald sie weich geworden, nimmt man sie abermals auf's Sieb, läßt einige Löffel Butterauce oder weiße Coulis mit dem Saft, in welchem die Cardi gedünstet haben, aufkochen, gibt sie hinein, kocht sie einmal auf, fügt etwas Salz und Citronensaft bei und servirt es so oder mit ausgebackenen Semmelschnitten.

Von der Vereinigung alter Gourmands, Brünn.

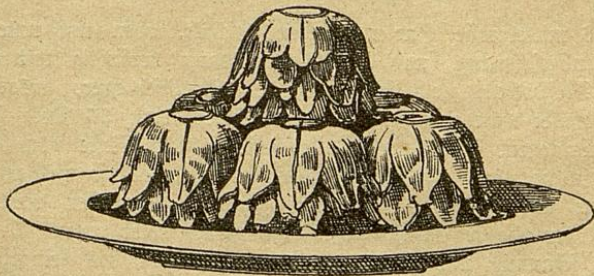
Cardi ausgebacken (Cardons frits).

Wie vorerwähnt weichgedünstete Cardi legt man vom Sieb auf weißes Fließpapier, wälzt sie in Mehl, Eiern und Bröseln und bäckt sie aus. Oder man tunkte sie statt zu panieren in Backteig (siehe „Scorzoneren“).

Cardi au gratin.

Die abgetropften Cardi werden auf die dick mit Butter bestrichene Backschüssel gegeben, mit gesiebten Semmelbröseln und geriebenen Parmesankäse bestreut, mit zerlassener Butter betropft und hierauf mit $\frac{2}{10}$ Liter saueren Rahm begossen, über einen Dreifuß auf 10 Minuten in die heiße Röhre gestellt und mit der Schüssel servirt, wie bei „Gratinirter Carfiol“ angegeben.

Artischocken (Artichants).



Die Artischocken werden unten nett und gleichmäßig zurechtgeschnitten, die Spitzen der äußeren Blätter gestutzt, die Artischocken mit Citronensaft leicht eingerieben und in kaltes mit Citronensaft gesäuertes Wasser gelegt. Dann gibt man sie in siedendes Wasser, in welches per Liter 1 Kaffeelöffel Salz und doppelt so viel Citronensaft gegeben wurde. In diesem läßt man sie so lange sieden, bis sich eines der Kelchblätter herausziehen läßt, ein Zeichen, daß die Artischocken gar sind. Hierauf entfernt man aus dem Innern alles Bärtig-faserige und stellt sie zum weiteren Gebrauch, abgetropft warm.

Artischocken au naturel.

Nachdem die Artischocken, wie vorbeschrieben, weichgekottet sind, werden sie sogleich auf die Schüssel zierlich übereinander gehäuft geordnet und mit heißer brauner Butter übergossen, zu Tisch gegeben
Mlle. Amica Geraud, Brüssel.

Artischocken mit sauerem Rahm.

14 Deka Butter werden mit 1 Kaffeelöffel voll Mehl abgeknetet, in eine Casserole gegeben, auf gelindem Feuer zergehen gelassen, wobei man eine kleine Zwiebel und ein Sträußchen Petersilie beifügt.

Nachdem es eine Weile ohne Farbe zu nehmen gedünstet hat, fügt man 2 Messerspitzen Salz, 1 Messerspitze feingestohlenen Pfeffer bei, untergießt mit $\frac{3}{10}$ Liter sauerem Rahm und wenn es mit diesem aufgesotten hat, seht man es in eine andere Casserole. Nun kommen die weichgesottenen Artischocken dazu, mit welchen die Sauce noch einige Mal aufkocht. Bergig auf die Schüssel angerichtet, kann man sie so zu Tisch geben oder noch besser die Sauce vorher mit 1—2 Eidotter legieren, wodurch sie an Aussehen und Geschmack gewinnt.

Rezi Vika. Köchin auf Schloß Macovin.

Gefüllte Gurken.

6 mittelgroße Gurken werden geschält, oben und unten die Kappe abgeschnitten, und die Gurken dann vorsichtig mit einem spitzen Messerchen, noch besser mit dem Gemüsebohrer, ausgehöhlt. Nun bereitet man eine pikante Farce, indem man 30 Deka Fleisch von gebratenem Huhn oder Kalb, beliebig auch Reste von beiden, recht fein mit $12\frac{1}{2}$ Deka geräuchertem Speck, ebenso viel mageren Schinken und 4 bis 5 sorgfältig gepugten Sardellen recht fein hackt, oder besser noch, stößt. Indessen treibt man 7 Deka Butter schaumig mit 2 ganzen Eiern ab, gibt das feingestohlene Gemisch und 4 Deka, in Milch geweichter und gut ausgedrückter Semmel dazu, salzt mit $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel oder 5 Gramm Salz, würzt mit 1 Messerspitze Pfeffer, ebenso viel geriebener Muskatnuß und 1 Kaffeelöffel voll feingehackter Citronenschale. Die Gurken füllt man mit der Farce, setzt die Endstückchen wieder an die beiden Seiten und umbindet die Gurken mit dünnem Spagat. So legt man sie in die mit Butter ausgeschmierte oder mit dünnen Speckscheibchen belegte Pfanne oder Backschüssel, gießt kräftige Rindsuppe darüber, daß die Gurken von derselben überdeckt sind und dünstet sie $\frac{1}{2}$ Stunde. Sobald die Gurken weich sind, werden sie herausgehoben, der Saft in dem sie gedünstet haben, wird mit 2 Kochlöffeln voll brauner Einbrenn verrührt, mit einer reichlichen Prise Salz, den Saft $\frac{1}{2}$ Citrone, 2 Deka, auf der Citronenschale abgeriebenen Zucker aufgesotten, entfettet über die Gurken gegossen, welche man nach Entfernung der Fäden, nett auf die Schüssel geschichtet hat. Die Gurken können auch ohne Sauce bloß mit dem darüber Geseihten, in welchem sie gedünstet haben, servirt werden.

Eifrige Sammlerin erprobter Recepte, Vinz.

Gefüllte Champignons.

12 mittelgroße Champignons pugt man, indem man die Haut des Hutes herunterzieht, den Stengel abschneidet und rein schabt.

Hierauf kratzt man aus dem Innern des Hutes vorsichtig, ohne ihn zu brechen, das Fleisch heraus und gibt die Hute mit 7 Dekk Butter, den Saft $\frac{1}{2}$ Citrone und 4 Messerspitzen Salz zum Dünsten. Sobald sie nahezu weich sind, kratzt man sie heraus, dünstet in diesem Saft das feingehackte Fleisch aus den Huten und von den Stielen und verrührt es erkaltet mit einem Teller voll feingehacktem, gebratenen Hühner- oder Kalbfleisch, 1 in Rindsuppe geweichten Semmel, 1 ganzen Ei, 1 Kaffeelöffel feingehackte Petersilie, ebenso viel Schnittling oder Schalotten, 1 Messerspitze Salz und einer reichlichen Prise feingestößenen weißen Pfeffer. In eine mit Butter ausgestrichene Backschüssel streicht man eine fingerdicke Lage von der Farce, setzt auf dieselbe die mit der Farce gefüllten Hute, betropft sie reichlich mit Citronensäure und zerlassener Butter und stellt sie mit Semmelbröseln besät in die Kühle. Sobald die Hülle einen leichten bräunlichen Anflug hat, können die Champignons mit der Schüssel servirt werden.

Frau Regimentsarzt Sch Lemberg.

Morcheln (Morilles).

Diese vorzüglichen Schwämme müssen besonders sorgfältig gereinigt werden, da in ihren Runzeln oft Sandkörnchen verborgen sind. Es empfiehlt sich darum, sie 2 Stunden vor der Verwendung in warmem Wasser einzuweichen und dieses einigemal zu wechseln, wodurch jedes verborgene Erd- oder Sandtheilchen herausgeschwemmt wird. Die Morcheln werden hierauf wie Champignons, noch mit Hinzuthun von 1 Prise weißen Pfeffers, $\frac{1}{2}$ Zwiebel und beliebig auch 2 Gewürznelken weich gedünstet und mit 2 Messerspitzen Salz, 1 Lorbeerblatt im Geschmack gehoben.

Gefüllte Morcheln (Morilles farcies).

Mehrmals in lauem Wasser gewaschenen Morcheln bricht man die Stengeln ab und höhlt das Innere der Köpfe, ohne dieselben zu beschädigen, vorsichtig aus. Im Uebrigen vollendet man sie wie die vorhergehenden.

Frau Regimentsarzt Sch Lemberg.

Champignons.

Man wählt zu Ragouts am Besten die kleinen Champignons, welche man im Ganzen, nur gereinigt verwendet, indem man eine gehäufte Tasse voll derselben in 10 Dekk Butter, mit 2 Löffeln

voll weißer Rinds- oder Geflügelsuppe und mit dem Saft einer ganzen Citrone zugedeckt dünstet, damit sie weiß bleiben. Auch fügt man 2 Messerspitzen Salz bei.

Oliven (Olives).

Mit einem scharfen Messerchen werden die Oliven entkernt, indem man spiralförmig von dem unteren Ende ringsherum schält. Der Kern wird weggeworfen, das Spiralförmige mit kaltem Wasser zugelegt, aufgekocht, kaltgespült, abgetropft und zu Ragouts verwendet.

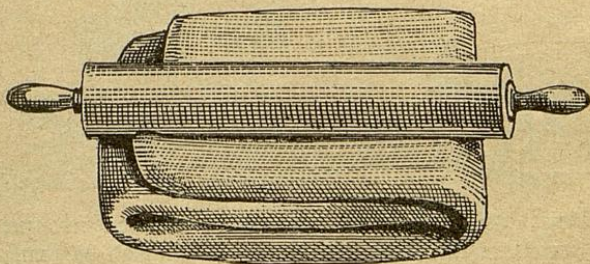
Steinpilze.

Für Ragouts sind auch bei diesen Pilzen, die der kleineren, jüngeren Gattung vorzuziehen. Es wird meist nur der Hut benützt, dem man die obere, braune Haut abzieht, während man die untere Seite ein wenig mit dem Messer abschabt und dann in dünne Blättchen schneidet. Beliebig kann auch der Stamm so behandelt werden. Auf 15 Stück läßt man 4 Dekk Butter zerschleichen, gibt die blattlichgeschnittenen Schwämme dazu und dünstet sie zugedeckt weich, wobei man 1—2 Löffel Rindsuppe begeben kann. Zuletzt staubt man 1 Löffel Mehl daran; wenn dieses verdünnt ist, verdünnt man es mit 1—2 Löffeln Rindsuppe, fügt Salz und Pfeffer bei und stellt es bis zum Gebrauch warm.

Butterteig zu Pasteten.

In 28 Dekk frischer Butter knetet man mit Walker und Messer, ohne mit der Hand den Teig zu berühren, 14 Dekk feingesiebtes, trockenes Mehl ein, formt dies zu einem Viereck und stellt es mit einer Serviette bedeckt, an einen recht kühlen Ort. Nun knetet man einen zweiten Teig, indem man 14 Dekk Mehl auf's Ruderbrett siebt, mit 2 Dekk Butter abbröselst und in der Mitte eine Grube macht. In diese gibt man 2 mit 8 Löffel Wasser und 1 Löffel Essig, Weißwein oder Citronensäure abgesprudelte Dotter und knetet Alles zusammen, bis sich ein glatter Teig bildet, der feine Bläschen zeigt. Er muß so geschmeidig wie Strudelteig sein; sollte er bei dieser Wasserzuthat zu fest sein, was von der Dualität des Mehles abhängt, so fügt man noch 2 Löffel Wasser zu, ist er

zu weich, so unterstaubt man wieder mit etwas Mehl. Nun stellt man diesen Teig gleichfalls zugedeckt an einen kühlen Ort. Vorzüglich ist es, wenn man die beiden Teigsorten über Nacht rasten lassen kann, doch genügen auch $1\frac{1}{2}$ Stunden. Nach dem Rasten walzt man den strudelartigen Teig zu einer Platte aus, legt das Butterstück hinein, schlägt die 4 Ecken des größeren Flecken, tuchförmig über den innern und klopft es ein wenig mit dem Walker. Nun wälzt man es von sich, der Länge nach aus, daß es dreimal so lang als breit ist und legt erst den obern, dann den untern Theil darüber, macht obenauf mit dem Nudelwalker einen kleinen Eindruck, zum Zeichen, daß die 1 Tour beendet ist. Nun legt man den Teig abermals in ein Tuch eingeschlagen auf 10 Minuten in's Kühle. Dann wird er auf das



leicht mit Mehl bestaubte Brett genommen und nach der ange deuteten, der vorhergehenden Tour entgegengesetzten Richtung ausgerollt, wieder so zusammengelegt mit 2 Eindrücken als 2. Tour bezeichnet und $\frac{1}{4}$ Stunde rasten lassen, das wiederholt man noch 2 mal, so daß der Teig seine 4 Touren hat. Nach der 4. Tour rastet er abermals 15 Minuten im Kälten und wird $\frac{1}{2}$ Centimeter dick ausgerollt, verwendet.

Butterteig rascher.

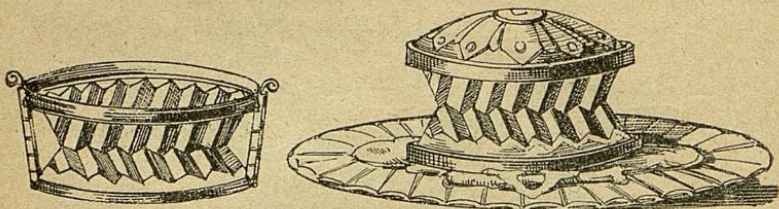
50 Deka Butter knetet man mit 25 Deka Mehl ab und formt ein Laibchen daraus. Vorher hat man 3 Dotter, 4 Löffel rohes Obers oder sauren Rahm und 2 Löffel Rum abgesprudelt und knetet 25 Deka Mehl damit zu einem recht glatten, schmiegsamen Teig, den man zu einem runden Flecken ausrollt. Das Butterleibchen legt man in die Mitte, schlägt den Teig ringsherum darüber und macht 4 Touren nach der vorher angegebenen Weise. $\frac{1}{2}$ Centimeter dick ausgerollt, verwendet man den Teig sogleich.

Kleine Buttermteig-Pastetchen (Vol-au-vent).

Von kleinfingerdünn ausgerolltem Buttermteig sticht man mit dem mittelgroßen Krapsenstecher Blättchen aus, nimmt dann einen kleineren Krapsenstecher und sticht das Blättchen wieder, aber nur halb durch, legt diese auf das Backblech und bestreicht sie mit Eidotter.

Die Vol-au-vent werden in der ziemlich heißen Röhre rasch, in ungefähr 12 Minuten gebacken, dann von jedem Einzelnen, der halb durchstochene Deckel abgenommen, der innere weiche Teig mit dem Löffel herausgehoben und beliebig gefüllt.

Mürber oder Wasserteig zu Pasteten.



Dieser Teig, der zum Auslegen der Formen und zur Aufnahme der betreffenden Farce-Pastete bestimmt ist, muß rasch gearbeitet werden, damit die butterfertige Pastete in dem Teig nicht zergeht. 56 Deka auf das Radelbrett gesiebtes Mehl knetet man mit 35 Deka Butter, $\frac{1}{2}$ Deka Salz, 1 ganzen Ei, 3 Dottern und $1\frac{1}{2}$ Deciliter Wasser zusammen und legt es 1 Stunde an einem kalten Ort, wobei man aber den Teig mit einem Tuch bedecken muß, damit er an der Oberfläche nicht hart werde. Vor der Verwendung theilt man den Teig in drei kleinere und einen größeren Theil. Von zweien, der kleineren Theile, wird nach dem Umfang der Reiform, Boden und Deckel geschnitten. Man rollt nämlich diese Theile zweimeßerrückendick aus, stellt die Reiform darauf, fährt mit der Messerspitze ringsum die Form und hat den Teigboden, hierauf wiederholt man dies und hat den Pasteten-Deckel. Die Abschnitte verwendet man für die Verzierung des Deckels. Um Wiederholungen zu vermeiden, erfolgt schon hier die Schilderung, wie die Formen ausgelegt und die Pastetenfarce eingefüllt wird, da es bei allen Pasteten gleich bleibt. Auf das Backblech legt man 4fach übereinandergelegtes, weißes Schreibpapier und setzt darauf den Reifen, welcher mit zerlassener Butter, vermittelst einer Feder überall ausgestrichen wurde. (Bemerkung: Dies geschehe mit Aufmerksamkeit, denn der Teig könnte leicht an ungeschmierter Stelle anbacken, was das

Herausnehmen der Pastete aus dem Charnierreifen beeinträchtigen würde). Nun legt man den Reifen mit dem Teigboden und seitlich, mit dem vierten und größeren, zu länglichem Streifen ausgerollten Teigtheil, kleinfingerdick aus, drückt es ringsherum an, damit das Muster sich dem Teig einpräge und beginnt zu füllen; zuerst streicht man den Boden und Seiten daumendick mit Farce aus, legt unten das zu Scheiben oder Filets geschnittene Fleisch darauf, deckt es mit einer Schichte Farce und wechselt mit der Einlage ab, bis Farce und Schnitten verbraucht sind. Doch muß die Farce die oberste Schichte bilden. Diese deckt man mit dünnen Speckscheiben, bestreicht den Teigrand der Pastete mit zerklöpften Eiern, setzt den Deckel darauf, nachdem man in der Mitte ein vierkreuzerstückgroßes Teigblättchen herausgestochen, drückt ihn ringsherum fest an, verzert ihn beliebig und bestreicht ihn mit zerklöpftem Ei. Zur Verzierung schneidet man aus dem ausgerollten Teig mit dem Krapsenstecher runde Blätter, setzt den Krapsenstecher etwas weiter, und erhält so, indem man mit der Messerspitze nett Rippen einritz, nette Blättchen. Mit diesen bedeckt man, am äußersten Rand anfangend und kranzförmig etwas aufeinander legend, den Deckel, oben kommt eine Rose, die folgendermaßen gemacht wird: 3 runde Teigblättchen werden übereinander gelegt, die Ränder in der linken Hand festgefaßt, wie ein Pflöpf. Nun fährt man über den Teigknopf kreuzweis 2 Schnitte, wie beim Champagnerfork, doch sollen diese Schnitte alle 3 Teigblättchen durchschneiden, sie bilden dann die Rosenblättchen, wenn wir den Theil des Teiges, den wir in der Hand hielten, abgeschnitten, die Schnittfläche mit Ei bestrichen und in die Mitte des Teigdeckels setzen. Wir brauchen nur die Blättchen ein wenig auseinander zu biegen, dann wird das Ganze mit zerprudeltem Ei bestrichen. In mäßig heißer Röhre soll nun die Pastete an 2 Stunden backen. Der Deckel wird, im Falle er lange vor der Zeit Farbe nimmt, mit 1 Bogen weißen Schreibpapier bedeckt, doch ist es gut, sowohl den Deckel, wie außen das Papier, mit etwas Butter zu bestreichen, damit es keinen Rauchgeschmack bereiten könne. Sobald die Pastete aus dem Röhre kömmt, läßt man sie mit dem Reifen etwas abkühlen, entfernt diesen vorsichtig, um die Pastete nicht zu beschädigen macht oben ringsherum, daumenbreit vom Rande, einen Einschnitt und hebt den Deckel ab. Die Speckplatten werden entfernt, etwas kräftiger Fleischsaft (Jus) in die Pastete gegossen, diese über eine nett gefaltete Serviette, auf eine flache Schüssel gestellt, mit dem Deckel bedeckt und gleich zu Tische gegeben. Für Kaltservieren oder wenn die Pastete längere Zeit aufbewahrt werden soll, füttert man die Form, ehe die Farce hineinkommt, überall mit Speckscheiben aus, vollendet sie im Uebrigen wie die Vorige, nur läßt man sie

im Reifen erkalten, ohne daß sie herausgenommen wird und bewahrt sie an kühlem, aber möglichst trockenem Orte auf, ohne den Deckel früher zu entfernen, als bis die Pastete zum Verbrauch kommt. Haltbarer sind indessen die in Terinnen (Porzellantosen) bereiteten Pasteten, doch können die Teigpasteten immerhin 14 Tage bis 3 Wochen in gutem Zustande bleiben.

Sardellenpastetchen (Petits pates d' anchois).

Man sticht aus einem der vorbeschriebenen Buttermteige, den man messerrückendick ausrollt, mit dem Krapsenstecher gleichmäßige Scheibchen. Dann bereitet man eine feine Sardellenfarce wie nachbeschrieben, streicht davon bis $\frac{1}{2}$ Centimeter vom Rande auf eines der Scheibchen, legt eine gepuzte schneckenförmig zusammen gerollte Sardellenhälfte darauf, bestreicht den freigelassenen Rand mit Ei, legt ein zweites Scheibchen darüber als Deckel, drückt die Ränder ringsherum etwas an, bestreicht die Pastetchen mit zersprudeltem Ei und bäckt sie in heißer Röhre hellbraun. Sardellenfarce: 8 Deka Butter verrührt man schaumig mit 3 Dottern, fügt 8 Deka gereinigte feingehackte Sardellen, 12 Deka geriebenes Weißbrod, eine Messerspitze Muskatnuß, 1 Kaffeelöffel Schnittling und ebenso viel Petersilie bei und füllt damit die Pastetchen.

Köchin im gräßlich S schen Hause.

Trüffelpastetchen (Pates aux truffes).

Dieselben werden ganz in der Weise wie die vorbeschriebenen bereitet und mit Trüffelcarce (siehe diese) gefüllt und gebacken, oder aber man gibt diese gedünstete Fülle in die fertig gebackenen Buttermteigpastetchen (vol-au-vent) nachdem man den Deckel entfernt hat und servirt sie mit diesem bedeckt, recht warm. Ebenso mit Champignons- oder Morchselfülle.

Berta Willig, Boston.

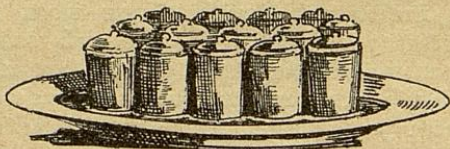
Buttermteigpastete im Ganzen.

Von einem 2 Centimeter dick ausgerollten, 6fach gewalkten Buttermteig schneidet man nach einer Tortenform einen runden Boden, nimmt dann einen etwas kleineren Teller oder Topfdeckel, als der ausgestochene Teigboden ist, legt den Deckel auf, rikt ringsherum mit einem scharfen Messer den Teig bis in die Hälfte (also hier 1 Centimeter tief) ein, kerbt diesen Rand in gleichmäßiger Entfernung auf, und sticht mit einen kleinen in warmes Wasser getauchten Krapsenausstecher oder Liqueurglas in die Mitte, aber auch nur oberflächlich. Um diesen Kreis zeichnet man mit der Messerspitze einen Stern und bäckt das

Ganze über einem weißen Papierbogen auf naßgemachten Blech, indem man den Teig ringsum mit zerquirkten Ei bestreicht, in heißer Röhre zu goldbrauner Farbe. Sobald es gebacken ist, hebt man mit einem Messer vorsichtig den Deckel ab, nimmt aus dem Innern mittelst eines Löffels oder Messers von dem Blätterteig heraus und servirt beliebiges Ragout oder Fricassees darin.

Mary Leuf, Zschl.

Kleine Nudelpastetchen.



Kleine Becherformen werden mit Butter strohhalmdick ausgestrichen. Dann schneidet man feine Nudeln aus einem Teig, den man von 2 ganzen Eiern und 2 Dottern bereitet hat, kocht sie in siedendem Salzwasser (pro Liter Wasser 1 Deka Salz) aus und übergießt sie auf dem Sieb mit kaltem Wasser. Hierauf werden sie in 10 Deka ebenzergangener Butter bis zum heißwerden gedünstet, mit 2 Messerspitzen geriebener Muskatnuß gewürzt und in die Becherformen fest gestrichen. So bleiben sie bis zum völligen Erkalten stehen, dann taucht man eins nach dem andern in heißes Wasser, stürzt sie vorsichtig auf ein Brett aus, worauf man sie dicht mit Semmelbröseln bestreut, in zerklöpfte Eier taucht und abermals in Bröseln wälzt. Nun sticht man ein spitzes Messer schräg haltend von oben ringsherum ein und bäckt die Pastetchen goldgelb in heißem Schmalz aus. Der ringsherum eingeschnittene Stöpsel oder Deckel wird abgehoben, noch mit dem Löffel die Becherln etwas ausgehöhlt, mit beliebigem Hachee, Sardellen- oder Schinkenfarce oder Ragout gefüllt, doch kann man sie auch ungefüllt zu Ragout oder Eingemachten serviren.

Frau Rosa Walter, Reichenau.

Reisbecher (Petites timbales de riz).

Dieselben werden wie die vorhergehenden bereitet, doch kommt in die dick mit Butter ausgestrichenen Becherformen statt der Nudeln weichgekottener Reis und zwar wird $\frac{1}{2}$ Kilo bester Reis, sorgfältig verlesen, zwischen reinem Tuche gewischt, mit 1 Liter guter Geflügelsuppe und mit einer mit 2 Gewürznelken besteckten Zwiebel in wohl zugedektem Gefäß weichgekottet. Dann

vollendet man sie wie die vorhergehenden und kann, je nach dem Ragout, mit welchem man füllt, weiße oder braune Ragoutsaucen separat in der Saucière beigegeben.

Josef Benvy, Hotelfoch, Salzburg.

Reistimbale.

Eine dick mit frischer Butter ausgestrichene Form belegt man mit zierlich geschnittenen Stücken weichgefottener, geräucherter Zunge ausgestochenen Trüffel- und Gemüsescheibchen, indem man sie in zierlicher Anordnung am Boden und der nach außen gehenden Seite der Form leicht in die Butter eindrückt und jedes Einzelne hierauf mit Eiweiß leicht bepinselt. Nun drückt man vorsichtig, um das Muster nicht zu verschieben, weichgedünsteten Reis fingerdick in die Form ringsherum ein, dann mit einem, in heißes Wasser getauchten Eßlöffel ebenso viel Kalbsfarce. Das Innere füllt man nun mit einem weißen, dickgehaltenen Ragout, deckt in der vorbeschriebenen Weise den mit Reis bestrichenen Papierdeckel darüber, und siedet es wie vorbeschrieben im Dunst. Gestürzt servirt man Champignons- oder holländische Sauce dazu.

Reistimbale auf einfachere Art.

Man läßt die Verzierungen der Form weg und füllt nur Kalbsfarce à la chipolata ein. Den im vorhergehenden Recept beschriebenen Reistimbale füllt man, nachdem er mit Kalbsfarce ausgestrichen wurde, mit dickgehaltenem Chipolata (feines Gemüse-Ragout, siehe unter „Ragouts“) und servirt Butter sauce dazu.

Sohlpaftetchen.

Kleine Becher oder Krappelformen streicht man leicht mit Butter und füttert sie innen mit mürbem oder Buttermehl aus, füllt sie mit trockenen Bohnen oder Erbsen und bäckt sie über ein Blech gestellt im Rohr gar. Dann entfernt man die Hülsenfrüchte und gibt sie nun umgekehrt auf's Blech gestellt mit dem Boden nach auswärts noch auf 5 Minuten in die Röhre, damit das Innere etwas nachbacke. Mit Lungenhackee oder solchen aus Bratenresten, dergleichen mit Ragout von Hühnerfleisch, Kalbshirn, Bries und Champignons, ebenso mit pikantem Wildragout oder legirten Spargelköpfchen gefüllt, werden sie auf einer flachen Schüssel über eine gefaltete Serviette bergig angerichtet.

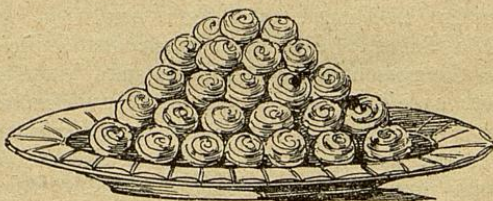
Marie Proclazka, Wiener-Neustadt.

Dariolen.

Wie vorbeschriebene, mit dünn ausgerolltem Buttermteige ausgelegte Formen, welche nur mit kaltem Wasser bestrichen wurden, füllt man mit beliebiger Farce von Hühner- oder Kalbfleisch (siehe „Farcen“) und legt einen Deckel, dessen Mitte man durch sternförmige Einschnitte geziert, mit einer kleinhaselnußgroßen Kugel belegt hat, darauf. Diese bestreicht man mit zersprudeltem Ei und bäckt sie in heißer Röhre in 25—30 Minuten zu schöner Farbe. Mit einem spitzen Messerchen löst man den Deckel vorsichtig ab, stürzt die Pastetchen heraus, kann in jedes ein bißchen Ragoutsauc nachfüllen, ordnet sie mit den Deckelschen versehen über eine gefaltete Serviette auf die runde Schüssel und gibt sie heiß zu Tisch.

Antonia Weber, gew. Stiftsküchin, Wrems.

Maccaroni-Pastetchen. (Petites timbales de macaroni).



$\frac{1}{2}$ Kilo dünne Maccaroni werden im Ganzen gelassen, mit siedenden Salzwasser (pro Liter Wasser 1 Deka Salz) und 2 Deka Butter weich gekocht, aber ja nicht zerkochen lassen. Auf dem Sieb werden sie mit etwas lauem Wasser übergossen. Sobald sie recht gut abgetropft sind, füttert man spiral- (schnecken-) förmig die Maccaroni ordnend und dabei von unten anfangend, kleine gut mit Butter beschmierte Formen, füllt sie mit beliebigem Hachee oder Ragout, streut obenauf etwas geriebenen Parmesankäse und gesiebte Semmelbrösel, gibt auf jedes haselnußgroß frische Butter und bäckt sie über ein Blech ziemlich hochgestellt, damit sie gehörige Oberhitze bekommen, $\frac{1}{4}$ Stunde. Kurz vor dem Serviren ausgestürzt, werden sie mit Parmesan bestreut gleich aufgetragen.

Erdäpfelpasteten (Paté aux pommes de terre).

Man bereitet einen feinen Erdäpfelteig, indem man 7 Deka Butter mit 1 Ei und 2 Dottern flaumig abtreibt, mit einem schwachen Kaffeelöffel Salz, einer Messerspitze geriebener Muskatnuß würzt und 28 Deka gesottene passirte Erdäpfel nebst 4 Deka Mehl dazu verrührt. Auf mehlsbestreutem Nudelbrett drückt man die Masse

mit dem Nudelwalzer zu einer 4 Centimeter dicken Platte. Diese sticht man mit in Mehl getauchtem Krapsenstecher aus und drückt in die Mitte eines jeden Scheibchens mit kleinerem Ausstecher einen Kreis, der später den Deckel bildet. Diese Krapsferln werden in zerklopfte Eier getaucht mit Bröseln panirt, in heißem Schmalz goldbraun gebacken. Hierauf wird der Deckel abgenommen, etwas von dem Innern vorsichtig herausgeschabt, Sardellenfülle, Hackee oder Ragout eingefüllt, der Deckel darauf gesetzt, zierlich auf die Schüssel gehäuft angerichtet, und mit Peterfiliensträußchen oder Brunnenkresse geziert.

Ab. von Pisani, Baden.

Warme Pastete von Hasen (Pâté de levrants).

Das Fleisch, welches man von 2 Hasenrücken losgelöst hat, schneidet man in kleinfingerdicke Scheibchen, bestreut diese mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß und läßt sie aufeinandergeschichtet einige Minuten durchliegen. 25 Deka ganz fein geschnittenen Speck, 6 Deka Butter, 3 Schalotten, 1 gehäufter Kaffeelöffel grüne Peterfilie, 4 Champignons und 3 Trüffel alles feingehackt, werden auf dem Herd anpassiren gelassen und die Hasenrückenscheibchen eine Viertelstunde damit gedünstet. Das Fleisch der Hasenkeulen löst man von den Knochen, befreit es von Haut und Sehnen, schneidet es würfelig, ebenso auf dasselbe Gewicht Kalbfleisch und 35 Deka Speck, mengt es untereinander und mahlt es auf der Fleischmühle 4mal oder stößt es im Mörser zu einer feinen Farce. (Will man dieselbe besonders fein haben, so streicht man sie durchs Messingsieb.) Die Farce würzt man mit 1 Kaffeelöffel Salz, einem feingestoßenen Lorbeerblatt und einer Prise Pfeffer und legt sie mit den Fleischstückchen durchschichtet, in der eingangsbeschriebenen Weise ein.

Frau Oberförsterin Maria Csanád.

Pastete vom Wildgeflügel (Pâté de perdreaux).

Zu dieser Pastete eignen sich hauptsächlich Rebhühner, Krammetsvögel (Kronawitten) und Schnepfen. Nachdem man dieselben entfedert, flammirt und ausgeweidet hat, schligt man die Rückenhaut der Länge nach auf und löst das Fleisch und die Knochen des Geflügels aus, ohne jedoch die Haut zu beschädigen. Da das bloße Fleisch des Geflügels zur Farce nicht genug ausgiebig wäre, so nimmt man noch Hasenfleisch dazu, zusammen $\frac{3}{4}$ Kilo, dazu 37 Deka Speck, 1 Kaffeelöffel voll Salz, halb so viel Pfeffer oder etwas Pastetengewürz und 7 Deka Panade. Sobald Alles nach vorbeschriebener Weise sachirt, gestoßen oder passirt ist, vermengt man

es mit 2 ganzen Eiern. Etwas von der Farce mischt man mit 3 würfliche geschnittenen Trüffeln und füllt damit die Haut der Vögel, schneidet sie der Breite nach in 3 Theile und legt sie mit der Farce abwechselnd in die Teigpastete ein. Rebhühner und Schnepfen genügen 2 Stück, von Krammetzvögeln sollen 10—15 Stück sein. Bei Schnepfen und Krammetzvögeln kann man auch die Gedärme kleingeschnitten, mit 4 Deka feingehacktem Speck, 1 Messerspitze grüner Petersilie und 2 feingehackten Schalotten anpaffiren und mit zur Farce verwenden. Im Uebrigen vollendet man wie bei Vorbeschriebenen.

Pastete vom Wildgeflügel anderer Art.

Statt der in die Haut eingewickelten, in Scheiben geschnittenen Farce, kann man zum Durchschichten die Brüste der Geflügelgattungen, größerer Art, verwenden. Sie werden vom Brustknochen abgelöst, in Scheiben geschnitten mit feinem Speckscheiben durchzogen und mit Trüffelscheibchen belegt. Das übrige Fleisch wird von den Knochen geschabt und zur Farce in derselben Weise, wie das Vorhergehende verwendet.

Nach einem alten Klosterrecept.

Warme Pastete vom Kapaun (Pâté chaud de chapons).

Alles Vorhergesagte gilt auch für diese Pastete. Das Brustfleisch zweier, gut abgelegener Kapaune wird in gleichmäßige Filets (Streifen) geschnitten, mit Speckfäden und hahnenkammförmig ausgezackten Trüffelscheibchen schief durchzogen. Hierauf sichtet man es in die Teigform, indem man mit feiner Kalbsfarce (siehe diese), welche mit dem Kapaunerfleisch, welches man von den Knochen noch abgestreift hat, zusammenfaschirt wurde.

J. K. Hotelkoch in Wien.

Fasanpastete (Pâté de faisan).

Wie vorbeschrieben hergerichtete Brüste von 2 Fasänen, welche gleichfalls sehr gut abgelegt sein müssen, legt man mit Farce von Schweinefleisch und dem, von den Knochen abgelösten Fasanenfleisch, abwechselnd nach der beschriebenen Weise ein und vollendet sie auch so. Vor dem Auftragen wird auf nachfolgend beschriebene Art bereitete Jus in die Pastete gegossen. Das Gerippe des Fasanes wird zerhackt, auf 3 Deka Butter einige Minuten abgeröstet, mit 1 Schöpflöffel kräftiger Rindsuppe und einem Glas

Sherry aufgesotten; wenn es einigemal gesotten hat, wird es geseiht. Sobald man den Deckel der Pastete gehoben und die Speckscheibchen entfernt hat, gießt man langsam von dieser kräftigen Brühe darauf und läßt es einziehen. Wird nur 1 Fasan verwendet, so kann auch mit Trüffelscheibchen schief durchgezogene Schnitten, von einer $\frac{1}{2}$ Gansleber, mit dem Brustfleisch vom Fasan abwechseln lassen. Doch muß dann auch von der Gansleber in die Farce hineinkommen.

Taubenpasteten (Pâté de pigeans).

Vorzüglich geeignet zu dieser Pastete sind Wildtauben und wird in diesem Fall zur Farce am besten Rehfleisch verwendet. Doch kann man auch zahme Tauben verwenden, indem man 6 Stück entfedert, flammirt, ausnimmt, wäscht und wie folgt bereitet. Fleisch und Knochen werden aus der Haut gelöst, ohne die Letzteren zu beschädigen; hierauf hackt man Fleisch und Knochen in mehrere Stücke, läßt 4 Deka Butter oder 6 Deka geschabten Speck heiß werden, läßt das Fleisch mit den Knochen darauf rösten, indem man einen vollen Kaffeelöffel Salz, eine Messerspitze feingestoßenen Pfeffer, den Saft $\frac{1}{2}$ Citrone, $\frac{1}{2}$ feingehackte Zwiebel und 1 Schöpflöffel kräftiger Rindsuppe beifügt. Sobald Alles zusammen 25—30 Minuten wohl zugedeckt gedünstet hat, stößt man das von den Knochen gelöste Fleisch im Mörser, vermengt es mit Rehfleisch- oder Schweinefleischfarce, füllt davon in die Häute der Tauben, doch gibt man in die Mitte, der Länge nach, würfelig geschnittenen Speck, eben so blattlich geschnittene Morcheln oder kleine halbweichgedünstete Champignons, rollt die Haut ziemlich zu ursprünglicher Form, schneidet sie der Breite nach in 3 Theile. Diese legt man in die mit mürbem oder Butterteig ausgefüllte Form über eine 2fingerdicke Schichte von Rehfleisch- oder Schweinefleischfarce, bestreut die eingelegten Taubentheile mit kleingehackten weichgesottenen Morcheln oder gedünsteten Champignons, streicht wieder Farce darauf und fährt so abwechselnd fort, bis die Form voll ist. Beendet wird sie wie alle Andern. Die gestoßenen Gerippe, allenfalls übriggebliebene Farce oder Schwämme, dünstet man mit dem Saft, der sich ursprünglich aus den Tauben gesotten, noch $\frac{1}{4}$ Stunde, fügt wenn nöthig, noch 1 Löffel voll kräftiger Rindsuppe bei. Wenn es mit dieser gekocht hat, verwendet man diesen Saft geseiht, um die Pastete, nach Abnahme des Teigdeckels und der Speckplatten, damit zu begießen und zwar nur löffelweise, so viel als das Fleisch in sich aufnimmt.

Frau Marietta Schöne, Gleichenberg.

Gestürzte Pasteten oder Puddings.

Runde, cylinderförmige oder kessel- (kuppel-) förmige Formen werden, je nachdem es in den nachbeschriebenen Recepten angegeben ist, mit Butter ausgestrichen, oder mit dünnen Speckblättchen ausgelegt, mit Maccaroni, Reis und dann mit Farce und Ragout oder wie es bei „Warme Pasteten“ angegeben ist, mit Farce gefüllt, welche mit beliebigen Filets durchschichtet ist. Dann bestreicht man ein Papier, welches man genau nach dem Rand der Form zurecht geschnitten hat, mit klarer Butter, trägt daumendick von der betreffenden Farce auf, drückt es leicht an das in der Form Aufgefüllte und siedet es zugedeckt 1 Stunde im Dunst. Gestürzt servirt man die Pastetchen (Timbal) aus zahmem Geflügel, Kalbfleisch oder weißen Ragout mit Fricassée-, Sauce hollandaise (holländische) oder Champignon sauce, diejenigen von Leber, Wild- oder derberen Fleischgattungen mit Trüffel-, spanischer oder Sardellen sauce. Etwas von der Sauce wird über die gestürzte Pastete gegeben, daß dieselbe glasurartig überzogen erscheint, der Rest der Sauce wird in der Sauciere gereicht. Die Pasteten können mit kleinen vol-au-vent (Blätterteigpastetchen), ausgebackenen Kartoffeln oder Croquetten garnirt werden.

Schüsselpasteten.

Dieselben werden wie die Vorhergehenden bereitet, doch bedient man sich statt der Form, einer runden, nicht zu flachen Schüssel, welche Backhitze verträgt, entweder von Steingut oder von Kupfer; Blech pflegt den Fleischspeisen, insbesondere wenn Säuren mit verwendet wurden, keinen guten Geschmack zu geben. Von Buttermteig rollt man $\frac{1}{2}$ Centimeter dicke Platte, stülpt die Schüssel darauf und schneidet ringsherum mit einem heißen Messer, wodurch der Deckel für die Schüsselpasteten gebildet wird. Von dem Rest rollt man einen 3 Centimeter breiten, $\frac{1}{2}$ Centimeter dicken Streifen, welcher den Rand zu bilden hat. Die Schüssel wird mit Butter ausgestrichen oder mit recht dünnen Speckblättchen belegt, darauf kommt 2 Centimeter hoch von der betreffenden Geflügel-, Wild-, Fleisch-, Fisch- oder Krebsfarce, auf diese die betreffenden Bruchstücke oder beliebigen Filets, deckt diese wieder mit Farce oder gießt nur etwas Jus (siehe „Küchenausdrücke“) beliebig auch eine passende, kräftige Sauce leicht darüber und deckt es mit dem Teigdeckel, den man an den Rand der Schüssel andrückt. Hierauf bestreicht man es mit zerklöpftem Ei, setzt den Teigrand darauf, drückt ihn an dem untern Teig und verzert den

Deckel in der bei „Warmen Pasteten“ beschriebenen Weise, mit ausgestochenen Teigblättchen. Sobald man auch dieses mit zerflopfem Ei bestrichen hat, setzt man die Pasteten mit der Schüssel auf ein Backblech, welches mit einer fingerdicken Schichte Salz oder Sand bedeckt ist, um das Anbacken der Farce zu verhindern. Das Backen bedarf $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ Stunden, doch muß auch da, wenn sich der Deckel zu rasch bräunt, mit einem gebutterten Papier nachgeholfen werden, indem man dasselbe über den Deckel legt und so das Ganze zu hellbrauner Farbe bäckt. Um die Hitze entweichen zu lassen, schneidet man in die Deckelplatte ein guldenstückgroßes Loch, welches man mit einem 1 Centimeter hohen, gezackten Teigreischnen umgibt. Oder man bezeichnet mit dem Krapsenstecher, einen etwas größeren Kreis und schneidet mit der heißen Messerspitze nur in der Mitte durch, so daß beim Backen die Luft dort entweicht und sich ein kleiner krönchenförmiger Kamin bildet.

Schüsselpastete vom Hasen.

Von der bei „Warmer Hasenpastete“ geschilderten Farce, streicht man in vorbeschriebener Weise eine Schichte in die Schüssel, belegt diese mit Scheiben von Hasenrücken, welche man mitgespickt und nahezu weich gedünstet hat, bestreicht diese Schichte wieder mit etwas Farce oder begießt die Scheiben nur mit einigen Löffeln von dem ausgedünsteten Saft, vollendet sie in der eingangs beschriebenen Weise und servirt sie, nachdem man den Butterteigdeckel, ringsherum beim Rande einschneidend, mit dem Messer abgehoben und leicht wieder daraufgesetzt hat. Doch kann der Deckel auch mit bei der Tafel, wie das Ganze überhaupt, in Tortenschnitten mit dem Messer getheilt werden. Ein Ragoutlöffel und eine Gabel müssen mit zur Schüssel gelegt werden, damit sich jeder Tischgenosse bequem bedienen kann.

Schüsselpastete von Hecht.

Einen geschuppten, ausgenommenen Hecht wäscht man und richtet ihn im Fischwandel mit Salz wasser an (auf 1 Liter Wasser ein reichlicher Kaffeelöffel Salz) dazu Essig, Gemüse und Gewürz, wie bei Rindsuppe und 1 Lorbeerblatt. Nun siedet man den Fisch 15 Minuten, entfernt ihn vom Feuer und läßt ihn in dem Sude erkalten. Hierauf nimmt man ihn aus demselben, zieht die Haut ab und entfernt die Gräten. Nun bereitet man in einer tiefen Schüssel einen Abtrieb von 21 Defa Butter, fügt anpassirte fines-herbes oder feingeriebene Chalotten mit gehacktem Petersilienkraut auf Butter leicht gedünstet,

7 Defa gepuzte, entgrätete und im Mörser zu Brei gestoßene Sardellen bei, die Letzteren kann man noch besser passiren und rührt das einige Zeit. Dann würzt man es mit einer gehäuften Messerspitze feingestohlenen, weißen Pfeffers, einer Prise geriebener Muskatnuß, 1 Eßlöffel voll kleingehackter Kapern, dem geseihten Saft einer halben Citrone und verrührt zuletzt 1 schwachen Eßlöffel voll gesiebter Semmelbrösel darein. Mit dieser Mischung und zwar mit der Hälfte davon wird die Backschüssel bestrichen, der Hecht in möglichst gleichmäßige Stücke geschnitten, darauf gelegt und mit der andern Hälfte des Abtriebes bestrichen. Ein weißes Papier wird nach der Schüssel zurecht geschnitten, mit Butter bestrichen, ein gutpassender Deckel darauf gesetzt und so das Ganze über einem Dreifuß $\frac{1}{4}$ Stunde im Rohr gedünstet. Man servirt es warm und garnirt entweder mit Citronenscheibchen, welche mit einigen Kapern belegt werden oder mit ausgestochenen Kartoffelchen, die in Salzwasser weichgekocht, mit zergangener frischer Butter und feingehackter, grüner Petersilie geschwungen wurden.

Schüsselborduren oder Ränder.

Für warme Ragouts oder Schüsselpasteten verwendet man sowohl zur Zierde, als, um den Saft am Herausretren zu verhindern, Borduren, die eben so nett, als zum Theil einfach herzustellen sind. Man verwendet Semmeln dazu, welche 1—2 Tage alt sind und reibt deren Rinde ab, worauf man sie in fingerdicke (circa 1 Centimeter) gleichmäßige Scheiben schneidet. Diese werden mit dem Krapfenstecher rund geschnitten und auf einer Seite etwas abgeplattet. Diese Scheiben werden in heißem Fett gebacken; sobald die Scheiben abgetropft sind, noch besser, wenn sie einige Minuten auf Löschpapier gelegen sind, da dieses, alles überflüssige Fett auffaugt, bestreicht man die abgeplattete Seite der Scheiben mit einem leichten Teig von Eiweiß und Mehl und setzt sie ringsherum auf den inneren Rand der Schüssel, daß sie eine geschlossene Bordure bilden. Man kann viel Abwechslung durch mannigfache Formen erzielen, wozu man verschiedene Ausstecher verwendet. Doch kann man auch mit der bloßen Hand und einem scharfen Messerchen, die nettesten Effecte erzielen. Man läßt Sterne mit obigen Scheiben abwechseln, oder man kann die Scheiben selbst vor dem Ausbacken beliebig façonniren (formen), indem man bei der Einen den Rand Zackig ausschneidet, bei der Anderen die Mitte mit einem kleinern Krapfenstecher oder Steruchen aussticht, oder die eine Scheibe hahnenkammartig, die Andere beliebig glatt formt. Die mit dem runden Krapfenstecher ausgestochenen Scheiben, sticht man nochmals in der angegebenen Weise ab und

erhält so eiförmige und halbmondförmige Figuren, die Ersteren werden selbstverständlich, nachdem sie ausgebacken und abgetropft sind, auf den Rand der Schüssel gesetzt, die Halbmondchen liegen als runde Backen im Kranz herum, grüne Petersilienbüschelchen zieren die Zwischenräume. Bei der Nächstfolgenden, bilden sie die Verbindungsbogen, können auch ebenso verkehrt aufgesetzt werden. Die letzte Figur ist aus verschobenen Vierecken, deren untere Ecke abgestutzt und am Rand mit Petersilienkraut abwechselnd verwendet ist. Schüsselränder werden auch aus Reifen gestürzt. Diese Reifenformen werden mit Butter ausgeschmiert, dann mit nett dressirten, weichgesottenen Trüffelstreichchen und Gemüse zierlich nach außen belegt, weich gedünsteter Reis vorsichtig, damit sich das Muster nicht verschiebe, eingefüllt, eine kurze Zeit über Dunst gestellt und gestürzt. In das Innere wird Ragout angerichtet.

Schüsselpastete von Krebsen.

70 Stück schöne Flusskrebse werden, wie es bei „Krebsen“ geschrieben, gereinigt und in reichlich Salzwasser, auf je 1 Liter Wasser 2 schwache Eßlöffel Salz, 1 Kaffeelöffel voll Kümmel und 1 Bündel Petersilienkraut, gesotten, bis sie schöne, korallenrothe Farbe annehmen. Das Fleisch von Scheeren und Schweifchen wird herausgebrochen und zur Verwendung bei Seite gestellt; von den Schalen bereitet man, mit $\frac{1}{2}$ Kilo Butter gestoßen, Krebsbutter, läßt sie erkalten, nimmt 12 Deka davon, treibt sie mit 3 ganzen Eiern, einer Prise Salz und 1 Messerspitze Salz tüchtig ab. Dann fügt man das feingehackte Fleisch der Scheeren, beliebig noch 1 Kilo weichgesottenes, von Haut und Gräten befreites, gehacktes Hechtenfleisch oder gebratenes Kalbs- oder Hühnerfleisch, ebenso feingehackt bei, verrührt darein 2 Löffel voll weichgedünstete Champignons oder Morcheln, mit dem Saft, in welchem sie gedünstet haben. Hat man noch 8 Deka weiße Semmelbröseln damit verrührt, so gibt man die Hälfte auf die mit Krebsbutter dick bestrichene Backschüssel, belegt es mit den Krebschwänzchen, beliebig noch mit kleinen, weichgedünsteten Champignons, streicht die zweite Hälfte der Fäsch darüber, beträufelt es mit Krebsbutter und vollendet wie jede andere Schüsselpastete.

Schüsselpastete vom Kalbsragout.

Man bereitet ein feines Ragout von Kalbsfleisch, Champignons, Bries, Krebschwänzchen oder beliebig auch statt Letzterer Karfiol-

röschen, Spargelköpfchen, grüne Erbsen, alles weichgesotten oder gedünstet und hält die Sauce etwas dicklicher. Nun streicht man die Backschüssel mit Butter aus, beliebig kann man sie auch mit dünnen Speckblättchen belegen, gibt darüber eine daumendicke Schichte feiner Kalbsfarce und füllt darauf das fast erkaltete Ragout, setzt den Teigdeckel und Rand darüber, worauf man es, wie alle Vorhergehenden über einem, mit Salz bedeckten Blech, zu schöner Farbe bäckt. Fricasséesauce wird noch extra beigegeben.

Rosa Mertens, Baden.

Fasch oder Farce vom Rindfleisch.

Zu 7 Deka Butter dünstet man 3—4 feingehackte Schalotten und 1 Kaffeelöffel voll kleingeschnittener Petersilie. Inzwischen mahlt man dreimal auf der Fleischmühle oder hackt recht fein $\frac{1}{2}$ Kilo gut abgelegenes, von Häuten und Sehnen sorgfältig befreites Rindfleisch und halb soviel Mierenfett oder Rindsmark oder beliebig auch Speck. Nun macht man eine Semmelpanade von 2 Deka Butter und 4 Deka abgeriebener Semmel, welche man in Milch oder Suppe geweicht hat, verrührt sie halb ausgekühlt, lauwarm mit 2 ganzen Eiern, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Prise geriebenen Majoran, 1 Kaffeelöffel Salz, gereinigte Sardellen und das durch ein Farcesieb gestrichene Fleischhäcksel.

Probekochen bei Farcen.

Von der betreffenden Farce nimmt man mit dem in heißes Wasser getauchten Büffel eine kleine Portion und legt sie in siedendes Wasser. Ist die Masse zu schütter, daß sie nicht in der Form bleibt sondern zergeht, so fügt man noch 1—2 Dotter oder Semmelbrösel bei, ist sie zu fest, so hilft man mit sauerem Rahm oder etwas Semmelpanade nach.

Schweinfleischfarce.

Diese ist wie die Kalbfleischfarcen zu bereiten und zwar aus rohem oder gebratenem Fleisch oder aus Resten von Kalbs- und Schweinsbraten, mit oder ohne Sardellen.

Geslügelgarce von zahmem Geflügel.

Dazu werden nur Kapauner und Hühner gebraten verwendet und zwar nur das Brustfleisch derselben, wenn möglich von beiden Gattungen gemischt. Dieses wird aus der Haut gelöst, feingehackt oder geschabt, gestoßen, hierauf passirt. Mit 10 Deka Semmelpanade

treibt man 3 Dotter, 1 Kaffeelöffelchen Salz, 1 Messerspitze Muskatnuß und ebenso viel weißen Pfeffer, 14 Deka Butter und 2—3 Löffel sauren Rahm, 30 Deka von dem passirten Geflügelfleisch und halb so viel weichgedünsteten, passirten Kalbsleber ab.

Wildgeflügeljarce.

Die beiden bereits beschriebenen Kalbsfleischjarcen dienen als Nichtschnur, doch verwendet man das Brustfleisch von Rebhühnern (Feldhühnern), 3 Eßlöffel feingeschnittener, gedünsteter Champignons oder Trüffel dazu, nezt mit 1—2 Löffel Madeira und 1—2 Dotter und würzt durch Hinzuthun von 1 schwachen Kaffeelöffelchen Salz und 1 Messerspitze Pastetengewürzen.

Farce vom Wildpret.

$\frac{1}{4}$ Kilo Speck wird mit $\frac{1}{2}$ Kilo Reh- oder Hasenfleisch, 1 feingehackten, in Butter aufgedünsteten Zwiebel, 2 gereinigten Sardellen, 1 Kaffeelöffel Kapern und 5 Deka, in Madeira oder Rothwein getauchten Semmeln festgestoßen, mit $\frac{1}{4}$ feingehackter Citronenschale und 1 Prise Pastetengewürz und 1 Messerspitze Salz, 2 Dottern nebst 2 Löffeln sauerem Rahm vermengt, passirt und wenn es nach dem Probekochen die zarte Festigkeit hat, zur Füllung verwendet oder kalt gestellt.

Fischjarce.

1 Kilo von Haut und Gräten sorgfältig befreites Fleisch von Hecht, Karpfen oder Zander wird mit der Leber des betreffenden Fisches, deren Galle man aber mit Vorsicht entfernt, gestoßen. Dann treibt man 12 Deka Butter und ebenso viel von der Rinde befreite, in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel mit 3 Dottern glatt ab, würzt mit einer, in Butter angedünsteter, feingehackten Zwiebel, 1 schwachen Kaffeelöffel Salz, einer Messerspitze weißen Pfeffer und ebenso viel geriebener Muskatnuß.

Fischjarce anderer Art.

Wird wie die vorbeschriebene zweite Kalbsfleischjarce bereitet.

Krebsjarce.

Dieselbe wird wie beschriebene Fischjarce bereitet, doch verwendet man die Hälfte der Fischfleischmenge, stößt diese mit

dem Scheeren- und Schweifchenfleische von 30 halbgesottenen Krebsen und verwendet statt gewöhnlicher Butter, Krebsbutter, als Würze 1 Kaffeelöffel feingehackte Petersilie, 1 Prise feingestohlenen Kümmel, nebst 1 schwachem Kaffeelöffel voll Salz; auch kann man 1 ganzes Ei daruntermischen, das Ganze durchs Sieb passiren und nach Vorschrift die Probe kochen.

Lotte Regen, Hotellköchin, Karlsbad.

Ragouts.

Diese kräftig und pikant schmeckenden Gerichte werden aus allerhand Kleinigkeiten als: Krebschwänzchen, Trüffeln, Champignons, Hahnenkämmen und Nierchen, Kalbsmilch, Hirn oder Gansleber zusammengestellt, indem jedes für sich weich und gar gesotten, zuletzt mit einer wohlschmeckenden, dicklichen Sauce, je nach Angabe gebunden wird. Sie werden für sich allein im Buttermilch, im Reisbranz oder in Muscheln servirt, in tieferer Schüssel mit Buttermilchpastetchen, beliebig auch nur so zu Fischgerichten. Ein besonderer Vortheil der Ragouts ist, daß man Reste von Braten, zahmem oder Wildgeflügel auf die schmackhafteste Weise zu einer Vorspeisenschüssel verwenden kann. Salpicons nennt man sie, wenn alle Bestandtheile kleinwürflig geschnitten sind und Salmi, wenn dieselben bloß aus Wild bestehen. Um Wiederholung zu vermeiden folgen nun die Zubereitungen der meisten Ragoutzuthaten.

Feines Ragout (Ragout financier).

Dazu gehört nach eingangs beschriebener Art, gar gemachter Kalbsmilchner in kleinfingerbreite Würfel geschnitten, eine kleine Tasse Champignons, ebenso viel Hahnenkammchen, 4—5 Trüffeln, 10 Stück Hahnenkämme, welche man mit dicker, spanischer Sauce bindet. Die Sauce kann statt mit Malaga auch mit einem Glas Dry Madeira angerührt werden. Das ganze Ragout läßt man an einer seitlichen Stelle des Herdes ziehen, damit Sauce und Ragout im Geschmack mit einander verbunden werden und richtet es mit Buttermilchpastetchen (vol-au-vent) oder mit feinen Fasnockerln garnirt an.

Ragout Chipolata.

15 Stück Kastanien, ebenso viele glacirte Zwiebeln, dann mit dem Gemüselöffel rundgestochene gelbe, Rohl- und weiße Rüben, je 1 Tasse voll in Salzwasser abblanchirt, mit kräftiger Suppe und

je 2 Würfeln (1 Deka) Zucker weichgedünstet. Nun vermengt man dies mit weißer oder brauner Coulis zu einem schwerflüssigen Brei, unter dem man noch ein, nach eingangs beschriebener Vorschrift, abgebundenes Paar Bratwürste und 20 Stück kleine, ohne Citronensaft weichgedünstete Champignons mischt.

Reisreif zu Ragout.

In die mit Butter gut ausgestrichene Reiform, füllt man leicht mit dem Löffel eindrückend, Risotto oder gedünsteten Reis, stellt ihn nur ein auf paar Minuten, damit er nicht anbace, über den Dreifuß in die Röhre und stürzt ihn auf die Schüssel. In die Mitte kann man Lungenhachée, beliebiges Eingemachtes oder feines Ragout geben, ebenso weichgesottene in Röschen getheilten Carfiol in weißer Coulis oder Buttersauce, welche mit 2 Dottern legirt wurde.

Croquettes von Ragout.

In 8 Deka Butter dünstet man $\frac{1}{2}$ Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und 2 Eßlöffel Mehl, doch so, daß es weiß bleibt und löst es mit 1 Schöpflöffel Rindsuppe und $\frac{1}{2}$ Glas weißen Wein auf. In Ermangelung von Rinds- oder Geflügelsuppe kann man auch Wasser mit Liebig'schem Fleischextract aufgelöst, geben. Indessen ließ man 8 Blatt weiße Gelatine in 2 Eßlöffeln voll lauem Wasser zergehen und gibt sie nebst 2 fein zerriebenen, gereinigten Sardellen zu der Sauce. Diese läßt man am Feuer.

Nach einem Recept der Prager deutschen Kochschule, wiederholt durchprobt von Fr. B. . . . C. . .

Rudelreif oder Rudelförnchen.

Der wie oben beschrieben, hergerichtete Reif wird mit weichgesottene, kaltgespülten und abgetropften, mit 4 Deka geriebenem Parmesan vermengten Fadennudeln leicht eingebriekt und wie der Reis beendet. Ebenso füllt man kleine mit Butter ausgestrichene, mit feinen Semmelbröseln oder gehacktem Schinken ausgestreute Formen und vollendet sie wie oben beschrieben wurde. Sie dienen auch als Garnirung.

Fischcroquetten (Croquettes de poissons).

Fischcroquetten werden wie die vorhergehenden behandelt, doch kommen statt der vorerwähnten Einlagen in Salzwasser, weichgesottene und klein gezupfte Fischsorten, auch wohl Reste von Karpfen, Hechten, Schaiden, Bander zc. in die dickliche Sauce, welche auch statt mit Suppe, insbesondere an Festtagen, mit Fischjud aufgelassen werden

kann. In diesem Falle kommen jedoch nur 3 Blatt weiße Gelatine zur Sauce. Stiftsköchin R von Melf.

Erbdäpfelcroquetten. (Croquettes aux pommes de terre).

15 Stück große Erbdäpfel mehligter Sorte (vorzüglich die amerikanische Gattung Schneeflocke) werden in Dunst weich gesotten, geschält, passirt und zugedeckt warm gestellt. In 10 Deka Butter läßt man eine kleine feingeschnittene Zwiebel und 1 Kaffeelöffel voll Petersilie anlaufen, gibt die passirten Erbdäpfel, 1 schwachen Kaffeelöffel Salz und 1 Prise geriebene Muskatnuß dazu und läßt Alles zusammen gut abrösten bis alle Feuchtigkeit verdünnet ist. Vom Feuer genommen, schlägt man nach und nach 8 Dotter dazu und stellt es kalt. Ein dick gehaltenes Ragout (dem geräucherte Zunge beigemischt werden kann) wird wie bei „Ragoutcroquettes“ angegeben, aufgestrichen, nach dem Erkalten in Streifen geschnitten, diese in die Erbdäpfelmasse gewickelt, panirt und ausgebacken mit grüner Petersilie garnirt aufgetragen. Joh. Keil, Koch in Salzburg.

Hachecroquettes.

In die bei „Ragoutcroquettes“ angegebene, mit Gelatine bereitete und mit Dottern legirte Sauce, mengt man weichgesottenes gehacktes Lungenbräuschel oder ebenso vorgerichtete Reste von Geflügel-, Wild-, Hammel- oder Kalbsbraten und vollendet sie wie die vorherbeschriebenen Ragoutcroquettes. Sparsame Hausfrau aus Neulengbach.

Croquettes in Palatschinken (Fritatten).

Man bäckt Fritatten und stellt sie zum Auskühlen fort. Indessen bereitet man Hachee, Fisch- oder beliebiges Ragout, theilt jeden Flecken in die Hälfte, nachdem man die härteren Ränder abgesehritten, streicht, ringsherum einen fingerbreiten Rand lassend, Croquettes-Masse darauf, schlägt die Ränder ein und rollt diese halben Flecken zu Würstchen zusammen, die man panirt und ausbäckt. Man servirt sie allein als Vorspeise oder mit Purees oder Salaten. Fräulein M. Schneider, Preßburg.

Wildcroquetten.

Von der Farc, wie sie bei den „Hasenpasteten“ angegeben ist, formt man kleine Krapsel, welche man leicht mit feingesiebten Semmelbröseln von beiden Seiten bestreut. Man drückt die Semmelbröseln an und bestreift die Schnitzelchen igelartig mit Specknudeln. In der Bratpfanne läßt man für jedes Schnitzel 2 Deka

Butter heiß werden und brät sie damit in der Röhre zu hellbrauner Farbe, indem man den Braten-saft öfters darüber schöpft. Sie werden franzartig um ein Sauerampfer-, Linsen- oder Kastanienpüree-Gemüse angerichtet oder man gibt sie mit etwas Wildpret-sauce übergossen, mit Macaroni oder gedünsteten Reis garnirt, zu Tische. Jedenfalls sollen Citronenviertel extra beigegeben werden. Auch kann die Farce in einem Stück als Wurst formirt, gleichmäßig gespickt in die Bratpfanne gelegt und unter fleißigem Be-gießen, mit der Butter hellbraun gebraten werden.

Capisantis (Vorspeisen in Muscheln) auch Coquillen genannt.

Jedes der vorerwähnten Ragouts, nur etwas dicker gehalten, kann bergig in Muscheln gefüllt werden. Vorzüglich lassen sich auch Reste von Ragouts dazu verwenden. Nachdem man sie mit dicker Sauce gebunden und in die Muscheln gefüllt hat, bestreut man sie mit Semmelbröseln und geriebenem Parmesankäse, betropft sie mit zerlassener Butter und läßt sie im Rohre Farbe nehmen. Ueber eine gebrochene Serviette auf die Schüssel angerichtet, gibt man in die Zwischenräume Citronenviertel und Sträußchen von grüner, noch schöner aber von Krauspetersilie. Frau Christine Ulrich, Ludwigsburg.

Härings-Capisanti.

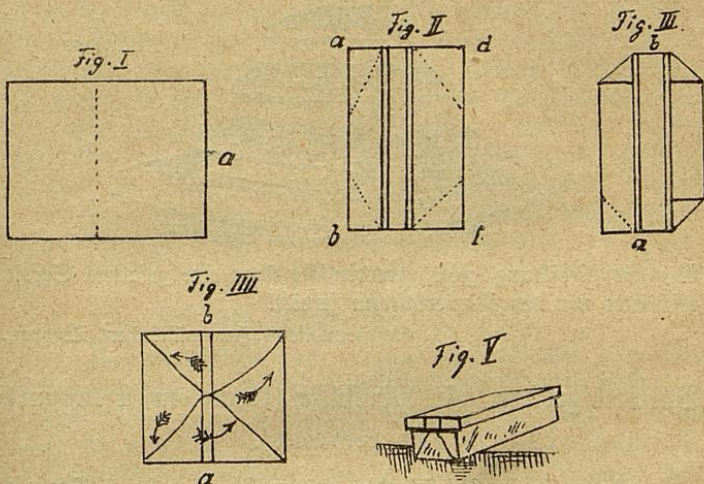
4 gereinigte Häringe, welche man über Nacht in Milch weichen ließ, entgrätet man und schneidet sie abgetropft kleinstwürflig. 20 Deka Semmeln, deren Rinde man abgerieben, schneidet man gleichfalls in Würfel und läßt sie mit Milch übergossen ziehen oder noch besser, man tränkt sie mit $\frac{1}{2}$ Liter saurem Rahm, worauf man sie zu einem flaumigen Abtrieb von 7 Deka frischer Butter und 6 Dottern mischt. Mit den Häringswürfeln wird es noch fest gerührt, der Schnee von den 6 Eierklaren darunter gezogen und mit weißem Pfeffer gewürzt. Salz kommt keines, da die Häringe immer noch genug enthalten. In die Muschelschalen gefüllt, werden sie wie die Vorigen beendigt und angerichtet. Schule der Gourmands, Nizza.

Macaroni-Capisanti.

In Salzwasser mit nußgroßer Butter und einer mit 2 Gewürznelken besteckten Zwiebel weichgekochte Macaroni, ($\frac{1}{2}$ Kilo) schneidet man in fingergliedlange Stücke, bindet sie mit dicker Paradeis-, Sardellen- oder Robert-sauce, füllt sie gehäuft in die Muschelschalen, bestreut sie mit gesiebten Semmelbröseln und geriebenem Parmesan-

käse, beträufelt sie mit zerlassener Butter und stellt sie auf ein Backblech $\frac{1}{4}$ Stunde in die Röhre. Servirt wird wie vorangegeben.

Vorspeisen in Papierkästen.

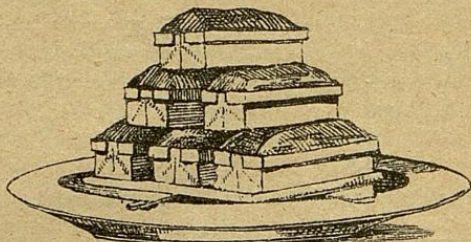


Da man in der Küche diese Papierkästchen oft verwenden kann und zwar sowohl für die nun zu beschreibenden Speisen als auch für süße Aufläufe, deren Herstellung überdies sehr leicht ist, so sollen einige Abbildungen, dieselbe Jedermann möglich machen. Einen Viertelbogen Ministerpapier kneifen wir in der Mitte, dann legen wir Seite a b gegen die Mitte, streifen abermals die Ranten fest, die nun in der Mitte liegenden Ränder a b kneifen wir in einem $\frac{1}{2}$ Centimeter breiten Doppelsaum und erhalten Fig. 2, deren punktirte Ecken a, b, c, d wir unter den Saum einschlagen und feststreifend Fig. 3 erhalten. Nun legen wir a und b dieser Figur gegen die Mitte, Fig. 4 erhaltend, streifen ringsum glatt, stellen nun die Seiten a, b, senkrecht auf und zwicken die mit Pfeilchen bezeichneten Ranten oder Ecken aufrecht und das Kästchen Fig. 5 ist fertig.

Fondus in Kästchen.

14 Deka aufgelöste, frische Butter werden mit 10 Dottern, 12 Deka Parmesan- und die gleiche Menge Schweizerkäse, beides gerieben beigegeben, eine reichliche Messerspitze feingestoßenen, weißen Pfeffer (aber kein Salz, da der Käse genug enthält) dazu gethan. Den steifen Schnee der 10 Eiweiße zieht man darunter, füllt die Masse in die Papierkästchen und bäckt sie über ein Blech gestellt,

in heißer Röhre goldbraun, servirt aber dann gleich. Es ist eine der beliebtesten und rasch zu bereitenden Vorspeisen, insbesondere wenn man die Kästchen vorrätzig hält, die bis auf Figur 4 fertiggestellt ohne viel Raum einzunehmen, stets vorbereitet sein können.



Wie die Abbildung zeigt, werden sie über eine gefaltete Serviette geschichtet mit den Papierkästchen servirt.

Gastfreundliches Hausmütterchen, Troppau.

Butterteigrollen mit Hirnfülle (Cannelons à la purées de cervelles).

Butterteig, messerrückendick ausgerollt, wird in 5 Centimeter breite und 8 Centimeter lange Streifen mit einem heißgemachten Messer geschnitten. Auf diese streicht man passirtes, auf Butter mit geriebener Zwiebel, Salz, weißem Pfeffer, beliebig auch mit 3 gereinigten feingehackten Sardellen, in diesem Falle ohne Hinzugabe von Salz, da diese genügend Salz enthalten, gedünstetes Hirn, rollt es der Länge nach, streicht den Endrand mit Ei und drückt ihn leicht an. Mit diesem Rand nach abwärts legt man die Rollen auf das mit weißem Papier belegte, mit Wasser geneigte Blech und bäckt sie in 25—30 Minuten gar. Ueber eine Schüssel auf eine Serviette geschichtet, servirt man separat in der Saucière weiße Ragoutsaucé (sauce allemande).

Gastfreundin, Korneuburg.

Rollen mit Bratwurstfülle (Cannelons aux rancisses).

Ebenso wie die vorhergehenden, mit roher Bratwurstfülle oder auch mit kleinfingerlangen Stückchen Bratwurst, welche mit einigen Löffeln Bratensaft oder nußgroßen Stück Butter, 4 Löffeln kräftiger Rindsuppe, einem Lorbeerblatt und 5 Centimeter langen Stück Citronenschale abgedünstet und aus dem Darm geschält wurden.

Förstersgattin Otto, Batony.

Rissolen (wendisch) (Rissoles).

Zu einem flaumigen Abtrieb von 15 Deka Butter, mit 3 Eidottern und einem ganzen Ei, gibt man nach und nach 46 Deka Mehl, sowie 1—2 Eßlöffel Wasser. Sobald es verrührt ist, knetet man es auf dem Brett rasch einmal durch und wälzt es strohhalm- dick zu einer Platte aus, die man 4 Centimeter vom oberen Rande mit fast nußgroßen Häufchen einer Fleisch-, Hühner- oder Wildfarce (siehe „Farcen“) belegt. Einen Centimeter um die Häufchen herum, streicht man mit zerquirktem Ei, schlägt den 4 Centimeter breiten Teigrand darüber, drückt ihn um die Fleischkugeln herum etwas an und radelt etwas mit dem Kuchenrädchen halbmondförmig ab. Sie bleiben bis zum Ausbacken aus heißem Schmalz, was einige Minuten vor dem Anrichten erfolgt, mit einem Tuche bedeckt.

Clotilde B , Hauptmannsgattin.

Pirogen (polnisch) (Pirogge).

$\frac{1}{2}$ Kilo Mehl siebt man in eine tiefe Schüssel oder einen Weidling, verrührt in die Mitte desselben 2 Deka Hefe, welche mit $\frac{3}{10}$ Liter Milch aufgelöst wurden, verrührt nun einen Theil des Mehles mit dieser Flüssigkeit zu einem weichen Teig (Hefenstück genannt) den man zugedeckt an einen warmen Ort zum Aufgehen stellt. Sobald das Hefenstück noch einmal so hoch aufgegangen ist, schlägt man den Teig mit dem restlichen Mehl, 13 Deka Butter und 2 ganzen Eiern zuerst mittelst Kochlöffels ab, 1 gute Messerspitze Salz fügt man bei und knetet nun den Teig mit der Hand tüchtig durch, bis er schmalzt und nicht mehr fängt, sondern sich loslöst, wobei man etwas Mehl zugeben kann. Diesen Teig läßt man zugedeckt abermals an warmen Ort gut aufgehen. Dann nimmt man ihn auf das bemehlte Brett, drückt ihn leicht mit der Hand oder dem Nudelwalzer zu einer dünnen Platte aus, sticht mit dem Krapsenstecher, jedesmal in Mehl getaucht, Scheiben aus, bestreicht den Rand der unteren Hälfte mit zersprudelm Ei, legt in die Mitte ein halbnußgroßes Häufchen Fleisch, Fisch, Schinken, Reisfülle oder Farce, klappt die andere Hälfte des Teigscheibchens darüber, drückt die Ränder aufeinander und läßt die Pirogen zugedeckt liegen. Kurz vor dem Anrichten bäckt man sie aus heißem Schmalz gelbbraun.

Ludovika Bronska, St u.

Leberpudding.

$\frac{1}{2}$ Kilo Kalbsleber wird abgehäutet, mit dem Messer fein geschnitten oder durchs Sieb gestrichen. 10 Deka, von der Rinde befreite, in Milch, Wasser oder Suppe geweichte Semmel, drückt

man aus und gibt sie zu 10 Deka heißer Butter, in welcher 2 feingehackte Zwiebeln hellgelb dünsten. Nun rührt man die Semmel so lange am Herd ab, bis es ein dicker Brei wird, der sich von der Casserole löst, entfernt ihn vom Herd und wenn er ausgekühlt ist, stößt man ihn im Mörser mit 4 Eidottern. Sobald die Masse glatt ist, wird sie im Weidling zu einem Abtrieb von 4 Deka Butter und 7 Deka geriebenen Parmesankäse gegeben, mit diesem und der geschabten oder passirten Leber tüchtig und glatt abgerührt. Nun fügt man 2 schwache Kaffeelöffel voll Salz, 2 Messerspitzen weißen Pfeffer, 1 Messerspitze fein geriebenen Ingwer, beliebig eine Prise Majoran bei und zieht zuletzt die 4 Eiweiße zu steifem Schnee geschlagen, unter die Masse. In eine mit Butter gut ausgestrichene Form gefüllt, siedet man es zugedeckt $\frac{3}{4}$ Stunden. Verfeinern kann man den Pudding sehr, wenn man 3—4 Eßlöffel voll weichgesottener, kleinwürfligeschnittener oder feingehackter Trüffel darunter mischt. Gestürzt übergießt man ihn mit spanischer-, Sardellen-, Senf- oder Trüffelsauce und servirt davon noch in einer Saucière.

Fischpudding für Fasttage

Wird in der vorbeschriebenen Weise bereitet, doch verwendet man $\frac{3}{4}$ Kilo Hechtfleisch, indem man dasselbe vorsichtig entgrätet, mit dem Semmelbrei tüchtig stößt, 2 Deka Sardellen feingehackt und 1 Eßlöffel Kapern unter die Masse mischt. Im Uebrigen vollendet man ihn, wie den Vorigen und servirt Sardellensauce dazu. Auch kann man mit schneckenförmig gerollten Sardellenhälften und Kapernhäuschen garniren. Aus Resten von gesottenem oder gebratenem Fisch kann der Pudding in derselben Weise hergestellt werden und zur Hebung des Geschmacks gibt man außer 1 Kaffeelöffel Salz, halbso viel weißen Pfeffer und etwas Muskatnuß und 6 bis 8 Deka geriebenen Parmesankäse in die Masse.

Trüffelpüree (Parées aux truffes).

Man wäscht $\frac{1}{4}$ Kilo Trüffeln und schält sie. Diese Schalen siedet man mit kräftiger Rindsuppe, eine halbe Stunde aus, seigt dies und dünstet darin die restlichen, feingehackten Trüffeln recht weich. Hierauf vermischt man sie mit einigen Löffeln voll dicker, spanischer Sauce oder brauner Couli zu breiartiger Dike, fügt nußgroß frische Butter, eine reichliche Messerspitze weißen, feingestoßenen Pfeffer bei und stellt es bis zum Anrichten warm. Man servirt mit Semmelcroutons oder Cotelettes von Wildsauce oder Schnitzeln von Wildfleisch garnirt.