um die Schüssel, der Rand wird mit Kapern schön belegt. Auch kann man dieses Aspik zu allen sauren Fastensulzen verwenden. Z. B. gieße man in eine Form, welche früher in kaltem Wasser eingetaucht wird, auf einen Finger hoch von diesem Aspik und lasse es recht fest werden, schneide eine Citrone auf dünne Scheiben und mache davon kleine Dreiecke; aus diesen und aus kleinen, von Citronenblättern geschnittenen Blättchen wird auf dem gesetzten Aspik ein Kranz gelegt, darauf ein blaugesottener Hecht gegeben, Karpfen, Aal, Aalraupe, Lachs oder was gerade für Fische vorhanden sind. (Man theilt die Fische in zierliche Stücke zum Auflegen. Kleinere Fische, als z. B. Forellen, bleiben ganz.) Über die Fische wird abermals Aspik gegossen, das man steif werden läßt. Beim Stürzen dieser Sulze wird die Form rasch in heißes Wasser getaucht, die Sulze schnell auf eine entsprechend große Platte mit breitem Rand gestürzt, dann mit Salat, Eiern, farbigem Aspik und anderen kalten Sachen schön garniert.

Caramelzucker

zum Färben von Aspik und anderen Sulzen ꝛc. Feingestoßener Zucker wird in einer Pfanne ohne Wasser fließend gemacht und so lange geröstet, bis er eine schöne dunkelbraune Färbung angenommen hat; nun wird er mit Wasser verkocht (auf 280 Gramm Zucker $^1/_2$ Liter Wasser), dann in kleine Fläschchen gefüllt, diese gut verkorkt und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Um eine Sulze hellgelb zu färben, genügt ein Tropfen auf ein Liter Sulze.

Beizen
für Wild und Fleisch.

Nr. I. Zu einem Liter Wasser, mit Essig nach Geschmack gesäuert, gibt man eine Zwiebel, eine gelbe Rübe, eine Petersilienwurzel, $^1/_2$ Selleriewurzel (Schalotten und $^1/_2$ Wurzel Pastinak), alles zu Scheiben geschnitten, dann ein Lorbeerblatt, ein Sträußchen Thymian, einige Pfefferkörner, Neugewürz, Citronenschalen und kocht es eine halbe Stunde.

Nr. II. Man nimmt einen Theil Wasser, einen Theil Essig und einen Theil rothen Wein und nebst den obgenannten Wurzeln und Gewürzen Gewürznelken und Ingwer.

Nr. III. Zu allem wie bei der Vorigen gibt man noch Fichten- oder Tannennadeln und einige Wacholderbeeren, zuweilen auch ein wenig Basilicum, Rosmarin und Salbei.

Marinade für Fleisch.

Diese dient ebenfalls, um verschiedenem Fleische Geschmack zu geben und es länger zu erhalten, zieht jedoch weniger die Säfte aus als die Beize. Man schneidet dazu Wurzeln wie für eine Beize, zerquetscht die Gewürze, gibt einige Löffel voll Öl und Citronensaft, Wein und Essig dazu, dreht das Fleisch in dieser Marinade um, legt es in einen Topf, welchen man gut zudeckt und wendet es öfters um oder dreht es in Leinwand, welche man mit Essig befeuchtet, oder in Speckschnitten und Papier und läßt es einige Stunden oder Tage liegen.

Fleisch junger Thiere, Geflügel oder sonstige zartere Fleischgattungen sollen mariniert werden, während für rauhes Fleisch oder Fleisch von älteren Thieren die Beize zu empfehlen ist.

Einsäuerung für Kalbs- und Schweinfleisch.

Man lasse in $^1/_8$ Kilo Butter drei Zwiebeln, zwei gelbe Rüben, einen Kopf Sellerie und drei Petersilienwurzeln, alles blattweise geschnitten, nebst acht Lorbeerblättern, etwas Thymian, acht Gewürznelken, zwei Esslöffel voll Salz, zwei Kaffeelöffel voll Neugewürz, einen Kaffeelöffel voll Pfeffer, zwei Gliedchen Knoblauch und etwas Muscatnuss eine Viertelstunde eingehen, gieße dann $1^1/_3$ Liter guten Essig darauf und lasse es eine halbe Stunde sieden. Man kann es nun nach Bedarf entweder siedend oder kalt über die einzusäuernde Sache geben.

Kalte Butter
zum Garnieren und Belegen von Fleischspeisen, sowie als Beigabe für den Thee- oder Abendtisch.

Sardellenbutter (Beurre d'anchois).

Man stoße $^1/_8$ Kilo gereinigter Sardellen mit $^1/_8$ Kilo Butter zu einem feinen Brei und passiere es.