

Sechster Abschnitt.

Von den Entrées.

Bevor ich zur Beschreibung der hierher gehörenden Speisen gelange, ist es nöthig, zuerst die eigenthümlichen Saucen, worauf ich mich bei Beschreibung der Entrées öfters beziehen muß, hier vorangehen zu lassen.

1. Ueber die Saucen im Allgemeinen.

Unter dem Ausdruck Sauce, der schon längst in der deutschen Sprache einheimisch geworden ist, und dem veralteten Worte Tunke entspricht, versteht man eine mit Mehl gebundene und gewürzte, scharfe Brühe. Die Hauptsache bei Zubereitung der Saucen ist das richtige Abschmecken derselben, d. h. man muß darnach sehen, daß die Sauce weder zu wenig, noch zu viel Salz oder Säure enthält, und nicht mit vorschmeckendem Gewürze überladen ist; auch muß hauptsächlich dafür gesorgt werden, daß jede Sauce zu Fleischspeisen recht kräftig, klar und kurz, aber nicht dick und trübe, wie ein Mehlbrei, erscheint, und daß selbst die weißen, lirkten Saucen ein recht weißgelbliches, aber dabei klares Ansehen haben. Bei Zubereitung der Saucen muß man ferner dafür sorgen, daß immer der Fond (Sud) von dem Fleisch oder dem Federvieh, zu welchem die Sauce gegeben werden soll, auch mit in der letztern verkocht wird; auch ist es gut, wenn man die übrig gebliebenen

kräftigen Fonds und Saucen sorgfältig aufhebt, indem nicht selten drei bis vier solcher Ueberbleibsel zusammengekocht, wieder eine schöne Sauce geben. Hieraus kann man ersehen, daß kein bestimmtes Reccept gerade als das wahre und nothwendige betrachtet werden muß, indem man bei richtiger Ueberlegung aus Sachen, welche geradezu entgegengesetzt zu sein scheinen, ein neues und nicht selten vortreffliches Produkt hervorbringen kann. Allein, wie bei den meisten Dingen, muß auch hier vornehmlich der Geschmack entscheiden, und das ist eben die wahre Kunst, für jeden Gaumen das rechte Maaß zu treffen, eine Kunst, die sich weder aus Büchern, noch durch Vorschriften lernen läßt, sondern zu der man nur durch eigene, praktische Uebung gelangen kann. Zur sogenannten Abschärfung der Saucen gebraucht man ächten Weinessig, Citronensaft, Essenzen aller Art, Pariser Moutarde oder sonstigen guten Mostrich, ferner:

Sardellen-Butter.

Diese bereitet man folgendermaßen: Man wasche die Sardellen in kaltem Wasser ab, reiße sie mit den Fingern der Länge nach von einander, so daß der Rückgrat herausgenommen werden kann, lege alsdann das Fleisch der Sardellen auf ein Hackbrett, thue etwas frische Butter dazu, zerquetsche dieses mit dem Rücken eines Hackmessers, und streiche diese Masse durch ein Haarsieb, wonach die Sardellen-Butter fertig ist.

Kräuter-Butter.

Die obige Sardellen-Butter vermische man mit grüner Petersilie, Schnittlauch, Estragon, einigen Chalotten, Raute, etwas Pimpernelle und Trittmadame, nachdem diese Kräuter zuvor recht fein hackirt worden sind. Man kann auch die Kräuter, wenn man sonst will, nachdem sie hackirt sind, mit durch das Haarsieb streichen, jedoch ist dies nicht nöthig, sobald die Kräuter an sich schon fein genug gehackt sind.

Champignons.

Man schneide von den Champignons den untersten Wurzeltheil ab, dann breche man den Stiel heraus, puze ihn, sobald er gesund ist, rings herum ab, dann puze man das Braune auf der inwendigen Seite mit einem Messer heraus, ziehe die obere Haut rein ab, und lege nun die Champignons so lange

in kaltes Wasser, bis sie alle auf dieselbe Weise präparirt sind, nachdem dies geschehen ist, dressire man sie, so viel wie möglich, egal, thue ferner frische Butter in eine Kasserolle und, sobald diese geschmolzen ist, die Champignons dazu, drücke den Saft von einer Citrone hinein, und lasse das Ganze recht schnell auf dem Feuer in seinem eigenen Sud kurz gehen, jedoch nicht in der Butter braten, weil sie sonst hart werden, und ihren feinen Geschmack verlieren würden. Nachdem auch dies geschehen ist, können die Champignons zu jeder Sauce und auch zu anderen Speisen gebraucht werden, indem man sie, da sie des Kochens weiter nicht bedürfen, nebst ihrem Sud in die fertige Sauce thut.

Mousserons.

Sobald man dieselben frisch haben kann, schneidet man die Stiele davon ab, und bereitet sie übrigens wie die oben beschriebenen Champignons. Getrocknete Mousserons werden jedoch zuvor rein gewaschen, und dann in etwas Wein langsam aufgelöst, eingemachte aber sind schon als fertig zu betrachten, und brauchen bloß zuletzt mit der Sauce erwärmt zu werden.

Farcirte Oliven.

Die Oliven schält man schneckenartig von ihrem Steine ab, nimmt anstatt des Steines ein kleines Klößchen von beliebigem Farce, dreht die Schale der Olive rings um dasselbe herum, so daß sie ihre frühere Gestalt wieder erhält, alsdann kocht man die auf diese Weise farcirten Oliven in Bouillon etwas ab, damit der Farce gar wird, und giebt sie so in die heiße Sauce. Werden die Oliven nicht farcirt, so rollt man sie, nachdem der Stein herausgeschält ist, wieder zusammen, und erwärmt sie bloß in der Sauce.

Rapern.

Die Rapern werden bloß in der heißen Sauce erwärmt.

Sardellenessenz.

Falls man mehrere Pfunde Sardellen in einem Gefäße vorräthig hat, so muß auch so viel Lake darauf sein, daß die Sardellen ganz damit bedeckt sind. Hat man nun die Sardellen verbraucht, so kann man diese Lake, nachdem sie durch ein feines Haarsieb gegossen ist, in verhältnißmäßigen Portionen zur Abschärfung der Sauce sehr gut verwenden.

Schinkeneffenz.

Wenn man einen gut gewässerten und rein abgeputzten Schinken abkocht, so lasse man die Brühe von demselben einen Tag hindurch in einem irdenen Napfe stehen, nehme das Fett gut ab, und gieße die Brühe durch ein Haarsieb. Ist dies geschehen, so koche man sie um zwei Drittel auf dem Feuer ein, gieße sie durch ein Haarsieb wieder in ein Geschirr, und lasse sie noch einen Tag stehen. Nachdem sie abermals klar abgossien, und bis zu einem viertel Quart eingekocht ist, kann man sie aufheben, und einige Theelöffel davon in eine Sauce thun; auch ist dieselbe gut in der sogenannten Soja zu gebrauchen.

Soja von Champignons.

Man schneide von den Champignons die Wurzeln ab, streue hinreichendes Salz auf erstere, oder gieße statt dessen die eingekochte Schinkenbrühe darauf, thue ferner allerlei Gewürzkörner nebst Chalotten und mehrere Behen Knoblauch dazu, und lasse dies zugedeckt drei bis vier Tage an einem warmen Ort stehen. Alsdann wird dies auf dem Feuer kochend heiß gemacht, durch einen Durchschlag gedrückt, und darauf durch eine Serviette passirt (abgeseiht). Nachdem man dies wieder einen Tag hat stehen lassen, damit es sich recht klar setzt, gießt man diesen Saft wieder klar ab, und kocht ihn auf dem Feuer zu einem dünnen Syrup ein. Hierauf lasse man denselben wiederum einen Tag stehen, gieße nach Verlauf dieser Zeit den Saft recht klar in kleine Flaschen, pfropfe diese so fest wie möglich zu, binde kreuzweis starken Bindsaden darüber, koche ferner diese Flaschen, welche erst in Papierspähne oder Heu eingewickelt, und dann in einen Kessel mit kaltem Wasser gesetzt werden müssen, eine viertel Stunde hindurch, lasse sie in demselben Wasser kalt werden, nehme sie heraus, trockne sie ab, verpiche sie, und verwahre sie an einem kühlen Ort. Von dieser Soja nimmt man einige Theelöffel zu den Saucen, zu der Jus des Hammelbratens oder der gedämpften Hammelkeule, wie zu der Jus der Beef-Steaks, des Rinderbratens und zu dem Ragoût von Hammelbraten u. a. m.; auch giebt man diese Soja in kleinen Flacons bei der Tafel herum, wo dann ein Jeder sich derselben nach Belieben bedienen kann.

Cornichons.

Hierunter versteht man die kleinen Pfeffergurken, welche folgendermaßen zubereitet werden: Man lasse die kleinen Gurken mit Salz und Essig in einem kupfernen Kessel einmal aufkochen, trockne sie dann auf einem Tuch, fülle sie hierauf mit allerlei Gewürzkörnern, spanischen Pfefferschoten, etwas Knoblauch und Chalotten in Gläser, und gieße so viel recht guten, einmal aufgekochten Weinessig darüber, daß die Gurken ganz damit bedeckt sind. Sobald dies geschehen ist, werden die Gläser gehörig zugebunden und verwahrt. Man gebraucht diese Cornichons bei Zubereitung der Saucen oder Ragoûts, indem man sie entweder ganz läßt, oder in beliebige Scheiben schneidet, und blos in der Sauce heiß macht.

Azia.

Man nennt so die eingemachten, geschälten Gurken oder auch andere, melonenartige Gewächse. Sobald dieselben geschält und die Körner herausgeschnitten sind, salzt man sie ein, und läßt sie so vier und zwanzig Stunden stehen. Nach Verlauf dieser Zeit trocknet man sie ab, legt sie in Gläsern schichtweise mit Gewürzkörnern, einigen Lorbeerblättern, spanischen Pfefferschoten, Senf, Coriander, Chalotten und Knoblauch über einander, und gießt guten Weinessig darauf. Nach einigen Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn einmal auf, schäumt ihn recht rein ab, läßt ihn kalt werden, und füllt ihn dann wieder in die Gläser.

Trüffeln.

Die Trüffeln werden mit einer in reines Wasser getauchten Bürste gehörig gereinigt, dann fein abgeschält, in Scheibchen geschnitten, mit etwas Rheinwein gedünstet, und so in die Sauce gethan.

Trüffelbutter.

Die abgeschälten Schalen der Trüffeln werden recht fein hackirt, in einem Mörser gestoßen, dann mit frischer Butter vermischt, und durch ein Haarsieb gestrichen. Man gebraucht sie auch zum Farce von Wild, wenn von demselben Pains u. dergl. mehr gemacht werden sollen.

Muscheln.

Die Muscheln werden, wie die Krebse, mit Wasser und Salz abgekocht, alsdann nimmt man sie aus den Schalen heraus, und macht sie, nachdem die Härte abgepußt worden sind, in der Sauce wieder heiß.

Austern.

Die Austern werden aus den Schalen mit einem Messer herausgeschnitten, in Rheinwein bloß heiß gemacht, damit sie etwas steif werden, dann pußt man die Härte ab, und thut nun die Austern nebst dem Wein in die Sauce. Erstere werden jedoch erst beim Anrichten in die Sauce gethan, während der Wein vorher mit der Sauce verkocht wird.

Rosinen.

Sobald die Rosinen gut verlesen und gewaschen sind, läßt man sie langsam in Wasser recht heiß werden, und, nachdem die Kerne herausgemacht sind, noch etwas in der Sauce aufkochen.

Fines herbes (feine Kräuter).

So oft in diesem Buche die Rede von feinen Kräutern ist, verstehe man jedes Mal nur folgende darunter, als einen Theil grüne Petersilie, einen Theil grüne Estragonblätter, einen Theil Schnittlauch und eben so viel Chalotten. Diese Kräuter werden, jedes nach seiner Art, verlesen und gewaschen (hat man Champignons, so ist es gut, einen Theil derselben zu Obigem hinzuzuthun), den Schnittlauch schneidet man erst mit einem Messer fein, und kann ihn alsdann mit den übrigen Kräutern zusammen recht fein hackiren.

Citronensaft und Citronenschale.

Der Citronensaft muß nicht mit zu großer Gewalt vermittelst eines Citronenquetschers ausgedrückt werden, weil sonst die bittere Oelsubstanz mit heraustritt; die Schale aber muß so dünn als möglich abgeschält werden, damit durchaus nichts Weißes an derselben sitzen bleibt. Man muß sich ferner auch in Acht nehmen, daß kein Kern unter den ausgedrückten Saft kommt. Die Citrone aber, in Scheiben geschnitten, an Saucen zu gebrauchen, ist höchst zweckwidrig, weil dadurch die schädliche

Bitterkeit derselben mit der Sauce sich vermischt, und dieser einen widrigen Geschmack mittheilt.

Coulis.

Mit diesem Namen belegt man eine mit Mehl gebundene, kräftige Jus oder Bouillon, welche man zu jeder beliebigen Sauce verkochen kann. Die Franzosen geben der braunen Coulis den Vorzug, indem sie zugleich der weißen Coulis den Beinamen Allemande geben. Das Weitere ersehe man aus der unten folgenden Beschreibung beider Arten.

Braune Coulis.

Lasse gute, frische Butter in einer Kasserolle schmelzen, thue so viel Mehl, als die Butter aufnimmt, dazu, passire dies zu einem guten Weismehl, rühre es auf dem Feuer mit nach und nach dazu gegossener, kräftiger Jus klar, damit die kleinen Mehls-theilchen gehörig auseinander quellen, alsdann fülle so viel durch ein Haarsieb gegossene Jus dazu, daß das Ganze einer feimigen Mehlsuppe ähnlich ist, und lasse es so eine viertel Stunde von der Seite an gelindem Feuer kochen. Nach Verlauf dieser Zeit nimm die ausgekochten Fetttheile rein davon ab, passire diese Coulis durch ein Haarsieb, und hebe sie, sobald sie abgekühlt ist, zum Verbrauch an einem kühlen, aber nicht dumpfigen Ort auf. Hat man einen großen Vorrath von solcher Coulis, so muß man öfters nachsehen, und sie, wenn man bemerkt, daß sie anfängt zu schimmeln, einige Mal aufkochen, denn nur auf diese Weise kann man sie mehrere Wochen erhalten.

Braune Coulis auf eine andere Art.

Schneide einen Theil Zwiebeln, so wie einige Scheiben mageren Schinken würflich, thue ferner einige Nelken, schwarze und weiße Gewürzförner dazu, schweize dies mit Butter ab, thue Mehl dazu, passire es darin hellgelb, fülle nun Jus darauf, und behandle diese Coulis, wie die oben beschriebene.

Weisse Coulis.

Passire Butter und Mehl, bis dies weiß schäumt, dann rühre nach und nach kräftige, mit Wurzelwerk gekochte Bouillon dazu, und behandle im Uebrigen die weiße Coulis, wie die eben beschriebene braune.

Weisse Coulis auf eine andere Art.

Hierzu nehme man einen Theil Zwiebeln, einige Scheiben magern Schinken und etwas derbes Kalbfleisch, schneide dies Alles würflich, thue Nelken, schwarze und weiße Gewürzkörner dazu, schwize dies mit Butter ab, thue Mehl daran, passire Alles zusammen zum Weismehl, und lasse dies alsdann mit Bouillon klar verkochen.

2. Von den Saucen, welche theils mit Coulis, theils ohne dieselben verkocht sind, ins Besondere.

A. Warme Saucen.

Sauce béchamelle.

Eine viertel oder halbe Meze Zwiebeln und ein halbes Pfund magern Schinken schneidet man in Scheiben, thut dann einen guten Theil weiße Pfefferkörner, so wie frische Butter mit Obigem in eine Kasserolle, schwitzt dies zusammen so lange, bis die Zwiebeln langsam weich geworden sind, thut ferner vier bis acht Eßlöffel Mehl dazu, rührt dies mit guter, weißer Bouillon klar, und kocht das Ganze mit einem halben oder ganzen Quart frischer, fetter Sahne, welche vorher aufgekocht ist, unter beständigem Umrühren auf dem Feuer zu einer dicken Sauce. Hierauf wird selbige durch ein Haarsieb gestrichen, und gehörig nach dem Salz abgeschmeckt. Ist diese Sauce béchamelle aber zu Fricandeaux de veau oder zur Kalbskeule à la broche oder zu Kapaunen und Hühnern bestimmt, so wird man wohlthun, den von diesen Fleischarten gewonnenen Fond mit derselben zu verkochen, damit sie recht kräftig wird.

Sauce béchamelle à la Reine.

Diese wird ganz, wie die eben beschriebene, zubereitet, nur muß man einen guten Theil frischer Champignons mit den Zwiebeln zusammen passiren.

Sauce à la crème.

Ein Stück frische Butter vermischt man gehörig mit Mehl, rührt dies alsdann mit kochender Sahne klar, läßt es auf dem Feuer zu einer etwas dicken Sauce einige Male aufkochen, und thut alsdann etwas grob gestoßenen, weißen Pfeffer oder anstatt desselben etwas Cayenne-Pfeffer nebst Salz dazu. Diese Sauce wird besonders zum Rabliau oder Stockfisch und dergl. mehr gebraucht.

Sauce à la volaille.

Man nehme hierzu den Fond der Braise, worin mehrere Hühner oder Kapaunen gekocht sind, außerdem kocht man apart ein oder zwei alte Hühner mit hinreichendem Wurzelwerk, weißen Pfefferkörnern und einigen in Asche gebratenen Zwiebeln zu einer guten Bouillon. Dann passire man etwas Mehl und recht frische Butter zu einem Weißmehl, fülle die Bouillon nebst recht fetter, süßer Sahne darauf, und verkochte diese Sauce unter beständigem Umrühren. Das Brustfleisch von den ausgekochten Hühnern wird fein hackirt, im Mörser gestoßen, hierauf mit der Sauce vermischt, und durch ein Haarsieb gestrichen, so daß das Durchgestrichene eine weiße Salmi-Sauce bildet. Nun wird diese Sauce gehörig nach dem Salz abgeschmeckt, und mit einem großen Löffel gut aufgezogen, damit sie ein recht klares Ansehn bekommt. Man giebt diese Sauce à la volaille besonders zu den Filets von Hühnern oder Kapaunen, welche entweder à la broche oder in einer Braise gar gemacht sind.

Sauce von saurer Sahne mit Kapern à la Moscovite.

Eine braune Coulis-Sauce, welche mit dem Fond des Fleisches, wozu sie gegeben werden soll, nebst etwas Rheintwein recht klar verkocht ist, wird mit recht fetter, saurer Sahne, welche man, um sie klar zu machen, zuvor durch ein Haarsieb streichen muß, auf dem Feuer aufgezogen, und gehörig nach dem Salze abgeschmeckt. Zuletzt thut man die Kapern dazu, und schärft sie, wenn man sonst will, noch mit etwas Citronensaft ab. Man giebt diese Sauce zu den Fricandeaux von Kalb oder Wild u. s. w.

Petersilienauce mit Sahne.

Man rühre frische Butter mit Mehl, einem guten Theil hackirter Petersilie und etwas grob gestoßenem, weißem Pfeffer durch einander, lasse dies mit fetter, süßer Sahne zu einer dicken Sauce kochen, schmecke letztere gehörig nach dem Salze ab, und gebe sie zu den Karauschen, wozu auch nach Belieben ein wenig hackirter, grüner Dill gethan werden kann.

Sauce italienne blanche.

Eine weiße Coulis wird mit etwas Rheinwein und dem Fond von dem Federvieh, wozu sie gegeben werden soll, verkocht, alsdann mit einer Liaison von vier bis sechs Eiern liirt, und zuletzt mit Sardellenbutter und Citronensaft abgeschärft.

Sauce italienne blanche aux fines herbes.

Zu der so eben beschriebenen Sauce werden bloß die fein hackirten Kräuter, welche vorher mit feinem Provenceröl auf dem Feuer geschwitz sind, hinzugehan.

Polnische Sauce mit Safran.

Weisse, abgeputzte Zwiebeln werden in Scheibchen geschnitten, mit Butter, einigen Scheiben mageren Schinken und Pfefferkörnern auf dem Feuer recht weich geschwitz, dann eingemehlt, ferner mit weißer Coulis, oder, wenn diese nicht vorhanden ist, mit guter Bouillon und einem Glas Rheinwein aufgefüllt, und, nachdem einige ganze Sardellen nebst dem aufgelösten Safran dazu gethan sind, zu einer feimigen Sauce verkocht. Ist dies geschehen, so gießt man die Sauce durch ein Haarsieb, und schärft sie mit Citronensaft ab.

Sauce à l'Anglaise.

Nachdem Butter und Mehl durch einander gemischt sind, füllt man gute Bouillon und den Fond der Braise, worin die Hühner oder Kapaunen, zu welchen man die Sauce geben will, gar gemacht sind, mit zwei Gläsern Champagner darauf, und rührt das Ganze auf dem Feuer zu einer feimigen Sauce. Nach Belieben kann man letztere mit einer Liaison von vier gelben Eiern liiren, und sie mit Citronensaft abschärfen.

Sauce à la Princesse.

Die Brüste von einigen am Spieß gebratenen Hühnern werden fein hackirt, im Mörser gestoßen, mit Semmelkrume, Consommé und Champagner klar gemacht, und dann mit dem Hühnerfleisch durch ein Haartuch gestrichen. Diese Sauce macht man nun mit einem Stück Glace kräftig, liirt sie mit kurz eingekochter, süßer Sahne, und giebt sie gewöhnlich zu jungen Hühnern, welche à la braise gar gemacht, oder auch am Spieß gebraten sind.

Sauce à la Saxe.

Einen guten Theil feiner Kräuter, worunter auch Champignons und Kapern mit hackirt sind, schwißt man mit etwas Butter auf dem Feuer ab, füllt eine weiße Coulis darauf, und läßt dies durchkochen. Unterdessen werden einige Eier ganz hart gekocht, das Gelbe derselben wird fein hackirt, dann nebst gutem Mostich, Sardellenbutter und Citronensaft in die Sauce gethan, welche hierauf damit aufgezogen, und gehörig nach dem Salz abgeschmeckt wird. Man giebt diese Sauce gewöhnlich zum Rapun à la braise.

Sauce véloutée.

Eine weiße Coulis wird mit Rheinwein und dem Fond der Braise von dem Federvieh, wozu die Sauce gegeben werden soll, klar verkocht, dann durch ein Sieb passirt, mit Eiern gut liirt, ferner mit Champignons, Austern, Krebschwänzen und Trüffeln zusammengemischt, und endlich mit Citronensaft abgeschärft. Man giebt diese Sauce gewöhnlich zu Filets von Hühnern oder zu Fricandeaux oder zu Kalbsmilch à la glace u. dgl. mehr. Will man diese Sauce braun machen, so nimmt man statt der weißen Coulis braune, darf jedoch alsdann dieselbe weder mit Eiern liiren, noch Austern hinzuthun.

Sauce à la maître d'hôtel.

Einen guten Theil feiner Kräuter schwiße man mit etwas Butter ab, fülle alsdann weiße Coulis nebst etwas gutem Fond oder Consommé darauf, und verkoche dies mit den Kräutern. Hierauf thue man etwas Sardellenbutter hinzu, liire Obiges mit vier gelben Eiern, und schärfe es mit Citronensaft ab. Falls man keine Coulis hat, so passirt man ein Weißmehl,

schwigt die Kräuter damit durch, gießt dann Bouillon dazu, und bearbeitet im Uebrigen die Sauce, wie schon beschrieben ist. Man giebt diese Sauce à la maitre d'hôtel zu den Klops, zu den Hühnern à la braise, auch zu den Kartoffeln und dergleichen mehr.

Krebsauce.

Hat man weiße Coulis vorrätig, so verkocht man sie mit dem Fond von dem Federvieh, wozu die Sauce bestimmt ist, liirt sie dann mit einem guten Stück Krebsbutter, und schärft sie mit Citronensaft ab. Hat man aber keine Coulis, so passirt man in der Krebsbutter so viel Mehl, als man zu der Sauce hinreichend glaubt, füllt dann den erwähnten Fond, von welchem alles Fett rein abgenommen worden ist, darauf, läßt dies rasch durchkochen, schmeckt diese Sauce gehörig nach dem Salze ab, schärft sie mit Citronensaft, und markirt sie mit den ausgepusteten Krebschwänzen.

Sauce von Champignons.

Weisse Coulis wird mit etwas Rheinwein und gutem Fond verkocht, mit einer Liaison von vier bis sechs gelben Eiern liirt, und, nachdem die auf die schon angegebene Weise zubereiteten Champignons hineingethan sind, mit Citronensaft abgeschärft. Man giebt diese Sauce zu Filets von Hühnern, Fischen und dergleichen mehr.

Sauce von Austern.

Diese Sauce wird, wie die eben beschriebene, zubereitet, nur verkocht man das Wasser, worin die nach Vorschrift zubereiteten Austern blanchirt sind, mit derselben, und thut die Austern selbst erst dann hinein, wenn die Sauce schon liirt ist.

Sauce von Muscheln.

Diese Sauce wird gleichfalls, wie die letztbeschriebene, bearbeitet, indem man zuletzt die nach Vorschrift präparirten Muscheln hinzuthut. Man kann auch außer diesen noch ausgepustete Krebschwänze mit der Sauce vermischen, außerdem können die Muscheln auch in eine Sauce à la Hollandaise auf die weiter unten angegebene Weise gethan werden.

Weisse Mostrichsauce.

Die weiße Coulis wird mit etwas gutem Weinessig und gutem Fond verkocht, dann mit Mostrich und Citronensaft aufgezogen, und gewöhnlich zu gekochtem, warmem Pöckelfleisch gegeben.

Sauce à la ravigote.

Man verkoche weiße Coulis mit dem Fond der Braise, worin die Hühner, zu welchen diese Sauce gegeben werden soll, gar gemacht sind, dann blanchire man einen guten Theil grüner Petersilie und Estragon, auch eine Hand voll Spinat in kochendem Salzwasser weich, schütte hierauf Alles in ein Haarsieb, damit das Wasser abläuft, drücke dann dies Grüne recht gut aus, stoße es im Mörser mit etwas Butter fein, streiche es durch ein feines Haarsieb, so daß man davon ein grünes Purée gewinnt, und ziehe mit Letzterem die Sauce auf, welche außerdem mit Pariser Essig à la ravigote abgeschärft, gehörig nach dem Salz abgeschmeckt, und gewöhnlich zu jungen Hühnern gegeben wird.

Sauce à l'Espanole.

Einen guten Theil Champignons oder auch nur den guten Abpuß derselben passire man mit einem Theil abgeputzter Chalotten und einigen Scheiben magern, rohen Schinken nebst Butter auf dem Feuer, dann koche man dies mit brauner Coulis, einigen Gläsern Rheinwein und kräftigem Fond recht klar, gieße diese Sauce durch ein Haarsieb, schmecke sie gehörig nach dem Salz ab, thue etwas Cayenne-Pfeffer daran, und schärfe sie entweder mit Citronensaft oder auch mit Pariser Essig ab.

Sauce piquante.

Unter dieser Benennung versteht man jede recht kräftige, braune Sauce, welche gehörig mit Citronensaft und fein auf Zucker abgeriebener Citronenschale abgeschärft wird.

Sauce von Chalotten.

Man hachirt einen guten Theil abgeputzter Chalotten, schwigt sie mit etwas Butter auf dem Feuer ein wenig durch, gießt dann eine klare, mit Wein verkochte, braune Coulis darauf,

thut das nöthige Salz und etwas weißen Pfeffer daran, und schärft sie mit Citronensaft ab.

Sauce à la Robert.

Nachdem abgeschälte Zwiebeln in kleine, würfliche Stücke zerschnitten sind, passirt man sie mit frischer Butter auf gelindem Kohlenfeuer, bis sie anfangen zu schäumen, dann thut man drei bis vier Eßlöffel voll Mehl dazu, und schwitzet dies so lange, bis es hellgelb wird, hierauf füllt man gute Jus und ein achtes Quart Bordeaux-Essig dazu, thut Salz und etwas grob gestoßenen, weißen Pfeffer daran, kocht dies zu einer bündigen Sauce, thut noch ungesäht ein Loth Zucker dazu, und zieht sie mit gutem Mostrich auf.

Sauce-Fumet.

Ein gebratenes Rebhuhn oder die Keule vom Fasanenbraten oder auch gebratene Krammetsvögel, Schnepfen u. a. m. stoße man in einem Mörser mit einer Zehe Knoblauch recht fein, vermische dies mit einer kräftigen, braunen Coulis, welche mit Rheinwein, etwas Citronenschale und Salz verkocht ist, streiche das Ganze durch ein Haartuch, und schärfe diese Sauce mit Citronensaft und etwas Cayenne-Pfeffer ab. Man giebt diese Sauce in der Regel zu wildem Geflügel, welches entweder gebraten oder in einer Braise gar gemacht worden ist.

Sauce hachée.

Feine Kräuter, wozu noch Champignons und Kapern genommen werden, schwitzt man ein wenig mit Butter auf dem Feuer, alsdann füllt man braune Coulis und etwas guten Weinessig darauf, thut ein wenig grob gestoßenen, weißen Pfeffer und Salz dazu, läßt dies zusammen fünf Minuten kochen, und zieht diese Sauce zuletzt mit Sardellenbutter und etwas gutem Mostrich auf.

Sauce von Trüffeln.

Man koche braune Coulis mit Rheinwein und Madeira recht klar, thue etwas guten Fond nebst einem Stück Glace dazu, gieße dann diese Sauce durch ein Haarsieb auf die nach Vorschrift bearbeiteten Trüffeln, und schärfe sie mit etwas Citronensäure ab.

Madeira-Sauce.

Eine kräftige, braune Coulis-Sauce wird mit Madeira und dem Fond von einem Rinder-Filet, zu dem man die Sauce gewöhnlich giebt, verkocht, und, nachdem etwas Zucker, auf welchem Citronenschale abgerieben, dazu gethan ist, mit etwas Cayenne-Pfeffer und Citronensaft abgeschärft.

Orangen-Sauce.

Rothe braune Coulis mit Rheinwein klar, schäle die Drangen so dünn als möglich, thue die in kleine Stücke geschnittene Schale nebst dem Saft dieser Frucht und ein Loth Zucker in die Sauce, und schärfe sie mit Citronensaft und Cayenne-Pfeffer ab. Die Drangen-Sauce giebt man zu Kalbs-Tendrons, farcirter Lammbrust u. dergl. m.

Sardellen-Sauce.

Braune Coulis wird mit etwas gutem Weinessig verkocht, und dann mit Sardellenbutter, etwas weißem Pfeffer und dem nöthigen Salz aufgezogen. Selbige kann auch mit Citronensaft geschärft werden, alsdann muß aber der Weinessig fortbleiben.

Braune Mostrich-Sauce.

Die eben beschriebene Sardellen-Sauce wird zu diesem Behufe nur noch mit Mostrich vermischt.

Sauce von Mousserons.

Hierzu wird eine braune Coulis-Sauce mit Wein und den nach Vorschrift präparirten Mousserons verkocht, und dann mit Cayenne-Pfeffer und Citronensaft abgeschärft.

Sauce von Cornichons.

In eine kräftige, braune Coulis-Sauce, welche nach Belieben mit Wein oder etwas Weinessig verkocht ist, werden zuletzt die in Scheiben geschnittenen Cornichons nebst etwas grob gestoßenem, weißem Pfeffer gethan; will man jedoch diese Sauce mit Citronensaft abschärfen, so muß der Weinessig fortbleiben.

Sauce von Kapern.

Diese wird, wie die eben beschriebene, zubereitet, nur daß man statt der Cornichons die nach Vorschrift präparirten Kapern

hinzu thut. Man kann auch diese Sauce mit weißer Coulis bereiten, mit Eiern liiren, und dann zur Hammelkeule à l'Anglaise geben.

Azia-Sauce.

Die Azia-Gurken werden in beliebiger Form geschnitten, und in eine Sauce, wie sie zu den Mousserons beschrieben ist, gethan.

Sauce von frischen Gurken.

Die Gurken werden geschält, der Länge nach in vier Theile geschnitten, und, nachdem die Körner herausgenommen sind, werden die großen Stücke in ganz kleine dressirt. Diese läßt man mit frischer Butter, gutem Weinessig, etwas grob gestoßenem, weißem Pfeffer, Salz und etwas Zucker auf dem Feuer kurz einschmoren, und füllt dann eine kräftige, mit etwas Wein verkochte, braune Coulis-Sauce darauf. Man giebt diese Sauce entweder zu Hammelkeule und Rinder-Filets oder gedämpften Enten.

Sauce Provençale.

Eine gute, braune Coulis wird mit farcirten Oliven, Kapern und Krebschwänzen vermischt, mit einem Stück Krebsbutter aufgezogen, und mit Citronensaft, etwas Cayenne-Pfeffer und dem nöthigen Salz abgeschärft. Man giebt sie zu Fricandeaux von Kalb oder Wild, zu farcirten Enten u. a. m.

Sauce aux fines herbes.

Roche kräftige, braune Coulis mit etwas Wein klar, thue dann die feinen Kräuter in Butter, welche auf dem Feuer bräunlich gemacht ist, und ziehe sogleich die Sauce damit auf. Letztere wird nun mit Sardellenbutter, Citronensaft oder feinem Pariser Essig und etwas grob gestoßenem Pfeffer abgeschärft, und gewöhnlich zu dem Rindfleisch à la braise gegeben.

Sauce von Morcheln.

Die frischen Morcheln werden, wie es bei den Gemüßen angegeben ist, gereinigt, blanchirt, grob hachirt, und mit fein hachirten Chalotten, wie auch mit einer Scheibe rohen, mageren Schinken in Butter geschwitz; alsdann kocht man sie mit brauner Coulis-Sauce, weißem Wein und etwas grob gestoßenem,

weißem Pfeffer zu einer bündigen Sauce, welche mit Citronensaft und kräftigem Fond geschärft, und zu Rinderbraten, Boeuf à la mode, Fricandeaux u. s. w. gegeben wird.

Sauce tomate.

Die in Frankreich und im Süden Deutschlands wachsenden Pommes d'amour (Liebesäpfel) schält man ab, schneidet sie, sobald die Kerne herausgemacht sind, in Scheiben, passirt dieselben mit frischer Butter, einem Stück Schinken und einigen abgeputzten, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln auf dem Feuer weich, passirt alsdann ferner einige Löffel Mehl mit Obigem gelblich, verkocht Alles mit guter Jus und Rheinwein zu einer etwas dicken, aber klaren Sauce, streicht dieselbe hierauf durch ein Haarsieb, und schärft sie gehörig mit Salz, einem Stück Glace oder gutem Fond und etwas Citronensaft ab.

Sauce de Genève.

Braune Coulis wird mit Rothwein, gutem Fond von Krammetsvögeln, ganzen Wachholderbeeren, fein geschälter Citronenschale, in Asche gebratenen Zwiebeln und hinreichendem Salze zusammen verkocht, dann durch ein Haarsieb passirt, mit Citronensaft abgeschärft, und zu geschmorten Krammetsvögeln, Lerchen, Rebhühnern u. s. w. gegeben.

Sauce-Essence.

Hierunter versteht man eine starke Jus, welche durch den Zusatz des gewonnenen Fond von dem großen Fleischstücke, zu welchem sie gegeben wird, so wie durch schon präparirte Essenzen von Champignons, Soja, Sardellenessenz, Cayenne-Essenz u. s. w. geschärft wird.

Schinkensauce.

Man schneide geräucherten, mageren Schinken in kleine Stücke, thue Chalotten, Zwiebeln, diverse, ganze Gewürze und Champignons dazu, schweize dies in feinem Provençeröl auf dem Feuer, gieße gute Jus und den Fond vom Rinderbraten oder Filet dazu, lasse dies um so viel einkochen, als man Sauce gebraucht, und gieße Letztere alsdann klar durch ein Haarsieb.

Sauce à la Romaine.

Einen guten Theil Champignons, rohen Schinken, Coriander, verschiedene Gewürzkörner, Chalotten und Zwiebeln, schweize auf dem Feuer gelblich, fülle dann braune Coulis, so wie recht kräftige Jus und Fond darauf, thue fein geschnittene Citronenschale und etwas Basilikum daran, koche dies klar, gieße nun diese Sauce durch ein Haarsieb, und schärfe sie mit Citronensaft ab.

Sauce à la Westphalienne.

Stoße das Fleisch von einem gebratenen Huhn mit zwölf hartgekochten, gelben Eiern, vier bittern Mandeln, ein oder zwei abgeschälten und in Milch erweichten Semmeln, nebst sechs in Asche gebratenen Zwiebeln, etwas Coriander und weißem Pfeffer im Mörser fein, koche dies mit gutem Consommé und etwas Champagner auf dem Feuer auf, streiche es durch ein Haartuch, schärfe alsdann diese Sauce mit Citronensaft ab, und gieb sie zu Filets von Hühnern und Puten.

Sauce à la Russe.

Einen guten Theil würflich geschnittener Zwiebeln, einige ganze Zehen Knoblauch, Chalotten, weiße Pfefferkörner und etwas rohen Schinken schweize man mit Butter auf dem Feuer ab, dann fülle man gute Jus, braune Coulis, etwas Rheinwein und den von dem Fleisch, wozu die Sauce gebraucht werden soll, gewonnenen Fond darauf, thue ferner recht fein geschälte Citronenschale, ein Achtel feinen Rum, vier Loth Zucker und gehörig Salz dazu, und koche dies zu einer kräftigen Sauce zusammen. Nachdem das ausgekochte Fett rein abgenommen ist, passirt man sie klar durch ein Haarsieb, und giebt sie zu dem Boeuf à la mode oder dem Rinder-Filet.

Sauce Lionnaise.

Eine klar gekochte, weiße Coulis-Sauce wird mit vier hart gekochten und hackirten, gelben Eiern, nebst gepflücktem und weich blanchirtem Estragon, so wie mit ein Filet geschnittenen, ausgegräteten Sardellen und einem Stück frischer Butter aufgezogen, mit Citronensaft und etwas grob gestoßenem Pfeffer abgeschärft,

und gehörig nach dem Salz abgeschmeckt. Man kann diese Sauce über sautirte Fisch-Filets, auch zu Hühnern und Kapuzen à la braise geben.

Englische Buttersauce.

Nachdem Mehl und frische Butter zusammengemischt sind, wird dies mit Bouillon, Salz und etwas Pfeffer auf dem Feuer abgerührt. In England wird diese Sauce zu dem in Wasser weich gekochten Gemüse gegeben, und ein Jeder würzt sich dieselbe bei Tische nach Belieben mit den in den Flacons befindlichen Essenzen.

Bread - Sauce.

Die Krume von Weißbrot wird mit Sahne, Butter, Salz und etwas Pfeffer auf dem Feuer abgerührt; jedoch kann man auch statt der Sahne Bouillon dazu nehmen. Diese Sauce wird in der Regel zum Wildbraten gegeben.

Sauce à la Suédoise.

Braune Coulis wird mit feinen Kräutern, etwas gutem Weinessig, Salz und Pfeffer aufgekocht. Man giebt diese Sauce über aufgebratenes Rindfleisch und auch zum Rindfleisch au naturel.

Sauce à la Suisse.

Geriebenes Schwarzbrot wird mit Butter in einer Pfanne oder Kasserolle ein wenig gebraten, dann thut man Salz, Pfeffer, auf Zucker abgeriebene Citronenschale, nebst Weinessig und Jus dazu, und läßt dies einmal aufkochen. Man giebt diese Sauce zu den Schweins-Côtelettes grillées.

Sauce - Civet.

Gute, abgeschälte Zwiebeln, desgleichen magerer, durchwachsener Speck werden in feine Scheiben geschnitten, und zusammen mit Butter auf dem Feuer so lange passirt, bis es anfängt zu schäumen. Alsdann thut man verhältnißmäßig viel Mehl dazu und schwißt dies, unter beständigem Umrühren, hellgelb. Nun thue man Salz und etwas gestoßenen Pfeffer dazu, fülle etwas rothen Wein und Jus darauf, und koche dies zu einer bündigen Sauce. Selbige wird alsdann mit etwas auf Zucker abgeriebes-

ner Zitronenschale und mit Zitronensaft abgeschärft, und zu den Brüsten und Blättern vom Reh oder Hirsch gegeben.

Sauce mince.

Einen guten Theil Zwiebeln schwinze mit Butter und einigen Scheiben Schinken auf dem Feuer ab, thue Mehl daran, passire dies hierin hellgelb, fülle alsdann kräftige Jus, einige Gläser Rheinwein und ein sechszehntel Quart guten Weinessig darauf, und koche dies zu einer bündigen Sauce. Nachdem diese gehörig nach dem Salz abgeschmeckt, und etwas grob gestoßener Pfeffer hineingerhan ist, wird sie durch ein Haarsieb passirt, und nach Belieben mit etwas feinem Pariser Mostrich aufgezogen.

Sauce à la Chevalière.

Eine weiße Coulis kocht man mit Rheinwein, einem Glase Champagner und dem Fond der Braise von den Hühnern, zu welcher man die Sauce geben will, und wo möglich auch noch mit einem Stück Glace von Kalbfleisch zu einer klaren und bündigen Sauce, passirt sie dann durch ein Haartuch, macht sie wieder heiß, liirt sie mit einer Liaison von sechs bis acht gelben Eiern, thut ferner einen guten Theil der nach Vorschrift präparirten Austern und Champignons hinein, salzt sie, und schärft sie mit Zitronensaft ab. Diese Sauce wird über gespickte Hühnerbrüste oder Kalbsmilch, indianische Vogelnester, auch zu Fricandeaux von Schildkröten gegeben.

Sauce claire.

Hierzu nehme man einen kräftigen Fond von dem Federvieh, welches in einer Braise mit gutem Wein gekocht ist, schöpfe das Fett rein ab, kläre ihn mit dem Weißen von zwei Eiern, lasse ihn durch eine Serviette laufen, schmecke ihn gehörig nach dem Salz ab, und gebe ihn zu den Hühner-Filets.

Jus fort.

Den Fond von einem im Ofen gebratenen oder gedämpften Rinderbraten verkoche man mit ein wenig in Butter gelblich passirtem Mehl recht klar. Diese Jus muß nur etwas gebunden sein, dabei aber klar bleiben, und darf nicht einer Sauce ähnlich sein.

Rosinensauce.

Die nach Vorschrift präparirten, großen Rosinen thue man in eine Sauce mince, auch kann man abgeschälte, in längliche Stücke geschnittene Mandeln und etwas fein geschnittene Citronenschale hinzufügen. In bürgerlichen Haushaltungen giebt man diese Sauce zu dem Rindfleisch naturel, zur gedämpften, frischen Rinderzunge u. s. w.

Sauce paysanne.

Vier bis sechs große Zwiebeln und ein viertel oder halbes Pfund Speck schneide man in kleine, würfliche Stücke, schwize dies zusammen auf dem Feuer ab, thue zwei bis drei Löffelköpfe voll Mehl dazu, passire dies darin hellgelb, fülle dann guten Bieressig, Brühe oder Wasser darauf, thue ferner hinreichend Salz, etwas gestoßenen Pfeffer, ein wenig Syrup und Citronenschale daran, und lasse dies gut zusammen kochen. Man kann auch nach Belieben in Scheiben geschnittene, saure Schäl- oder Pfeffergurken nebst dem in Scheiben geschnittenen Fleische oder etwa übrig gebliebenen Braten hinein thun, und mit der Sauce heiß werden lassen.

Einfache Ragoût-Sauce.

Lasse ein viertel Pfund Butter auf dem Feuer hellgelb werden, streue eine Hand voll geriebene Semmel dazu, laß diese darin etwas schweizen, fülle alsdann etwas Fond oder Jus vom Braten darauf, thue Salz und etwas gestoßenen Pfeffer daran, scharfe diese Sauce mit Citronensaft oder Pariser Essig ab, und lasse den in kleine Scheiben geschnittenen Braten darin heiß werden. Man kann diese Sauce auch zu Côtelettes geben, und nach Belieben etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale dazu thun.

Jus à la raze.

Feine, blättrig gepflückte Petersilie wird in heiße, gebräunte Butter gethan, alsdann füllt man recht kräftige Jus und etwas Weinessig darauf, thut ferner ein wenig grob gestoßenen Pfeffer und Salz dazu, und läßt dies ein wenig verkochen. Diese Jus wird zu grillirtem Kal oder gebratenen Fischen gegeben.

Jus à la Milannaise.

Man nehme ein Rebhuhn, ein Stück Kalbfleisch, ein Stück rohen Schinken, Zwiebeln und diverse Gewürzkörner, schweise dies mit feinem Provenceroil ab, gieße eine Tasse Jus darauf, und lasse es etwas attachiren (anschwitzen). Sobald dies sich, wie ein Syrup, an den Boden der Kasserolle angefest hat, fülle man halb Jus, halb Burgunder-Wein darauf, und lasse es bis zur Hälfte einkochen. Nun passire man diese Jus durch ein Haarsieb, nehme das Fett rein ab, schärfe sie mit Citronensaft, thue gehörig Salz und etwas Pfeffer daran, und gebe sie zu gebratenen Rebhühnern oder Fasanen und dergl.

Citronensauce.

Braune Coulis-Sauce wird mit kräftigem Fond, einer halben Bouteille guten Rheinwein und einem guten Theil fein abgeschälter Citronenschale klar und feinig gekocht, alsdann durch ein Haarsieb gegossen, mit noch etwas auf Zucker fein abgeriebener Citronenschale und dem Saft von einer Citrone abgeschärft, hinreichend gesalzen, und gewöhnlich zu Grenadins oder Roulettes von Kalb, zu Fricandeaux, Rinder-Filet u. s. w. gegeben.

Dicke Buttersauce.

Ein halbes Pfund recht feine, frische Butter rühre man mit einem Löffelkopf voll Mehl in einer Kasserolle gut zusammen, gieße dann ein halbes Quart Wasser dazu, und rühre dies auf dem Feuer so lange, bis es einmal aufkocht. Nun liire man diese Sauce mit einer Liaison von vier bis sechs gelben Eiern, und gebe sie zu Spargel, Blumenkohl, Zucker- und Schwarzwurzel und dergl.; nur muß noch bemerkt werden, daß zu der Sauce der beiden ersteren Gemüse man von dem kochenden Wasser, worin die Gemüse gar gemacht sind, nimmt.

Holländische Sauce à la bourgeoise.

Rühre ein halbes Pfund Butter und einen Löffelkopf voll Mehl in einer Kasserolle kalt durch einander, thue zwei abgekugelte Zwiebeln, fein geschälte Citronenschale, so wie ein achtes Quart guten Weinessig und ein viertel Quart von dem Wasser, worin der Fisch, zu welchem man die Sauce geben will, gekocht ist, hinzu, lasse Alles, unter beständigem Umrühren, auf dem Feuer einmal aufkochen, liire dann diese Sauce mit vier oder

sechs gelben Eiern, und vergesse nicht die Citronenschale und Zwiebeln wieder herauszunehmen.

Holländische Sauce auf feinere Art.

Lasse ein achtel Duart echten Bordeaux-Essig mit einem viertel Duart Wasser oder Wein, etwas Citronenschale und einigen ganzen Zwiebeln aufkochen, alsdann liire dies mit sechs bis acht gelben Eiern, welche vorher mit etwas Wein klar gerührt, und durch ein Haarsieb passirt sind, thue ferner ein halbes Pfund recht feine, frische, in kleine Stücke gepflückte Butter dazu, und ziehe die Sauce so lange damit auf, bis sich auch die Butter mit ihr liirt hat.

Geschlagene, Holländische Sauce.

Mache sechs bis acht gelbe Eier mit Wein zu einer Liaison zurecht, thue ein viertel oder drei achtel oder auch ein halbes Pfund Butter mit einem viertel Duart von dem Wasser, worin der Fisch, für welchen die Sauce bestimmt, gar gemacht ist, zu obiger Liaison, schlage dies in der Kasserolle, welche auf gelindem Kohlenfeuer stehen muß, so lange vermittelst einer Schneeruthe, bis die Sauce dick und gar ist, ohne daß sie dabei zum Kochen kommen darf, und schärfe sie zuletzt mit Pariser Essig ab. Diese Art holländische Sauce kann auch außerdem mit den nach Vorschrift präparirten Austern, Muscheln, Champignons oder auch mit Oliven und feinen Kapern markirt werden.

Sauce von Sauerampfer à la Hollandaise.

Die oben beschriebenen, holländischen Saucen werden zu diesem Behufe mit blättrig gepflücktem und in Butter weich und kurz gedämpfem Sauerampfer aufgezo-gen, so wie mit einem Stück Glace kräftiger gemacht.

B. Kalte Saucen.

Sauce - Rémolade.

Das Gelbe von vier hart gekochten Eiern wird mit einem guten Theil feiner Kräuter, worunter auch Kapern sind, hackirt, und dann mit einem viertel Pfund feinsten Provenceröls, einem viertel Pfund Sardellenbutter, einem halben Löffel voll guten Mostrich, einigem grob gestoßenem Pfeffer und dem nöthigen

Salz gut zusammengerührt. Hierauf gieße man einen Löffel voll kalter, weißer Coulis, welche mit einem achteil Quart guten Weinessig verdünnt ist, und auch etwas Pariser Essig hinzu, und thue nach Belieben auch ein wenig gestoßenen Zucker daran.

Sauce-Rémolade auf andere Art.

Diese Sauce wird im Uebrigen wie die oben beschriebene gemacht, nur nimmt man statt der weißen Coulis einen Theil Aspic, zerrührt diesen mit der oben angegebenen Masse, und fügt noch etwas mehr Provencerböl hinzu. Diese Saucen werden zu Sülzen, Fischen, kalt aufgeschnittenem Pöckelfleisch, zum *Mal en marinade* u. s. w. gegeben.

Sauce-Rémolade à la Ravigote.

Die grünen Blätter von Estragon und Petersilie, auch etwas Schnittlauch und einen Theil Spinat blanchirt man in kochendem Wasser weich. Ist dies geschehen, so drückt man Alles trocken aus, stößt es im Mörser mit etwas Butter fein, und streicht es durch ein Haarsieb. Dieser grüne Brei wird nun mit Salz, etwas gestoßenem, weißem Pfeffer, feinem Provencerböl, Pariser Estragon-Essig und einigen Löffeln weißer Coulis zu einer etwas dicken Sauce gerührt.

Meerrettigsauce.

Reibe den Meerrettig auf einem Reibeisen fein, hachire ihn nochmals, thue die auf Zucker abgeriebenen Schalen von drei Apfelsinen dazu, mache dies mit einem viertel Quart weißen Wein auf dem Feuer recht heiß, streiche dann diese Sauce durch ein Haarsieb, und schärfe sie, nachdem sie kalt geworden ist, mit dem Saft der Apfelsinen, dem Saft von einer Citrone, nebst etwas Pfeffer und Salz ab.

Roher Meerrettig.

Selbiger wird fein gerieben, alsdann noch hachirt, mit Essig und Zucker vermischt, und zum blau gekochten Karpfen oder andern Fischen gegeben; man kann auch geriebene Aepfel darunter mischen.

Kräutersauce.

Feine Kräuter und einige harte, gelbe Eier vermische man, nachdem sie fein hachirt sind, gehörig mit Salz, Pfeffer, Essig und Provencerböl, und gebe sie zu kalten Fischsülzen u. s. w.

Himbeersauce.

Gelée von Himbeeren wird mit etwas rothem Wein vermischt, dann steckt man Gelée von Johannisbeeren, welcher recht steif sein muß, stückweise hinein, und giebt diese Sauce in einer besondern Saucière zu kalt aufgeschnittenem Rinder- oder Wildbraten; jedoch kann man auch, wenn man sonst will, diese Sauce zu warmen Braten geben.

Pommeranzensauce.

Auf Zucker abgeriebene, grüne Pommeranzenschalen werden mit Rothwein, gutem Mosirich und Gelée von Johannisbeeren zusammen gerührt. Man giebt diese Sauce zu einem abgekochten, kalten Schweinskopf u. dgl. m.

Aspic.

Unter dieser Benennung versteht man einen Fleisch-Gallert, zu dessen Zubereitung man sich auch der Aale und anderer Fische, für gewöhnlich aber der Kalbs- oder Ochsenfüße bedient. Hierbei kann noch beiläufig bemerkt werden, daß ein Ochsenfuß eben so viel Gallert giebt, als vier Kalbsfüße, daß er aber auch dafür fast zwei Stunden länger kochen muß, als diese.

Man nehme sechs Stück rein gebrühete Kalbsfüße, breche die Röhrenknochen heraus, setze nun die Kalbsfüße mit sechs Quart Wasser auf das Feuer, und lasse sie, nachdem sie rein abgeschäumt sind, vier bis fünf Stunden nicht zu langsam kochen. Alsdann nehme man sie heraus, lege sie in eine Schüssel, übergieße sie mit einem Quart kochendes Wasser, damit sich der Leimstoff, welcher noch in denselben befindlich ist, herauszieht, gieße nun dieses Wasser zu der kochenden Brühe, und lasse dieselbe bis zu zwei und einem halben Quart einkochen. Nachdem dies geschehen ist, gieße man sie durch ein Haarsieb, und lasse sie bis zu dem andern Tage stehen, wo sie alsdann einen steifen Gallert bilden wird, von welchem man die oben befindlichen Fetttheile rein abmacht, und ihn auch auf der untern Seite von dem dicken Ansatz befreit. Wenn auch dies geschehen ist, so thue man ihn wiederum in eine Kasserolle, lege einige durchgeschnittene Zwiebeln, Chalotten, gehörig Salz, Gewürzkörner, etwas feine Citronenschale und einige Behen Knoblauch dazu, gieße ferner ein halbes Quart Weinessig und wo möglich auch etwas kräftigen Fond

von Fleisch darauf, und lasse nun Alles zusammen noch fünf Minuten kochen. Hierauf nehme man das Weiße von vier Eiern, schlage dies mit einem Theelöffel voll Salz, mische nach und nach unter beständigem Schlagen etwas von der kochenden Masse dazu, nehme letztere vom Feuer herunter, ziehe sie gehörig mit dem geschlagenen Eiweiß auf, so daß sich dasselbe völlig mit ihr liirt, decke die Kasserolle zu, stelle sie wiederum von der Seite an das Feuer, und lasse das Eiweiß in der Masse gerinnen. Während dieser Zeit binde man eine leinene Serviette über die vier Füße eines umgekehrten Stuhls, setze einen Napf darunter, und gieße nun den flüssigen Aspic auf das Tuch. Da aber, bevor das Tuch sich gehörig zusammen gezogen hat, das Erste noch trübe durchläuft, so setze man einen andern Napf darunter, sobald sich das Durchlaufende völlig klar zeigt, und gieße dann das zuerst Durchgelaufene noch einmal durch das Tuch. Wenn nun Alles durchgelaufen ist, so stelle man den gewonnenen Aspic kalt; auch die weich gekochten Kalbsfüße werden mit Essig, Gewürzkörnern, Salz und einigen Zwiebeln in ein Glas oder einen Topf gethan, und zu anderweitigem Gebrauch aufbewahrt.

Marinade.

Unter dieser Benennung wird ein kräftiger Sud verstanden, in welchen man gekochte oder auch rohe Fische oder Fleischarten legt, damit diese gleichsam mit einer Beize durchzogen werden, und um Vieles kräftiger schmecken. Die gewöhnliche Art, eine Marinade zu bereiten, ist folgende: Mit Weinessig, Wasser, Salz, Gewürzkörnern, würflich geschnittenen Zwiebeln, Chalotten und etwas Wurzelwerk werden Aale oder andere Fische gar gekocht, alsdann legt man die Fische in ein Gefäß, gießt den Sud durch ein Haarsieb darauf, und verwahrt sie so an einem kühlen Orte.

Marinade fine.

Man schneidet allerlei Wurzelwerk, Zwiebeln, Chalotten und Knoblauch in kleine, würfliche Stücke, passirt sie mit verschiedenen Gewürzkörnern und Butter, läßt sie mit Weinessig, Salz und einem Theil Wasser zusammen eine viertel Stunde kochen, gießt die Marinade alsdann durch ein Haarsieb, und verwahrt darin den abgekochten Lachs oder andere Fische an einem kühlen Orte bis zu ihrem weiteren Gebrauch.

Kalte Marinade.

Diese besteht aus Essig, Salz, Gewürzkörnern, Zwiebeln, Chalotten, einigen Zehen Knoblauch und einigen Lorbeerblättern. Man hebt in derselben, wie schon oben angegeben, die gekochten Kalbsfüße oder eine frische Schweine- oder Hammelkeule bis zu ihrem weiteren Gebrauch auf.

Mariniren.

Hierunter versteht man das Anfeuchten der Filets von Fleisch oder Fisch, der rohen Hühner u. s. w. mit feinen Kräutern, Zitronensaft, gestoßenem Pfeffer, Salz und feinem Provenceroöl, indem nämlich die in diese Masse gelegten Gegenstände davon kräftig durchzogen werden, und geschieht dies gewöhnlich bei den unten näher angegebenen Sachen, welche sautirt oder roh ausgebacken werden sollen. In Frankreich wird fast jeder Wildbraten erst auf diese Weise marinirt, doch läßt man die Kräuter dann fort.

Braise.

Diese ist ein kräftiger Sud, in welchem gar gedämpft wird, und man bereitet dieselbe auf folgende Art: Schneide allerlei Wurzelwerk nebst Chalotten, Zwiebeln und einigen Zehen Knoblauch in kleine, würfliche Stücke, schweize dies mit verschiedenen Gewürzkörnern, etwas rohem Schinken und Butter auf dem Feuer ab, fülle dann gute Bouillon und wo möglich auch etwas weißen Wein darauf, lege nun das zu kochende Federvieh hinein, bedecke dasselbe mit dünn geschnittenen Speckscheiben, und koche es, nachdem hinreichend Salz hinzugethan ist, langsam darin gar. Noch ist zu bemerken, daß die Braise das Federvieh nur gerade bedecken muß, und nicht zu weit darüber wegsehen darf.

Braise auf eine andere Art.

Man schneide einen guten Theil frisches Rindernierentalg klein, und schweize es mit würflich geschnittenem Wurzelwerk und Gewürzkörnern etwas auf dem Feuer ab. Alsdann fülle man gute Bouillon darauf, thue Salz daran, und koche die Kapaunen, Puten oder Hühner darin gar. Diesen Fond der Braise gieße man nun ab, nehme das Fett rein herunter, und suche ihn immer mit der Sauce, welche zu dem gekochten Fe-

dervieh bestimmt ist, mit zu verkochen, während man dann das Federvieh in dem zurückgebliebenen Fett der Braise warm stellt.

Ehe ich zu den Entrées selbst übergehe, muß ich noch einige Sachen, welche dazu gebraucht werden, und an sich kein eigenes Gericht bilden, vorangehen lassen.

3. Von einigen Hauptzuthaten der Entrées, wie auch von den, bei Zubereitung der letzteren, nöthigen Vorarbeiten.

Weißes Salbicon.

Gar gekochte oder gebratene, feine Sachen, als Kalbsmilch, Amourettes, Dhsfengaumen, Champignons und Hühner, wie auch einige große, abgekochte Würste von Fisch-Farce werden in kleine, würfliche Stücke geschnitten, dann mit einer kräftigen, weißen Coulis, welche recht kurz eingekocht ist, vermischt, ferner mit einer Liaison von sechs bis acht gelben Eiern liirt, gut mit Citronensaft abgeschärft, und gehörig nach dem Salz abgeschmeckt. Sobald das Ganze kalt geworden ist, muß es eine solche Consistenz haben, daß man es in beliebige Stücke schneiden, und zur Friture u. s. w. gebrauchen kann.

Braunes Salbicon.

Schneide Kalbsmilch, Fasanen oder Rebhühner, auch anderes, beliebiges Wild nebst abgekochtem Fisch-Farce in kleine Stücke, vermische dieselben mit einer recht kurz gekochten, braunen Coulis, welche außerdem noch mit Madeira und dem Fond der Rebhühner u. s. w. verkocht sein muß, scharfe das Ganze mit Salz, einem Stück Glace und Citronensaft ab, und liire es mit gelben Eiern.

Roths Salbicon.

Hierzu nimmt man Krebse, welche in Salzwasser abgekocht sind, bricht das Fleisch heraus, schneidet es mit Kalbsmilch, Dhsfengaumen, Champignons und dem Fleisch von gebratenen Hühnern in würfliche Stücke, und vermischt diese mit einer recht kurz gekochten Coulis-Sauce von Krebsen, welche noch außerdem

mit einem Stück Glace geschärft, und mit einer Liaison von gelben Eiern gebunden ist.

Grünes Salbicon.

Hierzu nehme man eine kräftige, kurz gekochte Sauce à la Ravigote, vermische diese mit abgekochten oder sautirten und dann würflich geschnittenen Fleisch-Filets, liire es, und stelle dies bis zum weitem Gebrauch kalt.

Kalbsmilch.

Die sogenannte Kalbsmilch sitzt an den innern Halsseiten, und wird für das feinste Stück am Kalbe gehalten. Je größer und weißer diese Stücke ausfallen, desto schöner und feiner ist der Geschmack derselben, und ihre Anwendung ist so mannichfaltig, daß ich nur erwähnen will, wie man sie zu jedem Ragoût und Fricassée, in beliebige Formen geschnitten, als eine köstliche Beimischung ansieht, oder dieselben auch als ein selbstständiges, feines Ragoût, auch gebacken, anstatt der Côtelettes, oder gespißt und glacirt, als Garnitur vieler Entrées verwendet. Die Reinigung und Zubereitung derselben will ich zunächst ein für alle Mal beschreiben.

Man lasse die Kalbsmilch einige Stunden in kaltem Wasser stehen, dann setze man sie mit frischem Wasser an ein langsame Feuer, so daß sie allmählig heiß wird, wechsle nun das Wasser abermals mit frischem, kaltem, und lasse sie darin so heiß werden, daß sie ganz steif ist. Hierauf ziehe man mit den Fingern die Sehnen und Häute von der eigentlichen Kalbsmilch behutsam ab, wodurch sie in zwei Theile zerfällt, blanchire sie, nachdem diese Reinigung geschehen ist, schäume sie gut ab, wasche sie wiederum in kaltem Wasser, und koche sie endlich in einer Braise in Zeit von einer viertel Stunde gar. So wird sie nun zum beliebigen Gebrauch verwendet; soll sie gespißt werden, so muß dies nach dem Blanchiren geschehen, und dann kann man sie in Butter und gutem Fond mit etwas Salz kurz gar dämpfen, indem man sie mit dem kurz eingekochten Sud öfters begießt, damit sie davon wie mit einem Syrup überzogen und glacirt ist; zum Sautiren wird die Kalbsmilch, nachdem sie blanchirt ist, in Scheiben geschnitten, und so in Butter, etwas gestoßenem, weißem Pfeffer und Salz gar gemacht; auch kann man diese Scheiben wie Côtelettes paniren, und so in Butter auf beiden Seiten hellgelb braten.

Ochfengaumen.

Die Ochfengaumen werden, nachdem sie in Wasser blanchirt sind, mit einem scharfen Messer tüchtig geschabt, damit die obere Haut sich rein ablöst, alsdann werden sie entweder in einer Braise oder mit Salzwasser weich gekocht, wozu aber wenigstens sieben Stunden erforderlich sind; hierauf werden sie in beliebige Stücke geschnitten, und theils zu allerlei Ragoûts, theils auch als ein selbstständiges Gericht, z. B. als Gratin u. dergl., gebraucht.

Amourettes.

So heißt das Rückenmark vom Kalb oder Ochsen, welches, wenn es blanchirt, gut gereinigt und dann in einer Braise ohngefähr zehn bis fünfzehn Minuten gekocht worden ist, zu Croquets, zu feinen Ragoûts, Salbicons und dergleichen gebraucht werden kann.

Saint Ménéhould.

Das Saint Ménéhould wird zu Sachen gebraucht, welche in einer guten Panade geröstet, oder im Ofen gebacken werden, und auf folgende Art zubereitet:

Man rühre eine achte Meße Mehl mit fetter Bouillon auf dem Feuer zu einem dicken Brei, schlage, sobald dieser kalt geworden ist, das Gelbe von vier bis sechs Eiern dazu, streue etwas Salz und gestoßenen Pfeffer hinein, bestreiche dann mit dieser Masse die zu panirenden Sachen recht dick, kehre Letztere darin um, streue ferner geriebene Semmel und geriebenen Parmesankäse darauf, beträufele die auf diese Weise panirten Speisen mit Krebsbutter oder anderer zerlassener Butter, und röste oder backe sie im Ofen hellgelb.

Saint Ménéhould auf eine andere Art.

Man rühre etwas erwärmte Butter oder Krebsbutter mit dem Gelben von einigen Eiern gut zusammen, und verfahre hiermit beim Paniren auf die eben beschriebene Weise.

Klare.

Die Klare wird zu allen Sachen gebraucht, welche in heißem Fett ausgebacken werden, und das Ansehn haben, als wä-

ren sie mit einer Teigrinde gebacken, so werden z. B. Hühner und Froschkeulen, wie auch alle Arten Bignets von Früchten u. s. w. in einer solchen Klare dergestalt umgewendet, daß sie überall mit derselben überzogen sind. Obgleich diese Klare auf sehr verschiedene Arten zubereitet wird, so gebe ich dennoch der ganz einfachen den Vorzug, und werde deshalb die übrige Zahl der hierzu vorhandenen Recepte weiter nicht berühren.

Man nehme ein halbes Pfund Mehl und einen Eßlöffel Provenceröl, rühre dies mit so viel Weißbier klar, daß das Ganze eine etwas dicke Eierkuchenmasse bildet, und daß die Sachen, welche man in dieselbe taucht, sich mit ihr ganz überziehen, und sie beim Herausnehmen überall daran kleben bleibt, worauf die so überzogenen Sachen sogleich in die heiße Friture gethan werden. Allenfalls kann man sich auch der Klare, welche zu den kleinen Pasteten à la Romaine beschrieben ist, hierzu bedienen.

Defossiren (Auslösen) des Federviehes.

Das geschlachtete und gut gereinigte Federvieh wird recht sauber flambirt (abgesengt), dann schneidet man es auf dem Rücken bis auf die Knochen ein, zieht den Kropf heraus, trennt ferner auf beiden Seiten das Fleisch von den Knochen los, bricht die Wirbel der Keulen von dem Rücken ab, ebenso die Flügelknochen, bleibt jedoch von dem Steiß mit dem Einschnitt einen Zoll lang zurück, und sucht denselben behutsam mit der Messerspitze abzulösen. Hat man nun rings herum alle Knochen los gemacht, so nimmt man die Carcasse (das Gerippe) heraus, und trennt nun noch die Keulen und Flügelknochen, einen nach dem andern, behutsam heraus. Nachdem auch dies geschehen, ist das Federvieh von allen Knochen befreit, und wird mit Farce angefüllt. Die aufgeschnittene Rückenseite heftet man aber mit einer Nadel und Zwirn zu, und giebt dem Federvieh so viel als möglich seine frühere Gestalt wieder. Das Gerippe kann, nachdem es von den Gedärmen gereinigt und gut ausgewaschen ist, in der Braise oder Bouillon ausgekocht werden.

Dressiren des Federviehes.

Nachdem das Federvieh, welches entweder à la braise gar gemacht oder gebraten werden soll, flambirt, ausgenommen und rein gewaschen ist, wird es mit einer großen Packnadel und Bindfaden zusammen gezogen, damit es eine gefällige Form be-

kömmt, was auf folgende Weise bewerkstelligt werden kann: Man schiebt die Keulen des Federviehes nach den Flügeln zu, schiebt die Nadel von der einen Seite zu der andern heraus, zieht den Bindfaden damit durch, und bindet denselben auf dem Rücken fest zusammen. Soll das Federvieh *à la braise* gar gemacht werden, so muß man die Beine, von welchen die Zehen halb abgehauen werden, auf die zurückgedrängten Keulen rückwärts überbiegen, daran befestigen, und unterhalb nochmals zusammenziehen und fest binden. Wird das Federvieh zum Braten dressirt, so haut man die Zehen ganz ab, und läßt die Beine lang wegsehen.

Bardiren des Federviehes.

Sobald das Federvieh fertig dressirt ist, wird es mit Speckscheiben, welche man Barden nennt, auf der Brust belegt, und mit Bindfaden fest umwickelt.

Blanchiren.

Das Fleisch oder Federvieh, wie auch die Kalbsmilch u. s. w. setzt man mit kaltem Wasser auf das Feuer, läßt dieses einige Male aufkochen, wobei es dann recht rein abgeschäumt wird, hierauf legt man es wiederum in kaltes Wasser, wäscht es darin recht rein ab, und verarbeitet es nun zu seiner weitem Bestimmung. Dasselbe gilt auch von den Gemüsen, z. B. von dem Spinat, den Kohlarten u. dergl., nur werden dieselben gleich in kochendes Wasser gethan.

Au bain marie.

Dies heißt, in Wasserdampf gar machen, und geschieht auf folgende Weise: Die Formen, welche mit den gar zu machenden Speisen angefüllt sind, werden in eine Kasserolle gestellt, welche mit so viel Wasser angefüllt ist, daß dies beinahe bis zur Hälfte der Formenhöhe hinaufreicht, und es ist gleich, ob dasselbe kalt oder heiß ist.

Nachdem die Kasserolle mit ihrem Deckel zugedeckt ist, setzt man sie auf ein starkes Kohlenfeuer, damit das Wasser gehörig kochen kann, weil sonst die Dampfhitze zu schwach sein würde. Ist nun das Wasser zu weit eingekocht, so gießt man zur Ergänzung desselben durch einen Trichter noch kochendes Wasser dazu.

4. Von den Garnituren der Entrées.

Croûtons.

Dies sind Semmelscheiben, welche in Form einer kleinen Côtelette oder wie ein Hahnenkamm oder auch wie ein Halbmond ausgeschnitten, und in Butter von beiden Seiten hellgelb gebraten werden, aber so, daß sie nicht hart sind, sondern in der Mitte noch weich bleiben, weshalb auch das Braten derselben nicht auf zu schwachem Feuer geschehen darf. Diese Croûtons werden zur Garnirung der feinen Ragoûts und Hachis gebraucht, auch garnirt man sie fest auf dem Rande der Schüssel. Zu diesem Endzweck schneidet man entweder spitzige Dreiecke oder auch runde Stücke von der Größe eines Achtgroschenstücks, sticht letztere alsdann mit einem Ausstecher von Blech noch einmal aus, daß sie einen Reifen bilden, und backt sie dann, wie die zuerst erwähnten, in Butter gelb. Die Schüssel macht man auf einer Kasserolle, in welcher Wasser kocht, heiß, taucht die fertig gebackenen Croûtons auf der Seite, welche fest ankleben soll, in rohes Eigelb, welches mit etwas Mehl vermischt ist, ein, und setzt sie dann auf den heißen Rand der Schüssel, indem die Art, auf welche dies geschehen soll, dem Geschmacke eines Jeden überlassen bleibt. Man kann übrigens diese Garnitur schon einige Stunden vor dem Anrichten besorgen.

Bordures.

Hierunter versteht man im Allgemeinen die künstliche Ausschmückung der Schüsselränder, wie wir es bei den so eben beschriebenen Croûtons gesehen haben. Hierher gehört aber noch unter andern das

Randaufsetzen.

Man nimmt hierzu ein viertel Pfund feines Mehl, legt es auf ein Backbrett, macht in der Mitte eine Höhlung, gießt in dieselbe etwas kochendes Wasser, vermischt das Mehl so schnell als möglich mit demselben erst mit der Spitze eines Messers, und verarbeitet es dann mit den Händen zu einem festen Teig. Von diesem gebrüheten Teig rollt man eine lange Wurst, welche um den innern Rand der Schüssel herumreicht, bestreicht den Theil des Randes, wo der Teig fest kleben soll, mit Ei, drückt nun den Teigkranz darauf fest, dressirt ihn mit

den Händen einen oder ein und einen halben Zoll in die Höhe, knißt ihn mit einem Kneifeisen rippig und regelmäßig bunt, bestreicht ihn alsdann mit Ei oder geschmolzener Butter, und giebt ihm im Ofen eine hellgelbe Farbe. Innerhalb dieses Randes werden nun die feinen Ragoûts u. dgl. m. angerichtet.

Schmalzrand.

Zu den kalten Entrées werden die Schüsseln, wenn man sonst will, auch mit Rändern garnirt, welche, obgleich sie ungenießbar sind, zur Empfehlung einer feinen Speise dienen, und theils den Geschmack, theils die Wohlhabenheit des Gastgebers zeigen, indem zur Anfertigung solcher Dekorationen Kunst, Fleiß und Zeit gehören. So lassen sich von dem aus Liefen gewonnenen Schweineschmalz viele hübsche Sachen bereiten, z. B. Schwäne, Tauben, ruhende Löwen, ovale und runde Vasen u. s. w., und um dieser Art Figuren eine feste Haltung und proportionirte Gestalt zu geben, fertigt man hierzu erst Gestelle von Draht an. Zu dem Korpus bedient man sich eigens dazu angefertigter Blech- oder dünner Holzkapseln, und der Rücken der Figuren bleibt offen, weil in demselben die kalten Sachen angerichtet werden. Die Bearbeitung dieser Schmalzfiguren muß nach einer richtigen Zeichnung mit einer hierzu geübten und geschickten Hand auf folgende Art ausgeführt werden: Man taucht das nöthige Gestell in frisch ausgelassenes und größtentheils kalt gewordenes Hammelnierenfett, so daß es sich erst überall mit demselben belegt, und nachdem dies öfters wiederholt worden ist, überzieht man es wiederholt so lange mit recht frischem Schweineschmalz, welches kalt recht weiß gerührt wird, bis die Figur ihre richtige Gestalt erhalten hat. Nun wird dieselbe mit einem feinen Messer förmlich ciselirt, damit das Gefieder, die Wolle oder Mähnen u. s. w. genau hervortreten, und die Figuren das Ansehn bekommen, als wären sie von Marmor gearbeitet.

Gewöhnlicher Schmalzrand.

Man setze auf eine Schüssel einen Rand von dem oben beschriebenen, gebrüheten Teig, dressire ihn so hoch, wie man es für nöthig erachtet, überziehe, sobald der Rand an der Schüssel gehörig angetrocknet ist, denselben mit recht weiß gerührtem Schweineschmalz, und puze ihn zuletzt mit allerlei bunt ausge-

stochenen, farbigen Wurzeln oder dragirten Blumen, welche an das Schmalz nach beliebiger Idee angedrückt werden können.

Mudelbordüre.

Das Gelbe von vier Eiern vermische mit so viel Mehl, daß das Ganze einen festen Mudelteig bildet, rolle denselben wie einen Messerrücken dick aus, indem man ihn nämlich zuerst zu einer langen, runden Rolle, welche um den Rand der Schüssel herumreicht, und einen zollhohen Rand bildet, formt. Ehe nun der ausgerollte Streifen auf der Schüssel mit Eigelb angedrückt wird, slicht man ihn erst mit einem feinen Ausstecher von Blech bunt aus, so daß er einem Stück durchbrochener Kante gleicht; auch braucht diese Bordüre im Ofen nicht getrocknet zu werden, und man bedient sich derselben zu kalten und warmen Ragoûts.

Belle estrade zu kalten Entrées.

So nennt man ein zierliches Untergestell, worauf kalte Sachen angerichtet werden. Die Formen, in welche letztere eingefest sind, müssen mit der Estrade gleich groß sein, damit, wenn man jene hierauf umstürzt, beides genau harmonirt. Zu einem Schinken en aspic nimmt man zu der Estrade ein Brot, schneidet es mit der Form, worin der Schinken eingefest ist, gleich, oder man bedient sich eines Pappkastens von derselben Größe, überzieht dieses Gestell mit weiß gerührtem Schweineschmalz, und decorirt es alsdann mit farbigen Wurzeln, wozu auch blanchirte Porree sehr gut angewendet werden kann.

Belle estrade zu warmen Entrées.

Man nehme hierzu ein Pfund Mehl, ein halbes Pfund Butter und das Gelbe von zwölf Eiern, mische dies auf einem Backbrett zu einem festen Teig, rolle diesen, einen Messerrücken dick, aus, bestreiche ferner inwendig eine Timbaleform oder Stürzkasserolle mit klarer Butter, lege dann dieselbe mit dem in beliebige Formen geschnittenen oder mit einem blechernen Ausstecher, von der Größe eines Viergroschensstücks, ausgestochenen Teig aus, und lege jedes Stück desselben, nachdem es mit Ei bestrichen ist, auf der Hälfte des andern fest an. Auf diese Weise fahre man fort, bis die Form an den Seiten und auf dem Boden belegt ist, fülle alsdann die Form mit rohen Bohnen oder Erbsen aus, decke oben eine Teigplatte darauf, und lasse

den Teig im Ofen gar und hellgelb backen. Sobald dies geschehen ist, wird der Teig aus der Form gestürzt; den Deckel schneidet man behutsam ab, schüttet die trockene Hülsenfrucht rein heraus, und richtet in dieser belle estrade die Salmis oder weißen Ragoûts u. dergl. an. Ehe man die Bohnen einlegt, kann Papier gegen den Teig gelegt werden.

Vol au vent.

Hierunter versteht man eine Pastete von Butterteig, welche leer abgebacken, und dann mit einem Ragoût gefüllt wird. Da ich den Butterteig schon bei den Backereien beschrieben habe, so will ich hierbei nur bemerken, daß derselbe zu diesen Pasteten nicht mit Zucker bestreut oder glacirt werden darf. Sobald nämlich derselbe fertig ausgerollt ist, schneidet man einen Boden von der Größe der Schüssel, bestreicht ihn mit Ei, legt rings herum einen Rand von einem und einem halben Zoll Breite, bestreicht diesen gleichfalls mit Ei, und backt nun das Ganze in einem gut geheizten Ofen recht schnell ab. Unterdessen rollt man einen auf den vol au vent passenden Deckel aus, bestreicht ihn mit Ei, macht ihn oben mit dem Messerrücken bunt, indem man entweder ein Gitter oder eine Rosette, ohne einzuschneiden, leicht darüber hinzieht, und backt ihn gleichfalls hellgelb ab. Ist nun der vol au vent fertig gebacken, so nimmt man das Klitschige oder Teigige, was sich immer bei dem Butterteig, wenn er in großen Stücken gebacken wird, zeigt, behutsam von demselben ab, und richtet dann in demselben ein beliebiges Ragoût an.

Fleurons.

Von Butterteig werden hierzu beliebige Croûtons in Form von Hahnenkämmen, Halbmonden oder kleinen Côtelettes und dergleichen ausgestochen, mit Ei bestrichen, und hellgelb gebacken. Man braucht dieselben, um feine Ragoûts damit zu garniren, auch klebt man sie, wie die Croûtons von Semmel, vorher auf den zu garnirenden Schüsseln fest.

Reisrand.

Der Reis wird blanchirt, dann in guter Bouillon nebst einigen in Asche gebratenen Zwiebeln, welche, nachdem sie aus der Asche herausgenommen sind, abgeputzt und mit einigen ganzen Nelken durchspickt werden müssen, und auch mit dem nöthigen Salz gekocht. Sobald nun derselbe langsam gar gekocht

ist, so daß er dabei dennoch körnig bleibt, nimmt man die Zwiebeln heraus, schüttet den heißen Reis auf die zum Garniren bestimmte Schüssel, dressirt alsdann mit zwei Holzlöffeln davon geschwind einen Rand von beliebiger Höhe rings um den tiefen Raum der Schüssel, macht ihn an den Seiten mit dem Messer etwas bunt, garnirt ihn oben mit Krebschwänzen, und richtet in der Mitte ein beliebiges Blanquette an.

Gebackener Reisrand.

Nachdem auf der zu garnirenden Schüssel schon ein Reisrand auf die eben beschriebene Weise dressirt ist, bestreiche man ihn mit Eigelb, welches mit etwas Butter zusammen gerührt worden ist, bestreue ihn alsdann mit geriebener Semmel und geriebenem Parmesankäse, beträufele ihn mit Krebsbutter, lasse ihn auf der Schüssel im Ofen hellgelb backen, und fülle nun in die Mitte ein beliebiges Ragoût.

Casserolle au ris.

Der Reis wird in guter Bouillon langsam gar gekocht, und dabei so wenig als möglich umgerührt, damit er recht körnig bleibt. Hierauf bestreiche man eine Stürzkasserolle inwendig mit klarer Butter, bestreue sie mit etwas geriebener Semmel, dann drücke man den Reis fest in die Form hinein, und lasse ihn so lange in einem gut geheizten Ofen backen, bis daß er rings herum eine hellgelbe Farbe bekommen hat. Alsdann wird er aus der Form herausgestürzt, und, wenn er etwas kalt geworden ist, schneidet man oben einen Deckel ab, höhlt das inwendig weich Gebliebene mit einem Löffel behutsam aus, so daß nur die gebackene Kruste von demselben bleibt, und richtet nun in diesem ausgehöhlten Raum irgend ein feines Ragoût an.

Croustade.

Ein großes, rund gebackenes Milch- oder Weißbrot wird außerhalb auf dem Reibeisen abgeraspelt; in der Mitte schneidet man einen Deckel ab, nimmt die Krume ganz heraus, bestreicht es nun in- und auswendig gut mit zerlassener Butter, backt es dann im Ofen recht schnell wieder hellgelb, und richtet nun ein beliebiges Ragoût darin an.

Bordure en pot d'Espagne.

Man nehme zwei in einer Braise gar gekochte Hühner, schneide das weiße Fleisch rein davon ab, hackire es fein, und

stoße es in einem Mörser. Nun thue man dies in den Fond der Braise, von welchem das Fett rein abgenommen ist, mit dem Gelben von acht rohen Eiern nebst etwas guter Consommé, einem Stück Glace und Salz, nehme davon so viel, als in sechs bis acht gewöhnliche Tassenköpfe geht, streiche dies durch ein Haartuch, fülle es in die unten näher beschriebene Form, welche vorher mit geklärter Butter ausgestrichen wird, koche es nun au bain marie, bis es steif ist, stürze es auf die Schüssel, und richte in der leeren Mitte ein beliebiges, weißes Ragoût an. Die hierzu nöthige Form ist ein runder Reifen von Kupfer oder Blech, welcher einen und einen halben Zoll hoch, drei viertel Zoll breit und entweder gerippt oder gezackt gearbeitet ist, so daß die Mitte hohl und ohne Boden sein muß.

Bordure colorée en pot d'Espagne.

Ist die Masse zum pot d'Espagne, welche wir eben beschrieben haben, fertig, so theilt man sie in drei gleiche Theile, färbt den einen Theil mit aufgelöster Cochenille roth, gießt dieses in die mit Butter ausgestrichene Form, und läßt es au bain marie etwas steif werden. Alsdann gießt man den zweiten Theil, welchen man mit Spinatmotten grün färbt, darauf, und läßt diesen wiederum au bain marie steif werden. Endlich gießt man den dritten Theil, welchen man weiß läßt, darauf, und kocht nun das Ganze au bain marie vollends steif.

Rand von Farce.

Nachdem ein feiner Farce von Zander oder Karpfen auf die schon früher angegebene Weise gemacht worden ist, füllt man ihn in die mit klarer Butter ausgestrichene Cylinderform, und kocht ihn au bain marie gar. Alsdann wird dieser Rand auf eine Schüssel gestürzt, und in die leere Mitte füllt man ein braunes oder weißes Ragoût. Auch dieser Farce kann hierzu mit verschiedenen Farben, wie der oben erwähnte Pot d'Espagne, gefärbt werden, und da der Farce keine flüssige Masse ist, so kann man die Farben neben einander nach beliebiger Idee in die Form drücken.

Das Stürzen der Formen.

Warme Sachen werden mit der Form, worin sie gebacken sind, so auf die Schüssel gesetzt, daß der Boden der Form oben steht, letztere bequem abgehoben werden kann, und nun die Speise

die Fagon der gewählten Form behält. Bei den kalten Speisen ist das Stürzen etwas schwieriger, weil das in der Form kalt Gewordene in derselben festsitzt; daher muß in diesem Falle die Form in warmem Wasser erwärmt werden, ist Letzteres aber etwas zu heiß, oder geht das Erwärmen zu langsam von Statten, so schmilzt die kalte Speise zu sehr in der Form, und man hat, nachdem sie gestürzt ist, einen Theil flüssiger Masse auf der Schüssel, oder, was noch schlimmer ist, die mit Mühe ausgegossenen Blumenformen laufen alsdann zusammen. Ist Letzteres nun einmal geschehen, so muß man die zu dünn gewordenen Farben mit einem reinen, feinen Tuche behutsam abwischen, und das Dünne von der Schüssel mit Löschpapier weg zu bringen suchen. Wenn man nun eine kalte Speise aus der Form stürzen will, nehme man die Form, welche bis dahin auf Eis gestanden hat, wische sie außerhalb mit einem Tuche ab, löse den Gelée oder Aspic oben rings herum ein wenig mit dem Finger ab, gieße dann ein Gefäß, welches so groß ist, daß man die Form mit beiden Händen hinein halten kann, voll warmes Wasser, welches weder zu heiß, noch zu lau sein darf, sondern so, daß durch das Hineinhalten die dünne Form in einem Augenblick erwärmt wird, halte also die Form kurze Zeit hinein, wische sie beim Herausnehmen geschwind mit einem Tuche ab, decke die Schüssel darauf, kehre sie sammt der Form um, und hebe letztere nun geschwind, aber behutsam, von dem Aspic oder Gelée u. s. w. ab.

Eine andere Art, kalte Speisen zu stürzen, ist folgende: Anstatt daß man die Form in warmes Wasser hält, nehme man eine Serviette, tauche dieselbe in heißes Wasser, drücke sie aus, wickle sie rings um die Form, stürze nun diese sogleich auf die Schüssel um, und hebe sie schnell ab. Bei farbigen Blumenformen bedient man sich, um das Abschmelzen der Farben zu verhindern, des Mandelöls. Mit diesem streicht man nämlich die Form inwendig überall aus, bevor man den Blanemanger u. s. w. hineingießt, und man braucht alsdann weder warmes Wasser, noch warme Servietten, sondern stürzt die Form kalt um, weil sich der Inhalt von derselben allein ablöst.

En filets schneiden.

Das Wort Filet hat sehr verschiedene Bedeutungen; bei Hühnern oder anderm Federvieh heißen die Bruststücke derselben so, aber unter Filet vom Rind, großen und kleinen Wild ver-

steht man den sogenannten Mehr- oder Tendonsbraten. En filet schneiden heißt beim Fleisch, in feine Scheiben, beim Wurzelwerk aber in feine, längliche Stückchen, gleichsam wie Nudeln schneiden.

Tendrons schneiden.

Dies heißt, das Fleisch in fingerdicke Stücke von der Größe einer kleinen Côtelette schneiden.

5. Die Entrées selbst.

Wir kommen jetzt zu den Entrées selbst, welche folgendermaßen eingetheilt werden:

- a. Warme Entrées von zahmem und wildem Geflügel.
- b. Warme Entrées von Fleisch und Wildpret.
- c. Warme Entrées von Fluß- und Seefischen und
- d. Kalte Entrées von den drei genannten Sorten.

Die hierher gehörenden Ragoûts u. s. w. bilden bei einem Diner eine der feinen Hauptschüsseln, welche, nachdem sie nach den hier vorangeschickten Anweisungen garnirt und angerichtet worden sind, als vorzügliche Delikatessen betrachtet werden, indem man sie nicht nur aus theuren und seltenen Produkten zubereitet, sondern weil sich auch hierin hauptsächlich das Genie eines Kochs durch geschmackvolle und hundertfach abwechselnde Garnituren zeigt, da ja in Sachen des Geschmacks keine bestimmte Regeln gegeben werden können. Viel kommt auch hierbei auf die Zubereitung der Saucen an, denn jede braune Sauce zu einem Ragoût muß z. B. kräftig, und dabei dennoch so klar verfocht sein, daß man, wenn man von derselben auf einen gemalten Porzellanteller so viel gießt, daß dieser einen halben Finger bedeckt ist, noch das auf letzterem befindliche Gemälde erkennen kann. Ferner müssen die Saucen einen ihnen eigenthümlich zugeheilten, einfachen und reinen Geschmack haben, und dürfen nicht mit Gewürzstoffen überladen sein, was jedoch zuweilen bei den Purée-Saucen, wie z. B. dem Salmi, eine Ausnahme erleidet. Die weißen Saucen müssen dagegen eine hellgelbe Farbe mit kräftigem und einfachem Geschmack verbinden, und dürfen deshalb nicht zu viel Säure oder Sardellen und ähnliche Dinge

enthalten, so ist z. B. ein Fricassée von jungen Hühnern mit Champignons und Fischkneifes ganz einfach mit einem Stück feiner Butter und etwas süßer Sahne liirt, für den Kenner feiner, als wenn es mit Citronen und Sardellen geschärft wäre.

Da ich nun die zu den Entrées nöthigen Nebensachen vorher beschrieben habe, so werde ich mich auf eine ganz kurze Darstellung der Letzteren beschränken, indem ich es dadurch einem Jeden deutlicher zu machen glaube, als wenn ich zu jedem Recept immer dieselben Vorkehrungen von Neuem aufzählen wollte.

a. und b. Warme Entrées von zahmem und wildem Geflügel, so wie von Fleisch und Wildpret.

Gratins.

Das Gratin besteht aus kleinen Fisch- oder Fleischstücken oder auch Filets von zahmem und wildem Geflügel, von Ochsen- gaumen, Kalbsmilch u. s. w., welche mit Farce auf einer Schüssel franzförmig oder wie ein Pudding zusammengesetzt, angerichtet, und dann mit Krebschwänzen, Oliven, Cornichons, Trüffeln u. a. m. bunt garnirt werden. Nachdem dies geschehen ist, belegt man das Ganze mit Speckbarden, backt es so im Ofen, nimmt, wenn das Gratin gar ist, die Speckscheiben herunter, und giebt irgend eine kräftige Sauce dazu.

Granate.

Dies ist gleichfalls eine Zusammensetzung von Fleisch, Fisch und allerhand zahmem und wildem Geflügel, nur backt man diese Granate entweder in einer Timbaleform oder in einer kleinen, runden Kasserolle oder auch in einer Mehlspeisenform. Diese Formen werden hierzu ringsherum und auf dem Boden mit Speckbarden ausgelegt, auf diese legt man nun erst die bunten Verzierungen von Krebschwänzen, Oliven, Trüffeln, Champignons u. s. w. und dann die zierlich geschnittenen und gespickten Filets, wovon die Granate gemacht werden soll, wobei sich auch von selbst versteht, daß die gespickte Seite der Letzteren so in die Form gelegt wird, daß man sie beim Stürzen derselben sehen kann. Nachdem auf diese Weise der Boden und die Seiten der Form belegt sind, streicht man ringsherum etwas Farce,

fällt in die leere Mitte ein weißes oder braunes Ragoût, belegt dies oben mit Farce, deckt Speckscheiben darauf, und macht es im Ofen gar. Will man die Form stürzen, so nimmt man die Speckbarden, wie auch das übrige Fett rein ab, bestreicht die fertige Granate ringsherum mit geschmolzener Glace, und giebt eine passende Sauce dazu.

Farce zum Gratin von wildem Geflügel.

Zu dem wilden Geflügel, z. B. zu Rebhühnern, Fasanen, Schnepfen, Krametsvögeln, Lerchen u. s. w. nehme man ein und ein halbes Pfund derbes, rein ausgeflehntes Kalbfleisch, ein Pfund Schweinerippespeer, ein halbes Pfund Kalbsleber, drei viertel Pfund weißen Lustspeck und ein viertel Pfund erst eingeweichte und dann wieder gut ausgedrückte Semmel, ferner etwas gestoßenen, weißen Pfeffer, einige Messerspitzen voll pulverisirten Thymian, einen guten Theil Champignons, einige Zwiebeln und Chalotten, das nöthige Salz, zwei Eßlöffel voll brauner Coulis und ein halbes Glas Madeira. Von den Lerchen, Schnepfen und Krametsvögeln werden die Eingeweide, und bei den Fasanen und Rebhühnern der Abfall von den ausgeschnittenen Filets nebst vier bis sechs gelben Eiern zu dem Farce genommen. Die Zwiebeln, Champignons und Chalotten werden in Butter vorher etwas weich geschwitz, die Leber wird in kleine Stücke geschnitten, und mit der Hälfte des Fleisches zusammen auf dem Feuer passirt; jedoch muß man sich in Acht nehmen, daß die Leber beim Abschwizen nicht hart wird. Nun wird das rohe Fleisch mit dem Speck, den eben erwähnten, abgeschwitzten Sachen nebst der eingeweichten Semmel und den Eiern fein hackirt dann zusammen im Mörser gestoßen, und durch ein Haarsieb gestrichen.

Farce zum Gratin von zahmem Geflügel.

Hierzu nehme man ein Pfund derbes Kalbfleisch, ein Pfund Schweine-Quarré nebst seinem Fett, ein halbes Pfund guten Lustspeck, ein viertel Pfund erst eingeweichte und dann gut ausgedrückte Semmel, das Gelbe von vier bis sechs Eiern, einen guten Theil Champignons, einige Zwiebeln und Chalotten, weißen Pfeffer und Salz. Nun schneide man das gut ausgeflehnte Fleisch und den Speck in Würfel, und schwize dies auf dem Feuer recht schnell ein wenig ab; die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Chalotten aber werden mit etwas Butter weich geschwitz. Nachdem dies geschehen ist, hackire man Alles recht

fein, stoße es im Mörser, und streiche es dann durch ein Haarsieb. Nach Beschaffenheit des Gratin kann man auch feine Kräuter, welche zuvor in etwas Butter ein wenig abgeschwigt sind, und einige Messerspißen voll pulverisirten Thymian unter obigen Farce mischen.

Gratin von Lerchen.

Die Lerchen werden rein abgeputzt, dann flambirt, behutsam ausgelöst, alsdann mit dem zum Gratin von wildem Geflügel beschriebenen Farce wieder vollgefüllt, so daß sie so viel als möglich ihre natürliche Gestalt wieder bekommen, und nun fertig dressirt. Hierauf wird der Boden einer silbernen Schüssel einen Finger dick mit dem Farce bestrichen, dann legt man die dressirten Lerchen darauf, füllt die Zwischenräume gleichfalls mit Farce aus, in welchen Scheiben von den nach Vorschrift zubereiteten Trüffeln, nach Belieben auch Champignons und die rein gepuhten Köpfe gesteckt werden, belegt das Ganze mit Speckbarden, und macht es im Ofen gar. Sobald Letzteres geschehen ist, nehme man die Speckscheiben, so wie alle übrigen Fetttheile rein ab, maskire das Gratin mit einer Sauce à l'Espagnole, und gebe es mit Fleurons garnirt zur Tafel.

Wird nicht auf Silber angerichtet, so sucht man sich, um eine Porzellanschüssel nicht unnöthiger Weise zu beschädigen, auf folgende Art zu helfen: Man macht einen mürben Teig, wie zu der Belle Estrade, rollt ihn einen Federkiel dick aus, schneidet davon einen Boden von der Größe der Schüssel, setzt das Gratin, wie schon beschrieben ist, darauf, backt es ab, und richtet es mit dieser Teigplatte dergestalt an, daß dieselbe natürlich unten auf den Boden der Schüssel kommt.

Gratin von Krametsvögeln.

Selbiges wird ganz eben so wie das zuletzt beschriebene von Lerchen gemacht.

Gratin von Rebhühnern mit Trüffeln.

Von den Rebhühnern schneidet man die Brüste aus (die Keulen, so wie das übrige Fleisch rapirt man und nimmt es mit zu dem Farce), dann spickt man diese Filets, setzt darauf das Gratin von denselben mit dem Farce auf dieselbe Weise zusammen, wie ich es bei dem Gratin von Lerchen beschrieben habe, macht es eben so gar, garnirt es beim Anrichten mit

Croûtons von Semmeln oder Fleurons, und giebt eine Trüffelsauce apart dazu.

Die Carcassen der Rebhühner können mit der Trüffelsauce vorher ausgekocht werden.

Gratin von Fasanen.

Von den Fasänen schneidet man gleichfalls die Brüste aus, schneidet ferner dieselben, welche in zwei Theile zerfallen, noch wieder in je zwei oder drei Theile, und spickt dieselben fein. Die Keulen werden gleichfalls ausgelöst und gespickt. Nachdem nun hiervon das Gratin, wie schon beschrieben ist, regelmäßig mit dem Farce, den Trüffeln, Champignons, Krebschwänzen, Oliven und Cornichons zusammengesetzt und bunt decorirt ist, belegt man es mit Speckbarden, macht es im Ofen gar, und giebt dann beim Anrichten eine Madeira-Sauce, welche mit Trüffeln markirt ist, dazu.

Gratin von Hühnern mit Krebsauce.

Die jungen Hühnerbrüste, so wie die Keulen, spickt man, nachdem sie ausgelöst sind, dann setzt man hiervon mit dem zum Gratin von zahmem Geflügel beschriebenen Farce das Gratin auf die schon angegebene Weise zusammen, garnirt es nach Belieben mit Krebschwänzen, Champignons, Hahnenkämmen, welche in einer Braise weich gekocht sind, Cornichons, Kapern und Oliven, belegt es mit Speckscheiben, und macht es im Ofen gar. Nachdem dies geschehen ist, und die Speckscheiben abgenommen sind, bestreicht man das fertige Gratin mit geschmolzener Glace, welche mit etwas Krebsbutter versetzt ist, garnirt es außerdem noch mit Fleurons, und giebt eine Krebsauce besonders dazu.

Gratin von Lammzungen mit Olivensauce.

Nachdem die Lammzungen blanchirt sind, puzt man mit einem scharfen Messer die Haut rein ab, spickt sie recht fein, und kocht sie in einer Braise weich. Alsdann stellt man hiervon mit dem Farce zum Gratin von zahmem Geflügel dies Gratin auf einer silbernen Schüssel oder auf einer Platte von mürbem Teig zusammen, decorirt es nach Belieben, und backt es wie die früheren. Beim Anrichten bestreicht man die Zungen gut mit Glace, und giebt die Olivensauce dazu.

Gratin von Kalbszungen mit Olivenauce.

Dies Gratin wird ganz, wie das zuletzt beschriebene, zubereitet.

Gratin von Schfengaumen mit Sardellenauce.

Die nach Vorschrift weich gekochten Schfengaumen werden in dünne Scheiben geschnitten, mit dem Farce zum Gratin von zahmem Geflügel einen Federkiel dick bestrichen, und nun zusammengerollt. Diese Roulettes setzt man auf die schon beschriebene Weise mit dem Farce zusammen, macht oben in dieselben einige Einschnitte, in welche Krebschwänze, Scheiben von Cornichons und dergleichen gesteckt werden, und backt das Gratin, wie die obigen ab. Beim Anrichten glacirt man es gut, und giebt eine Sardellenauce dazu.

Gratin von Kalbsgehirn.

Das Kalbsgehirn wird nach Vorschrift gar gemacht, dann mit dem Farce zum Gratin von zahmem Geflügel auf einer silbernen Schüssel oder einer Teigplatte zum Gratin zusammengesetzt, nach Belieben bunt verziert, wie die übrigen gebacken, beim Anrichten mit Glace, welche mit Krebsbutter vermischt ist, bestrichen, und mit Croûtons garnirt. Hierzu giebt man außerdem noch eine Sauce von Champignons.

Gratin varié.

Den zum Gratin von zahmem Geflügel beschriebenen Farce setze man als Rand auf eine Schüssel, garnire ihn mit fertig zubereiteten Amourettes, Froschkeulen, Schildkröten, Trüffeln, Krebschwänzen, Champignons u. s. w., bedecke dies Gratin mit Speckscheiben, backe es wie die vorigen, und fülle beim Anrichten, nachdem die Speckbarden abgenommen sind, eine Austernsauce in die Mitte.

Gratin von Wild.

Das Rückenfleisch vom Hasen oder Reh u. s. w. wird zu Filets von der Größe einer Côtelette rein ausgeschnitten, fein gespickt, dann mit dem Farce, welcher zum Gratin von wildem Geflügel beschrieben ist, wie die obigen Gratins zusammengesetzt, eben so gebacken, und mit einer Trüffelsauce oder Sauce d'Orange angerichtet.

Aus den bisher angeführten Anweisungen zur Zubereitung der Grätins kann man leicht ersehen, daß man letztere von allen Fleisch- und Federvieh-Arten zusammensetzen kann. Daher halte ich es für unnütz, hier noch eine lange Reihe von Grätins besonders aufzuführen.

Gratin von Eiern en fumet.

Drei Rebhühner werden, nachdem sie gehörig gereinigt sind, in einer Kasserolle mit frischer Butter, zwei Behen Knoblauch, einem Stück Schinken, sechs geschnittenen Zwiebeln und Chailotten, zwei Nelken, einigen weißen Pfefferkörnern und etwas Salz auf gelindem Kohlenfeuer weich gedämpft, und dann herausgenommen. In die zurückgebliebene Butter thut man nun einen Löffelkopf voll Mehl, passirt es etwas darin, füllt dann eine kräftige Jus und einige Gläser Madeira oder guten Rheinwein darauf, thut die Knochen der Rebhühner mit dazu, und kocht so Alles zusammen zu einer dicken Sauce ein. Nachdem das Fleisch der Rebhühner fein gestoßen, und mit der durchgestrichenen Sauce vermischt worden ist, wird dies nochmals durch ein Haarsieb gestrichen, so daß das Durchgestrichene ein feines Fleischmus bildet, alsdann rührt man das Gelbe von sechs Eiern dazu, streicht von diesem Purée eine einen halben Finger dicke Lage auf eine Schüssel, legt zwölf Semmelscheiben, welche in Form kleiner Côtelettes geschnitten und in Butter hellgelb, aber nicht hart gebraten sind, darauf, setzt auf jede dieser Scheiben ein glatt beschnittenes, nach Vorschrift zubereitetes, verlorenes Ei, füllt das übrige Purée dazwischen, so daß das Gelbe der Eier oben hervorsteht, streut auf diese ein wenig Salz und gestoßenen, weißen Pfeffer, dekorirt das Ganze oben nach Belieben mit zierlich geschnittenen Trüffeln, Champignons, Krebschwänzen u. s. w., bedeckt es mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier, setzt die Schüssel nun auf einen Plafond, in welchen man etwas Wasser gegossen hat, und läßt endlich dies Gratin von Eiern en fumet in einem Back- oder Bratofen recht heiß werden. Beim Anrichten bestreicht man es oben mit geschmolzener Glace, und giebt es recht heiß zur Tafel.

Granate von Wild mit Trüffelsauce.

Die gespickten Filets von Wild, welche man vorher mit Butter und Salz halb gar gemacht hat, füllt man nebst dem zum Gratin von wildem Geflügel beschriebenen Farce auf die

schon früher angegebene Weise in die hierzu gehörige Form; in die Mitte derselben fülle man ein gutes Ragoût von Wild mit Trüffeln, backe dann die Granate, und wenn sie gestürzt und angerichtet ist, gebe man eine gute Trüffelsauce dazu.

Granate von Kapaunen mit Sauce von Champignons.

Die Brüste der Kapaunen werden rein ausgeschnitten, fein gespießt, dann nach Vorschrift mit dem zum Gratin von zahmem Geflügel beschriebenen Farce nebst beliebiger Dekoration in eine passende Form gelegt; in die Mitte fülle man ein gutes Blanquette von Kalbémilch, Champignons, Krebschwänzen u. s. w., bedecke es oben mit Farce, backe es, beim Anrichten glacire man es recht gut, und gebe eine Sauce von Champignons dazu.

Salmi von Rebhühnern.

Von jungen Rebhühnern, welche vorher am Spieß gar gebraten sind, schneide man das Brustfleisch ab, das übrig Gebliebene, so wie die Knochen, stoße man aber mit einer Zehe Knoblauch im Mörser ganz fein, vermische dies mit brauner Coulis, welche recht kräftig mit Rheinwein oder Burgunder verköcht worden ist, streiche dies durch ein Haartuch, so daß das Durchgestrichene ein eben nicht zu dickes Purée von Fleisch bildet, schärfe dies gehörig mit Glace und Salz, fülle es über die Rebhühnerbrüste, garnire nun das Salmi mit Croûtons von Semmel, und gebe es heiß zur Tafel.

Salmi von Rebhühnern mit Trüffeln.

Nachdem die Rebhühner entweder gebraten, gedämpft oder in einer Braise gar gemacht sind, schneide man das Brustfleisch aus, das Uebrige stoße man mit den Knochen, wie auch mit dem Abfall von den Trüffeln im Mörser fein, mische dies mit guter, brauner Coulis, welche mit Rheinwein verköcht ist, zu einem dicken Purée, und streiche dies alsdann durch ein Haartuch. Die übrige Sauce wird mit geschnittenem, grünem Schnittlauch und einem Stück Glace recht klar gekocht, gesalzen und ebenfalls klar durch ein Haarsieb passiert. Beim Anrichten wird nun das dicke Purée zuerst auf die Schüssel gethan, dann legt man die Rebhühnerbrüste darauf, steckt ferner die nach Vorschrift präparirten Trüffeln, welche in beliebige Form geschnitten sein können, recht warm dazwischen, füllt dann über das Ganze die klare

Sauce, und garnirt das Salmi mit Fleurons, Croûtons oder mit einer Nudelsbordüre.

Salmi en belle Estrade.

Ein beliebiges Salmi wird in der nach Vorschrift zubereiteten belle Estrade angerichtet.

Salmi von Krammetsvögeln.

Nachdem von den gebratenen Krammetsvögeln die Brüste abgeschnitten sind, stößt man das Uebrige im Mörser fein, streicht es sammt den Eingeweiden, nachdem man es mit brauner Coulis vermischt hat, welche mit einigen Wachholderbeeren und Rheinwein verkocht, und mit einem Stück Glace geschärft worden ist, durch ein Haartuch, richtet nun das Salmi an, und garnirt es mit Croûtons von Semmel.

Salmi von Schnepfen.

Dies Salmi wird ganz eben so, wie das zuletzt beschriebene, zubereitet, nur läßt man die Wachholderbeeren davon weg.

Von wilden oder zahmen Enten, so wie von Fasanen, Wirschhühnern u. s. w. wird das Salmi ganz so, wie das von Rebhühnern zubereitet, und entweder in einem auf die Schlüssel gesetzten Rande oder in einer Nudelsbordüre angerichtet, wie auch mit Fleurons u. dgl. m. garnirt. Die Sauce zu den Salmis darf niemals mit Citronensaft oder Essig geschärft werden, sondern muß ihren reinen Fleischgeschmack behalten, jedoch können Trüffeln hineingemacht werden; auch kann man die Sauce mit Madeira statt mit Rheinwein nach Belieben verkochen.

Poulpeton von Hühnern.

Ein gut liirtes Fricassée von Hühnern, Kalbsmilch, Fischkneffes und Champignons wird in einen Reiskrand gefüllt, und oben gleichfalls mit dem in Bouillon weich gekochten Reis einen Finger dick bedeckt; alsdann bestreue man diesen mit geriebener Semmel und geriebenem Parmesankäse, beträufele ihn mit Krebsbutter, backe das Ganze im Ofen hellgelb, und gebe beim Anrichten eine Krebs- oder Champignons-Sauce noch besonders dazu.

Ragoût à la financière.

Hierunter versteht man ein liirtes, weißes oder rothes Ragoût, welches ganz nach Willkühr aus den mannichfaltigsten

Sachen zusammengesetzt wird, und ich werde mich hierbei auf eine kurze Angabe aller möglichen Bestandtheile desselben beschränken, jedoch muß man nicht glauben, daß alle unten angeführten Sachen zu diesem Ragoût unbedingt nöthig sind, sondern, was man nicht haben kann oder hat, kann man süglicher Weise weglassen.

Man verwendet zu diesem Ragoût vornehmlich Hühnerbrüste, Kalbsmilch, Duappenlebern, Dhsengaumen, Austern, Champignons, Amourettes, Krebschwänze, frische Morcheln, Fischkneffes, große, weiße Gänseleber, Trüffeln, farcirte Oliven und dergl. Alles dies wird, je nach seiner Beschaffenheit, apart nach Vorschrift gar gemacht, dann mit einer weißen, kräftigen Coulis-Sauce, welche mit gelben Eiern liirt, gehörig gesalzen und mit Citronensaft abgeschärft ist, zusammengemischt, und nun, mit Fleurons garnirt, entweder in einem Reisrand oder in einem Vol au vent angerichtet.

Ragoût mélé.

Eine gute, braune Coulis-Sauce, welche mit Rheinwein oder Madeira verkocht ist, schärfe man mit Citronensaft und etwas Cayenne-Pfeffer, mische sie dann mit fertig präparirten und gar gekochten Dhsengaumen, Krebschwänzen, Kalbsmilch, Trüffeln, Amourettes, Champignons, Fischkneffes, Hahnenkämmen und dergl. zusammen, und richte dies in einer Croustade oder in einem gebackenen Reis- oder Farce-Rand an. Man kann dies Ragoût auch, mit Fleurons oder Croûtons garnirt, zur Tafel geben.

Ragoût von Krebsen.

Man koche eine recht kräftige und bündige Krebsauce, vermische dieselbe mit den zum Ragoût bestimmten Sachen, als: nach Vorschrift präparirter Kalbsmilch, Fischkneffes, Champignons, Krebschwänzen, Dhsengaumen, Duappenlebern und dergl., und gebe nun das fertige Ragoût, mit Fleurons garnirt, zur Tafel.

Timbale mit Ragoût fin.

Man hat hierzu eine Form, welche eine halbe, hohle Kugel bildet, nöthig. Man lege dieselbe mit mürbem Teig, wie wir denselben zur belle estrade beschrieben haben, bunt aus, fülle dann in die Mitte rohe Erbsen oder Bohnen, decke es oben mit einer Teigplatte zu, und backe den Teig im Ofen hellgelb ab.

Nachdem dies geschehen ist, wird die Form gestürzt, in den Teig schneide man oben eine runde Oeffnung, nehme die Erbsen oder Bohnen rein heraus, fülle das oben beschriebene weiße Ragoût à la financière hinein, und gebe dies recht heiß zur Tafel.

Was die verschiedenen Namen, als: Ragoût fin, Ragoût à la financière, Ragoût royal, Ragoût mêlé u. s. w. betrifft, so kann man aus den bisher gegebenen Anweisungen sehen, daß alle so ziemlich auf ein und dasselbe hinauslaufen, und daß oft nur die Farbe des Ragoût oder die Form, in welcher es angeordnet ist, ihm einen andern Namen geben.

Timbale mit Filets von Kapaunen.

Diese Schüssel stellt eine Art von warmer Pastete vor, denn in die gebackene Teigform füllt man ein beliebiges, feines Ragoût, und richtet oberhalb die Filets von Kapaunen, welche hierzu fein gespielt und glacirt werden müssen, in der gefüllten Timbale zierlich an.

Timbale mit Escaloppes von Wild und Trüffeln.

Nachdem die Timbale von mürbem Teig auf die schon angegebene Weise bereitet und abgebacken ist, füllt man die feinen Escaloppes hinein, und dann die Trüffelsauce darüber. Die Zubereitung der Escaloppes kann weiter unten aus der Beschreibung ersehen werden.

Hiermit beschließe ich auch die Timbale, weil man dieselbe, wie ein Jeder leicht sehen kann, mit allem möglichen, zahmen und wilden Geflügel unendlich oft zu verändern im Stande ist.

Timbale von Nudeln à l'Espagnole.

Vom Gelben einiger Eier und von Mehl wird ein Nudelteig gemacht, recht dünn ausgerollt, und in feine, zolllange Nudeln geschnitten. Die Nudeln blanchirt man fünf Minuten lang in Wasser, legt sie dann auf einen Durchschlag, damit das Wasser abläuft, rührt sie hierauf mit recht frischer Butter, etwas Salz, einem wenig gestoßenen Pfeffer und einem Theil geriebenen Parmesankäse durch einander, und läßt sie so kalt werden. Hierauf streicht man eine Timbaleform oder auch eine Stürzkasserolle mit frischer Butter gehörig aus, drückt nun die Nudeln einen Finger dick auf den Boden und an die Seiten

der Form gut an, füllt in die Mitte derselben ein kräftiges Ragoût mêlé von Kalbsmilch, Kneffes, Champignons, Duappenleber oder Hühner-Filets u. dergl. hinein, bedeckt dies oben mit einer Nudeldecke, läßt es im Ofen auf allen Seiten hellgelb backen, stürzt dann die Timbale auf eine Schüssel, schneidet oben den Deckel auf, und giebt sie so zur Tafel. Zu bemerken ist noch, daß man zu dem Ragoût eine recht kräftige Malaga- oder Madeira-Sauce nehmen muß.

Croustade von Krammetsvögeln mit Trüffeln.

Die Croustade wird von gebrühetem oder mürbem Teig in Gestalt einer Pastete, welche drei Finger breit hoch, und von der Größe des inwendigen Schüsselbodens ist, dressirt, mit demselben Teig bunt decorirt, oder auch mit einem Kneifeisen fein gekniff, dann mit Ei bestrichen, und rings herum mit Papier, welches mit Butter bestrichen ist, umwickelt. Nachdem Letzteres mit Bindfaden fest gebunden ist, nehme man die wie zum Gratin bereiteten Krammetsvögel, so wie denselben Farce, lege dies zusammen nebst Trüffeln in die dressirte Croustade hinein, bedecke das Ganze oben mit dünnen Speckscheiben, lege einen Deckel von Teig darüber, und backe es im Ofen gar, so daß der Pastetentopf eine schöne, hellgelbe Farbe bekommt. Wenn dies geschehen ist, nehme man den Speck nebst dem übrigen Fett rein ab, maskire diese Croustade von Krammetsvögeln mit guter Trüffelsauce, und gebe sie recht warm zur Tafel.

Croustade von Fasanen.

Hier ist zu bemerken, daß die Filets von Fasanen ausgeschnitten, recht fein gespießt, und mit etwas Salz und Citronensaft einige Stunden marinirt werden müssen. Nach Verlauf dieser Zeit nehme man den Farce, wie er zum Gratin von wildem Geflügel beschrieben ist, lege ihn in die nach Vorschrift dressirte Croustade sammt Trüffeln und den Filets, welche weder in zu kleine, noch in zu große Stücke geschnitten sein dürfen, und bearbeite und backe diese Croustade im Uebrigen wie die vorige.

Croustade von Nebbhühnern.

Die Zubereitung derselben geschieht auf dieselbe Weise, wie die der Croustade von Fasanen.

Warme Pastete à l'Allemande.

Feinen Farce von Kalbfleisch, wie er zum Gratin von zahmem Geflügel beschrieben ist, verseze man mit etwas abgeschwitzten, feinen Kräutern und einigen Messerspißen voll pulverisirtem Thymian, dann nehme man vier bis sechs Stück ausgewachsene, junge Hühner, koche selbige in einer Braise halb gar, lasse sie, nachdem sie herausgenommen sind, kalt werden, schneide sie in acht bis zwölf zierliche Stücke, und lege dieselben nebst dem Farce auf eine zinnerne Schüssel. Von einem besonders zubereiteten Fisch-Farce, wie selbiger schon öfters angegeben ist, dressire man kleine Klöße, lege sie nebst präparirter Kalbsmilk, Morcheln, Krebschwänzen, so wie einigen mit Farce gefüllten Krebsnasen, ferner mit Champignons, farcirten Oliven und Kapern zu dem Obigen, und zwar auf eine recht geschmackvolle Weise, bestreiche das Ganze mit Krebsbutter, bedecke es mit einer Platte von Buttermteig, welche einen guten Federkiel dick ausgerollt und so groß ist, daß der Rand der Schüssel davon bedeckt wird, und bestreiche dies mit Ei. Nachdem auch dies geschehen ist, lege man noch einen zweiten Rand unterhalb herum, bestreiche diesen wiederum mit Ei, zacke ihn mit einem Messerrücken bunt, verziere oben den Buttermteig mit Blumen und Rosetten, welche von dem übrig gebliebenen Teige angefertigt sind, bestreiche auch diese mit Ei, und backe nun das Ganze im Ofen langsam so lange, bis der Buttermteig eine schöne Farbe bekommen hat. Beim Anrichten schneidet man den Deckel auf, füllt gute Krebsauce, worin die Hühnerbrühe von der Braise mit verkocht ist, hinein, und giebt die übrige Sauce in einer Sauceière besonders dazu.

Vol au vent mit Filets von Hühnern.

Das Vol au vent bildet eine Pastete, welche leichter, als die eben beschriebene, anzufertigen ist. Man dressire das Vol au vent auf die schon angegebene Weise, fülle nun die Hühner, welche erst in einer Braise weich gekocht, dann aber in zierliche Stücke geschnitten, mit Champignons, Fischkneffes, Kalbsmilk, Amourettes, Krebschwänzen u. dergl., wie auch mit einer weißen, lirten Champignons-Sauce vermischt sind, hinein, und gebe das Vol au vent recht warm zur Tafel.

Depsé von Hühnern mit Kalbsmilch und Fleurons.

Die in einer Braise weich gekochten Hühner werden in kleine Stücke geschnitten, an denen die zierlich bepuckten Knochen sitzen bleiben; dann mischt man dieselben zusammen mit einem guten Theil Champignons, Hahnenkämmen, Krebschwänzen, kleinen Kneifes von Fisch-Farce, wie auch mit einer gut liirten Champignons - Sauce, und richtet Alles recht heiß an. Die Kalbsmilch wird hierzu recht fein gespickt, und à la glace gar gemacht; dann belegt man das Depsé rings herum mit derselben, bestreicht das Ganze mit Glace, und garnirt es mit Fleurons.

Filets von Kapaunen à la Chevalière.

Die Brüste der Kapaunen werden ausgeschnitten, welche alsdann aus zwei Filets bestehen, die leicht aus einander zu trennen sind: das kleinere, welches an dem Brustknochen sitzt, und Filet mignon heißt, wird mit Trüffeln, das größere aber mit feinem Lustspeck gespickt. Das Keulensfleisch rapire man fein aus, hachire es mit Butter, eingeweichter und gut ausge-drückter Semmel, dem Gelben von zwei Eiern und einem ganzen Ei nebst Salz und etwas Pfeffer zu einem Farce, streiche diesen durch ein Haarsieb, und dressire davon kleine Escaloppes von der Größe eines Thalers. In die Mitte eines jeden derselben drückt man einen Krebschwanz und rings herum Trüffeln ein, sautirt sie sammt den Filets mignons in Butter und Zitronensaft gar, und gießt, damit sie nicht hart werden, einige Eßlöffel voll Consommé dazu. Die großen, gespickten Filets werden dagegen à la glace gar gemacht, das heißt in Butter und kräftigem Consommé eingedämpft. Nachdem dies geschehen ist, richtet man Alles in einem bunt decorirten Rande von Farce mit einer Sauce à la Chevalière geschmackvoll an, so daß die Filets mignons und die gespickten Brüste eine Rosette bilden.

Filets décorés von Puten mit Sauce veloutée.

Die ausgeschnittenen Putenbrüste werden in kleinere Stücke von der Größe der Lamm-Côtelettes geschnitten, und mit der Fläche eines Messers glatt geklopft. Alsdann bestreicht man die

Filets einen Federkiel dick mit einem Fisch-Farce, legt ein jedes bunt mit Trüffeln, Krebschwänzen, feinen Kapern und dergl. aus, setzt sie mit Butter, Citronensaft und etwas Salz auf einen Plafond oder auf den Deckel einer Kasserolle, bedeckt sie mit dünnen Speckscheiben, und läßt sie im Ofen in Zeit von einer Viertelftunde gar werden. Von dem Reulensfleisch bereitet man unterdessen einen Farce, ganz so wie den von Kalbfleisch, färbt die Hälfte davon mit Spinatmotten grün, läßt die andere Hälfte entweder weiß, oder versetzt sie noch mit Krebsbutter, dressirt dann von jeder Sorte eine Wurst von der Dicke eines Hühner-eyes, kocht diese in Bouillon gar, schneidet hierauf davon Scheiben von der Größe und Dicke der Filets, richtet dann Beides zusammen geschmackvoll an, füllt die Sauce veloutée in die Mitte der Schüssel, und garnirt, wenn man will, diese Filets außerdem noch mit Fleurons.

Filets von Rebhühnern à la Marseille.

Die Rebhühner werden in einer Braise mit Rheinwein gar gemacht, und in zierliche, längliche Stücke geschnitten. Letztere werden nun angerichtet, mit einer Trüffelsauce, worin der Fond der Braise mit verkocht ist, und in welche noch Champignons gethan werden müssen, maskirt, und mit Croûtons von Semmel garnirt.

Filets de poulardes à la financière.

Die Poulardes sind gut gemästete Hühner, welche, nachdem sie nach Vorschrift gereinigt und dressirt sind, in einer Braise gar gemacht, dann in zierliche Filets geschnitten, und endlich mit einem Ragoût à la financière in einem nach Vorschrift gebackenen Reiskrand oder pot d'Espagne angerichtet werden.

Filets de poulardes auf eine andere Art.

Man schneide die Brüste von den Poulardes ab, spicke sie recht fein, mache sie à la glace, d. h. in Butter und Consommé, gar, richte alsdann das Ragoût à la financière an, decorire es mit den gut glacirten Filets de Poulardes, und garnire es außerdem noch mit Fleurons.

Turban von Reis mit Filets von Puten.

Den schon öfters beschriebenen Reiskrand dressire man auf einer Schüssel in Form eines Turbans, garnire ihn geschmack-

voll mit Krebschwänzen, Trüffeln, grünen und rothen Fischkneffes, und stelle ihn dann warm. Die Pute wird in einer Braise weich gekocht, dann in zierliche, gleiche Filets geschnitten, und mit einem Ragoût von Krebsen zusammen in obigem Turban von Reis angerichtet.

Hühner à la ravigote.

Die Hühner werden in einer Braise gar gekocht, dann in zierliche Filets geschnitten, französisch auf einer Schüssel angerichtet, mit einer Sauce à la ravigote, worin der Fond der Braise mit verkocht ist, maskirt, und mit Fleurons oder Croûtons garnirt.

Junge Hühner à la Macédoine.

Die jungen Hühner macht man in einer Braise gehörig gar, nimmt dann den Fond der Braise mit zu den verschiedenen Gemüsen, als: Jungen, grünen Bohnen, Champignons, jungen Schoten, jungen Mohrrüben, Spargelköpfen, ein wenig rund dressirtem Sellerie u. dergl., welche sämmtlich, jedes nach seiner Art und für sich, gar gemacht werden müssen, schneidet nun die Hühner halb durch, und richtet sie mit den Gemüsen, welche auf die Schüsseln, jedes für sich, gefüllt werden, an.

Mince à la Montmorenci.

Ein gespicktes und am Spieß gebratenes Reh- oder Hasenzimmer wird in kleine, feine Scheiben geschnitten, mit einer Sauce mince und einem guten Theil Trüffeln vermischt, recht heiß angerichtet, und mit Croquets garnirt.

Hühner à la Montglas.

Die Hühner werden, nachdem sie vorschriftsmäßig präparirt sind, gut bardirt, und am Spieß gar gebraten. Hierauf schneidet man die Brust-Filets aus, nimmt den Brustknochen von der Carcasse ab, bereitet dann von den Filets ein Blanquette mit Trüffeln, Champignons, Kalbsmilch und kleinen Fischkneffes, füllt dasselbe wieder in das Huhn, so daß es seine natürliche Form wieder erhält, bestreut es mit geriebener Semmel und geriebenem Parmesankäse, beträufelt es mit Krebsbutter, und läßt es im Ofen recht schnell hellbraun werden. Ist dies geschehen, so richtet man die Hühner auf einer Schüssel, welche mit einer Mudebordüre garnirt ist, französisch an, und füllt

eine Champignons-Sauce entweder in die Mitte der Schüssel, oder giebt sie besonders dazu.

Hühner à la Montglas auf eine andere Art.

Man koche die Hühner in einer Braise weich, schneide sie dann halb durch, nehme die Knochen heraus, fülle nun jede Hälfte mit einem Ragoût mêlé, in welchem sich ein guter Theil Champignons und Trüffeln befinden, so daß diese halben Hühner an Form einer großen Côtelette gleichen, setze ferner eine jede auf ein Stück Speck aus der Braise, lege sie so auf einen Plafond oder Kasseroldeckel, panire und backe sie, wie die zuletzt beschriebenen, richte sie auf einer Schüssel französisch an, und fülle eine kräftige, braune Madeira-Sauce in die Mitte derselben. Zu dem Ragoût kann man auch eine Sauce béchamelle nehmen.

Capilotade von Hühnern.

Hierunter versteht man ein braunes Fricassée von Hühnern. Man bereitet es, wie das oben beschriebene, weiße Fricassée, mit dem Unterschiede, daß man dieses mit Jus und weißem Wein auffüllt, und daß man mageren Speck, in feine Scheiben geschnitten, mit den Hühnern einpassirt. Sobald es nun in der Sauce weich gekocht ist, nimmt man die Hühnerstücke und die mageren Speckscheiben mit einer Gabel heraus, passirt die Sauce durch ein Haarsieb darüber, setzt einen Theil in feine Scheiben geschnittener und in Butter weich und hellgelb passirter Zwiebeln dazu, und schärft es mit Citronensaft ab.

Rebhühner à la Montglas.

Diese können ganz ebenso, wie die Hühner, auf obige beide Arten bereitet werden, nur muß man sie alsdann jedes Mal mit einer Trüffelsauce anrichten.

Englische Hammelschnitte.

Der Rücken von einem gut gemästeten Hammel wird, nachdem er wie ein Rehzimmer ausgehauen ist, und im Winter zwei bis drei Wochen, je nachdem die Witterung ist, in kalter Zugluft gehangen hat, damit er recht mürbe werden kann, ohne abgehäutet zu sein, am Spieß bei hellem Feuer eine bis anderthalb Stunden gebraten, kurz vor dem Anrichten abgenommen, und recht schnell in feine Scheiben geschnitten. Die ausgelaufene Jus wird mit Glace und India Soja geschärft, und recht

heiß auf die Hammelschnitte gefüllt. Von den ausgeschnittenen Nieren aber wird ein Hachis gemacht, dies streicht man nun fingerdick auf geröstete Semmelscheiben, bestreut es oben mit geriebener Semmel und geriebenem Parmesankäse, beträufelt es mit Butter, giebt ihm vermittlest einer nahe darüber gehaltenen, glühenden Schaufel eine hellbraune Farbe, und garnirt endlich mit diesen Croûtons die angerichteten Hammelschnitte.

Fricassée naturelle von Hühnern.

Die nach Vorschrift präparirten Hühner werden blanchirt, in kaltem Wasser abgekühlt, dann in nicht zu kleine Stücke geschnitten, und mit Butter, zwei ganzen Zwiebeln, vier ganzen Melken, etwas ganzem, weißem Pfeffer und zwei Scheiben rohen Schinken auf dem Feuer unter öfters wiederholtem Umschütteln gehörig durchgeschwitzt. Ist dies geschehen, so überstreut man sie mit so viel Mehl, wie nach der Quantität der Sauce nöthig ist, schüttelt dies gut durch einander, füllt gute Bouillon darauf, so daß das Ganze einer etwas dicken Suppe ähnlich ist, thut das nöthige Salz daran, und läßt es langsam gar kochen. Nachdem dies erfolgt ist, nehme man das Hühnerfleisch, Stück für Stück, mit einer Gabel heraus, koche die Sauce bis zu ihrer gehörigen Dicke ein, gieße sie durch ein Haarsieb in eine reine Kasserolle, thue das heraus genommene Fleisch nebst vier Loth Sardellenbutter dazu, liere das Fricassée mit dem Gelben von vier bis sechs Eiern, schärfe es mit dem Saft von einer Citrone ab, richte es auf einer Schüssel an, und garnire es mit Croûtons und Semmelflößchen.

Fricassée von Hühnern à l'écrévisse.

Die Hühner werden ganz ebenso, wie beim vorigen Fricassée, weich gekocht, und, nachdem die Sauce kurz eingekocht, von dem Fett gereinigt und durchgegossen ist, wieder in dieselbe hinein gethan. Nun macht man aber dies nebst abgekochten Fischkneffes, nach Vorschrift präparirten Champignons, Krebschwänzen, auch nach Belieben mit Krebsnasen, welche mit Fisch-Farce gefüllt und gebacken sind, und fertig gekochter Kalbsmilch zusammen recht heiß, liert das Ganze mit einem guten Theil Krebsbutter, schärft es mit Citronensaft und Salz, wie auch mit einigen Messerspißen voll Cayenne-Pfeffer ab, richtet alsdann das Fricassée an, und garnirt es mit Fleurons oder auch mit den farcirten Krebsnasen.

Boudins à la Richelieu.

Man bereite hierzu einen Farce von einem Theil Fischfleisch, eben so viel gut ausgehntem Rindernierentalg, einem Theil in Wasser eingeweichter und gut ausgedrückter Semmel, Salz, etwas grob gestoßenem, weißem Pfeffer und fünf Eiern. Der Fisch wird mit dem Rindernierentalg fein hackirt, die Semmel aber und die Eier werden mit einem Viertelpfund frischer Butter in einer Kasserolle auf dem Feuer dick abgerührt, und sobald nun diese Panade, welche einem Nührei gleichen muß, kalt geworden ist, wird sie mit dem hackirten Fleische und Rindernierentalg im Mörser oder in einem Reibenapf gut durch einander gearbeitet. Nachdem dieser Farce durch ein großes Haarsieb gestrichen ist, macht man von demselben auf einem Backbrett eine Platte von der Dicke eines Federkiels, zerschneidet dieselbe in Stücke von der Größe eines Kartenblattes, füllt in die Mitte derselben wie einen Finger dick ein weißes Salbicon, welches nach Vorschrift zubereitet ist, klappt den Farce darüber, so daß daraus kleine Würste entstehen, in welchen das Salbicon fest eingeschlossen ist, alsdann blanchirt man diese Boudins in kochendem Wasser eine halbe Minute lang, taucht sie nun geschwind in kaltes Wasser, und legt sie auf ein reines Tuch. Hierauf werden die Boudins nochmals in zerlassene Krebsbutter getaucht, mit geriebener Semmel panirt, auf dem Roß über gelindem Kohlenfeuer auf beiden Seiten recht hellgelb geröstet, und endlich auf eine Schüssel gethan, auf welche vorher schon eine gute Krebsauce gefüllt worden ist.

Crêpinettes décorées von Wild mit Sauce piquante.

Die schon zu den Gemüsebeilagen beschriebenen Crêpinettes werden, wenn man sie als Entrée geben will, auf dem Boden des Kalbsneges, worin sie eingeschlagen werden, mit Krebschwänzen, Trüffeln, einigen kleinen, weißen Filets von einer Hühnerbrust, kleinen Sternen, Blättern, Rosetten oder Blumen von Cornichons ausgelegt, dann nach Vorschrift gar gemacht, und mit einer Sauce piquante auf einer decorirten Schüssel angerichtet.

Hâtellettes mit Citronensauce.

Diese Hâtellettes werden ebenso, wie ich sie zu den Hors d'oeuvre beschrieben habe, zubereitet, auf kleine, silberne Spieße,

welche am oberen Ende eine künstliche Verzierung, wie z. B. Adler, Blumen oder Löwenköpfe und dergl. haben, und dieser Art Speise einen besondern Glanz geben, gesteckt, und trocken auf einer Schüssel angerichtet, indem die Citronensauce besonders dazu gegeben werden muß.

Kalbskopf en tortue.

Der vom Schlächter rein gebrühete Kopf eines weißen Kalbes wird ausgelöst und blanchirt. Nachdem das Fleisch desselben in einer Braise weich gekocht ist, schneidet man es in zierliche Stücke, mischt diese mit nach Vorschrift präparirten Trüffeln, kleinen Fischkneifes, dem runden Eigelb von mehreren hart gekochten Eiern, ferner mit gespickter Kalbsmilch, Krebschwänzen, kleinen Kalbsfleischklößen mit etwas Thymian und einer kräftigen Madeira-Sauce zusammen, schärft dies mit Cayenne-Pfeffer ab, und richtet es auf einer Schüssel, welche entweder mit Croûtons garnirt, oder mit einer Nudelsbordüre ausgeschmückt ist, an.

Blanquette von Pute mit Trüffeln.

Nachdem die hierzu bestimmte Pute nach Vorschrift präparirt worden ist, wird sie, mit Speckbarden umwickelt, am Spieß gar gebraten. Das Brustfleisch derselben schneidet man hierauf in dünne Scheiben, mischt es mit einer Sauce à la volaille und in Scheiben dressirten, nach Vorschrift zubereiteten Trüffeln zusammen, richtet dies Blanquette recht heiß an, und garnirt es entweder mit Fleurons, oder giebt es in einer Bordure en pot d'Espagne zur Tafel.

Kalbsmilch à la Princesse.

Die schönen, weißen Stücke der Kalbsmilch werden recht fein mit Speck und Trüffeln gespickt, in einer Braise gar gemacht, mit einer Sauce à la Princesse angerichtet, und, nachdem man die Kalbsmilchstücke mit zerlassener Glace bestrichen, und zwischen jedes Stück einen panirten und gebackenen Croûton von Semmel, welcher in Form eines Hahnenkammes geschnitten ist, gelegt hat, zur Tafel gegeben.

Kalbsfüße mit Malaga-Sauce.

Die schon einige Tage vorher weich gekochten Kalbsfüße, welche so lange in einer schon beschriebenen, kalten Marinade

gelegen haben, werden aus derselben heraus genommen, mit einem reinen Tuche abgetrocknet, alsdann mit etwas grob gestoßenem, weißem Pfeffer bestreut, mit Ei und geriebener Semmel panirt, und nun in einer Côtelette-Pfanne auf beiden Seiten in heiß gemachter Butter recht schnell hellgelb aufgebraten. Nachdem dies geschehen ist, richtet man sie franzförmig auf einer Schüssel an, füllt in die Mitte derselben eine Malaga- oder auch Madeira-Sauce, und garnirt sie mit Croûtons.

Estomac von Hühnern à la Duvernois.

Von gut gemästeten, jungen Hühnern werden die Bruststücke ausgeschnitten, mit Trüffeln gespickt, dann mit Butter, etwas Citronensaft und etwas Rheinwein, so wie mit etwas gutem Braise-Fond in eine Sautée-Kasserolle eingefetzt, oben mit dünnen Speckbarden belegt, und so auf gelindes Kohlenfeuer gestellt. Den Deckel der Kasserolle belegt man gleichfalls mit glühenden Kohlen, damit die Hühnerbrüste von beiden Seiten zugleich binnen zehn Minuten gar werden können.

Während dieser Zeit schält man ein Pfund frische Trüffeln, und dämpft sie mit gutem Burgunder binnen zehn Minuten kurz ein; ebenso dämpft man ein Pfund frische, schöne Champignons mit Citronensaft und etwas frischer Butter schnell und kurz ein; dann werden die Trüffeln und Champignons zusammen mit einer kräftigen, braunen Coulis-Sauce, welche mit gutem Portwein verkocht ist, gebunden, so daß sie ein Ragoût bilden, welches man auf einer Schüssel, die mit einer Nudelbordüre verziert worden ist, anrichtet. Die Hühnerbrüste werden kreisförmig herumgelegt und mit zerlassener Glace gut bestrichen; den Fond von den Hühnern aber verwendet man mit zu der Sauce.

Hühner à la Périgord.

Die rein gepuzten und flambirten Hühner werden nach Vorschrift ausgelöst, mit einem Farce, wie ich ihn zum Gratin von zahmem Geflügel beschrieben habe, und in welchen man einen guten Theil rein gewaschener und abgeschälter, roher Trüffeln gedrückt hat, gefüllt, alsdann wieder zusammen geheftet, und gehörig mit Speckbarden umwickelt. So lasse man die Hühner einige Tage liegen, bis daß ihr Fleisch ganz von dem feinen Aroma der Trüffeln durchzogen ist, brate sie alsdann am Spieß gar, und richte sie mit einer Madeira-Sauce an.

Escaloppes von Wild mit Sauce piquante.

Reh-, Hasen- oder Damhirschfleisch wird gut ausgezehnt, dann mit zwei Dritteln so viel frischem, festem und ausgerapirtem Schweinerückenfett, einem Drittel in Wasser eingeweichter und gut ausgedrückter Semmel, Salz, gestoßenem Pfeffer, drei gelben Eiern und einem ganzen Ei zusammen recht fein hackirt, und durch ein Haarsieb gestrichen. Nachdem dies geschehen ist, feuchte man ein Backbrett mit Wasser an, streiche den Farce einen halben Finger dick darauf, steche nun mit einem Ausstecher von Blech runde Escaloppes von der Größe eines gewöhnlichen Tassenkopfs ab, lege dieselben auf einen mit Butter besrichenen Plafond, schweize sie auf dem Feuer von beiden Seiten langsam gar, thue sie nebst Trüffeln in eine Timbale, und fülle die Sauce piquante hinein. Man kann diese Escaloppes auch franzförmig auf einer Schüssel anrichten, mit der Sauce maskiren, und mit Croûtons ausschmücken.

Filets von Kapaunen à la Macédoine.

Die nach Vorschrift präparirten Kapaunen werden in einer Braise nebst in kleine Kugeln dressirtem Sellerie, Mohrrüben, Petersilien-Wurzeln, Artischockenboden, kleinen, runden Zwiebeln und einigen Chalotten mit Rheinwein zusammen gar gekocht. Alsdann werden die Kapaunen in längliche Filets geschnitten, mit den Wurzeln u. dergl. und dem Fond der Braise, welcher vorher rein degraissirt (d. h. vom Fett befreit), und klar durch ein Sieb gegossen werden muß, angerichtet.

Civet von Wild mit Croûtons.

Man nehme hierzu das Fleisch vom Hasen, Reh oder Damwild, koche es in einer Braise gar, schneide es, wenn es abgekühlt ist, in beliebige, zierliche Stücke, vermische letztere mit der hierzu früher beschriebenen Sauce-civet, und garnire sie beim Anrichten mit kleinen, glacirten Zwiebeln. Man kann auch, wenn man sonst will, dies Civet mit etwas frischem Blut des Wildprets liiren.

Sühner à la Braise mit Sauce béchamelle à la Reine.

Nach den zu den Entrées vorangeschickten, allgemeinen Anweisungen kann man dies Gericht zubereiten, denn man braucht

nur die Hühner in einer Braise gar zu kochen, und die schon beschriebene Sauce dazu zu geben.

Hühner à leur Jus.

Die Hühner werden erst auf die beim Braten übliche Manier präparirt, und dann in einer Kasserolle mit frischer Butter und etwas Salz auf gelindem Feuer gar gedämpft. Sobald dieselben zu kurz gehen, wird nach und nach etwas Jus dazu gegossen. Hierauf werden sie in beliebige Stücke geschnitten, und mit dem Fond, welcher mit der Butter zusammen eine gute, feimige Jus bildet, angerichtet.

Quappenleber mit Austern.

Die Quappenleber wird mit Weinessig, Salz, verschiedenen, ganzen Gewürzen, einigen Zwiebeln, Chalotten und so viel Wasser, daß sie über und über davon bedeckt sind, zehn bis fünfzehn Minuten gekocht, alsdann auf einer Schüssel angerichtet, mit einer Austersauce maskirt, und mit panirten und gebackenen Filets von Lander garnirt.

Krammetsvögel en compôte.

Die rein geputzten und flambirten Krammetsvögel werden in einer Kasserolle mit Butter, einer Scheibe rohen Schinken, einigen Wachholderbeeren, etlichen weißen Pfefferkörnern, etwas Salz und einigen ganzen Zwiebeln und Chalotten auf Kohlenfeuer gut durchgeschwitz, alsdann füllt man zwei bis drei Tassenköpfe voll brauner Coulis und eine halbe Bouteille Rheinwein darauf, thut fein abgeschälte Zitronenschale dazu, und läßt nun die Krammetsvögel völlig gar kochen. Hierauf richtet man dieselben an, gießt die Sauce durch ein Haarsieb darüber, und garnirt sie mit Croûtons.

Noch ist zu bemerken, daß die Krammetsvögel durchaus nicht ausgenommen werden dürfen.

Leipziger Lerchen en compôte.

Diese werden, wie die eben beschriebenen Krammetsvögel, zubereitet, nur kann man die Wachholderbeeren fortlassen.

Junge Tauben en compôte.

Auch diese werden ganz so, wie die Krammetsvögel, zubereitet, nur versteht sich von selbst, daß sie ausgenommen werden müssen.

Schnepfen en compôte.

Die Schnepfen, welche im Uebrigen ganz so, wie die Krametsvögel, zubereitet werden, kann man jedoch ausnehmen, ihre Eingeweide zu Croûtons präpariren, und sie mit den letzteren garniren.

Nebhühner en compôte.

Diese werden ganz so, wie die Tauben en compôte, behandelt, alsdann in halbe oder auch drittel Stücke geschnitten, angerichtet und mit Croûtons garnirt.

Junge Hühner à la jardinière.

Die Hühner werden hierzu, wie die Nebhühner en compôte, bearbeitet, nur nehme man statt brauner Conlis weiße, oder statt derselben bestreue man sie, sobald sie gut durchgeschwitzt sind, mit einem Löffelkopf voll Mehl, und nehme außer den schon angeführten Ingredienzien noch Bouillon zum Auffüllen. Hierauf koche man Spargelköpfe in Salzwasser ab, gebe sie, nachdem letzteres abgegossen ist, in die durch ein Haarsieb gegossene Sauce, ziehe dieselbe mit etwas fein hackirter Petersilie auf, liire sie mit dem Gelben von vier Eiern, maskire mit der nun fertigen Sauce die in drei bis vier Theile geschnittenen Hühner, und garnire diese mit viermal durchgeschnittenen und in einer Braise weich gekochten Artischocken.

Junge Hühner à la Toulouse.

Die jungen Hühner werden in einer Braise gar gemacht, hierauf in beliebige Stücke geschnitten, alsdann mit einem guten Ragoût von Krebsen, in welches man einen guten Theil in Scheiben geschnittene Trüffeln gethan hat, angerichtet, und mit Fleurons garnirt.

Schweinesfüße grillés en Jus fort.

Die Schweinesfüße werden in einer Braise recht weich gekocht, und dann in gleiche Stücke geschnitten und bepugt. Diese werden nun in zerlassene Butter, welche mit dem Gelben von einigen Eiern durchrührt ist, einzeln eingetaucht, mit geriebener Semmel und geriebenem Parmesankäse, welcher mit etwas Salz und grob gestoßenem, weißem Pfeffer durchmengt ist, panirt, alsdann auf einen Rost, welcher mit einem feinen,

mit Provenceröl bestrichenen Bogen Papier bedeckt ist, gelegt, und darauf auf beiden Seiten hellgelb gebacken. Nachdem dies geschehen ist, werden diese Schweinesfüße grillés mit der schon beschriebenen Jus fort angerichtet.

Schweinesfüße au four.

Hierzu bereitet man nach Vorschrift ein Saint-Ménéhould, bestreicht damit die in einer Braise weich gekochten Schweinesfüße einen guten Federkiel dick, panirt sie mit geriebener Semmel und geriebenem Parmesankäse, legt sie auf einen mit etwas klarer Butter bestrichenen Kasserolledeckel oder Plafond, beträufelt sie oben mit zerlassener Butter, und schiebt sie in einen gut geheizten Ofen. Nachdem die Schweinesfüße darin eine hellgelbe Farbe bekommen haben, richtet man sie an, und giebt eine kräftige Jus oder auch eine Sauce-Robert dazu. Die Knochen werden vor dem Paniren sämmtlich aus den Füßen heraus gemacht.

Kalbsgekröse en ballon.

Das gut gereinigte Kalbsgekröse wird in Salzwasser mit einigem Wurzelwerk weich gekocht, alsdann herausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten, und mit einer kräftigen, dick liirten Sauce à la maître d'hôtel vermischt. Nun wird eine Timbaleform einen Federkiel dick mit mürbem Teig ausgelegt, das Gekröse hinein gefüllt, und das Ganze im Ofen gebacken. Ist dies geschehen, so stürzt man die Form auf eine Schüssel um, schneidet oben in die Timbale eine runde Oeffnung, und füllt etwas von der noch übrig gebliebenen Sauce hinein.

Kalbsgekröse à la Française.

Das Kalbsgekröse kocht man, wie das obige, weich, dann passirt man einen guten Theil in feine Scheiben geschnittene Zwiebeln gleichfalls weich, kocht ferner ein Quart Sahne recht kurz ein, vermischt dieselbe mit dem Kalbsgekröse und den Zwiebeln, so wie auch mit etwas gestoßenem, weißem Pfeffer, einer Messerspiße voll fein geriebenem Basilicum, einigen feinen Kräutern, Salz, fünf ganzen und fünf gelben Eiern. Nachdem dies Alles gehörig gemischt ist, streicht man eine beliebige Form mit Butter aus, legt ein rein geputztes Kalbsnetz hinein, füllt die gemischte Masse in dasselbe, bedeckt sie oben gleichfalls mit dem Netz, kocht dann die Form au bain marie so lange, bis das

Ganze steif ist, stürzt nun das Kalbsgekröse auf eine Schüssel, und maskirt es beim Anrichten mit einer Sauce italienne blanche.

Kalbsgekröse à la bourgeoise.

Das Kalbsgekröse wird, nachdem es gereinigt ist, wie die früher beschriebenen weich gekocht, in beliebige Stücke geschnitten, mit einer Sauce à la maitre d'hôtel vermischt, und, mit Croûtons garnirt, angerichtet.

Côtelettes à l'Espagnole.

Jede Art der bereits schon früher beschriebenen Côtelettes kann man bei kleinen Tafeln mit Sauce als Entrée geben. Was also die Zubereitung derselben anbelangt, so verweise ich auf die schon gegebenen Recepte. Sämmtliche geröstete oder in Butter gebratene Côtelettes schmecken mit einer Sauce à l'Espagnole sehr gut, jedoch kann man sie auch mit jeder andern braunen Sauce oder starken Jus anrichten, und mit gebratenen Kartoffeln garniren. Die schon zu den Beilagen der Gemüse beschriebenen, gespickten Côtelettes werden ebenfalls mit Sauce gegeben, und dann als Entrée angesehen.

Hamme! : Côtelettes grillées à la Béchamelle.

Man richte die schon früher beschriebenen Hamme! : Côtelettes grillées mit einer Sauce béchamelle an.

Côtelettes à la Dreux.

Die nach Vorschrift zubereiteten Côtelettes richtet man mit Citronensauce an, und garnirt sie mit kleinen, glacirten Zwiebeln.

Grenadins von Kalb mit Ragoût mêlé.

Die schon beschriebenen Grenadins, welche à la glace gar gemacht sind, werden mit einem beliebigen Ragoût mêlé angerichtet, und mit Croûtons garnirt.

Kalbsgehirn à la Hollandaise.

Das nach Vorschrift in einer Marinade abgekochte Kalbsgehirn wird franzförmig auf einer Schüssel angerichtet, mit einer feinen Sauce à la Hollandaise, welche mit einem Stück Glace geschärft ist, maskirt, und mit Croûtons in Form von Hahnenkämmen garnirt.

Amerikanische Schildkröte mit Trüffelsauce.

Obgleich die amerikanischen Schildkröten hier nur selten lebendig ankommen, so ist es dennoch möglich, sie zu beziehen, sobald die bedeutenden Geldkosten nicht gescheut werden. Diese Schildkröten, welche zuweilen zu funfzig bis achtzig Pfund schwer zu erhalten sind, werden auf folgende Weise zubereitet:

Man setze die Schildkröte auf einen großen Fleischblock, gebe dann genau acht, bis sie den Kopf recht lang herausstreckt, und haue ihr denselben, vermittelst eines scharfen Beils, mit einem Hieb herunter. Hierauf lege man sie sogleich in lauwarmes Wasser, damit sie gehörig ausbluten kann, zerlege und schneide sie mit einem scharfen und starken Messer von der untern Platte los. Alsdann nehme man die Eingeweide heraus, schneide die Füße ab, blanchire nun die Schildkröte, puzt die Haut rein ab, und trenne das Fleisch von der Oberschale los. Nachdem man Letzteres gehörig eingetheilt hat, wobei die derben Stücke die Fricandeaux liefern, während das Brust- und Bauchfleisch nebst den Eiern, wenn solche in der Schildkröte vorhanden sind, zu dem Ragoût verwendet werden, spickt man die derben Fricandeaux recht sauber, kocht sie in einer Braise mit Rheinwein, Madeira und kräftigem Consommé gar, glacirt sie dann mit diesem Fond, nachdem er, wenn das Fett rein abgenommen, zu einer Glace eingekocht worden ist, und richtet sie mit einer Madeira-Sauce mit Trüffeln an.

Ragoût von amerikanischer Schildkröte.

Das Brust- und Bauchfleisch der amerikanischen Schildkröte, welches man, wie eben angeführt wurde, zum Ragoût verwendet, wird wie die Fricandeaux derselben gar gekocht, und dann in beliebige Stücke geschnitten; die etwa vorhandenen Eier der Schildkröte werden jedoch in Wasser und etwas Salz fleißig gekocht. Nun macht man von einem Farce von Kalbfleisch, wie er bei der Suppe Tortue beschrieben ist, kleine, runde Klößchen, kocht dieselben in Bouillon gar, und mischt diese mit einer kräftigen Madeira-Sauce, in welche nach Vorschrift präparirte Trüffeln gethan sind, zusammen. Alsdann wird die hohle Oberschale der Schildkröte rein gepukt, und, nachdem man an dieselbe vier Löwenklauen von gebrühetem Randteig angeheftet hat, auf ein Backblech gestellt. Den oberen Rand der Schale belegt man einen halben Finger dick mit feinem Fisch-Farce, garnirt

ihn mit Krebschwänzen, Croûtons von Trüffeln und mit Scheiben von hart gekochtem Eigelb, bestreicht den so decorirten Rand mit zerlassener Butter, bedeckt ihn mit Papier, und backt ihn im Ofen gar. Alsdann setzt man diese Schale auf eine große Schüssel, und richtet das oben beschriebene Ragoût darin an. Auch die hiesigen, kleinen Schildkröten können en miniature auf ähnliche Art zubereitet werden.

Weil man jedoch eine große, amerikanische Schildkröte nicht auf einmal verbrauchen kann, so wird dieselbe auf folgende Art aufbewahrt: Der kräftige Fond der Braise, in welchem die Schildkröte nach Vorschrift gar gekocht ist, wird durch ein Haarsieb gegossen, und, nachdem das Fett, welches sich auf demselben befindet, abgenommen, um so viel eingekocht, als nöthig ist, das aufzubewahrende Fleisch damit zu bedecken. Letzteres wird alsdann in beliebige Stücke geschnitten, in einen Porzellannapf gesetzt, und, nachdem der eingekochte Fond darauf gefüllt ist, an einem kühlen Orte verwahrt.

Roulettes glacées von Kalb.

Man schneidet von einem aus der Kalbskeule ausgelösten Fricandeau zwei Finger breite, einen halben Finger dicke und drei Zoll lange Filets, klopft selbige mit der Fläche eines Hackmessers platt, spickt die eine Seite mit feinem Lustspeck, streicht dann auf die ungespickte Seite einen halben Finger dick Farce, welcher von dem Abfall des Kalbfleisches mit halb so viel Speck, dem Gelben von zwei Eiern und einem ganzen Ei, einem Drittel so viel eingeweichter und gut ausgedrückter Semmel, Salz und Pfeffer bereitet worden ist, darauf, rollt nun die Filets wie Würstchen zusammen, umwickelt sie einigemal mit Bindfaden, oder steckt sie mit dünnen Holznadeln zusammen, legt diese Roulettes in zerlassene Butter in einer Kasserolle nebst einigen ganzen Zwiebeln und Chalotten, etwas Salz und einigen weißen Pfefferkörnern, und läßt sie eine halbe Stunde auf gelindem Feuer dämpfen, indem man von Zeit zu Zeit einige Löffel gute Jus dazu gießt. Sobald nun die Roulettes gar sind, richtet man sie aufrecht stehend an, und glacirt sie mit zerlassener Glace. Der Fond wird durch ein Sieb gegossen, dann mit einer Sauce piquante, welche mit nach Vorschrift präparirten, frischen Gurken oder auch mit Kapern und farcirten Oliven markirt ist, vermischt, und so zu den Roulettes gegeben.

Roulettes von Kalb am Spieß gebraten.

Diese Roulettes werden, wie die obigen, bearbeitet, aber nicht gespickt, sondern statt dessen mit dünnen Speckscheiben umwickelt, auf kleine, silberne oder feine, eiserne Vogelspieße gesteckt, mit denselben an den größeren Bratspieß festgebunden, und an hellem Feuer gebraten. Sobald sie meist gar sind, was in einer halben Stunde geschehen sein kann, werden sie, nachdem sie schon gesalzen waren, mit geriebener Semmel bestreut, dann, sobald letztere hellgelb gebraten ist, angerichtet, und mit einer Sauce à la Russe servirt.

Große, sautirte Gänseleber mit Trüffeln.

Eine recht weiße, große Gänseleber wird eine Stunde in Wasser gelegt, nach Verlauf dieser Zeit recht rein abgetrocknet, und in fingerdicke Scheiben geschnitten. Alsdann bestreicht man eine Côtelette-Pfanne oder einen Plafond dick mit frischer Butter, legt die Scheiben der Gänseleber, welche auf beiden Seiten mit etwas Salz und gestoßenem, weißem Pfeffer bestreut worden ist, auf die Butter, beträufelt sie ferner gut mit Citronensaft, und sautirt sie nun auf beiden Seiten gar, was jedoch langsam geschehen muß, weil sonst die Gänseleberschnitte hart werden würden. Nachdem dies geschehen ist, werden letztere mit einer Sauce Italienne blanche, welche mit Trüffeln markirt ist, angerichtet, und mit Croûtons garnirt.

Warme Pastete von Wild.

Von einem Hasen- oder Rehzimmer schneidet man die Filets aus, häutet sie ab, schneidet diese dann in zwei Finger breite, einen Federkiel dicke und einen Finger lange Streifen, klopft letztere mit dem Messerrücken ein wenig, und läßt sie mehrere Stunden in einer Marinade von feinem Provenceröl, Salz, feinen Kräutern, gestoßenem, weißem Pfeffer und Citronensaft liegen. Zu dem übrigen Wildfleisch nehme man halb so viel guten Speck nebst Salz, etwas Pfeffer, sechs bis acht Zwiebeln, einen Theil Chalotten, eine Behe Knoblauch und einen guten Theil Champignons, welche in Butter weich geschwigt sind, wie auch noch acht Loth eingeweichte und rein ausgedrückte Semmel, hazire dann Alles recht fein, stoße es im Mörser, und streiche diesen Farce durch ein Haarsieb. Aus den Knochen und dem übrigen Fleischabfall zieht man unterdessen eine helle Jus, kocht

diese ganz kurz zu einer dünnen Glace ein, und mischt sie nebst etwas geriebenem Parmesankäse unter obigen Farce. Ist dies geschehen, so dressirt man von gebrühetem Teig nach Vorschrift eine Pastete, dekorirt sie außerhalb mit dem Kneifeisen und Blumen oder Rosetten von Teig, legt nun in dieselben die marinirten Filets sammt den Kräutern der Marinade schichtweise mit dem Farce hinein, bedeckt die Pastete oben mit dünnen Speckscheiben, und backt sie so ohne Deckel im Ofen ab. Beim Anrichten nimmt man die Speckbarden herunter, sucht auch das Fett mit einem kleinen Löffel rein abzunehmen, theilt das Inwendige mit einem scharfen Messer durch mehrere Kreuzschnitte in passende Portionen, und füllt endlich noch etwas kräftige Maideirasauce darauf.

Warme Pastete von Fasanen.

Die Fasanenbrüste werden mit Speck und magerm Schinken, auch, wenn man sonst will, mit Trüffeln fein gespickt. Marinire alsdann dieselben, wie die Filets von Wild zu der zuletzt beschriebenen Pastete, lege sie ferner in die von gebrühetem Teig dressirte Pastete mit demselben Farce, wie er bei obiger Pastete angegeben ist, schichtweise hinein, und maskire die Pastete beim Anrichten inwendig mit einer Trüffelsauce.

Warme Pastete von Nebhühnern.

Diese wird eben so, wie die warme Pastete von Fasanen, zubereitet.

Warme Pastete von den übrigen Arten wilder Geflügel.

Von allen übrigen Arten wilder Geflügel werden warme Pasteten ganz ebenso, wie die von Fasanen gemacht. Nur wird man wohl thun, die Filets von Geflügel, welches hartes Fleisch hat, wie z. B. von Trappen, wilden Gänsen und Enten u. s. w., erst in Butter, etwas Salz und Jus weich zu schweigen.

Warme Pastete von Hammelrücken.

Von einem Hammelrücken, wie er zu den Englischen Hammelschnitten beschrieben ist, wird der Rückenknochen abgehauen, alsdann häutet man die Filets ab, schneidet sie in fingerdicke Scheiben, so daß an jeder derselben ein Rippenknochen sitzen bleibt, welcher letztere dann rein abgeputzt werden muß. Die

geschnittenen Scheiben klopft man hierauf mit der Fläche eines Hackmessers wie Côtelettes breit, und legt dann dieselben mit feinen Kräutern, worunter auch ein guter Theil Champignons mit hachirt ist, nebst Salz, Pfeffer, Citronensaft und seinem Provenceröl einen Tag vorher ein, damit sie gehörig marinirt werden. Nun hachire man einen Theil gutes Hammelfleisch, einen Theil frisches Hammelnierenfett und ferner halb so viel derbes Kalbfleisch, welches letztere vorher mit etwas Butter, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Chalotten und einer Behe Knoblauch oder Rocambole auf dem Feuer passirt werden muß, thue alsdann acht Loth in einem Viertelquart Sahne eingeweichte Semmel, so wie fünf ganze Eier und ein achtel Pfund Butter in eine Kasserolle, rühre diese Masse auf dem Feuer steif ab, stoße sie dann mit dem zuvor fein hachirten Fleisch in einem Mörser, salze diesen Farce hinreichend, und streiche ihn durch ein großes Haarsieb, nachdem man noch etwas geriebenen Parmesankäse darunter gemischt hat. Hierauf fülle man diesen Farce, so wie die marinirten Hammelschnitte in eine hierzu von gebrühetem Teig dressirte Pastete dergestalt, daß die Knochen der Hammelschnitte oben hervorstehen kommen, bedecke das Ganze mit Papier, welches mit Butter bestrichen ist, backe die Pastete im Ofen gar, bestreiche sie beim Anrichten oben mit zerlassener Glace, und gebe entweder eine Sauce von Mousserons oder eine Sauce à l'Espagnole dazu.

Paté royal.

Von Butterteig werden fünf dünne, runde Platten ausgerollt, mit Ei bestrichen, und jede besonders abgebacken. Alsdann schneidet man ein gebratenes Rehzimmer in nudelartige Filets, eben so einen Theil nach Vorschrift präparirter Trüffeln und Champignons, mischt Alles zusammen mit einer kräftigen Sauce à l'Espagnole, und füllt nun diese heiße Masse schichtweise einen halben Finger dick auf die Platten von Butterteig, indem man letztere dergestalt auf einander setzt, daß die oberste Platte leer bleibt.

Paté royal auf eine andere Art.

Die Filets von gebratenen Hasen werden mit einer kräftigen Sauce - Civet vermischt, und dann in einem Vol au vent angerichtet.

Filets de poulardes au suprême.

Die Bruststücke der gut gemästeten Hühner schneidet man rein aus, spickt das Filet mignon, welches am Brustknochen sitzt, mit Trüffeln, das größere Filet aber mit feinem Speck und Trüffeln; dann sautirt man Beides in Butter mit etwas Salz und Citronensaft auf einem Plafond oder dem Deckel einer Kasserolle flüchtig ab, füllt auf eine Schüssel eine gute Sauce à la volaille, richtet die sautirten Filets darauf an, bestreicht dieselben mit Glace, und garnirt sie mit Fleurons.

Filets sautés von Hühnern à la Villeroi.

Nachdem die Brüste der Hühner ausgeschnitten sind, bestreut man sie mit etwas Salz und gestoßenem, weißem Pfeffer, beträufelt sie mit Citronensaft, bestreicht sie alsdann rings herum mit einer kurz gekochten und gut mit gelben Eiern lürten, weißen Sauce, und läßt sie kalt werden. Ist dies geschehen, so panirt man sie mit Ei, geriebener Semmel und geriebenem Parmesankäse, legt nun die panirten Hühner-Filets in eine Côtelette-Pfanne, in welche man geklärte Butter gethan hat, bratet sie auf beiden Seiten hellgelb, richtet sie dann auf einer Schüssel französisch an, und füllt in die Mitte eine Sauce à la Princesse.

Warme Pastete à la Hollandaise.

Ein oder zwei fein gespickte Fricandeaux von Kalb werden mit einem feinen Farce von Kalbfleisch, wie er zum Gratin von zahmem Geflügel beschrieben ist, wobei auch etwas abgeschwitzte, feine Kräuter nicht fehlen dürfen, und einem guten Theil frischer Morcheln, welche nach Vorschrift mit Butter, Salz und Pfeffer weich gedämpft sind, schichtweise in eine von gebrühetem Teig dressirte Pastete gelegt, so daß erst eine Lage Farce kommt, worauf die mit etwas Salz bestreuten Fricandeaux gelegt werden, dann eine Schicht Morcheln, hierauf wieder Farce, alsdann wiederum Fricandeaux und sofort, bis die Pastete voll ist. Nun belegt man letztere oben mit Speckscheiben, deckt die Pastete mit ihrem Deckel von Teig zu, und läßt sie zwei Stunden im gut geheizten Ofen backen. Nach Verlauf dieser Zeit schneidet man den Deckel rings herum ab, nimmt die Speckbarden heraus, schneidet mit einem scharfen Messer die Fricandeaux in der Pastete in Scheiben, und füllt endlich eine Sauce à l'Espagnole hinein.

Gâteau von Rebhühnern.

Man bereite einen Farce, wie er zum Gratin von wildem Geflügel beschrieben ist, allein statt der darin angegebenen Leber und anstatt des Kalbfleisches nehme man das Brust- und Keulenfleisch von drei bis vier Rebhühnern. Ist der Farce nun hinreichend gesalzen, und durch ein Haarsieb gestrichen, so lege man eine beliebige Form oder kleine Kasserolle mit dünnen Speckscheiben aus, streiche eine Schicht Farce darauf, belege diese mit nach Vorschrift abgedämpften Trüffeln, bedecke dieselben wieder mit einer Lage Farce, und fahre so fort, bis die Form voll ist. Hierauf bedecke man letztere oben mit Speck, koche das Ganze au bain marie eine und eine halbe Stunde lang, nehme alsdann den Speck ab, stürze den Gâteau auf eine Schüssel, und maskire ihn mit einer Sauce piquante.

Gâteau von Rebhühnern à l'Espagnole.

Bereite die gebratenen Rebhühner wie zu einem vollständigen Salmi, lege eine beliebige Form mit dünnen Speckscheiben aus, bedecke den Boden derselben mit den Brust-Filets der Rebhühner, so wie mit Krebschwänzen und Trüffeln auf eine geschmackvolle Weise, und fülle nun in die dekorirte Form das fertige Salmi, nachdem es zuvor zusammengeschnitten, im Mörser gestoßen, durch ein Haarsieb oder Haartuch gestrichen, mit sechs bis acht gelben Eiern durchrührt, hinreichend gesalzen, und mit etwas Cayenne-Pfeffer geschärft worden ist. Hierauf kocht man das Ganze so lange au bain marie, bis es steif ist, stürzt alsdann den Gâteau auf eine Schüssel, garnirt ihn mit ganzen, in Wein gedämpften Trüffeln, füllt rings herum etwas gute Madeira-Sauce, und dekorirt ihn außerdem noch mit Croûtons oder Fleurons.

Gâteau von Salbicon.

Man bereite die vier Arten Salbicons nach der schon gegebenen Vorschrift, liire sie aber nicht, sondern rühre unter jede Sorte, sobald sie abgekühlt sind, das Gelbe von fünf Eiern roh dazu, streiche alsdann eine runde Form mit klarer Butter aus, belege sie inwendig mit Papier, bestreiche dies gleichfalls mit Butter, fülle nun die farbigen Salbicons neben einander in die Form, lasse das Ganze au bain marie so lange kochen, bis es steif ist, stürze den Gâteau auf eine Schüssel, nehme das Papier

behutsam von demselben ab, garnire ihn mit in vier Stücke geschnittenen und in einer Braise weich gekochten Artischocken, an welchen die schönen Blätter sitzen bleiben müssen, und gebe eine Champignons - Sauce, in welche die Champignons hachirt hineingethan sind, besonders dazu.

Indianische Vogelnester.

Es giebt mehrere Arten indianischer Vogelnester, welche an Güte sehr verschieden sind, denn die gewöhnliche Sorte kann man nur als Leim gebrauchen, während dagegen die feinere eine für den Menschen sehr nahrhafte Substanz enthält.

Ogleich die feinen, indianischen Vogelnester an und für sich keinen besonders aromatischen Geschmack haben, so werden sie dennoch mehr ihrer Seltenheit, als ihres wirklichen Wohlgeschmacks wegen zu den Delikatessen gezählt, und man giebt sie auf einer Assiette mit Croûtons garnirt, zu einer Soupe claire. Auf folgende Art werden sie zum Genuß zubereitet:

Man setze die Nester mit kaltem Wasser auf gelindes Feuer, damit sie lauwarm werden, dann reinigt man sie Stück für Stück, so daß nicht die geringsten Fasern daran bleiben, wäscht sie nochmals in kaltem Wasser ab, legt sie hierauf in eine Kasserolle, gießt so viel Rheinwein dazu, daß sie darin schwimmen, setzt sie dann wieder auf gelindes Feuer, und läßt sie recht heiß werden. Sobald sie nun gänzlich erweicht sind, jedoch so, daß sie zusammenbleiben und nicht auseinander gehen, richtet man sie auf einer Schüssel, welche mit einer Nudelbordüre garnirt ist, an, und maskirt dieselbe mit einer nach Vorschrift präparirten Sauce veloutée.

Marterkrebse.

Hierzu nehme man zwei Schock guter Krebse, zwei Quart Milch, funfzehn Eier, ein Pfund Butter, ein Viertelpfund abgeschälter Semmel, seine Kräuter und ein Achtelpfund Parmesankäse, und verfare damit auf folgende Weise: Von dem einen Schock Krebse, welche mit etwas Wasser und Salz abgekocht worden sind, werden die Schalen zur Krebsbutter genommen, das andere Schock dagegen wird roh ausgebrochen, d. h. man schneidet den lebendigen Krebsen den Kopf ab, und dreht den Schwanz in der Mitte aus, wodurch sich der Darm herausziehen läßt. Die untern Reifen der Schale bleiben an den Schwänzen sitzen, letztere salzt man etwas ein, und macht ferner die Le-

bern, sowohl aus den rohen, als auch aus den gekochten Krebsen gut heraus, damit dieselben keinen galligen Geschmack bekommen. Die rothen Schalen stößt man nun im Mörser mit etwas Milch fein, thut acht ganze Eier und außerdem noch Milch dazu, vermischt dies gehörig, und gießt es durch ein Haarsieb, damit die gestoßenen Schalen zurückbleiben; hierauf setze man diese Masse auf gelindes Feuer, rühre sie langsam um, bis sie zusammenrinnt, und einen rothen Käse bildet, thue diesen auf ein Haarsieb, damit das Dünneren rein abläuft, und drücke die zurückgebliebene, dicke Masse in einem leinenen Tuche recht trocken ab. Sämmtliche Lebern, so wie das Fleisch der abgekochten Krebse hackt man zusammen recht fein, rührt Krebsbutter darunter, thut eingeweichte und gut ausgedrückte Semmel, weißen Pfeffer, in Butter geschwitzte, feine Kräuter, ein Achtel Sardellenbutter, geriebenen Parmesankäse, Salz, sechs gelbe und zwei ganze Eier dazu, streicht diesen Farce durch ein Haarsieb, füllt ihn in eine Schüssel, auf welche ein Rand von gebrühetem Teig aufgesetzt ist, legt oben eine Rosette von den rohen und abgetrockneten Krebschwänzen darauf, bedeckt das Ganze mit Papier, welches mit Butter bestrichen ist, läßt es in einem nicht zu heißen Ofen eine halbe bis drei Viertelstunden backen, und giebt es so zur Tafel.

Kleine Becher à la Princesse.

Das Brustfleisch von abgebratenen Poulardes oder anderen Hühnern wird fein hackt, alsdann mit Sauce béchamelle à la Reine zusammen in einem Mörser zu einem dicken Purée gestoßen, hierauf mit dem Gelben von acht Eiern versetzt, und endlich, nachdem das nöthige Salz dazu gethan worden ist, durch ein Haarsieb gestrichen. Alsdann füllt man in kleine Becherformen, welche mit klarer Butter ausgestrichen, und mit feinen Filets von gebratenen Hühnern, Trüffeln, Krebschwänzen und dergl. bunt ausgelegt sind, obiges Purée hinein, kocht dies au bain marie steif, füllt nun auf eine Schüssel, welche mit einer Nudelbordüre verziert ist, eine Sauce à la volaille, und richtet die kleinen, gestürzten Becher darauf an.

Escalloppes sautées von Kalb aux fines herbes.

Man nehme hierzu ein Côteletten-Stück, schneide das derbe Fleisch davon ab, sehne und häute es rein aus, und kloppe oder

hachire es recht fein. Alsdann werden hiervon runde Escaloppes von beliebiger Größe und von der Dicke eines Fedeli's dressirt, recht gut und fest an einander geklopft, in eine Côtelette-Pfanne, welche mit frischer Butter ausgestrichen, und mit feinen Kräutern bestreut ist, neben einander gelegt, noch mit etwas Salz und gestoßenem, weißem Pfeffer bestreut, und nun auf dem Feuer auf jeder Seite eine halbe Minute aufgeschwigt. Hierauf nehme man sie vom Feuer, richte sie auf einer erwärmten Schüssel franzörmig an, fülle in die Pfanne auf die Kräuter einige Löffel weiße Coulis oder eine beliebige andere weiße Sauce, scharfe dieselbe mit Citronensaft und etwas Sardellenbutter ab, liire sie mit dem Gelben von vier Eiern, und richte sie über den Escaloppes an. Die Schüssel kann hierzu entweder mit einer Muddelbordüre oder mit aufgesetzten Croûtons garnirt werden.

Zu bemerken ist hierbei noch, daß zu diesen Escaloppes das Fleisch von einem recht guten Kalbe und gehörig mortificirt sein muß, und daß man dieselben erst kurz vor dem Anrichten anzufertigen darf, damit sie so saftig bleiben, daß beim Durchschneiden der klare Saft aus denselben hervorquillt.

Kapaunenflügel à la matelote.

Die Kapaunenflügel, welche gut gereinigt und flambirt sein müssen, schneidet man an der inwendigen Seite auf, löst die Knochen behutsam heraus, farcirt sie alsdann mit einem Farce von Kalbfleisch, heftet sie mit einer Nadel und Zwirn fein zusammen, macht sie durch Hineinhalten in kochende Bouillon augenblicklich steif, kühlt sie in kaltem Wasser ab, spickt nun die obere Seite mit feinem Speck, und macht sie endlich in einer Braise gar. Nachdem man sie aus derselben genommen, und die Faden wieder herausgezogen hat, bestreicht man die Kapaunenflügel mit zerlassener Glace, richtet alsdann ein Ragoût von Krebsen auf einer decorirten Schüssel an, und legt die Flügel ringsherum geschmackvoll darauf.

Putenflügel à la matelote.

Diese werden ebenso, wie die zuletzt beschriebenen, zubereitet.

Brissoles de volaille.

Hierzu nehme man die Brüste und das Keulensfleisch von zwei alten Hühnern, einen Theil Rindermark, ein Drittel eingeweichte und gut ausgedrückte Semmel, fünf ganze Eier

und ein Viertelpfund Butter, und verfahre damit auf folgende Weise:

Die Eier, die Semmel und die Butter rühre man auf dem Feuer zu einem Rührei, das Hühnerfleisch und Rindermark aber hackire man recht fein, vermische dies nebst etwas gestoßenem, weißem Pfeffer und Salz, mit obigem Rührei, streiche Alles durch ein großes Haarsieb, dressire von diesem Farce runde Escaloppes etwas größer als ein Thalerstück, dekorire dieselben mit eingedrückten Trüffelscheiben, Champignons und Krebschwänzen, schwiße sie mit Butter und etwas Consommé über gelindem Kohlenfeuer auf beiden Seiten in einigen Minuten gar, richte sie dann auf einer Schüssel en miroton, d. h. französisch, an, fülle in die Mitte eine Sauce à la volaille, welche mit Trüffeln und Champignons markirt ist, und garnire nach Belieben die Schüssel mit aufgesetzten Croûtons.

Civet von Enten à l'Espagnole.

Die gereinigten, ausgenommenen und gut gewaschenen Enten werden in einer Braise mit Rheinwein gar gemacht, den Fond verkocht man aber alsdann mit einer guten Sauce-civet, richtet die in große Filets geschnittenen Enten auf einer Schüssel beliebig an, markirt dieselben mit der obigen Sauce, und garnirt sie geschmackvoll mit glacirten Kastanien (Maronen).

Filets von Hühnern mit Markflößen.

Junge Hühner werden am Spieß weiß gebraten, dann in feine, nudelähnliche, kleine Filets geschnitten, und mit einer Sauce italienne blanche vermischt. Hierauf macht man Semmelkloße, wie sie schon zu den Suppen beschrieben sind, vermischt indessen dieselben mit würflich geschnittenem, frischem Rindermark, probirt erst, ob sie auch fest zusammen halten, macht sie dann mit etwas Salz in kochendem Wasser gar, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, indem man dabei das Wasser gut ablaufen läßt, legt sie nun auf eine Schüssel, richtet obiges Blanquette von Hühnern darüber an, und garnirt das Ganze mit Fleurons.

Andouilles à la Française.

Das Fleisch von einem Kalbskopf, so wie ein gut gereinigtes Kalbsgefröse, ferner ein Stück magerer, durchwachsender Speck und eine große Gänseleber werden à la braise gar gemacht.

Alsdann schneidet man Alles zusammen in kleine, nudelartige Filets, und vermischt dies mit sechs bis acht Stück Zwiebeln, welche en filets geschnitten, mit etwas Butter halb weich pafsirt, und dann mit einem Quart guter Sahne über die Hälfte eingekocht sind, ferner mit einem halben Pfund en filets geschnittener, vorher abgeschälter Semmel, etwas grob gestoßenem, weißem Pfeffer, einigen Messerspitzen voll fein gestoßenen Thymian, einem halben Pfund en filets geschnittenen Schweineliefen, einem Pfund geschälter und en filets geschnittener Trüffeln und dem nöthigen Salz. Nachdem also die genannten Sachen gehörig unter einander gemischt sind, füllt man diese Masse in gut gereinigte Schweinedärme, macht davon kleine Würste, welche an den Enden mit Bindsaden zugebunden werden, und kocht diese in derselben Braise, worin die oben genannten Sachen gar gemacht worden sind, langsam gar. Man muß jedoch die Masse vorher probiren, ob sie auch die nöthige Bindung hat; sollte sie etwas zu fest sein, so muß man etwas mehr Schweineliefen dazu schneiden, und ist sie zu fein, noch etwas in Milch eingeweichte Semmel darunter mischen. Sobald nun die Andouilles in der Braise steif geworden sind, läßt man sie darin kalt werden, nimmt sie alsdann heraus, trocknet sie rein ab, zerläßt mittlerweile in einer Kasserolle ein Viertelpfund Butter, durchrührt selbige mit vier gelben und zwei ganzen Eiern, taucht hierin die trockenen Andouilles, von welchen der Bindsaden abgemacht ist, von allen Seiten ein, panirt sie mit geriebener Semmel, legt sie auf einen reinen Rost, und giebt ihnen über glühenden Kohlen eine hellgelbe Farbe. Nachdem dies geschehen ist, richtet man sie auf einer Schüssel, welche mit einer Nudelbordüre verziert ist, franzförmig an, und füllt entweder eine Sauce italienne blanche oder auch eine Trüffelsauce in die Mitte.

Filets von Gans mit Sauce piquante.

Die Gans wird mit ihrem Fett und dem nöthigen Salz im Ofen oder am Spieß recht saftig gar gebraten, dann schneidet man das Brustfleisch von derselben los und in federkiel dicke Scheiben, richtet diese Filets auf einer Schüssel franzförmig an, maskirt sie mit der Sauce piquante, und garnirt sie mit Bignets von Aepfeln, welche aber nicht mit Zucker glacirt werden dürfen.

Poupies von Rebhühnern à la Russe.

Die Rebhühner werden, nachdem sie gereinigt und ausgenommen sind, halb durchgeschnitten, hierauf löst man die Knochen sämmtlich heraus, farcirt jedes Stück mit einem guten Farce, wie er zum Gratin von wildem Geflügel beschrieben ist, dressirt ferner jedes Stück für sich mit einer Nadel und Zwirn dergestalt, daß es die Form einer ovalen Côtelette erhält, macht nun die Brustseite derselben in kochender Bouillon oder auch in kochendem Wasser steif, spickt sie dann recht sauber mit feinem Speck, und dämpft sie in Butter mit einer Zehe Knoblauch, einigen abgeputzten Chalotten, einer Scheibe rohen Schinken, dem nöthigen Salz und verschiedenen, ganzen Gewürzen in einer Kasserolle langsam gar. Nachdem dies geschehen ist, kocht man den Fond mit etwas Jus los, gießt ihn durch ein Haarsieb in die Sauce à la Russe, womit die Poupies von Rebhühnern angerichtet werden, und garnirt zuletzt dieselben mit glacirten Zwiebeln.

Kneffes à la Paladin.

Man bereite hierzu einen feinen Fisch-Farce, wie solcher schon zu den Suppenklößchen oder Kneffes beschrieben ist, ferner einen Farce von Hühnern und drittens einen Farce von Rebhühnern, welcher eben so, wie der schon beschriebene Farce von Hühnern, gemacht wird. Von diesen drei Arten Farce werden mit zwei silbernen Eßlöffeln zierliche, längliche Klöße dressirt, deren obere Seite mit länglich geschnittenen Krebschwänzen und Trüffeln, auch feinen Kapern u. s. w. garnirt wird, indem man diese Sachen in den weichen Farce etwas eindrückt. Die auf diese Weise dekorirten Kneffes werden nun in eine Kasserolle, welche mit Butter ausgestrichen ist, neben einander gelegt, nachdem die Hälfte von den Fischkneffes mit Spinatmotten grün, die Hälfte von den Hühnerkneffes aber mit Krebsbutter roth gefärbt worden ist, alsdann mit weißem Papier, welches mit Butter bestrichen ist, bedeckt, ferner mit so viel gesalzener Bouillon übergossen, daß diese übersteht, und nun auf dem Feuer in fünf Minuten gar gekocht. Sobald dies geschehen ist, werden die Kneffes mit einem Schaumlöffel herausgenommen, auf einer Schüssel, welche mit einem Pastetenrand verziert ist, angerichtet, und mit einer Sauce veloutée oder auch mit einer Malagasauce maskirt.

Kleine Fricandelle von Wild à la Robert.

Das Wildfleisch, welches vorher gut ausgezehnt und rapirt ist, wird mit drei Viertel so viel feinem Lustspeck, einem Viertel in Wasser eingeweichter und gut ausgedrückter Semmel, dem Gelben von vier Eiern und einem ganzen Ei, ferner mit dem nöthigen Salz und etwas weißem, gestoßenem Pfeffer zusammen recht fein hachirt, und durch ein großes Haarsieb gestrichen. Von diesem Farce dressirt man eiförmige Klöße, jedoch so, daß das eine Ende platt ist, und sie wie Regel hoch stehen können, alsdann stellt man sie so in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle neben einander, und macht sie in Zeit von zehn bis fünfzehn Minuten im Ofen oder auch auf gelindem Kohlenfeuer gar. Wenn diese Klöße aber auf Kohlenfeuer gar gemacht werden sollen, so muß man auch den Deckel der Kasserolle mit glühenden Kohlen belegen, sie öfters begießen, und falls sie zu kurz gehen sollten, von Zeit zu Zeit etwas gute Jus dazu füllen; auch muß man sie oben mit etwas geriebener Semmel bestreuen, und sie darauf hellgelb werden lassen. Nachdem dies Alles geschehen ist, richtet man die Sauce à la Robert auf einer mit Croûtons von Semmel garnirten Schüssel an, und setzt die Fricandelles von Wild darauf.

Gâteau von Kalbsleber.

Man schneidet aus der Kalbsleber die Sehnen heraus, zerfloßt oder zerstoßt sie dann im Mörser, und streicht diesen Leberbrei durch ein Haarsieb. Hierauf wird zu einem Pfund Leber ein halbes Pfund Butter mit dem Gelben von sechs Eiern, einem Viertelpfund eingeweichter und gut ausgedrückter Semmel, dem nöthigen Salz und etwas grob gestoßenem, weißem Pfeffer zusammen gerührt, und mit obigem Leberbrei vermischt. Ist dies geschehen, so streicht man eine runde Mehlspeisenform mit Butter aus, legt ein gut gereinigtes Kalbs- oder Schweinenetz hinein, füllt in dasselbe die gehörig durch einander gerührte und mit dem Schnee des Weißen von vier Eiern versetzte Masse, bedeckt diese oben mit dem Netz, bestreicht dasselbe mit Butter, und backt so das Ganze im Ofen. Man kann auch diesen Gâteau in einer mit Butter und geriebener Semmel gut ausgestreuten Form ohne ein Kalbs- oder Schweinenetz backen, alsdann stürzt man ihn auf eine Schüssel, und giebt eine Sauce piquante dazu.

Gâteau von Kalbsleber à la bourgeoise.

Dieser Gâteau wird ganz eben so, wie der zuletzt genannte gemacht, nur werden zu der dazu beschriebenen Masse noch gut gereinigte und aufgelöste, kleine Rosinen hinzu gesetzt.

Lamm-Côtelettes mit Sauce piquante.

Die Lamm-Côtelettes werden, wie schon im zweiten Abschnitt dieses Buchs bei den Hors d'oeuvre angegeben ist, en surprise angefertigt, alsdann füllt man eine gute Sauce piquante auf eine Schüssel, und legt die Côtelettes französisch darauf.

Fricassée von Lamm mit Sauerampfer.

Das hierzu bestimmte Lammfleisch wird blanchirt, dann in zierliche Stücke geschnitten, und mit Butter, einigen ganzen Zwiebeln, Chalotten, Pfefferkörnern und dem nöthigen Salz in einer Kasserolle auf dem Feuer weiß abgeschwigt. Ist dies geschehen, so streut man so viel Mehl darauf, als zur Sauce nöthig, schüttelt dies gut durch einander, füllt kräftige Bouillon darauf, und läßt es so in Zeit von einer Stunde gar kochen. Unterdessen dämpft man einige Hände voll Sauerampfer, welcher gut gewaschen und verlesen sein muß, in einer Kasserolle mit frischer Butter, einigen ganzen Zwiebeln und einer Scheibe mageren Schinken weich, nimmt, sobald dies geschehen ist, die Zwiebeln und den Schinken heraus, und hackt den Sauerampfer mit dem Messer einigemal durch. Das mittlerweile gar gewordene Fleisch wird nun Stück für Stück mit einer Gabel aus der Sauce herausgenommen, die Sauce aber wird durch ein Haarsieb gegossen, alsdann mit dem Sauerampfer vermischt, mit einer Liaison von vier gelben Eiern liirt, gehörig nach dem Salz abgeschmeckt, mit Sardellenbutter und Citronensaft abgeschärft, und endlich mit dem Lammfleisch auf einer Schüssel beliebig angerichtet.

Hachis von gebratenem Fleisch.

Das Hachis kann von jedem beliebigen Braten, wie z. B. von Kalb, Puten, Hühnern, Wild u. s. w. zubereitet werden, nur ist hierbei zu bemerken, daß die weißen Fleischarten mit einer weißen, gut liirten Sauce, welche mit Citronensaft und Sardellenbutter abgeschärft worden ist, die dunkeln Fleischarten dagegen mit einer braunen Sauce piquante, welche gehörig dick eingekocht

ist, versetzt werden. Man kann dies Hachis entweder mit verlorenen Eiern oder mit Croûtons garniren.

Blanquette von Kalb.

Das hierzu bestimmte Fleisch, welches von der Keule oder dem Quarré genommen werden kann, bratet man am Spieße oder im Ofen gar, schneidet, sobald es ganz kalt geworden ist, das Braune dünn ab, das Weiße aber in feine Scheiben von der Größe eines Achtgroschenstücks, vermischt alsdann letztere mit einer liirten Sauce italienne blanche, und richtet nun dies Blanquette entweder in einem gebackenen Reisrand an, oder garnirt es auch bloß mit Croûtons.

Pastete von Beef-Steaks à l'Anglaise.

Von einem guten Rinder-Filet schneidet man die Haut und das überflüssige Fett ab, das Fleisch selbst aber in fingerdicke Scheiben, klopft dieselben mit der Fläche eines Hackmessers um die Hälfte dünner, bestreut sie mit gestoßenem, weißem Pfeffer und Salz, und zieht nun diese Beef-Steaks durch geschmolzene Butter. Hierauf dressirt man eine Pastete von gebrühetem Teig, kocht ferner Kartoffeln mit der Schale halb gar, schält sie dann ab, und schneidet sie entweder in nicht so dünne Scheiben oder in Viertelsstücke. Nachdem dies geschehen ist, legt man die Beef-Steaks dergestalt in die dressirte Pastete, daß zwischen jedes derselben erst etwas geschnittenes Rindertalg gesteckt wird, und zuletzt die Kartoffeln mit dem nöthigen Salz oben auf zu liegen kommen, deckt die Pastete mit ihrem Deckel fest zu, backt sie in einem gut geheizten Ofen, und bringt sie so zur Tafel. Beim Anrichten kann man jedoch auch oben durch eine kleine Oeffnung noch etwas recht kräftige Jus hineinfüllen.

Pastete von Beef-Steaks à la paysanne.

Anstatt der von gebrühetem Teig dressirten Pastete nimmt man einen irdenen oder porzellanenen Topf, legt die, wie die vorigen, präparirten Beef-Steaks auch auf dieselbe Weise hinein, deckt oben geschälte, rohe Kartoffeln darauf, macht den Napf mit einer Teigplatte fest zu, backt die Pastete im Ofen, und giebt sie mit ihrem Napf zur Tafel.

Pastete von Beef-Steaks à l'Allemande.

Hierzu präparire man die Beef-Steaks wie die obigen, bestreiche sie dann auf beiden Seiten mit feinen Kräutern und einem guten Theil hachirter Champignons, welche in Butter etwas abgeschwitz sind, bestreue sie mit Pfeffer und Salz, lege sie nun auf oben angegebene Weise in eine von gebrühetem Teig dressirte Pastete, lege ferner geschälte Kartoffeln, welche roh in Butter unter beständigem Umschütteln hellgelb gebraten sind, heiß auf die Beef-Steaks, verschließe nun die Pastete fest mit einem Teigdeckel, und backe sie so eine bis eine und eine halbe Stunde in einem gut geheizten Ofen. Nach Verlauf dieser Zeit nehme man die Pastete heraus, mache in den Deckel derselben eine kleine Oeffnung, und fülle kräftige Jus, welche mit einem Stück Glace und einigen Löffeln brauner Coulis geschärft worden ist, hinein. Nach Belieben kann man diese Jus auch mit etwas India Soja oder Sardellenbutter versetzen.

Boudins à la Richelieu von Hühnern.

Nachdem die Brüste von gut ausgewachsenen Hühnern abgelöst worden sind, spickt man das Filet mignon, so wie ein gleiches Stück aus dem oberen Filet mit Trüffeln, dressirt sie à la cheval, d. h. bogenförmig, und schwitzt sie mit Butter, etwas Salz und Citronensaft gar. Nachdem von dem übrigen Hühnerfleisch ein guter Farce gemacht worden ist, dressirt man von demselben zwei Zoll lange und einen halben Zoll dicke Würste, kocht dieselben in Bouillon gar, läßt sie, nachdem sie herausgenommen sind, kalt werden, und schneidet alsdann längliche, viereckige Stücke aus der Mitte derselben heraus, so daß von jeder Seite nur ein schmaler Rand bleibt, und sie nun einem kleinen Rahne ähnlich sind. Diesen hohlen Raum in den Farce-Würstchen füllt man nun mit feinen Filets von gebratenen Hühnerbrüsten, Trüffeln, Hahnenkämmen und Kalbsmilch, welche sämmtlich mit einer Sauce veloutée vermischt worden sind, voll, legt rings um den Rand dieser Boudins Figuren von Trüffeln, Champignons und Krebsfleisch, oberhalb aber quer herüber das sautirte Filet mignon, legt sie nun auf eine Schüssel, bedeckt sie mit reinem Papier, und läßt sie im Ofen wieder heiß werden. Beim Anrichten füllt man von der Sauce entweder etwas darunter, oder man servirt sie besonders dazu.

Fricassée von Kalbsbrust.

Von einer guten Kalbsbrust wird der rothe Streif, welcher sich an dem weißen Brustknorpel befindet, mit einem Hackmesser abgetrennt, alsdann läßt man die Kalbsbrust einigemal in kaltem Wasser auf dem Feuer heiß werden, indem man sie jedesmal gut abwäscht, setzt sie zuletzt wiederum mit kaltem Wasser auf, blanchirt und schäumt sie gehörig ab. Nachdem dies geschehen, und die Kalbsbrust in kaltem Wasser wieder ganz kalt geworden ist, schneidet man sie in fingerlange und einen halben Zoll dicke Scheiben, dressirt jede derselben zu einer zierlichen Côtelette, so daß an jeder ein abgeputzter Knochen bleibt, hierauf schwitzt man sie mit Butter, einigen ganzen Zwiebeln, Chalotten, einigen Scheiben mageren, rohen Schinken, ganzem, weißem Pfeffer und dem nöthigen Salz auf gelindem Feuer weiß ab, bestreut sie mit so viel Mehl, als zur Sauce nöthig ist, schüttelt Alles gehörig durch einander, füllt so viel gute Bouillon darauf, daß die Fleischscheiben darin, sobald sie tournirt (geschüttelt) werden, wieder wie in einer dünnen Sauce schwimmen, und läßt dies nun zwei Stunden hindurch auf gelindem Kohlenfeuer kochen. Nach Verlauf dieser Zeit nehme man die Fleischscheiben heraus, koche die Sauce so weit ein, daß sie die nöthige Consistenz erlangt hat, gieße sie alsdann durch ein Haarsieb auf die in eine reine Kasserolle gelegten Fleischscheiben, lasse Alles auf dem Feuer wieder kochend heiß werden, liire dies Fricassée mit dem Gelben von vier bis sechs Eiern, schärfe es mit Sardellenbutter und Citronensaft ab, richte es auf einer Schüssel an, und garnire es mit kleinen Semmel- oder Kalbfleischklößen.

Fricassée von Kalbsbrust auf eine andere Art.

Man kocht die auf oben angegebene Weise blanchirte Kalbsbrust in einer Braise gar, läßt sie dann zwischen zwei Kasseroldeckeln, von welchen der oberste mit einem Gewicht beschwert wird, kalt werden, schneidet sie nun in zierliche Scheiben, gießt den Fond der Braise durch ein Haarsieb, nimmt das Fett rein herunter, passirt ferner ein Weizmehl in einer Kasserolle, füllt den durchgegossenen Fond darauf, läßt dies klar kochen, liirt diese Sauce mit dem Gelben von vier bis sechs Eiern, schärft sie mit Sardellenbutter und Citronensaft ab, und läßt das geschnittene Fleisch darin recht heiß werden. Beim Liiren kann

man, wenn man sonst will, auch noch hachirte Petersilie in die Sauce thun.

Fricassée à l'Allemande.

Dasselbe wird auf oben beschriebene Art mit folgender Abänderung zubereitet: Anstatt daß man beim Einpassiren der Sauce gewöhnliche Butter nimmt, verwendet man hierzu Krebsbutter; außerdem werden hierzu Krebsnasen mit einem Farce von Semmel, wie er zu den Suppenklößen beschrieben ist, gefüllt, mit Krebsbutter besrichen, mit geriebener Semmel bestreut, und im Ofen hellgelb gebacken. Ferner werden Klößchen von Kalbsfleisch-Farce in Bouillon gar gekocht, auch frische Morcheln, welche in große Stücke geschnitten sind, mit Bouillon, Butter und Salz kurz weich gedämpft (sind keine frische Morcheln zu haben, so kann man auch getrocknete nehmen) und frische oder eingemachte Champignons. Nachdem dies Alles mit der Krebs-sauce vermischt worden ist, macht man diese wiederum recht heiß, thut das nöthige Salz daran, schärft sie einzig und allein mit Citronensaft ab, und richtet dann das ganze Fricassée in einem Vol au vent an, oder garnirt es auf einer Schüssel mit Fleurons.

Ragoût von Kalbsbrust.

Sobald die Kalbs-Tendrons wie zum Fricassée einpassirt und eingemehlt worden sind, füllt man Jus und weißen Wein darauf, und läßt sie hierin gar kochen. Man kocht ferner ein Stück durchwachsenen Speck in Wasser gar, und läßt ihn kalt werden; hierauf werden noch Zwiebeln von mittlerer Größe in Butter und Jus weich und kurz eingedämpft, und so recht schön glacirt. Nun werden die Kalbs-Tendrons aus der Sauce herausgenommen, und mit dem in Scheiben geschnittenen, mageren Speck in eine reine Kasserolle gelegt. Alsdann passirt man die Sauce, welche recht klar und feinig eingekocht, hinreichend gesalzen, und mit etwas Pariser Essig abgeschärft worden ist, durch ein Haarsieb in die Kasserolle, worin die Kalbs-Tendrons liegen, macht dies auf dem Feuer recht heiß, richtet das Ragoût endlich auf einer Schüssel an, und garnirt es mit den glacirten Zwiebeln.

Ragoût von Kalbsbraten à la Francfort.

Ein guter Theil in feine Filets geschnittener Zwiebeln werden in Butter so lange geschwitzt, bis sie anfangen zu schäumen,

dann wird der in Scheiben geschnittene, kalte Kalbsbraten darauf gelegt, und so lange mit etwas Salz, grob gestoßenem, weißem Pfeffer und etwas geriebener Semmel auf beiden Seiten langsam heiß geschwigt, bis die Zwiebeln hellgelb werden. Ist dies geschehen, so richtet man die Bratenscheiben auf einer erwärmten Schüssel an, thut dann in die Kasserolle, worin sich noch die Butter und die Zwiebeln befinden, ein Stück Glace und etwas Jus, läßt dies sich mit der Butter verbinden, schärft es, sobald es seimig wird, mit etwas Pariser Essig ab, und füllt es so über die angerichteten Bratenscheiben.

Ragoût von Kalbsbraten auf eine andere Art.

Ein Stück Kalbfleisch aus der Keule oder ein Rippenstück wird mit Butter und dem nöthigen Salz in einer Kasserolle in Zeit von einer Stunde gar gedünstet. Sollte der Fond zu kurz werden, so muß man von Zeit zu Zeit etwas Jus oder Bouillon dazu gießen. Nach Verlauf der angegebenen Zeit wird das Fleisch herausgenommen, in feine Scheiben geschnitten, und auf einer Schüssel franzförmig angerichtet. Zu dem Fond thut man hierauf etwas geriebene Semmel, ein wenig gestoßenen Pfeffer nebst etwas Jus und auf Zucker abgeriebener Citronenschale, so daß das Ganze eine seimige Jus bildet, schärft diese nun mit Pariser Essig ab, und richtet sie über dem geschnittenen Fleisch an.

Escalloppes à la maître d'hôtel.

Man nehme hierzu einen Theil Kalbfleisch, halb so viel Rindermark oder Rindernierentalg, Beides muß jedoch gut ausgehnt und fein geschnitten werden, nebst einem Vierteltheil eingeweichter und rein ausgedrückter Semmel, einem Achteltheil Butter, dem Gelben von zwei Eiern und einem ganzen Ei, dem nöthigen Salz und etwas gestoßenem, weißem Pfeffer, stoße Alles zusammen im Mörser fein, und streiche es durch ein Farce-Sieb. Alsdann werden von diesem Farce Escalloppes von der Größe eines Thalerstückes dressirt, dann auf einen Plafond oder in eine Côtelette-Pfanne gelegt, in welche man eine Sauce à la maître d'hôtel, die man mit weißem Wein verdünnt, gefüllt hat, und so auf beiden Seiten hierin in Zeit von einigen Minuten gar gekocht. Hierauf richtet man die Escalloppes auf einer mit einer Radelbordüre besetzten Schüssel an, und füllt die Sauce, welche mit einer Liaison von vier Eiern lirt ist, darauf.

Escalloppes von Rindfleisch à la bourgeoise.

Selbige werden wie die obigen zubereitet, nur wird hierzu anstatt des Kalbfleisches Rindfleisch, und statt der Sauce à la maître d'hôtel eine Sauce hachée, welche aber nicht lirt werden darf, genommen.

Hammelnieren grillés.

Die Hammelnieren werden, nachdem sie einige Stunden in kaltem Wasser gelegen haben, rein abgetrocknet, der Länge nach gespalten, jedoch so, daß beide Theile auf der einen Seite noch zusammenbleiben, und mit dünnen Holznapeln durchstoehen, damit sie durch das Braten nicht wieder zusammenklappen können. Hierauf werden sie mit gestoßenem, weißem Pfeffer und hinreichendem Salz bestreut, von allen Seiten in zerlassene Butter getaucht, und so auf dem Rost über glühenden Kohlen saftig gar gebraten, so daß die mit Holznapeln durchstochene, inwendige Seite zuerst, und dann die äußere Seite geröstet wird, weil man dadurch das Auslaufen ihres Saftes verhindert. Man richtet nun die grillirten Hammelnieren mit einer recht kräftigen Jus mit Kräutern, wie wir sie zu den Beef-Steaks beschrieben haben, an, und giebt sie, was wohl bemerkt zu werden verdient, gewöhnlich zum Déjeuner, weil sie, obwohl sie zu den Entrées gerechnet werden, hierzu nicht recht passen, aber für den Kenner dennoch eine beachtungswerthe Speise sind.

Kalbsnieren à la Braise.

Die einige Stunden gut ausgewässerten Kalbsnieren werden mit fein geschnittenem Speck gespickt, und in einer Braise gar gemacht. Hierauf werden die Kalbsnieren in beliebige Stücke geschnitten, mit geschmolzener Glace bestrichen, mit einer Trüffel- oder Citronensauce angerichtet, und mit Croûtons garnirt.

Kalbsleber en sautée mit Sauce piquante.

Nachdem die Kalbsleber einige Stunden in kaltem Wasser gelegen hat, trocknet man sie rein ab, schneidet die Sehnen heraus und die obere Haut ab, schneidet sie ferner in einen halben Finger dicke Scheiben, bestreut diese gut mit Salz, und läßt sie so eine Stunde stehen. Nach Verlauf dieser Zeit trocknet man jedes Stück mit einem reinen Tuch ab, bestreut dieselben nun mit gestoßenem Pfeffer, kehrt sie in Ei um, panirt sie mit ge-

riebeener Semmel, legt sie in einen Plafond oder Kasserolledeckel, und sautirt sie mit frischer Butter auf beiden Seiten flüchtig ab, jedoch so, daß sie in der Mitte saftig bleiben, und nicht hart werden. Hierauf richtet man sie mit der Butter, in welcher sie gebraten sind, und die mit etwas Glacé oder ein wenig Jus versetzt worden ist, an, oder man giebt eine Sauce piquante besonders dazu.

Kalbskopf fourrée.

Der Kalbskopf wird hierzu wie der en tortue präparirt, in einer Braise gar gemacht, und dann in côteletteartige Stücke geschnitten. Letztere werden nun mit einem Saint-Ménéhould auf beiden Seiten einen Federkiel dick bestrichen, alsdann mit geriebenener Semmel und geriebenem Parmesankäse panirt, auf einen mit Krebsbutter bestrichenen Kasserolle-Deckel oder Plafond gelegt, oben mit Krebsbutter beträufelt, und im Ofen hellgelb gebacken. Ist dies geschehen, so richtet man sie franzförmig auf einer Schüssel an, und füllt in die Mitte eine Champignons-Sauce, in welche Krebschwänze, so wie nach Vorschrift zubereitete Amourettes und kleine Fischneffes gethan worden sind.

Kalbskopf à la bourgeoise.

Das Nasenbein und die untere Kinnlade des Kalbskopfes werden, nachdem das Fleisch von demselben losgetrennt ist, um die Hälfte abgehauen, alsdann schneidet man die Zunge heraus, löst ferner die obere Hirnschale unter dem Fleisch ab, und nimmt auch das Gehirn heraus. Nachdem dies geschehen ist, wird der Kalbskopf mit Wasser, Salz, Gewürzkörnern und etwas Wurzelwerk zusammen mit der Zunge weich gekocht, während man das Kalbsgehirn nach der schon früher gegebenen Anweisung besonders gar macht, alsdann wird der Kopf auf einer Schüssel angerichtet, die in Stücke geschnittene Zunge nebst dem Gehirn herumgelegt, und eine gute Citronensauce, welche mit kleinen und großen Rosinen, so wie mit en filets geschnittenen Mandeln markirt ist, darüber gefüllt.

Auf diese Weise kann man den Kalbskopf mit allen andern piquanten Saucen geben, auch kann man denselben ganz auflösen, mit einem Farce von Kalbfleisch, in welchem lange Streifen von der gar gekochten Zunge, so wie Trüffeln und hart gekochte, gelbe Eier eingedrückt sind, farciren, ihn nun zusam-

menheften, in einer Braise weich kochen, und beim Anrichten eine beliebige Sauce dazu geben.

Ragoût von Rinderzunge.

Die nach Vorschrift blanchirte und abgeputzte Rinderzunge wird in einer Braise weich gekocht, dann in feine Scheiben geschnitten, und mit einer Sauce à la Robert vermischt. Hierauf richtet man dies Ragoût mit runden und glacirten Zwiebeln an, und garnirt es mit Croûtons.

Ragoût von Schfengaumen.

Die vorschriftsmäßig blanchirten und rein abgeputzten Schfengaumen werden in einer Braise weich gekocht, dann in beliebige Stücke geschnitten, so daß dies einem Rinder-Amourette gleicht, und mit nach Vorschrift zubereiteten, in zolllange Stücke geschnittenen Fischkneffes, Champignons und Krebschwänzen, wie auch mit einer Sauce italienne blanche zusammengemischt. Hierauf richtet man dies Ragoût recht heiß an, und garnirt es mit Fleurons.

Schfengaumen en croustade.

Man setze auf eine Schüssel einen zierlichen Rand von Kalbfleisch-Farce auf, fülle alsdann obiges Ragoût, welches aber hierzu gut liirt werden muß, hinein, bestreue selbiges mit geriebener Semmel und geriebenem Parmesankäse, beträufele es mit Krebsbutter, backe es im Ofen hellgelb, und gebe es so zur Tafel.

Schfengaumen en roulettes.

Die weich gekochten Schfengaumen werden, nachdem sie in dünne Scheiben geschnitten sind, mit einem beliebigen Salbicon bestrichen, alsdann fest zusammengerollt, mit feinen Holznadeln so befestigt, daß sie nicht aus einander rollen können, hierauf mit Ei und geriebener Semmel panirt, und in heißem Fett hellgelb ausgebacken. Nachdem dies geschehen ist, und die kleinen Holznadeln herausgezogen sind, richtet man die Roulettes von Schfengaumen auf einer Schüssel an, füllt eine Sauce à l'Espagnole, welche mit Krebsbutter aufgezogen und verbunden ist, darauf, und garnirt sie mit Croûtons.

Filets von Hasen à la Königsberg.

Der gespickte Hase wird an einen Spieß gesteckt, alsdann bratet man ihn erst mit Butter so lange, bis daß er halb gar ist, gießt ein halbes Quart dicke, saure Sahne in die Pfanne, und läßt nun den Hasen unter öfterem Begießen gar werden. Hierauf trennt man die Filets von den Knochen los, schneidet sie in fingerdicke Scheiben, und richtet sie französisch auf einer Schüssel an. Außerdem werden noch Citronen dick abgeschält, so daß an dem Fleisch derselben nichts Weißes sitzen bleibt, alsdann schneidet man sie in Scheiben, macht die Kerne heraus, und legt zwischen jede der von den Filets geschnittenen Scheiben eine Citronenscheibe. Mittlerweile stellt man die Bratpfanne mit einem viertel Quart Sahne, einem Stück Glace und einem achtel Pfund Sardellenbutter auf Kohlenfeuer, rührt Alles gut durch einander, und gießt es, sobald es recht heiß geworden ist, durch ein Haarsieb auf die angerichteten Filets.

Matelote à la Hambourg.

Die große, nach Vorschrift gereinigte und blanchirte Kalbssmilch wird fein gespickt, und mit etwas Butter und dem nöthigen Salz und ein wenig gutem Consommé langsam gar gedämpft. Ist dies geschehen, so thut man ein Stück Glace und etwas Krebsbutter dazu, und glacirt damit die Kalbssmilch unter fleißigem Begießen recht schön. Mittlerweile wird das Fleisch von zwei großen, frisch gekochten Hummern in beliebige Stücke geschnitten, und mit einer weißen Sauce veloutée, in welche recht viel Austern gethan worden sind, vermischt. Alsdann werden von feinem Fisch-Farce, welcher nach Vorschrift mit Spinatmotten grün gefärbt worden ist, zierliche Kneffes von der Größe der Kalbssmilchstücke zubereitet, dann in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle neben einander gelegt, kurz vor dem Anrichten mit darauf gefüllter, kochender Bouillon abgekocht, und auf ein Sieb gelegt, damit die Bouillon abläuft. Nachdem auch dies geschehen ist, richtet man das Ragoût auf einer Schüssel, welche mit einer Nudelbordüre verziert ist, an, und garnirt es rings herum abwechselnd mit der glacirten Kalbssmilch und den grünen Fischkneffes.

Matelote von Hühnern.

Ganz junge Hühner werden, nachdem sie in kochend heißem Wasser rein gebrüht sind, nach der gegebenen Vorschrift ausgelöst, dann mit einem feinen Farce von Krebsen, wie wir ihn ebenfalls schon beschrieben haben, gefüllt, so zusammengeheftet und dressirt, daß sie ihre frühere Gestalt wieder erhalten, und endlich in einer Braise gar gemacht. Nachdem dies geschehen ist, und die Faden herausgenommen sind, werden die Hühner einmal durchgeschnitten, und mit einem feinen, laut Vorschrift zubereiteten Ragoût von Krebsen angerichtet.

Junge Hühner à la Dauphin.

Die jungen Hühner werden wie zum Braten nach Vorschrift dressirt, recht sauber gespießt, am Spieß gar gebraten, dann in zwei Theile geschnitten, mit zerlassener Glace gut bestrichen, und französisch auf einer Schüssel angerichtet. In die Mitte der Schüssel füllt man eine Sauce à la crème.

Hühner à la Polonaise.

Die Hühner werden in einer Braise gar gemacht, dann in Viertelsstücke geschnitten, zusammen mit einer Sauce à la Polonaise und Kalbsfleischklößen angerichtet, und mit Croûtons garnirt.

Casserolle au ris mit Hühnern.

In die schon beschriebene Casserolle au ris wird ein gutes Fricassée von Hühnern mit Fischkneifes, Champignons und Kalbsmilch angerichtet, und so zur Tafel gegeben.

Poudding von Kapaunen.

Das Fleisch von zwei Kapaunen wird zu einem feinen Farce ganz so wie der schon beschriebene Farce von Hühnern bereitet, indem man dazu noch ein halbes Pfund würflich geschnittenes Rindermark und einige gelbe Eier mehr, als zu dem erwähnten, ferner ein Viertelpfund geriebenen Parmesankäse, ein halbes Pfund Trüffeln, passirte Champignons, würflich geschnittene Krebschwänze, das nöthige Salz und etwas weißen, gestoßenen Pfeffer hinzufügt. Alsdann bestreiche man eine Serviette in der Mitte mit frischer Butter, so daß der bestrichene Fleck so groß, wie eine runde, gewöhnliche Schüssel ist, belege nun diese Stelle der Serviette mit Filets von abgebratenen Hühnerbrüsten,

Krebschwänzen, Trüffeln und Oliven, aus denen die Kerne her-
ausgemacht sind, in Form einer Rosette, fülle den Farce darauf,
binde die Zipfel der Serviette wie beim Poudding zusammen,
und lasse dies dann eine und eine halbe Stunde in gesalzener
Bouillon kochen. Nach Verlauf dieser Zeit wird der Poudding
aus der Serviette genommen, auf einer Schüssel angerichtet, und
mit zerlassener Glace, welche mit etwas Krebsbutter versetzt ist,
bestrichen. Auf den innern Rand der Schüssel füllt man nun
noch rings herum etwas Austernsauce, und giebt die übrige in
einer Saucière besonders dazu.

Ragoût à la Chipolade.

Zu einer kräftigen, braunen Coulis - Sauce, welche mit
Rheinwein verkocht, und mit Citronensaft abgeschärft ist, thue
man abgebratene Saucisses, weich gedämpften und in Scheiben
geschnittenen, mageren Speck hinzu, ferner Kneffes von Fisch-
Farce, passirte Champignons, Hahnenkämme und in viereckige
Stücke geschnittenen Ochsenaugen, welche vorher in einer Braise
weich gekocht, und eben so kleine Hammelzungen, die vorher in
Scheiben geschnitten sind, ferner Krebschwänze und endlich einen
Theil kleiner, runder Zwiebeln, welche in etwas Butter und gu-
ter Jus weich gedämpft sind. Dieses Ragoût wird zu allen Ar-
ten gebratenem oder en filets geschnittenem Federvieh, so wie
zu Fricandeaux und Rinder-Filets à la glace angerichtet, und
man benennt die Fleischstücke nach dem Namen des Ragoût
z. B. Rinder-Filet à la Chipolade, Hühner-Filet à la Chipo-
lade u. s. w.

Hühnerwürste mit Champignons.

Man bereite hierzu einen Farce wie zu dem eben beschrie-
benen Poudding, verdünne denselben mit etwas kalter, fester
Sahne, fülle ihn nicht so fest in seine, gereinigte Schweinedärme,
binde die Würste zu einer beliebigen Länge mit Bindfaden ab,
koche sie in einer Braise langsam gar, und durchstiche sie wäh-
rend dieser Zeit einigemal mit einer Stopfnadel, damit sie nicht
plagen. Sind die Würste nun gar, so schneidet man den Bind-
faden auf beiden Seiten ab, und richtet sie mit einer Cham-
pignons-Sauce an.

Diese Hühnerbrüste können auch in Krebsbutter auf einem
Kasseroldeckel oder auch in einem Papierkasten auf dem Rost
über gelindem Kohlenfeuer langsam gar gebraten werden.

Hühner à la glace.

Nachdem die Brüste der Hühner ausgeschnitten sind, werden sie fein gespickt, die Keulen aber werden ausgelöst, mit Farce von Kalbfleisch gefüllt, zusammengenäht, und dann in Bouillon steif gemacht und auch gespickt. Hierauf wird Beides à la glace gar gekocht, d. h. in Butter, Salz und etwas Consommé kurz eingedämpft, dann gehörig mit diesem Fond glacirt, und endlich mit einer Olivenauce, welche noch mit einem Stück Krebsbutter liirt werden kann, angerichtet.

Hühner au clair.

Nachdem die Hühner fein gespickt und dressirt worden sind, werden sie in einer Braise mit Rheinwein, gutem Consommé und einigen in Asche gebratenen und abgeputzten Zwiebeln gar gedämpft. Hierauf wird der Fond der Braise durch ein Haarsieb gegossen, und, nachdem das Fett von demselben rein abgenommen ist, so viel als nöthig eingekocht. Nachdem dies geschehen ist, schneidet man die Hühner in vier Theile, richtet sie beliebig auf einer Schüssel an, und füllt den eingekochten Fond darüber.

Farcirte Hühner.

Die Hühner können mit allen Arten von Farce, nachdem sie ausgenommen, auch wenn man sonst will, ausgelöst worden sind, gefüllt werden, jedoch kann man auch anstatt des Farce dazu ein beliebiges, gut liirtes Salbicon nehmen. Nachdem nun die Hühner auf die eine oder die andere Art farcirt worden sind, werden sie entweder à la broche oder à la braise gar gemacht, mit jeder beliebigen Sauce angerichtet, und dann mit einem der Sauce entsprechenden Weinamen belegt.

Filets von Kapaunen à la Voltaire.

Nachdem die Brüste von gut gemästeten Kapaunen losgetrennt sind, schneidet man sie in einen halben Finger dicke Scheiben von der Größe eines Thalers, klopft sie mit der Fläche eines Messers ein wenig, und läßt sie nun einige Stunden in einer Marinade von Provencerröl, feinen Kräutern, Salz, Citronensaft und etwas grob gestoßenem, weißem Pfeffer einige Stunden liegen. Mittlerweile wird nach Vorschrift ein Farce von Hühnern gemacht; alsdann kocht man außerdem Artischockenboden in

einer Braise nicht zu weich gar, faßt dieselben, sobald sie kalt geworden sind, mit einem einen Finger breit hohen Rand von obigem Farce ein, garnirt denselben bunt mit Krebschwänzen, Trüffeln, dem Gelben von hart gekochten Eiern und dergleichen mehr, legt nun auf die Boden der so eingefassten Artischocken die mit ihrer Marinade auf dem Feuer flüchtig abgeschwitzten Filets, füllt ein Salbicon von Karpfenmilch und Champignons, welches gehörig bündig ist, darauf, bedeckt dies oben dünn mit Farce, legt auch diesen Deckel oben bunt mit Trüffeln, Krebschwänzen, Kapern u. s. w. aus, setzt die so garnirten Sachen nun auf Speckbarden, bedeckt selbige oben gleichfalls mit Speckscheiben, läßt sie im Ofen eine halbe Stunde backen, und servirt sie endlich mit einer Trüffelsauce.

Filets von Kapaunen à l'Italienne.

Die ausgeschnittenen Brüste gut gemästeter Kapaunen werden in einen Federkiel dicke und einen Finger lange Filets geschnitten, mit der Fläche eines Messers ein wenig geklopft, und in Del nebst feinen Kräutern, etwas Salz, gestoßenem, weißem Pfeffer und Citronensaft auf gelindem Kohlenfeuer absautirt. Von dem Keulensfleisch bereitet man mittlerweile einen Farce, wie von den Hühnern, dressirt davon kleine, runde, dünne Escaloppes, welche zu gleicher Zeit mit den obigen Filets abgeschwitzt werden, richtet Beides auf einer Schüssel franzförmig an, füllt den Fond und die Kräuter, welche zusammen mit heißer Sauce italienne blanche aufgezogen und gehörig gesalzen sind, darüber, und garnirt die Schüssel mit Croûtons.

Tauben auf dem Roß gebraten.

Die nach Vorschrift präparirten Tauben theilt man in zwei Stücke, löst die großen Knochen heraus, drängt die Keule so in die Höhe, und steckt sie in die Seite, daß diese Tauben-Filets die Form von Côtelettes bekommen, klopft sie ein wenig mit einem Messerrücken, bestreut sie mit Salz und gestoßenem Pfeffer, bestreicht sie alsdann mit zerlassener Butter, welche mit dem Gelben von zwei rohen Eiern zusammengemischt worden ist, auf beiden Seiten, panirt sie mit geriebener Semmel, bratet sie auf dem Roß über glühenden Kohlen auf beiden Seiten in Zeit von ungefähr acht Minuten gar, und richtet sie beliebig nebst einer kräftigen Jus mit Kräutern auf einer Schüssel an.

Fricassée von Tauben en vol au vent.

Die Tauben werden hierzu ganz eben so, wie die Hühner, zum Fricassée einpassirt, eingemeht, und mit Bouillon gar gekocht. Alsdann mache man Fisch- oder Kalbfleischklöße, Champignons, Kalbsmilch, Ochsengaumen, Krebschwänze und auch gefüllte Krebsnasen nach Vorschrift gar, nehme darauf die Tauben aus der Sauce, gieße letztere durch ein Haarsieb in eine reine Kasserolle, thue die genannten Sachen sämmtlich in dieselbe, lasse dies Fricassée kochend heiß werden, liire es mit sechs bis acht gelben Eiern, thue das nöthige Salz daran, schärfe es mit Citronensaft, und richte es in einem Vol au vent an.

Fricassée von Tauben à l'écrévisse.

Dies Fricassée wird fast eben so wie das vorige gemacht, nur nimmt man Krebsbutter statt der gewöhnlichen Butter dazu, und liirt es auch noch zuletzt, anstatt mit Eiern, mit einem Stück Krebsbutter, damit es recht roth wird.

Warme Pastete von Tauben.

Die warme Pastete von Tauben wird ganz so, wie die schon beschriebene von Hühnern, zubereitet.

Farcirte Tauben mit Trüffeln.

Die Tauben werden nach Vorschrift ausgelöst, mit einem beliebigen Salbicon oder einem guten Farce von Kalbfleisch, wie auch mit Trüffeln farcirt, à la broche oder à la braise gar gemacht, dann in zwei Stücke geschnitten, mit einer Trüffelsauce angerichtet, und mit Fleurons garnirt.

Sautée von Tauben à la Provençale.

Nachdem das Brustfleisch der Tauben herausgeschnitten ist, klopft man es ein wenig mit der Fläche eines Messers, sautirt alsdann diese Filets mit feinen Kräutern, feinem Provencerböl, etwas Salz und Pfeffer auf jeder Seite in Zeit von vier Minuten auf dem Feuer gar, richtet hierauf die Filets auf einer Schüssel französisch an, füllt die Kräuter, welche mit einer Sauce piquante aufgezogen sind, darüber, und garnirt die Schüssel mit Croûtons.

Tauben à la crapaudine.

Die nach Vorschrift gereinigten und ausgenommenen Tauben werden von dem Steiß bis zu den Flügeln aufgeschnitten, die Brust wird alsdann so übergeschlagen, daß sie auf den Rücken zu liegen kommt, und, nachdem die Keulen von der Seite eingesteckt sind, wird das Ganze mit der Fläche eines Messers geklopft, mit Pfeffer und Salz besireut, durch zerlassene Butter gezogen, auf den Rost gelegt, über glühenden Kohlen in Zeit von zehn Minuten gar gebraten, und endlich mit einer Jus mit Kräutern, wie sie zu den Beef-Steaks angegeben ist, angerichtet.

Tauben en tortue.

Die Tauben werden in einer Braise gar gemacht, und dann mit einem Ragoût en tortue, wie selbiges zu dem Kalbskopf en tortue beschrieben ist, angerichtet.

Tauben en crêpinettes.

Die in einer Braise weich gekochten Tauben schneidet man halb von einander, macht die Knochen heraus, füllt die innwendige Seite dieser Stücke mit einem beliebigen Salbicon, wickelt sie in Kalbsneze, panirt sie mit Ei und geriebener Semmel, legt sie auf einen Kasseroldeckel oder Plafond, welcher mit Krebsbutter besirichen ist, beträufelt sie oben gleichfalls mit Krebsbutter, backt sie im Ofen hellgelb, und richtet sie endlich mit einer Citronensauce an.

Fumet von Wild en croustade.

Am besten sind hierzu die Rebhühner zu gebrauchen, da man aber dieselben nicht immer haben kann, so nimmt man anstatt derselben das Fleisch von Hasenz oder Rehzimmer, schneidet dies in Stücke von der Form und Größe einer halben Rebhühnerbrust, spickt sie recht fein, dämpft sie in frischer Butter nebst etwas Salz zur Hälfte gar, und verfährt damit im Uebrigen, wie ich es jetzt von den Rebhühnern beschreiben werde.

Die Rebhühner werden, nachdem sie à la braise dressirt sind, in frischer Butter, etwas Salz nebst einigen Rocamboles oder zwei Zehen Knoblauch und einem Stück mageren, rohen Schinken größtentheils weich gedämpft, dann nimmt man sie heraus, läßt sie abkühlen, und schneidet das Brustfleisch von bei-

den Seiten ab. Die Knochen und die Keulen, so wie auch ein Theil Hühnerlebern und Lebern von anderm Vieh, wenn solche vorhanden sind, werden zum Farce verwendet, alsdann gießt man zu dem Fond, von welchem man die Butter, in der die Rebhühner gedämpft sind, nicht abnimmt, einen Theil guter, brauner Coulis und eine halbe Bouteille Madeira, thut auch noch ein gutes Stück Glace dazu, verkocht dies zu einer dicken Sauce, vermischt damit die gestoßenen Knochen, so wie den Farce, und streicht Alles zusammen durch ein Haarsieb. Nachdem man zu diesem Purée oder Fleischmus das nöthige Salz und etwas Cayenne-Pfeffer gethan hat, versetzt man es mit dem Gelben von sechs bis acht Eiern, legt nun die Rebhühnerbrüste oder das andere Wildfleisch mit dem Purée, wie auch mit in Scheiben geschnittenen Trüffeln in eine von gebrühetem Teig dressirte Pastete oder auch in eine Schüssel, auf welche ein Rand von gebrühetem Teig aufgesetzt worden ist, bedeckt es oben mit feinen Luftspeckscheiben, über welche man, wenn das Fumet nicht in einer Pastete gebacken wird, noch reines Papier legt, backt es nun in einem Ofen, und giebt es endlich zur Tafel, nachdem man die Speckscheiben und das oben heraus gequollene Fett mit einem kleinen Löffel abgenommen, und etwas gute Madeirasauce mit Trüffeln hineingefüllt hat. Die übrige Sauce kann alsdann in einer Saucière besonders dazu gegeben werden.

Fumet von Rebhühnern.

Nachdem das Brustfleisch der Rebhühner in dünne Scheiben geschnitten ist, läßt man letztere einige Stunden in einer Marinade von feinem Provenceröl, Citronensaft, gestoßenem, weißem Pfeffer, Salz und feinen Kräutern liegen. Mittlerweile macht man von dem Keulensfleisch, etwas fein rapirtem Speck, einer Messerspitze voll Knoblauch, etwas eingeweichter und gut ausgedrückter Semmel, dem nöthigen Salz, einigen gelben Eiern und einem ganzen Ei, etwas Butter und einem wenig zerlassener Glace oder dem kurz eingekochten Fond, welcher aus den Carcassen der Rebhühner gewonnen wird, einen feinen Farce, bestreicht mit demselben die aus der Marinade genommenen Filets, klopft dann zwei derselben zusammen, legt nun die so präparirten Filets in einen Plafond mit Butter und der obigen Marinade, und sautirt sie hierin auf beiden Seiten langsam gar. Nachdem dies geschehen ist, richtet man sie auf einer, mit einer

Mudelbordüre verzierten Schüssel an, und füllt eine Sauce-lumet darüber.

Nebhühner à leur jus.

Nachdem die Nebhühner, wie zum Braten, dressirt worden sind, dämpft man sie mit Butter und etwas Salz, wozu auch nach Belieben einige ganze Wachholderbeeren gethan werden können, in einer Kasserolle langsam gar, indem man von Zeit zu Zeit etwas gute Jus dazu gießt. Alsdann werden die Nebhühner in drei Theile geschnitten, geschmackvoll auf einer Schüssel angerichtet, und mit der Jus, welche durch ein Haarsieb gegossen worden ist, maskirt.

Nebhühner à la Périgord.

Die gereinigten und ausgenommenen Nebhühner werden mit ganzen Trüffeln vollgestopft, dann wie zum Braten dressirt, mit Speckscheiben umwickelt, und so einige Tage an einem kühlen Ort verwahrt. Nach Verlauf der angegebenen Zeit werden sie am Spieß gar gebraten, und mit einer Trüffelsauce angerichtet.

Sautée von Nebhühnern à la Russe.

Die Brüste von jungen Nebhühnern werden auf beiden Seiten losgetrennt, mit der Fläche eines Messers ein wenig geklopft, alsdann mit etwas Salz und gestoßenem, weißem Pfeffer bestreut, mit Citronensaft benetzt, ferner auf einen Plafond, welcher mit frischer Butter bestrichen ist, gelegt, nun auf gelindem Kohlenfeuer auf jeder Seite fünf Minuten geschwist, und endlich mit einer Sauce à la Russe angerichtet.

Nebhühner à la glace.

Dieselben werden, nachdem sie recht fein gespickt sind, in einer Braise mit guter Jus und Rheinwein gar gedämpft, alsdann von einander geschnitten, auf einer Schüssel angerichtet, und gut mit zerlassener Glace bestrichen. Hierauf wird von dem Fond der Braise das Fett rein abgenommen, derselbe durch ein Haarsieb in eine reine Kasserolle gegossen, so viel als nöthig eingekocht, und unter die angerichteten Filets von Nebhühnern gefüllt.

Schnepfen en Salmi.

Die Schnepfen werden wie die Rebhühner oder Krammetsvögel zu Salmis, Gratin und Croustades bearbeitet, nur werden alle Gerichte von Schnepfen mit den rein gepuzten Köpfen derselben verziert, und mit dem sogenannten Schnepfenbrot garnirt. Diese Croûtons bereitet man nun auf folgende Weise: Die Eingeweide der Schnepfen werden mit Butter, etwas Salz und Pfeffer, wozu man noch etwas geriebene Semmel mischt, auf gelindem Feuer in Zeit von einigen Minuten abgeschwigt. Mittlerweile werden Semmelscheiben in beliebige Form geschnitten, und in Butter flüchtig von jeder Seite dergestalt hellgelb gebraten, daß sie nicht hart werden. Auf diese gebratenen Semmelscheiben wird nun die von den Eingeweiden zubereitete Masse einen halben Finger dick aufgestrichen.

Nordische Vögel en Gratin.

Die nordischen Vögel werden nicht gerupft, sondern man zieht von denselben die ganze Haut herunter, und bearbeitet sie dann im Uebrigen nach Art der Schnepfen, Rebhühner oder Krammetsvögel.

Kneffes von Rebhühnern mit Malagasauc.

Von Rebhühnern wird mit Butter, gelben Eiern, Salz, Pfeffer und etwas eingeweicht und ausgedrückter Semmel ein Farce auf die Art, wie der von Kalbfleisch, zubereitet. Alsdann werden von diesem Farce mit zwei silbernen Eß- oder Theelöffeln kleine, längliche Kneffes gemacht, darauf in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle neben einander gelegt, mit kochender Bouillon und etwas Salz in Zeit von fünf bis acht Minuten gar gekocht, mit einem Schaumlöffel herausgenommen, in eine kräftige Malagasauc gelegt, und mit Rebhühnerbrüsten, welche mit Citronensaft und etwas Salz auf dem Feuer gar geschwigt sind, garnirt.

Filets von Rebhühnern aux fines herbes.

Die ausgeschnittenen Rebhühnerbrüste werden mit Provençeröl, Citronensaft, feinen Kräutern, etwas Salz und gestoßenem, weißem Pfeffer auf dem Feuer von beiden Seiten gar gemacht. Alsdann füllt man eine Sauce piquante, welche hinreichend gesalzen ist, darauf, richtet dann die Filets franzörmig auf einer

Schüssel an, füllt die Sauce darüber, und garnirt sie mit parnirten, gebackenen Croûtons.

Rebhühner à la Braise.

Die in einer Braise mit Rheinwein abgekochten Rebhühner werden in drei Stücke geschnitten, so daß von jeder Seite der Flügel, ein Theil der Brust und die Keule deren zwei geben, während das übrig gebliebene Bruststück das dritte ausmacht. Diese Stücke werden dann etwas mit dem Messer behauen, so daß der Rückgrat wegfällt, alsdann auf einer Schüssel angerichtet, mit jeder beliebigen, braunen Sauce maskirt, und, wenn man sonst will, nach der letztern entsprechend benannt.

Fasanen mit Ragoût mélé.

Nachdem die Fasanen fein gespickt, und am Spieß gar gebraten sind, schneidet man sie in zierliche Filets, und garnirt damit ein feines Ragoût mélé. Eben so können die Fasanen mit jeder kräftigen, fein schmeckenden, braunen Sauce gegeben, und auch mit farcirten Oliven oder Trüffeln u. s. w. garnirt werden.

Die Fasanen à la braise gar zu machen, würde ich in keinem Falle anrathen, weil sie durch das Kochen ihren feinen Geschmack verlieren.

Fasanen à la Périgord.

Diese werden ganz so, wie die Rebhühner à la Périgord, zubereitet.

Kapaunen à la Saxe.

Dieselben werden in einer Braise gar gekocht, alsdann in Stücke geschnitten, auf einer Schüssel geschmackvoll angerichtet, und mit einer Sauce à la Saxe maskirt.

Kapaunen à la tortue.

Nachdem die Kapaunen ausgelöst sind, bestreicht man die Hautseite dünn mit feinem Farce von Kalbfleisch, legt auf diesen gespickte Kalbsmilch, ganze, geschälte Trüffeln, Krebschwänze, einige Karpfenmilch und in Butter passirte Champignons, streicht dann wieder etwas Farce darauf, klappt nun die Kapaunen zusammen, so daß die inwendige Fleischseite nach außen kommt, spickt letztere nun fein, heftet die Kapaunen zusammen, so daß sie oval werden, umnezt sie behutsam mit Bindfaden, und kocht

sie langsam in einer Braise mit Rheinwein gar. Während dieser Zeit dressirt man von Farce Schildkrötenfüße und Köpfe, nimmt die Kapaunen aus der Braise, zieht die Fäden heraus, legt sie auf die Schüsseln, schneidet sie mit einem scharfen Messer in Scheiben, jedoch so, daß sie ihre Form nicht verlieren, bestreicht sie gut mit zerlassener Glace, setzt ihnen dann die von Farce mittlerweile gebackenen Schildkrötenfüße und Köpfe an, glacirt auch letztere mit recht dunkler Jus, garnirt hierauf die Kapaunen ringsherum mit dem Gelben von hart gekochten Eiern, so wie mit grün gefärbten Fischklößchen, und giebt eine Sauce veloutée besonders dazu.

Filets von Kapaunen in Bechern.

Von am Spieß gebratenen Kapaunen werden, so wie von in Wein gekochten Trüffeln und abgeschwitzten Champignons, feine, nudelartige Filets geschnitten; alsdann macht man feine Mehlnudeln, färbt die Hälfte davon mit Spinatmotten grün, kocht sie in siedend heißem Wasser und etwas Salz ab, legt sie dann auf ein Haarsieb, damit das Wasser rein abläuft, und nimmt davon so viel, als das geschnittene Fleisch beträgt, zu demselben; man theilt dies hierauf in drei Theile, vermischt den ersten Theil mit Sauce piquante, den zweiten Theil mit Krebsauce und den dritten mit Sauce béchamelle, thut zu jedem Tassenkopf voll Masse das Gelbe von zwei rohen Eiern, salzt Alles hinreichend, und schärft es gut mit zerlassener Glace und Citronensaft. Nun werden kleine Becherformen mit geklärter Butter ausgestrichen, und die farbigen Massen entweder schichtweise oder auch jede Farbe für sich in Becher gethan, alsdann werden dieselben au bain marie steif gemacht, und gestürzt auf einer Schüssel neben einander angerichtet, welche mit aufgesetzten Croûtons oder einer Nudelbordüre verziert worden ist. Eine Sauce claire, in welcher der Sud der Trüffeln und der Abfall von den Champignons mit verkocht, und welche noch mit einem Stück Glace geschärft ist, wird über die angerichteten Becher gefüllt.

Filets von Kapaunen à la Romaine.

Von den à la braise gar gemachten Kapaunen werden die Brüste nebst Kalbsmilch, Fischklößen, Champignons und Krebschwänzen zu einem rothen Salbicon genommen, außerdem macht man von einem Tassenkopf voll Mehl, fünf ganzen Eiern und einem halben Quart Milch dünne Plinzen, und backt sie in einer

Omelette-Pfanne gar, nachdem man zuvor die Hälfte dieser Masse mit Spinatmotten grün gefärbt hat. Diese Omelettes oder Plinzen werden einen halben Finger dick mit dem Salbicon bestrichen, alsdann zusammengerollt, und in zwei Finger breite Stücke geschnitten. Diese Roulettes legt man nun franzförmig in eine mit geklärter Butter ausgestrichene Cylinder-Form, so daß ein grünes neben einem weißen zu liegen kommt; der kräftige Fond der Braise, worin die Kapaunen gar gemacht sind, wird, nachdem das Fett von demselben abgenommen, und er durch ein Haarsieb passirt worden ist, mit dem Gelben von so viel Eiern aufgezogen, daß auf einen Tassenkopf voll Fond zwei gelbe Eier kommen, und es darf nur so viel Fond vorhanden sein, als man braucht, um die Form damit anzufüllen. Nachdem dies hinreichend gesalzen ist, füllt man es über die in die Form gelegten Roulettes, kocht das Ganze au bain marie steif, stürzt dann die Form auf eine Schüssel, füllt in die leere Mitte eine Sauce à la volaille, legt über diese eine Rosette von gespickten und glacirten Kapaunenbrüsten, und garnirt das Ganze außerhalb mit kleinen Croquets von Kalbsmilch.

Filets von Kapaunen à la maréchal.

Von den laut Vorschrift gereinigten Kapaunen werden die Brüste ausgelöst, mit der Fläche eines Messers etwas breit geschlagen, und mit abgeschälten und in feine Scheiben geschnittenen Trüffeln gespickt. Alsdann bereitet man von dem ausgerapirten Keulensfleisch einen Farce, wie den von Hühnern, dressirt davon kleine Escaloppes, und garnirt diese auch durch eingedrückte Trüffelscheiben. Beides zusammen wird hierauf mit Butter, Citronensaft, etwas Salz und Pfeffer auf gelindem Kohlenfeuer abgeschmigt, dann richtet man die Filets und Escaloppes auf einer garnirten Schüssel franzförmig an, und füllt in die Mitte eine Sauce veloutée.

Filets von Kapaunen à la Figaro.

Die Kapaunenbrüste werden hierzu in lange, breite Filets geschnitten, von dem Keulensfleisch aber wird ein Farce, wie der von Hühnern, und außerdem noch ein guter Farce von Zander gemacht. Beide Arten werden theils mit Spinatmotten grün, theils mit Krebsbutter und aufgelöster Cochenille roth, theils mit Trüffelbutter schwarz gefärbt. Die etwas mit Salz und Pfeffer beireuten Filets werden streifenweise mit dem farbigen Farce

belegt, während man von dem übrig gebliebenen Farce kleine Kneffes bereitet. Die Filets setzt man nun auf Speckbarden in Butter, bedeckt sie oben mit Papier, welches auch mit Butter bestrichen ist, und macht sie in einem nicht zu heißen Ofen gar. Hierauf werden diese Filets auf einer Schüssel franzörmig angerichtet, in die Mitte füllt man eine Sauce veloutée, in welche die bunten Kneffes, die, wie sich von selbst versteht, vorher in Wasser mit etwas Salz abgekocht werden müssen, gethan sind, und garnirt das Ganze mit Fleurons.

Filets von Kapaunen à la Bayonne.

Hierzu werden die Filets, wie die à la Figaro, geschnitten, ferner besorgt man auch solche Nudeln, wie sie bei den Filets von Kapaunen in Bechern beschrieben sind, und hachirt außerdem noch ein gutes Stück gekochten Schinken recht fein. Die geschnittenen Filets werden nun mit Champignons oder in Scheiben geschnittenen Trüffeln und mit einer Sauce béchamelle zusammengemischt, alsdann füllt man auf eine Schüssel, welche mit einem Rand von gebrühetem Teig besetzt ist, eine fingerdicke Lage von den Filets, streut von dem hachirten Schinken einen Federkiel dick darauf, deckt nun wieder eine Lage von den Filets darüber, fährt abwechselnd so fort, bis die Schüssel ganz angefüllt ist, bestreut das Hineingefüllte oben mit geriebener Semmel und geriebenem Parmesankäse, beträufelt es mit zerlassener Butter, backt es dann im Ofen, bis es eine hellgelbe Farbe bekommen, und giebt es so zur Tafel.

Poupies von Kapaunen.

Die Keulen werden von den nach Vorschrift gereinigten Kapaunen losgetrennt, ausgelöst, mit einem feinen Farce von Kalbfleisch gefüllt, mit einer Nadel und Zwirn so zusammengeheftet, daß sie rund werden, und der obere Lendenknochen daran wie der Stiel an einer Côtelette sitzt, alsdann werden sie durch Hineinhalten in kochendes Wasser steif gemacht, in kaltem Wasser abgekühlt, und endlich fein gespickt. Hierauf bestreicht man die breit geschnittenen Bruststücke mit Farce, rollt sie zusammen, steckt dünne Holznadeln so hinein, daß diese Roulettes nicht auseinander gehen können, spickt oberhalb mit fein geschnittenem Speck eine kleine Rosette, kocht alsdann diese Roulettes sowohl, als die obigen Keulen in einer Braise mit Rheinwein gar, richtet sie franzörmig auf einer Schüssel an, bestreicht sie gut mit

geschmolzener Glace, füllt in die Mitte eine gute Champignons-Sauce, und garnirt sie mit Fleurons oder kleinen Croquets.

Pain von Kapaunen.

Das rein ausgesehnte Kapaunenfleisch wird mit eben so viel gut ausgeschältem Rindermark, einem Viertel so viel eingeweicht und gut ausgedrückter Semmel nebst dem Gelben von vier und zwei ganzen Eiern, dem nöthigen Salz und etwas weißem, gestoßenem Pfeffer zusammen fein hachirt, und durch ein Haarsieb gestrichen. Alsdann legt man eine beliebige Form mit Speckbarden aus, füllt sie darauf mit dem Farce an, bedeckt sie oben mit Speck, backt dies in einem nicht zu heißen Ofen gar, stürzt den Pain auf eine Schüssel, nimmt den Speck überall ab, und maskirt ihn mit einer Madeirasauce.

Kapaunen auf dem Rost gebraten mit Sauce piquante.

Die Kapaunen schneidet man der Länge nach halb durch, nimmt die Knochen heraus, klopft jene mit dem Rücken eines Messers ein wenig, und läßt sie einige Stunden in einer Marinade von feinen Kräutern, Provencerböl, Citronensaft, Salz und gestoßenem, weißem Pfeffer liegen. Nach Verlauf der angegebenen Zeit werden die Kapaunen von allen Seiten in zerlassene Butter, in welcher das Gelbe von vier Eiern zerrührt worden ist, getaucht, jedoch müssen die Kräuter auf den Kapaunen sitzen bleiben, und mit eingetaucht werden, alsdann werden sie ferner mit geriebener Semmel bestreut, auf dem Rost über glühenden Kohlen auf beiden Seiten hellgelb gebraten, und mit der Sauce piquante angerichtet.

Ragoût von Kapaunen.

Von abgebratenen oder in einer Braise gar gemachten Kapaunen wird das Brustfleisch in beliebige Stücke geschnitten, und mit einer Citronensauce vermischt. Nachdem das Reulensfleisch zu einem guten Hachis verarbeitet worden ist, macht man davon Croquets, und garnirt damit das obige, angerichtete Ragoût.

Kapaunen à la Braise.

Will man die Kapaunen recht weiß haben, so muß man sie in einer Braise von Rindertalg nach Vorschrift gar machen. Man kann auch die Brüste mit Scheiben von Citronen, welche

dieß abgeschält, und aus denen die Körner herausgemacht sind, wie auch mit Speckscheiben belegen, dieselben mit Bindfaden umwickeln, sie beim Anrichten in beliebige Stücke schneiden, mit einer beliebigen, weißen Sauce maskiren, oder auf dieselben ein beliebiges, weißes Ragoût füllen, und sie endlich in einer dressirten Pastete oder in einem Vol au vent oder in einer belle Estrade oder auch endlich bloß mit beliebigen Croûtons garnirt anrichten.

Diese so mannichfachen Veränderungen, welchen diese und ähnliche Gerichte unterworfen werden können, erhalten alsdann auch nicht selten die pomphaftesten Namen, so daß Mancher verleitet wird, zu glauben, er esse ein bisher nicht gekanntes Gericht, allein der Name thut hierzu wenig, wenn nur das Gericht an sich schmackhaft, und die Zusammenstellung der Sache angemessen ist. So scheinen, nach meiner Ueberzeugung, z. B. ausgebackene Hühner mit Crème von Wein, welcher mit Stachelbeeren versetzt ist, als Entrée keine gute Composition zu sein, und man muß sich wundern, daß ähnliche, veraltete und oft nicht im Mindesten schmackhafte Gerichte in neuern Kochbüchern von angeblich fachverständigen Leuten weitläufig auseinander gesetzt werden.

Filets von Enten mit Sauce von frischen Gurken.

Die Enten dämpft man in Butter nebst dem nöthigen Salz gar, und füllt, falls ihr Fond zu kurz wird, von Zeit zu Zeit ein wenig Jus darunter. Alsdann werden die Enten in beliebige Filets geschnitten, mit ihrem eigenen Fond glacirt, und mit einer Sauce von frischen Gurken angerichtet.

Ragoût von Enten.

Die Enten werden entweder in einer Kasserolle mit Butter und Salz oder am Spieß gar gebraten, dann in beliebige Stücke geschnitten, und mit irgend einer braunen Sauce nach Gefallen angerichtet.

Wilde Enten.

Die wilden Enten können auf alle die Arten wie die zahmen oder auch wie die Rebhühner zubereitet werden, nur findet man häufig, daß dieselben einen fischigen, thranigen Geschmack haben, und um ihnen denselben zu benehmen, wird man wohl thun, sie einen Tag vor dem Gebrauch in eine Marinade zu legen.

Wasserhühner.

Von den Wasserhühnern gilt dasselbe, was über die wilden Enten zu bemerken war.

Ragoût von Gans.

Die hierzu bestimmte, gebratene Gans oder auch die Ueberreste von mehreren gebratenen Gänsen schneidet man in beliebige Stücke, macht dazu nach Willkühr eine braune Sauce, erwärmt hierin das geschnittene Fleisch, und richtet das Ragoût mit großen, glacirten Kartoffeln an.

Civet von Gans (Schwarzsauc).

Von der hierzu bestimmten Gans wird beim Schlachten das Blut aufgefangen, und alsdann wird sie, nachdem sie recht rein gerupft und flambirt worden ist, ausgenommen. Von den Eingeweiden pflückt man das Fett rein ab, puzt ferner die Leber, den Magen und das Herz gehörig aus, und wirft das Uebrige fort, oder wenn man recht ökonomisch verfahren will, reinigt und wäscht man auch die Gedärme, wie sich's gehört, wickelt sie um die abgesengten und abgehäuteten Füße, und kocht sie mit dem übrigen Fleisch weich. Nachdem nun die Gans nebst den Flügeln, dem Hals und dem Kopf in beliebige Stücke getheilt, Alles zusammen rein gewaschen, blanchirt, gut ausgeschäumt und dann nochmals mit kaltem Wasser gewaschen ist, legt man es, sammt dem Fett, so wie mit ganzen Gewürzen, Chalotten, einer Zehe Knoblauch, einigen Zwiebeln, dem nöthigen Salz, zwei Petersilienwurzeln, einer halben Staude Sellerie und einer großen Mohrrübe in eine Kasserolle, gießt eine Bouteille Franzwein oder Medoc dazu, und läßt nun das ganze Gänsefleisch weich kochen. Ist dies geschehen, so gießt man den Fond durch ein Haarsieb, schöpft das Fett rein ab, verkocht ihn mit einer Sauce mince, so daß dieselbe dadurch gehörig bündig wird, puzt dann die Fleischstücke der Gans gehörig aus, indem man die beim Kochen hervorgetretenen Knochen abhaut, macht dieses Fleisch mit der obigen Sauce zusammen recht heiß, liirt letztere mit dem durch ein Haarsieb gestrichenen Blut, thut das nöthige Salz daran, schärft sie mit Citronensaft ab, richtet endlich das Civet an, und garnirt es mit braun glacirten Kartoffeln.

Gänseflein.

Unter diesem Ausdruck versteht man das kleine Fleisch, wie z. B. die Flügel, den Hals, den Kopf, die Füße, die gereinigten Därme, die Leber, den Magen, das Herz u. s. w. Dasselbe wird mit Salz, diversen Gewürzkörnern, Zwiebeln, Chalotten und etwas Wurzelwerk zusammen weich gekocht, alsdann schneidet man es, wie zum Ragoût, in kleine Stücke, schwitzt diese mit feinen Kräutern, Butter und gestoßenem, weißem Pfeffer etwas durch, bestreut sie mit etwas Mehl oder geriebener Semmel, füllt dann die eingekochte und vom Fett gereinigte Brühe darauf, kocht dies zu einer feimigen Sauce zusammen, so daß das Fleisch in derselben recht heiß wird, schärft sie mit Citronensaft ab, richtet endlich das Gänseflein an, und garnirt es mit geschälten und dann in Wasser und Salz weich gekochten Kartoffeln.

Uebrigens können sowohl die Gänse, als auch die Enten mit allerlei braunen Saucen gegeben werden.

Mince von Hammelbraten.

Eine Hammelkeule, welche gehörig mortificirt worden ist, wird am Spieß gar gebraten, dann in feine Scheiben von der Größe eines Achtgroschenstücks, geschnitten, und mit einer nach Vorschrift bereiteten Sauce mince vermischt. Man richtet dies recht heiß auf einer Schüssel an, und garnirt es mit Croûtons und verlornen Eiern.

Filets von Hammelbraten à la Reine.

Die am Spieß gebratene Hammelkeule wird, wie zu dem obigen Mince, geschnitten, dann mit einer Sauce béchamelle à la Reine vermischt, recht heiß angerichtet, und mit Fleurons garnirt.

Filets von Hammel en roulettes.

Von einem guten Hammel-Quarré werden zwei Finger breite, einen Finger lange und einen Federkiel dicke Filets geschnitten, von dem Abfall und dem Fett des Fleisches aber wird ein Farce, wie der von Kalbfleisch, gemacht. Mit diesem Farce werden die Filets einen halben Finger dick bestrichen, zusammengerollt, in dünne Speckscheiben gehüllt, mit Bindfaden umwickelt, dann an kleine Vogelspieße gesteckt, und nun entweder

an hellem Feuer oder im Backofen saftig gar gebraten. Beim Anrichten giebt man eine Olivenauce dazu.

Hammel: Côtelettes sautées aux fines herbes.

Die Hammel: Côtelettes werden einen guten Federkiel dick dressirt, dann in Butter mit feinen Kräutern, gestoßenem, weißem Pfeffer und dem nöthigen Salz auf beiden Seiten gar gebraten, aber so, daß sie in der Mitte ihren hellen Saft behalten, und hierauf angerichtet. Auf die Kräuter füllt man etwas beliebige Sauce, schärft dieselbe mit Citronensaft ab, und marirt damit die angerichteten Hammel: Côtelettes.

Kalbs: Côtelettes à la Provençale.

Die Kalbs: Côtelettes werden, wie die zuletzt beschriebenen, dressirt und gar gemacht, nur nimmt man anstatt der Butter Provencerböl, und schärft die Sauce, welche dazu gegeben werden soll, mit Citronensaft und zuletzt mit etwas Sardellenbutter ab.

Schweins: Côtelettes sautées au Jus.

Die Schweins: Côtelettes werden recht mager einen Finger dick ausgeschnitten, mit der Fläche eines Hackmessers um die Hälfte dünner geschlagen, dann mit Butter, Pfeffer, Salz und feinen Kräutern auf beiden Seiten, wie die Hammel: Côtelettes, abgeschwigt und angerichtet. Auf die Kräuter gießt man nun eine starke Jus, verkocht dies gehörig, und füllt es recht heiß über die angerichteten Schweins: Côtelettes.

Schweins: Côtelettes sautées à la Robert.

Diese werden eben so, wie die obigen, dressirt, dann aber panirt, jedoch im Uebrigen ganz eben so zubereitet, und nur zuletzt beim Anrichten mit einer Sauce à la Robert angerichtet.

Kaninchen.

Die Kaninchen werden eben so wie die jungen Hasen zubereitet und gebraten, auch kann man von denselben ein Fricassée, wie das von Kalbsbrust, oder auch ein braunes Ragoût zubereiten.

Froschkeulen.

Die abgehäuterten Froschkeulen kann man zu einem Fricassée verwenden, und dieses ganz so wie das von Hühnern zubereiten.

Auch kann man die Froschkeulen in Butter, Pfeffer und Salz weich schwizen, oder sie auch vorher in Salz, Pfeffer und feinem Provenceröl mariniren, alsdann in eine Klare tauchen, und so ausbacken.

Schnecken.

Vielen möchte dies Gericht schwerlich behagen, allein da es, so wie Alles, seine Liebhaber findet, will ich die Zubereitung desselben kurz angeben.

Die Schnecken werden gut gewaschen, mit Salz und Wasser wie Krebse abgekocht, und dann aus ihren Häuschen herausgenommen. Nachdem Köpfe und Schwänze abgeschnitten sind, werden sie in Butter, Salz und Pfeffer durchgeschwigt, die Häuschen werden mittlerweile gereinigt, und mit einem Farce von Krebsen vollgefüllt. Alsdann stopft man in dieselben noch eine oder zwei der gar gedämpften Schnecken hinein, stellt nun die Häuschen in Salz in einen Kasserolledeckel oder Plafond, backt sie so im Ofen, und richtet sie auf einer künstlich zusammengelegten Serviette an.

Wachteln.

Die Wachteln werden auf alle Arten, wie die Rebhühner, zubereitet.

Hammelfüße en ragoût.

Aus den Hammelfüßen, welche von dem Schlächter schon gebrüht worden sind, macht man die Knochen heraus, kocht das Fleisch in einer Braise gar, schneidet es dann in beliebige Stücke, vermischt diese mit einer Sauce mince oder Sauce-Civet, thut das nöthige Salz daran, und garnirt dies Ragoût beim Anrichten mit Croûtons.

Hammelfüße en friture mit Sauce à la Robert.

Nachdem die Hammelfüße, wie die zuletzt beschriebenen, gar gemacht sind, kocht man den Fond und etwas Franzwein mit einem Weißmehl zu einer bündigen Sauce, lüirt selbige mit dem Gelben einiger Eier gehörig, schärft sie mit Citronensaft ab, bestreicht mit derselben die Hammelfüße auf allen Seiten recht dick, und stellt diese dann kalt. Ist dies geschehen, so bestreut man sie mit geriebener Semmel, drückt das Aufgestrichene da-

mit fest an, taucht sie dann in Ei, panirt sie noch mit geriebener Semmel und geriebenem Parmesankäse, und backt sie so en friture, d. h. in heißem Fett hellgelb aus. Ist auch dies bewerkstelligt, so richtet man die Hammelfüße auf einer Schüssel an, auf welche man eine kräftige Sauce à la Robert gefüllt hat, und garnirt sie mit Croûtons.

Ogleich dieses Gericht nur wenig beachtet wird, so geschieht dies dennoch mit Unrecht, denn ich bin überzeugt, daß man es für eine große Delikatesse halten würde, wenn die Hammelfüße so selten wie die indianischen Vogelnester wären.

Lammköpfe grillées au jus.

Die Lammköpfe werden, nachdem sie der Länge nach in zwei Theile geschnitten sind, mit kaltem Wasser an's Feuer gestellt, sobald sie heiß sind, in kaltes Wasser gelegt, und recht rein ausgepugt. Alsdann säubert man das Gehirn von den Adern, schneidet ferner die rothen Knochen aus den Köpfen, setzt diese dann wieder zusammen, umwickelt sie mit Bindfaden, und kocht sie mit Bouillon und Salz gar. Sind nun die Köpfe wieder herausgenommen und von einander gemacht, so bestreicht man den Gehirnskasten mit dünnen Holznadeln kreuzweise, damit das Gehirn nicht herausfallen kann, bestreut Alles dann mit Pfeffer und Salz, taucht es in zerlassene Butter, bestreut es mit geriebener Semmel, legt die Köpfe nun auf den Rost, so daß erst die offene Gehirnseite, dann die äußere hellgelb geröstet wird, zieht die Hölzchen wieder heraus, richtet die Köpfe auf einer Schüssel an, garnirt sie mit grüner Petersilie, und giebt eine starke Jus in einer Saucière besonders dazu.

Filets von Lamm à la Conti.

Von einem Lamm schneidet man die Fricandeaux aus, spickt sie mit feinem Lufspeck, theilt sie in Stücke von der Größe der Côtelettes, und macht sie à la glace gar. Außerdem werden von dem Rückenstück des Lammes kleine Côtelettes à la surprise nach Vorschrift gemacht, ferner wird eine Sauce piquante mit präparirter und gar gemachter Kalbsmilch, so wie mit dergleichen Krebschwänzen, Champignons und kleinen Fischkneffes markirt, mit einem Stück Krebsbutter liirt, auf einer Schüssel mit den Filets angerichtet, und mit den ausgebackenen Côtelettes à la surprise garnirt.

Ragoût von Lammbraten.

Das Lamm wird wo möglich am Spieß gar gebraten, in zierliche Stücke geschnitten, mit einer Citronen- oder Drangensauce versetzt, dann auf einer Schüssel angerichtet, und mit Croûtons garnirt.

Tendrons von Lamm mit Oliven und Kapern.

Man nimmt hierzu das Vordertheil eines Lammes, läßt es in Wasser recht weiß ausziehen, blanchirt es, schneidet es dann wie zum Fricassée in kleine Scheiben, kocht diese in einer Braise gar und etwas kurz ein, nimmt dann die Stücke heraus, so daß keine Gewürzkörner an denselben sitzen bleiben, gießt nun den Fond durch ein Haarsieb, schöpft das Fett rein ab, verkocht ihn mit einer braunen Sauce, thut die abgekochten und farcirten Oliven, so wie die rohen Kapern hinein, läßt auch das Fleisch in dieser Sauce recht heiß werden, liirt dieselbe mit einem Stück Krebsbutter, und richtet endlich das Ganze beliebig auf einer Schüssel an.

Gefüllte Lammköpfe au four.

Die Lammköpfe werden, wie die schon beschriebenen, grillirt, à la braise, gar gemacht, alsdann nimmt man das Gehirn, die Zungen und das Fleisch derselben, fügt so viel präparirte Kalbsmilch, als nöthig ist, dazu, schneidet dies Alles zusammen, wie zu einem Salbicon, versetzt es mit einer gut liirten Sauce italienne blanche, füllt den Gehirnskasten damit an, bestreicht dies oben mit Ei und zerlassener Butter, bestreut es mit geriebener Semmel und geriebenem Parmesankäse, beträufelt es oben nochmals mit zerlassener Butter, legt die so gefüllten Lammköpfe auf einen Plafond, und läßt sie im Ofen oben hellgelb backen. Nachdem dies geschehen ist, richtet man sie auf einer Serviette, welche auf einer Schüssel zierlich zusammengelegt ist, an, und garnirt die Zwischenräume mit blättrig gepflückter Petersilie.

Grenadins von Lamm en crêpinettes.

Aus einer Lammkeule werden Grenadins von der Größe eines Thalerstücks geschnitten, in Form einer Rosette gespickt, und in Butter, Salz und etwas Consommé größtentheils gar gemacht. Von dem übrigen Fleisch und dem Abfall bereitet

man einen Farce, wie er zum Gratin von zahmen Geflügel beschrieben ist, alsdann schneidet man von einem Kalbsneze hinlänglich große Stücke, legt auf den unteren Theil derselben beliebige Figuren von Farce, Krebschwänzen, Trüffelscheiben, hart gekochtem Eigelb, Kapern u. s. w. aus, legt ferner die Grenadins darauf, bedeckt sie oben mit Farce, klappt dann die respectiven Netzstücke darüber, legt nun diese Grenadins en crêpinettes auf einen Plafond, welcher mit Krebsbutter bestrichen ist, backt sie in einem nicht zu heißen Ofen, unter öfterem Begießen, gar, richtet sie dann auf einer Schüssel kranzförmig an, so daß die decorirte Seite oben zu liegen kommt, füllt in die Mitte eine gute Trüffel- oder auch Olivensauce, und garnirt endlich die Schüssel mit aufgesetzten Fleurons.

Pastete von Spanferkel à l'Anglaise.

Von einem gebrüheten und rein gepuzten Spanferkel schneidet man überall das magere Fleisch ab und in beliebige Stücke, durchzieht letztere mit feinem Speck, magerem Schinken und Trüffeln, und marinirt sie mit feinen Kräutern, etwas feinem Provenceroöl, gestoßenem, weißem Pfeffer und Salz. Mittlerweile wird von dem übrigen, rapirten Fleisch und Fett mit eben so viel Kalbfleisch und feinem Luftspeck ein Farce, wie zu der Pastete von Hühnern à l'Allemande, bereitet, alsdann legt man in eine von gebrühetem Teig dressirte und gut decorirte Pastete eine Lage Farce, dann von den Fleischstücken nebst ihrer Marinade, präparirte Trüffeln und Champignons, bedeckt dies wieder mit Farce, dies wiederum mit Fleisch u. s. w., fährt auf diese Weise fort, bis die Pastete voll ist, dann bedeckt man dieselbe mit ihrem Deckel von Teig, hüllt sie in Papier, welches mit Butter bestrichen ist, bindet letzteres mit Bindfaden fest, und läßt endlich die Pastete eine und eine halbe oder zwei Stunden in einem gut geheizten Ofen backen. Beim Anrichten giebt man eine Sauce piquante besonders dazu.

Ragoût von Spanferkel.

Dies Ragoût wird von den Ueberresten eines am Spieße gebratenen Spanferkels ganz so wie das von Lamm zubereitet, indem man das geschnittene Fleisch entweder mit einer Sauce à la Robert oder auch mit einer Sauce Polonaise vermischt. Angerichtet und garnirt wird es, wie die übrigen Ragoûts.

Spanferkel en roulette.

Das Spanferkel wird aus seiner Haut herausgeschnitten, jedoch so, daß letztere ganz bleibt, von dem ausgeschnittenen Fleisch wird ein Farce mit Rindernierentalg, eingeweichter und gut ausgedrückter Semmel, einigen gelben Eiern und einem ganzen Ei, Salz und Pfeffer bereitet; mit diesem Farce wird die Haut wieder angefüllt, indem man aber dazwischen Streifen von einer abgekochten Pökelrinderzunge, auch Streifen von farbigen Omelettes, so wie von in Wasser abgekochten, rothen Rüben, ferner von Trüffeln und Krebschwänzen legt, alsdann wird die Haut mit Bindfaden zusammengeheftet, und das Ganze in einer Braise gar gekocht. Der Kopf des Spanferkels, welcher vorher abgeschnitten worden ist, wird mit in dieser Braise gar gekocht, alsdann legt man ihn in die Mitte der Schüssel, schmückt ihn mit einer Märthrerkrone oder einem Kranz von grüner Petersilie aus, richtet dann die in einen halben Finger dicke Scheiben geschnittene Roulette ringsherum an, und giebt eine Trüffelsauce oder auch eine Sauce piquante besonders dazu.

Spanferkel en Croustade.

Das Spanferkel wird in einer Braise gar gemacht, und, nachdem man es hat kalt werden lassen, in beliebige Stücke geschnitten. Hierauf verfährt man mit letzterem, wie mit den schon beschriebenen Schweinesfüßen, indem man sie entweder au four oder auf dem Rost fertig macht, und giebt eine starke Jus oder auch eine Sauce à la Robert dazu.

Filets von Wild à l'Espagnole.

Die Mehrbraten von Dam- oder Rothwild oder auch die Rücken-Filets von einem Hasen werden in längliche Stücke geschnitten, mit Speck durchzogen, und in eine Marinade von Provenceroöl, Citronensaft, feinen Kräutern, Salz und grob gestoßenem Pfeffer gelegt. Unterdessen wird ein Kasserolledeckel oder ein Plafond von der Größe der Schüssel, auf welcher die Filets angerichtet werden sollen, mit Speckscheiben belegt, alsdann dressirt man auf letzteren eine Rosette von Krebschwänzen, Trüffeln, farbigen Omelette-Stücken u. s. w., streicht über dieselbe einen halben Finger dick Farce auf, welcher von dem übrigen Wildfleisch, wie der zum Gratin von wildem Geflügel gemacht wird, legt nun auf den Farce die mittlerweile marinirten Filets,

streicht auf letztere wiederum einen Finger dick Farce, deckt ferner einen, einen halben Finger dicken Deckel von Buttermteig darüber, bestreicht denselben mit Ei, und läßt das Ganze so im Ofen gar backen. Ist dies geschehen, so kann man den Deckel von Buttermteig abheben, das Untere, welches nicht durchgebacken ist, von demselben abmachen, und ihn dann wieder darauf decken. Das Ganze stürzt man nun dergestalt auf eine Schüssel, daß der Deckel von Buttermteig unten zu liegen kommt, nimmt alsdann von der oberen Seite die Speckscheiben ab, bestreicht Alles mit zerlassener Glace, und giebt eine Sauce à l'Espagnole besonders zu.

Purée von Hühnern à la Fürstin Lieven.

Das Brustfleisch von den in einer Braise gar gekochten Hühnern wird recht fein hackirt, mit einer kräftigen Sauce béchamelle à la Reine vermischt, in einem Marmormörser recht fein gestoßen, und dann durch ein Haarsieb gestrichen, so daß dies ein wohlschmeckendes, kräftiges Purée bildet. Alsdann werden die Brüste von andern rohen Hühnern ausgeschnitten, die Filets miguons werden mit Trüffeln, die großen Filets mit feinem Lustspeck gespickt, beide Arten aber werden nun in Butter, Citronensaft und Consommé auf dem Feuer abgeschmigt. Hierauf wird von einem großen, sogenannten französischen, runden Weißbrot eine zierliche Vase geschnitten, welche man aus folgenden Theilen zusammensetzt: Zuerst schneidet man nämlich drei bis vier Platten von der Dicke eines halben Fingers, von denen eine immer um ein Weniges größer als die andere ist, legt dieselben stufenartig auf einander, auf diese stellt man nun den ausgeschnittenen Untertheil der Vase, und auf diesen die Vase selbst, welche oberhalb ausgehöhlt worden ist. Nachdem Alles passend zugeschnitten ist, wird dies Weißbrot in heißem Fett hellgelb ausgebacken, und alsdann in der Mitte der Schüssel mit etwas Mehl und Ei zusammengestellt, so daß die Vase feststeht. Außerdem wird noch Reis, welcher gut verlesen, gewaschen und blanchirt ist, mit gutem Consommé langsam gar gekocht, jedoch so, daß er recht körnig bleibt, ohne dabei fest zu sein. Hierauf wird die Schüssel, auf welcher die Vase aufgestellt werden soll, mit einer Nudelbordüre verziert, und das Ganze endlich auf folgende Art angerichtet: Man stellt von dem Reis innerhalb der Schüssel behutsam einen Rand auf, richtet rings um die aufgestellte Vase das Purée von Hühnern an, legt die mit zer-

lassener Glace bestrichenen, abgeschwigten Filets darauf, füllt auch die Höhlung der Base mit dem Purée voll, und garnirt dies mit bunt ausgeschnittenen Trüffeln.

Tendrons von Kalb à l'Italienne.

Diese Tendrons werden wie die à la Villeroi im zweiten Abschnitt beschriebenen angefertigt, eben so ausgebacken, und franzörmig angerichtet. In die Mitte der Schüssel füllt man alsdann eine Sauce italienne blanche, welche mit farcirten Oliven und Kapern markirt ist.

Filets von Hirsch aux fines herbes.

Die Mehrbraten vom Hirsch werden ausgeschnitten, mit der Fläche eines Messers breit geklopft, nachdem sie in Scheiben, wie die Beef-Steaks, geschnitten sind, und dann einige Stunden hindurch in eine Marinade von Provenceröl, feinen Kräutern, Citronensaft, gestoßenem Pfeffer und Salz gelegt. Nach Verlauf der angegebenen Zeit werden diese Filets nebst ihrer Marinade in Butter auf beiden Seiten gar geschwigt, und dann angerichtet. Auf die zurückgebliebenen Kräuter wird eine kräftige Sauce piquante gegossen, und hierauf über die Filets gefüllt.

Ragoût von großen Wildbrüsten à la bourgeoise.

Das Brustfleisch von großem Wild wird wiederholt mit Wasser auf dem Feuer heiß gemacht, rein gewaschen, alsdann blanchirt und gut ausgeschäumt. Ist dies geschehen, so thut man gehörig Salz, ganzen Pfeffer, Gewürzkröner und etwas Wurzelwerk daran, und läßt nun die Brüste weich kochen. Wenn auch dies geschehen ist, so nimmt man die Brüste heraus, läßt sie kalt werden, und schneidet sie in beliebige Stücke; hierauf puzt man acht bis zehn Zwiebeln, schneidet sie in feine Scheiben, schwigt sie mit einem beliebigen Theil magern, durchwachsenen Speck, welcher gleichfalls in feine Scheiben geschnitten ist, und Butter auf dem Feuer so lange, bis diese anfängt zu schäumen, thut dann so viel Mehl dazu, als man für nöthig hält, um die gewünschte Quantität Sauce zu bekommen, schwigt dies auf dem Feuer so lange, unter beständigem Umrühren, bis es eine gelbe Farbe bekommt, und füllt nun die Brühe, worin das Fleisch gar gekocht ist, darauf, so wie man auch die aus dem Abfall des rohen Wildfleisches gewonnene Jus dazu nehmen

kann. Alsdann gieße man in diese Sauce ein Viertelquart guten Weinessig, thue das nöthige Salz daran, lasse sie so weit einkochen, bis sie ihre gehörige Consistenz hat, thue ferner etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale nebst gestoßenem, weißem Pfeffer dazu, lasse das geschnittene Fleisch nun hierin wieder recht heiß werden, und richte dies Ragoût endlich beliebig auf einer Schüssel an.

Junge Hirschgeweihe (Kosben).

Finden sich junge Auswüchse bei einem geschossenen Wildpret vor, so trenne man sie von der Hirnschale los, flambire und püze sie rein ab, und lasse sie so lange in einer Braise kochen, bis sie ganz weich sind. Alsdann werden sie in feine Scheiben geschnitten, und mit einer Sauce à l'Espanole angerichtet, jedoch kann man sie auch als Beimischung zu einem Ragoût sin geben.

Côtelettes à la Soubise.

Man schneide große, einen Finger dicke Côtelettes von Kalb oder Hammel, püze die Knochen sauber ab, klopfe dann die Côtelettes mit der Fläche eines Messers um die Hälfte dünner, spicke sie mit fein geschnittenem Speck, dämpfe sie in Butter, etwas Wein und Jus in Zeit von einer halben Stunde gar, glacire sie recht schön, fülle alsdann ein kräftiges, nach früher gegebener Anweisung zubereitetes Purée von Zwiebeln auf eine Schüssel, und lege die Côtelettes als Garnitur rings herum.

Frische Wildleber à l'Espanole.

Die Leber wird in Wasser gehörig ausgewaschen, in Scheiben geschnitten, mit Ei, geriebener Semmel, Salz und Pfeffer panirt, in Butter recht saftig abgeschwitz, und endlich mit einer Sauce à l'Espanole oder, wenn man sonst will, auch mit einer Trüffelsauce angerichtet. Gebratene Kartoffeln werden noch besonders dazu gegeben.

Filets von Puten en cannelons.

Die Brüste werden aus den gereinigten und flambirten Puten roh ausgeschnitten, dann letztere nochmals in einen Finger lange, zwei Finger breite und einen Federkiel dicke Scheiben geschnitten, und mit der Fläche eines Messers etwas platt geklopft. Von den Keulen und dem übrigen Abfall vom Fleisch

wird mit halb so viel feinem Speck, einem Drittel so viel in Wasser eingeweichter und trocken ausgedrückter Semmel, dem Gelben von zwei Eiern und einem ganzen Ei, wie auch mit Salz und etwas gestoßenem Pfeffer ein feiner Farce gemacht. Diesen Farce theilt man nun in drei Theile, wovon der erste mit Spinatmotten grün, der andere mit Krebsbutter oder etwas aufgelöster Cochenille roth und der dritte entweder mit Trüffelbutter schwarz gefärbt oder auch weiß gelassen wird, belegt dann die Filets einen Finger dick abwechselnd mit einem Theile des farbigen Farce, dreht nun die Filets zu einer Düte zusammen, welche unten spitz zuläuft, oben aber breit und offen bleibt, steckt diese Cannelons mit feinen Holznadeln dergestalt zusammen, daß sie nicht auseinander gehen können, und kocht sie endlich in einer Braise, in Zeit von einer Viertelstunde, gar. Ist dies geschehen, so werden die Cannelons pyramidenförmig auf einer Schüssel, welche mit einer Mudelbordüre verziert ist, angerichtet, so daß die offenen, gefüllten Seiten außerhalb und die spitzen nach innerhalb zu liegen kommen, alsdann zieht man die Holznadeln behutsam heraus, bestreicht ferner jede Lage der Cannelons mit zerlassener Glace, und füllt zuletzt um den Fuß der Pyramide eine Sauce veloutée herum.

Putenkeulen grillées au Jus.

Die Keulen einer gebratenen Pute werden mit etwas Salz und Pfeffer bestreut, durch geschmolzene Butter gezogen, mit geriebener Semmel panirt, dann auf dem Rost über glühenden Kohlen auf beiden Seiten hellgelb aufgebraten, und beliebig auf einer Schüssel mit einer starken Jus angerichtet.

Cannelons von Wild mit Trüffelsauce.

Von den Filets vom Hasen- oder Rehzimmer werden die Scheiben zu den Cannelons, so wie es bei den Filets von Puten en cannelons beschrieben ist, allein nur etwas dicker geschnitten, und recht fein gespickt. Ferner bereite man von dem übrigen Wildfleisch, nach demselben Verhältniß, wie bei obigen Puten angegeben ist, einen Farce, durchrühre ihn nach Vorschrift mit einem guten Theil Trüffelbutter, füge einige Messerspitzen voll pulverisirten Thymian hinzu, belege hiermit die Filets, drehe sie, wie die von Puten, zusammen, befestige sie eben so mit feinen Holznadeln, lege sie mit Butter und etwas Salz in eine Kasserolle, und dämpfe sie im Ofen gar; sobald jedoch ihr Fond zu

kurz werden sollte, gieße man von Zeit zu Zeit ein wenig gute Jus dazu, damit sie nicht trocken werden. Beim Anrichten schneide man die obere Seite der offenen Düten etwas ein, stecke in einige einen Krebschwanz, in andere einen ausgeschnittenen Trüffel-Croûton und dergl. mehr zur Verzierung hinein, richte nun die Cannelons auf einer mit einem Teigrand verzierten Schüssel, wie die Puten en cannelons, pyramidenartig an, bestreiche jede Lage mit zerlassener Glace, und fülle die Trüffelsauce um den Fuß der Pyramide herum.

Matelote von Hasen à la Polonaise.

Das Zimmer von einem Hasen wird fein gespickt und am Spieß gar gebraten, während von den Keulen ein Farce, wie zu den Escalloppes von Wild, gemacht wird. Von letzterem dressirt man kleine Klößchen und auch Klops in Form von Halbmonden, und kocht diese zusammen in Bouillon nebst etwas Salz gar. Ferner werden kleine Zwiebeln in Butter, guter Jus und einem Stück Glace weich und kurz eingedämpft, damit sie sich recht schön glaciren, Krebschwänze aber, so wie farcirte Oliven, kleine Pfeffergurken und die gar gemachten Klößchen werden zusammen mit einer Sauce piquante vermischt. Hierauf wird das Hasenzimmer in fingerbreite Scheiben sammt den Knochen geschnitten, diese Scheiben richtet man alsdann zusammen mit den Klops franzförmig auf einer Schüssel an, füllt die Sauce in die Mitte, und garnirt das Ganze mit den glacirten Zwiebeln und Croûtons.

Nudelpastete mit Schinken.

Von Mehl und dem Gelben einiger Eier macht man einen festen Teig, rollt ihn dünn aus, schneidet ihn in feine Nudeln, macht diese in kochendem Wasser nebst etwas Salz auf dem Feuer binnen zehn Minuten gar, und legt sie dann auf einen Durchschlag, damit das Wasser rein abläuft. Sobald dies erfolgt ist, schwenkt man die Nudeln mit einem Stück recht frischer Butter, und thut noch etwas gestoßenen, weißen Pfeffer, das nöthige Salz und ein wenig zerlassene Glace dazu. Mittlerweile wird ein Stück magerer, gekochter Schinken recht fein hackirt, alsdann füllt man entweder in eine von gebrühetem Teig dressirte Pastete oder in eine Schüssel, welche mit einem Teigrand versehen ist, eine einen Finger dicke Schicht Nudeln, bestreut diese mit etwas hackirtem Schinken, bedeckt diesen wieder mit Nudeln,

und fährt so fort, bis entweder die Schüssel oder die Pastete voll ist. Alsdann bestreut man das Hineingefüllte oben dick mit geriebenem Parmesankäse und etwas geriebener Semmel, beträufelt es mit zerlassener Butter, und läßt es so lange im Ofen stehen, bis diese Nudelpastete oben eine hellgelbe Farbe bekommen hat.

Hier folgen noch einige Gerichte, welche zwar zu den Entrées, aber nicht eigentlich zu den warmen Entrées von Fleisch und Geflügel gehören, welche man aber warm anstatt der Mehlspeisen geben kann.

Macaroni à la Naples.

Die Macaroni werden in zolllange Stücke gebrochen, in Wasser blanchirt, und dann in guter Bouillon langsam weich gekocht. Ferner werden Hahnenkämme, Kalbsmilch, Trüffeln, Champignons, Karpfenmilch und Amourettes, jedes nach seiner Art, laut Vorschrift gar gemacht. Alsdann wird ein gutes Consommé, worin ein altes Huhn mitgekocht ist, zu einer dünnen Glace eingekocht, mit den Macaroni und den anderen erwähnten Sachen vermischt, gehörig nach dem Salz abgeschmeckt, und so in einer silbernen Kasserolle angerichtet.

Macaroni au parmesan mit Trüffeln.

Die Macaroni werden, wie schon gesagt ist, in zolllange Stücke gebrochen, in Wasser weich gekocht, und, nachdem dieses rein abgelassen ist, mit einem Stück frischer Butter, geriebenem Parmesankäse, Salz, etwas gestoßenem, weißem Pfeffer und einem Stück Glace durchgeschwigt. Will man jedoch noch Trüffeln dazu thun, so müssen diese vorher in Wein abgedämpft, und dann in Scheiben geschnitten werden. Die Macaroni richtet man nun in einer silbernen Kasserolle an, bestreut sie dick mit geriebenem Parmesankäse, beträufelt sie mit etwas Butter, und giebt ihnen entweder in einem heißen Ofen oder durch nahes Darüberhalten einer glühenden Schaufel oben eine hellgelbe Farbe. Statt der silbernen Kasserolle kann man auch zum Anrichten derselben eine Schüssel nehmen, welche mit einem Rand von gebrühetem Teig versehen ist, auch kann man, wenn keine Glace vorrätig ist, sie ganz fortlassen. Zu bemerken ist noch, daß diese Art Macaroni niemals als Entrée, sondern nur anstatt der Mehlspeise gegeben wird.

Pollenta von Türkischem Weizenmehl.

Ein halbes Pfund Türkisches Weizenmehl läßt man hierzu in einem halben Quart kochenden Wassers mit etwas Salz aufkochen, so daß dies ein fester Teig wird, welchen man nun auf gelindem Kohlenfeuer langsam gehörig austrocknen läßt. Als dann bindet man diesen Teig in eine mit Mehl bestreute Serviette lose ein, und kocht ihn in siedendem Wasser eine und eine halbe Stunde hindurch. Nach Verlauf dieser Zeit wird der Klopf herausgenommen, sobald er abgekühlt ist, in dünne Scheiben geschnitten, welche mit frischer, zerpfückter Butter und geriebenem Parmesankäse schichtweise in eine mit einem Teigrande versehene Schüssel oder in eine silberne Kasserolle gelegt werden. Selbige bestreut man alsdann oben gut mit Käse, und backt das Ganze im Ofen so lange, bis es oben eine hellgelbe Farbe bekommen hat.

Tartarins au parmesan.

Von Mehl und dem Gelben einiger Eier wird ein Nudelsteig gemacht, alsdann rollt man denselben dünn aus, setzt auf denselben Klößchen von Hühner-Farce von der Größe einer kleinen Wallnuß, bestreicht diese mit Ei, klappt eine Seite von dem Teig darüber, drückt selbige um die Klößchen rings herum fest, sticht nun die Tartarins, wie die Pfannkuchen, mit einem Weinglase ab, und kocht sie in Wasser mit etwas Salz in Zeit von acht Minuten gar. Hierauf legt man sie auf einen Durchschlag, läßt das Wasser rein ablaufen, legt sie dann schichtweise, wie die oben beschriebene Pollenta, mit zerpfückter, frischer Butter und geriebenem Parmesankäse auf eine mit einem Teigrande versehene Schüssel oder auch in eine silberne Kasserolle, und backt sie entweder im Ofen, oder giebt ihnen durch naheß Darüberhalten einer glühenden Schaufel oben eine hellgelbe Farbe.

Tartarins auf eine andere Art.

Sobald die Tartarins auf die eben beschriebene Weise gemacht und abgekocht sind, werden sie mit einer Sauce béchamelle à la Reine, welche mit dem Gelben von acht Eiern und geriebenem Parmesankäse vermischt worden ist, schichtweise in eine mit einem Rande von Teig versehene Schüssel eingesetzt, oben mit geriebenem Parmesankäse bestreut, und im Ofen hellgelb gebacken.

Rneffes à la Morlei au parmesan.

Von einem feinen Farce von Hühnern werden kleine Rneffes gemacht, in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle gelegt, mit heißer Bouillon auf dem Feuer gar gemacht, dann mit fein geschnittenen Filets von abgebratenen Hühnern zusammen mit einer Sauce béchamelle à la Reine vermischt, in eine mit einem Teigrande versehene Schüssel gefüllt, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, mit etwas Butter beträufelt, und im Ofen hellgelb gebacken.

Marfflöße au parmesan.

Diese können ganz eben so, wie die zuletzt beschriebenen Rneffes zubereitet werden.

Rocken au parmesan.

Hierzu rührt man ein halbes Pfund Butter mit dem Gelben von acht und zwei ganzen Eiern zu Sahne, thut sechs Loth Mehl, Salz, etwas gestoßenen, weißen Pfeffer und drei viertel Pfund würflich geschnittenen Lachs dazu, sticht von dieser Masse mit einem Eßlöffel Rneffes in kochendes Wasser, worin etwas Salz gethan ist, ab, und läßt diese Rocken einige Minuten darin kochen, nachdem man zuvor eine davon probirt, und, falls man sie zu locker befunden, noch etwas Mehl zu der obigen Masse gethan hat. Nach Verlauf der angegebenen Zeit nimmt man die Rocken mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf ein großes Haarsieb, damit das Wasser abläuft, vermischt sie alsdann mit einer Sauce béchamelle à la Reine, füllt sie in eine mit einem Teigrande versehene Schüssel, bestreut sie oben mit geriebenem Parmesankäse, beträufelt sie mit etwas zerlassener Butter, und backt sie im Ofen hellgelb.

Nudeln marbrées au parmesan.

Von Mehl, dem Gelben einiger Eier und einem Paar Eßlöffel voll blanchirten, trocken ausgedrückten und durch ein Haarsieb gestrichenen Spinat wird ein fester Teig gemacht, alsdann rollt man denselben aus, schneidet davon eben nicht zu feine Nudeln, kocht diese in Wasser ab, und legt sie dann auf ein Haarsieb, damit sie trocken werden. Nun nimmt man eben so viel Italienische Fadennudeln, blanchirt diese gleichfalls, außerdem nimmt man einen gleichen Theil Filets von abgebratenen

Hühnern, einen guten Theil gar geschwitzter Champignons und feine Filets von abgekochter Rinderzunge und Krebschwänzen, vermischt hierauf Alles zusammen mit einer Sauce béchamelle à la Reine, welche mit geriebenem Parmesankäse, etwas weißem Pfeffer und dem Gelben von acht Eiern versetzt worden ist, füllt dies in eine mit einem Teigrande versehene Schüssel, bestreut es oben mit geriebenem Parmesankäse, beträufelt es mit Krebsbutter, und backt es im Ofen hellgelb.

c. Warme Entrées von Fluß- und Seefischen.

Gratin von Fisch.

Der hierzu bestimmte Fisch wird, nachdem die Haut abgemacht ist, und die Gräten ausgelöst sind, in runde oder viereckige, einen halben Finger dicke Filets von der Größe eines Kartensblatts geschnitten. Diese Filets werden recht fein gespickt, und von dem Abfall des Fischfleisches, der durch das Filet-Schneiden entsteht, wird ein Farce auf folgende Art zubereitet:

Man nehme einen Theil Fischfleisch, einen Theil gut ausgehntes Rindernierentalg, eben so viel eingeweichte und gut ausgedrückte Semmel, ein Viertelpfund Butter und vier bis sechs ganze Eier. Die Butter, die Semmel und die Eier werden in einer Kasserolle auf dem Feuer so lange gerührt, bis sie eine dicke Masse bilden, und nun so lange kalt gestellt, bis der Fisch und das Rindernierentalg fein hackirt ist. Wenn dies geschehen ist, wird Alles zusammen nebst etwas gestoßenem, weißem Pfeffer, dem nöthigen Salz, etwas Sahne und einem Theil feiner Kräuter, welche zuvor in ein wenig Butter abgeschwitz sind, gemischt, und durch ein Haarsieb gestrichen. Die gespickten Filets werden, nachdem sie mit Salz, gestoßenem Pfeffer, feinen Kräutern, Citronensaft und etwas feinem Provenceröl mehrere Stunden marinirt worden sind, mit obigem Farce, wie die schon früher beschriebenen Gratins, zusammengesetzt, garnirt und gebacken. Dies Gratin muß man aber franzförmig zusammenstellen, so daß die Mitte hohl bleibt, und man in dieselbe ein Ragoût von Quappenlebern mit Champignons, Austern und Krebschwänzen füllen kann.

Granate von Fisch mit Austernsauce.

Die Filets von Fisch werden, wie zu den Gratins, geschnitten, gespickt, marinirt, und dann mit demselben Farce, nach Art der Granate, in einer Form zusammengestellt. In die Mitte fülle man ein gut gebundenes Ragoût von Quappenlebern, verfare im Uebrigen, wie bei dem Vorigen, und gebe beim Anrichten eine Austernsauce dazu.

Auch aus diesen hier und weiter oben angeführten Recepten kann man erschen, wie vielfältig sich diese Granaten zusammensetzen und verändern lassen, denn sie unterscheiden sich von den Gratins blos dadurch, daß letztere auf einer Schüssel oder Teigplatte, jene aber in Formen gar gemacht werden.

Filets von Lachs mit Ragoût von Austern.

Sobald der Lachs gereinigt und ausgenommen ist, schneidet man die Gräten heraus, und das Fleisch in einen halben Finger dicke und einen Finger lange Filets, läßt diese alsdann in kochendem Salzwasser, wozu etwas Essig gegossen werden muß, einmal aufkochen, zieht dann die Kasserolle vom Feuer, nimmt die Stücke mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf eine Serviette, damit das Wasser rein abläuft, und richtet sie, wenn dies geschehen ist, kranzförmig auf einer Schüssel an. Eine gut lirtte Austernsauce, in welche man noch, falls man zu wenig Austern hat, einige in Scheiben geschnittene Fischklöße thun kann, wird in die Mitte gefüllt.

Bander en roulettes mit Krebsauce.

Nachdem der Bander gereinigt und ausgenommen ist, schneidet man die Gräten heraus, und sein Fleisch in dünne, einen Finger lange und halb so breite Scheiben. Von dem hierbei erfolgenden Abfall wird mit Rindernierentalg ein guter Farce gemacht. Mit diesem Farce bestreicht man nun die ausgeschnittenen Filets einen Finger dick, rollt sie dann zusammen, und umwickelt sie einigemal mit Bindfaden. Nachdem mittlerweile die Gräten und der Kopf mit Wasser, Pfeffer, etwas Wurzelwerk, einigen Zwiebeln und Chalotten zu einer Brühe ausgekocht sind, legt man die Roulettes in eine mit frischer Butter ausgestrichene Kasserolle, gießt obige Brühe durch ein Haarsieb darauf, salzt sie gehörig, und läßt die Roulettes darin in Zeit von fünf Minuten gar werden. Ist dies geschehen, so gießt man den

Fond behutsam ab, nimmt das Fett rein herunter, verkocht ihn mit der Krebsauce, schärft dieselbe mit Citronensaft ab, und thut noch ausgeschnittene Krebschwänze dazu. Nachdem auch dies geschehen ist, richtet man die Roulettes, vier und vier aufgeschichtet, auf einer Schüssel an, füllt die Krebsauce darüber, und garnirt, wenn man will, die Schüssel mit Croûtons.

Zander en roulettes marbrées mit Austern-Sauce.

Die Roulettes werden wie die eben beschriebenen ausgeschnitten, den dazu nöthigen Farce aber färbt man mit Spinatmotten grün, streicht ihn nur halb so dick, wie bei den oben beschriebenen, auf die Filets, deckt alsdann eine dünne Scheibe Lachs darauf, auf diese wieder eine dünne Schicht von Farce, rollt nun die Filets zusammen, und verfäbrt mit diesen Roulettes im Uebrigen auf die eben beschriebene Weise. In die Austernsauce kann man, nachdem sie mit Eiern liirt und mit Citronensaft abgeschärft worden ist, etwas recht feine, frische Butter thun, und sie gehörig mit derselben aufziehen.

Roulettes von Fisch au salbicon.

Anstatt des Farce nimmt man hierzu ein kräftiges und gut gebundenes, weißes Salbicon, bestreicht damit die Filets von Fisch, rollt sie zusammen, streicht sie, wenn dies geschehen ist, auf den beiden Endseiten mit rothem und grünem Farce zu, und verfäbrt im Uebrigen ganz so, wie bei den oben beschriebenen. Man kann zu dieser Art Roulettes, nachdem sie mit zerlassener Glace bestrichen sind, eine starke Jus apart geben, oder auch eine gute Champignons-Sauce, in welche man Klößchen von dem übrig gebliebenen Farce hineingethan hat, darüber füllen.

Daß der Bindfaden, mit welchem die Roulettes umwickelt werden, jedesmal sehr behutsam abgemacht werden muß, versteht sich schon von selbst.

Zander à l'Espagnole.

Diese Art den Zander zuzubereiten ist schon bei den Fischen, welche nach den Hors d'oeuvre gegeben werden, beschrieben.

Filets von Zander à la Hollandaise.

Nachdem der Zander gereinigt und ausgenommen ist, und auch die Gräten herausgemacht worden sind, schneidet man ihn

in zwei Finger breite und eben so lange Filets, thut diese in kochendes Salzwasser, läßt sie hierin einmal aufkochen, nimmt sie dann behutsam mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf ein großes Haarsieb oder auf eine reine Serviette, damit das Wasser rein abläuft, richtet sie franzsörmig auf einer Schüssel an, und maskirt sie mit einer nach Vorschrift zubereiteten Sauce à la Hollandaise.

Sautée von Zander mit Sauce veloutée.

Den Zander schneidet man hierzu in Filets, welche einen Federkiel dick sind, und die Form eines Kartenblatts haben, legt sie auf einen Plafond oder in eine Côtelette-Pfanne, welche mit frischer Butter ausgefritzen worden ist, bestreut sie mit Salz und etwas grob gestoßenem, weißem Pfeffer, träufelt Citronensaft darauf, schwißt sie dann auf dem Feuer auf beiden Seiten in Zeit von vier Minuten ab, richtet sie franzsörmig auf einer Schüssel, welche mit einer Rodelbordüre verziert ist, an, und füllt in die Mitte eine Sauce veloutée.

Filets von Zander mit Sauce von Sauerampfer.

Man schneidet und bereitet die Filets hierzu, wie bei den à la Hollandaise beschrieben worden ist, füllt beim Anrichten die nach Vorschrift gemachte Sauce von Sauerampfer darüber, und garnirt sie mit Fleurons.

Filets von Zander à la Conti.

Schneide den Zander in einen Finger lange und zwei Finger breite Filets, spicke letztere mit Trüffeln und Champignons, schweize sie in einem mit frischer Butter bestrichenen Plafond mit etwas weißem Wein gar, richte sie auf einer Schüssel mit einem feinen Ragoût von Quappenlebern, Kalbsmilch, Amourettes, Krebschwänzen, Trüffeln, Champignons und Fischkneffes an, und garnire sie mit Croquets von Zander oder mit Fleurons.

Filets farcis von Zander.

Nachdem aus dem Zander die Gräten herausgemacht sind, schneidet man ihn gerade durch in drei Finger breite Stücke, macht in jedes derselben links und rechts einen Einschnitt, in Form einer kleinen Tasche, streicht den einen mit rothem, den anderen mit grünem Fisch-Farce aus, legt dann sämtliche Fischstücke auf einen mit Speckscheiben bedeckten Plafond neben ein-

ander, bestreut sie mit Salz und etwas gestoßenem, weißem Pfeffer, träufelt Citronensaft darauf, bedeckt sie oben gleichfalls mit Speckbarden, gießt etwas Rheinwein dazu, thut auch noch ein Stück Butter daran, und läßt nun die Filets in zehn Minuten im Ofen gar werden. Ist dies geschehen, so richtet man sie auf einer Schüssel beliebig an, und füllt eine Champignons-Sauce, welche mit Klößchen von dem übrig gebliebenen Farce markirt ist, darüber.

Filets décorés von Zander mit Sauce à la ravigote.

Man schneidet den Zander in Filets von der Form eines Kartenblatts und von der Dicke eines halben Fingers, bestreicht dieselben mit einem von dem Abfall zubereiteten, guten Fisch-Farce einen Federkiel dick, decorirt sie dann mit Krebschwänzen, Trüffeln, feinen Kapern, kleinen Filets von Sardellen, indem man damit abwechselnd Rosetten, Kronen, Arabesken oder Blumen auslegt, setzt hierauf die so decorirten Filets in einen mit Speckbarden bedeckten Plafond, bestreut sie mit etwas Salz und Pfeffer, bedeckt sie oben auch mit Speckscheiben oder mit Papier, welches mit frischer Butter bestrichen ist, gießt etwas weißen Wein dazu, thut noch Butter daran, und macht nun die Filets in Zeit von fünf bis acht Minuten im Ofen gar. Nachdem dies geschehen ist, füllt man auf eine mit Croûtons oder mit einer Nudelbordüre garnirten Schüssel die mittlerweile nach Vorschrift bereitete Sauce à la ravigote, und legt die Filets darauf.

Grenadins von Zander mit Ragoût von Quappenleber und Karpfenmilch.

Nachdem hierzu die Filets, wie die oben beschriebenen, ausgeschnitten, mit recht fein geschnittenem Lustspeck gespickt, und dann auf einen mit Speckscheiben bedeckten Plafond neben einander gelegt worden sind, gießt man etwas weißen Wein dazu, thut etwas Butter, Salz und Pfeffer daran, und macht sie so im Ofen in Zeit von acht Minuten gar. Die Quappenleber wird, so wie die Karpfenmilch, nach Vorschrift abgekocht, in beliebige Scheiben geschnitten, und zusammen mit einer Champignons-Sauce vermischt. Sobald nun letztere mit Citronensaft abgeschärft, gehörig mit dem Gelben einiger Eier liirt, und noch mit einem Stück recht feiner, frischer Butter aufgezogen worden ist, richtet man dies Ragoût auf einer Schüssel, welche mit einer

Mudelbordüre verziert ist, an, und garnirt es in Form eines Kranzes mit obigen Grenadins, welche zuvor mit zerlassener Glace und etwas Krebsbutter glacirt worden sind.

Warme Pastete von Zander à la bourgeoise.

Nachdem der Zander von Haut und Gräten befreit ist, schneidet man ihn in einen Finger lange und zwei Finger breite Filets, salzt dieselben etwas ein, trocknet sie nachher mit einem reinen Tuche ab, legt sie auf einen Plafond, welcher zuvor mit frischer Butter bestrichen ist, neben einander, gießt etwas weißen Wein darauf, und schwitzt nun die Filets auf beiden Seiten gar. Diese richtet man alsdann in einem Vol au vent an mit einem weißen Ragoût von Hammelzungen, Fischkneffes, Krebschwänzen, Amourettes oder Kalbsmilch, Ochsengaumen und Champignons, welches gut mit Citronensaft abgeschärft, und mit einer Liaison vom Gelben einiger Eier nebst weißem Wein gut liirt ist. Die Sauce zu diesem Ragoût wird mit Sardellenbutter aufgezogen, und mit in der Pastete angerichtet.

Warme Pastete von Lachs.

Nachdem man aus dem Lachs die Gräten herausgemacht hat, schneidet man ihn in einen Finger dicke Filets, läßt diese mehrere Stunden hindurch in einer Marinade von feinen Kräutern, feinem Provenceröl, Salz und Citronensaft liegen, und bereitet mittlerweile einen feinen Farce von Zander, in welchen man ein wenig Thymian, seine Kräuter, welche mit Butter auf dem Feuer etwas abgeschwitzt worden sind, und auch ein Viertelpfund Sardellenbutter thut. Hierauf versetzt man den Farce mit so viel Sauce béchamelle, daß er nicht zu fest, aber dabei doch noch bündig bleibt, legt ihn nun abwechselnd mit den aus der Marinade genommenen Filets von Lachs in eine von gebrühetem Teig dressirte Pastete, bedeckt das Hineingefüllte oben mit dünnen Speckscheiben, backt es im Ofen gar, und giebt beim Anrichten entweder eine Sauce veloutée oder eine Sauce à la maître d'hôtel besonders dazu.

Sautée von Lachs.

Dies wird ganz so, wie das von Zander, bearbeitet, mit einer Auster-, Champignons- oder Muschelsauce angerichtet, und mit Fleurons garnirt.

Filets von Zander en vol au vent.

Der Zander wird in beliebige Filets geschnitten, welche mit Butter, Salz, Citronensaft, etwas weißem, grob gestoßenem Pfeffer und einem wenig weißen Wein über Kohlenfeuer auf beiden Seiten gar geschwitz werden. Nachdem nun eine Krebs-sauce mit Kalbsmilch, Krebschwänzen, Fischkneffes und Champignons vermischt worden ist, richtet man sie in einem nach Vorschrift abgebackenen Vol au vent an, legt die sautirten Filets von Zander oben franzförmig darauf, bestreicht sie mit zerlassener Glace, und giebt das Ganze recht heiß zur Tafel.

Zander à la Béchamelle.

Nachdem der Zander in feine Filets geschnitten ist, macht man diese en sautée, wie den Lachs, gar, richtet sie mit einer Sauce béchamelle, welche recht kräftig, aber nicht zu dick sein muß, und die auch noch mit Champignons markirt ist, an, und garnirt sie mit Fleurons.

Zander à la bon mari.

Der gereinigte Zander wird in Stücke geschnitten, und in kochendem Salzwasser einmal aufgekocht. Nachdem man die Kasserolle vom Feuer abgezogen, und sie an demselben von der Seite noch einige Minuten hat stehen lassen, nimmt man die Zanderstücke heraus, legt sie auf ein Haarsieb, und läßt sie kalt werden. Ist dies geschehen, so pflückt man das Fleisch von den Gräten und der Haut blättrig ab, vermischt es mit einer dicken Sauce à la crème, welche mit einem Stück frischer Butter durchzogen ist, füllt dies nun entweder in eine silberne Kasserolle oder in eine Schüssel, welche mit einem Rande von gebrühetem Teig versehen ist, streicht das Hineingefüllte oben platt, bestreut es dick mit geriebener Semmel, beträufelt es mit zerlassener Butter, backt es im Ofen so lange, bis es oben hellgelb ist, und giebt es so zur Tafel.

Man kann zu diesem Gerichte auch die Ueberbleibsel von schon zur Tafel gegebenem Zander verwenden.

Turban von Zander.

Man bereitet nach Vorschrift einen guten Fisch-Farce mit Rinderkierentalg, bestreicht eine Cylinderform mit geklärter Butter, streut sie etwas mit geriebener Semmel aus, füllt nun die

Form mit dem obigen Farce, und macht diesen au bain marie oder in einem gelinden Ofen gar. Mittlerweile bereitet man Filets von Zander, decorirt sie auf die schon angegebene Weise, alsdann stürzt man den Farce-Rand aus der Cylinderform auf eine Schüssel, garnirt ihn mit Krebschwänzen, welche in Bouillon erwärmt sind, und durch kleine Einschnitte in dem Farce befestigt werden, wozu man auch noch feine Filets von rothen Rüben und Cornichons verwenden kann, hierauf richtet man die Filets oberhalb auf dem Farce-Rand rund herum so an, daß sie hoch und schräg gegen einander stehen, indem man die unteren Enden durch Einschnitte in den Farce festklebt, und füllt endlich in die Mitte eine Sauce veloutée. Die Schüssel kann hierzu noch, wenn man sonst will, mit einer Nudelbordüre verziert werden.

Warme Pastete von Fisch à l'Allemande.

Der hierzu bestimmte Fisch kann ein Zander, Karpfen oder ein Hecht sein, je nachdem die eine oder andere Art eher zu haben ist. Nachdem man aus dem Fisch die Gräten herausgemacht, und ihn dann in beliebige Filets geschnitten hat, läßt man diese mehrere Stunden in einer Marinade von Provencer-Öel, Citronensaft, feinen Kräutern, Salz und etwas Pfeffer liegen, macht mittlerweile von dem übrigen Fischfleisch mit Rindernierentalg einen Farce, von welchem, bevor es hachirt ist, die Hälfte mit feinen Kräutern, einigen Zwiebeln und etlichen Messerspitzen voll pulverisirten Thymian abgeschwigt, ferner mit Rührei, welches von fünf ganzen Eiern, eingeweichter und ausgedrückter Semmel und einem Viertelpfund Butter gemacht worden ist, zusammen hachirt, und durch ein Haarsieb gestrichen wird, nachdem man an den Farce zuvor das nöthige Salz, etwas gestoßenen Pfeffer und ein wenig Muskatennuß gethan hat; von der andern Hälfte des Fischfleisches und Rindernierentalgs aber macht man nach Vorschrift einen gewöhnlichen Farce. Nachdem ein halbes Schock guter Krebse abgekocht worden ist, puzt man die großen Schalen derselben rein aus, füllt dieselben mit dem weißen Farce, und macht auch das Fleisch aus den Krebschwänzen heraus. Außerdem werden Champignons in Butter und Citronensaft auf dem Feuer schnell abgeschwigt. Nachdem dies Alles geschehen ist, macht man einen mürben Teig, wie er zu den Timbales beschrieben worden ist, rollt ihn von der Größe der Schüssel einen Federkiel dick aus, streicht von dem Kräuter-Farce einen halben Finger dick darauf, legt die Fisch-Filets, sammt

ihrer Marinade, darüber, indem man die gefüllten Krebsnasen, so wie einen Theil von den Champignons dazwischen legt, und fährt so damit fort, bis die nach der Personenzahl berechneten Sachen alle darauf gefüllt sind, streicht das Aufgefüllte oben mit einem Messer platt, bedeckt es oben mit einer Platte von Buttermteig, der einen guten Federkiel dick ausgerollt ist, bestreicht sie mit Ei, legt ferner einen zwei Finger breiten Streifen von Teig auf den Rand der Schüssel herum, garnirt das Obere mit ausgebackten Blättern von Buttermteig, setzt in die Mitte einen kleinen Schornstein von Buttermteig, bestreicht das Ganze noch einmal mit Ei, und backt diese Pastete in einem gut geheizten und schon wieder etwas verkühlten Ofen. Sobald nun dieselbe gar und der Buttermteig hellgelb gebacken ist, schneidet man mit einem scharfen Messer die Pastete einen Finger breit um den Schornstein herum auf, füllt etwas Sauce italienne blanche hinein, und giebt die übrige in einer Saucière besonders dazu.

Filets von Lachs à la Dessau.

Nachdem man aus einem frischen Lachs die Gräten herausgemacht hat, schneidet man ihn in einen Finger dicke Filets, kocht diese in siedendem Salzwasser schnell ab, nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, richtet sie auf einer Schüssel, welche mit einer Serviette belegt ist, an, und garnirt sie mit grüner Petersilie. Alsdann wird Essig und Provenceröl oder auch dieses mit feinen Kräutern, gehacktem, hartgekochtem Eigelb und etwas gestoßenem, weißem Pfeffer vermischt, und in einer Saucière zu den Filets gegeben. Auch kann der Lachs ganz bleiben, oder man schneidet ihn mit den Gräten in zwei Finger breite Scheiben.

Poudding von Lachs und Zander.

Eine Timbaleform wird mit dünnen Speckscheiben ausgelegt, ferner werden von einem Stück frischen Lachs, so wie auch von Zander, einen Finger breite und einen Zoll lange Filets geschnitten, etwas eingesalzen und nachher rein abgetrocknet. Den Mittelpunkt der Form belegt man unten mit einer rund geschnittenen Scheibe Lachs, legt ferner von demselben aus bis zum oberen Theil der Form bogenförmig die abgetrockneten Fisch-Filets, so daß ein Filet von Lachs mit einem von Zander abwechselt, füllt alsdann die dadurch entstehenden Zwischenräume abwechselnd mit grünem und rothem Fisch-Farce aus, übergießt nun den inwendigen Raum einen halben Finger dick mit Fisch-Farce, füllt

alsdann in den übrigen, leeren Raum ein weißes, gut liirtes Ragoût von Quappenleber, Karpfenmilch, Champignons und kleinen Kneffes von Fisch-Farce, welches mit Citronensaft, etwas gestoßenem, weißem Pfeffer und Glace geschärft und hinreichend gesalzen worden ist, streicht hierauf die Form oben einen Federkiel dick mit Farce zu, belegt diesen mit dünnen Speckscheiben, und backt ihn im Ofen gar. Ist dies geschehen, so wird der Poudding aus der Form auf eine Schüssel gestürzt, rings herum füllt man, nachdem die Speckscheiben abgenommen sind, auf die Schüssel etwas Champignons-Sauce, und giebt die übrige in einer Saucière besonders dazu.

Filets von Zander und Lachs en piquet.

Der Zander wird in einen Finger lange und halb so breite Filets geschnitten, welche auf einem mit Butter bestrichenen Plafond neben einander gelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut, und, nachdem etwas Bouillon dazu gegossen ist, auf beiden Seiten schnell gar geschwitz werden. Alsdann schneidet man geräucher-ten Lachs, welchen man, falls er zu salzig ist, vorher einige Stunden in Milch einweichen muß, wie den Zander, jedoch nur einen Federkiel dick, erwärmt diese Filets auf einem Plafond von beiden Seiten mit geklärter Butter, was aber recht behutsam geschehen muß, damit der Lachs nicht hart wird, richtet alsdann die Filets von beiden Fischarten franzörmig auf einer Schüssel an, so daß ein Filet von Zander immer mit einem von Lachs abwechselte, und füllt in die Mitte eine feine Sauce à la Hollandaise, welche mit Champignons oder auch mit Austern und Muscheln markirt werden kann.

Filets von Zander mit Rinderzunge.

Nachdem die Filets, wie eben angegeben ist, geschnitten und gar gemacht sind, schneidet man eine abgekochte Rinderzunge in einen halben Finger dicke Scheiben von der Größe der Zander-Filets, nimmt letztere, sobald sie gar sind, behutsam aus dem kurzen Fond, richtet sie auf einer erwärmten Schüssel an, macht während dieser Zeit die von der Rinderzunge geschnittenen Scheiben auf beiden Seiten in dem Fond heiß, legt sie, sobald dies geschehen ist, zwischen die angerichteten Filets von Zander, und füllt über das Ganze eine feine Sauce à la Hollandaise, welche mit Kapern und Oliven, aus denen die Kerne herausgemacht sind, markirt worden ist.

Côtelettes von Zander mit Sauce piquante.

Nachdem man die Gräten aus dem Zander herausgemacht hat, schneidet man das Fleisch desselben in Stücke von der Form der Côtelettes, bestreut sie mit Salz, und läßt sie eine Stunde darin stehen. Nach Verlauf dieser Zeit trocknet man die Zandersstücke mit einem reinen Tuche ab, bestreut sie mit etwas gestoßenem Pfeffer, kehrt sie in gequirten Eiern um, panirt sie mit geriebener Semmel, steckt in jedes dieser Stücke einen Stiel von den größten Gräten des Zanders, legt nun diese Côtelettes in eine mit frischer Butter ausgestrichene Omelette - Pfanne, bratet sie auf beiden Seiten hellgelb, richtet sie nun franzförmig auf einer Schüssel an, und füllt in die Mitte derselben eine Sauce piquante.

Zander à la paysanne.

Man schneidet hierzu den gepuzten Zander in einer schrägen Richtung in zwei Finger breite Stücke durch, wäscht jedes Stück in kaltem Wasser gut ab, kocht die gewaschenen Stücke in Zeit von einigen Minuten in kochendem Salzwasser gar, richtet sie dann auf einer Schüssel an, bestreut sie mit fein geriebenem, rohem Meerrettig, und füllt gebräunte Butter darüber.

Zander aux fines herbes.

Nachdem der Zander in beliebige Stücke geschnitten worden ist, schwitzt man feine Kräuter in Butter einmal auf, gießt dann Bouillon, weißen Wein und ein achtel Quart guten Weinessig dazu, thut etwas gestoßenen, weißen Pfeffer daran, legt, sobald dies kocht, die gehörig gesalzenen Zandersstücke hinein, und läßt dieselben darin einigemal aufkochen. Ist dies geschehen, so nehme man sie heraus, thue in die Brühe so viel mit Butter klar gerührtes Mehl, als nöthig ist, um die Sauce feinig zu machen, lasse es dann mit den Kräutern gut durchkochen, thue ein Viertelpfund Sardellenbutter dazu, liire auch nach Belieben die Sauce mit dem Gelben einiger Eier, und fülle sie über die mittlerweile auf einer Schüssel angerichteten Zandersstücke.

Zander en croustade.

Man setze auf eine Schüssel einen Rand von gebrühetem Teig, decorire denselben auf die schon mehrfach erwähnte Weise, bestreiche ihn mit Ei, und lasse ihn im Ofen hellgelb werden.

Nachdem unterdessen aus dem Zander die Gräten herausgemacht sind, schneide man denselben in beliebige Stücke, salze diese etwas ein, und lasse sie so eine Stunde stehen. Mittlerweile hachire man einen guten Theil Kräuter, Chalotten und einige Champignons recht fein, und mische unter dies Hachis ein Viertelpfund Sardellenbutter. Ist auch dies geschehen, so pflückt man etwas frische Butter auf den Boden der decorirten Schüssel, legt die mit einem reinen Tuche gut abgewischten Zanderstücke darauf, jedoch so, daß zwischen jedes derselben ein Theil der hachirten Kräuter, etwas geriebene Semmel und einige Messerspitzen voll gestoßener, weißer Pfeffer zu liegen kommt, und fährt so mit der Butter, den Kräutern u. s. w. abwechselnd fort, bis die Schüssel voll ist. Hierauf gießt man so viel Rheinwein dazu, daß derselbe die Zanderstücke gerade bedeckt, streut ferner etwas Salz hinein, träufelt den Saft von einer Citrone darüber, bestreut das Ganze oben mit geriebener Semmel, thut zerpfückte Butter darauf, macht nun diesen Zander en croustade in einem gut geheizten Ofen schnell gar, und giebt ihn so zur Tafel.

Man kann zu diesem Zander en croustade anstatt der mit einem Leigrande versehenen Schüssel auch eine silberne Kasserolle oder auch eine Mehlspeisenform nehmen, und ihn mit den nöthigen Zuthaten auf dieselbe Weise hinein legen.

Gebackener Zander.

Nachdem der Zander abgeschuppt, ausgenommen und rein gewaschen worden ist, macht man in denselben mit einem scharfen Messer schräge Kerbschnitte, bestreut ihn mit Salz, beträufelt ihn mit Citronensaft, und läßt ihn so einige Zeit liegen. Nachdem er nun wieder rein abgewischt ist, legt man ihn in einen mit Speckscheiben bedeckten Plafond, bestreicht ihn einen Federkübel dick mit einem nach Vorschrift angefertigten Saint-Ménéhould, bestreut ihn mit geriebener Semmel, beträufelt ihn mit Krebsbutter, backt ihn in einem gut geheizten Ofen schnell gar, und richtet ihn mit einer Sardellensauce an.

Zander à la broche.

Man häutet hierzu den Zander mit einem scharfen Messer auf dem Rücken ab, spickt ihn recht fein mit gutem Lustspeck, und läßt ihn dann einige Zeit in einer Marinade von Salz und Citronensaft liegen. Nach Verlauf von ungefähr einer Stunde

steckt man ihn an einen Bratspieß, läßt ihn bei hellem Feuer schnell gar braten, begießt ihn während dieser Zeit fleißig mit Butter und Rheinwein, und giebt beim Anrichten eine Sauce à l'Espagnole besonders dazu.

Zander à la maître d'hôtel.

Die ausgeschnittenen Zander-Filets werden in kochendem Salzwasser mit etwas Essig schnell abgekocht, dann auf ein Haarsieb gelegt, damit das Wasser rein abläuft, nun auf einer Schüssel angerichtet, und mit einer Sauce à la maître d'hôtel maskirt.

Poupies von Zander.

Der Zander wird, nachdem er abgehäutet ist, und die Gräten herausgemacht sind, in einen Finger lange, eben so breite und einen Federkiel dicke Filets geschnitten, alsdann dreht man diese Filets wie eine Düte zusammen, füllt sie mit dem feinen Farce, welcher nach Vorschrift von dem übrigen Fischfleisch gemacht worden ist, an, befestigt sie mit feinen Holznadeln, daß sie nicht auseinander rollen können, drückt nun in den Farce der Poupies einen ausgeputzten Krebschwanz, und garnirt ihn rings herum mit feinen Kapern. Ist dies geschehen, so kocht man die Poupies in Butter, etwas Bouillon und Salz in Zeit von fünf bis acht Minuten gar, richtet, sobald dies geschehen ist, auf einer Schüssel eine gut liierte Austern- oder Champignons-Sauce an, und legt die Poupies franzförmig darauf.

Zander en fricassée.

Nachdem die Gräten aus dem Zander herausgemacht sind, schneidet man ihn in beliebige Filets, schwigt diese in einem Pfand mit Butter, etwas Bouillon, Salz und gestoßenem Pfeffer auf beiden Seiten ab, füllt eine gut liierte Champignons-Sauce, welche mit Klößen von Fisch-Farce und ausgeputzten Krebschwänzen maskirt ist, über die mittlerweile auf einer Schüssel angerichteten Filets von Zander, und garnirt sie mit Fleurons.

Forellen à la Hollandaise.

Die Forellen muß man lebendig ausnehmen, und alsdann krümmen, d. h. den Schwanz derselben in dem Maule mit den Kiefern befestigen, wobei man sie jedoch so wenig wie möglich

mit den Händen berühren darf. Hierauf werden sie in kochendem Wasser, welches mit Weinessig, wie auch gehörig mit Salz vermischt ist, gar gekocht, dann auf einer Serviette angerichtet, und mit grüner Petersilie garnirt. Man kann hierzu entweder frische Tafelbutter oder auch eine feine Sauce à la Hollandaise, oder statt dieser auch Provenceröl und Essig, welcher mit gehackter Petersilie und etwas Pfeffer vermischt ist, besonders dazu geben.

Forellen brûlées.

Die Forellen werden hierzu unabgeschuppt bei dem Gaumen ausgenommen, alsdann mit fein hackirten Kräutern, welche mit etwas geriebener Semmel, Pfeffer, Salz, sowie mit etwas Sardellenbutter vermischt sind, ausgestopft, und dann mit Salz und weißem Wein, ohne sie zu bedecken, recht schnell gar gekocht. Der Wein, welchen man hierzu nimmt, muß von guter Qualität sein, damit er sich durch das Kochen entzündet, und über den Forellen ausbrennt. Die Forellen werden nun auf einer Schüssel angerichtet, der Fond aber wird mit hackirten Kräutern, welche mit Sardellenbutter und etwas Mehl zusammengeknetet, und in kleine Stücke gepflückt worden sind, verbunden, so daß er eine feimige Sauce bildet, alsdann mit Citronensaft abgeschärft, und über die Forellen gefüllt.

Forellen grillées.

Die Forellen werden rein abgeschuppt, ausgenommen und dann der Länge nach in zwei Theile geschnitten, so daß man den Rückgrat herausnehmen kann. Hierauf salzt man sie ein, trocknet sie, nachdem sie so eine Stunde lang gestanden haben, mit einem Tuch rein ab, zieht sie durch zerlassene Butter, bestreut sie mit etwas gestoßenem Pfeffer, läßt sie auf dem Rost über glühenden Kohlen auf beiden Seiten gar werden, richtet sie alsdann auf einer Schüssel an, und giebt eine starke Jus mit in Butter abgeschwitzten Kräutern dazu.

Warme Pastete von Forellen.

Dieselbe wird ganz so wie die schon beschriebene, warme Pastete von Lachs zubereitet.

Warme Pastete von Seringen.

Die Seringen werden erst einige Stunden in Wasser eingeweicht, und dann der Länge nach in zwei Stücke aufgeschnitten.

Alsdann macht man die Gräten aus denselben rein heraus, und legt die Filets nochmals einige Zeit in Milch. Unterdessen macht man einen feinen Fisch-Farce, wie er zu den Boudins à la Richelien beschrieben ist, und rührt unter denselben in Butter abgeschwitzte, feine Kräuter nebst etwas Sardellenbutter. Nun trocknet man die Seringe auf einem reinen Tuch ab, bestreicht eine zinnerne oder silberne Schüssel mit etwas Butter, legt ferner eine einen halben Finger dicke Platte von Farce und dann die gleichfalls mit Farce einen Federkiel dick bestrichenen und zusammengerollten Seringe-Filets auf obige Schüssel, bedeckt letztere oben ganz mit Farce, belegt ferner das Ganze mit Buttermertig, wie wir es schon bei der Pastete à l'Allemande gesehen haben, und backt es im Ofen gar. Beim Anrichten wird der Teigdeckel dieser Pastete aufgeschnitten, alsdann füllt man auf das Letztere eine Sauce italienne blanche, und giebt die noch übrig gebliebene Sauce in einer Saucière besonders dazu.

Filets von Rabliau à la Hollandaise.

Den Rabliau schneidet man, nachdem er gereinigt ist, in fingerbreite Stücke, legt dieselben erst in recht kaltes Wasser, dann in kochendes Salzwasser, wozu man etwas Weinessig, Zwiebeln und verschiedene Gewürzkörner thun kann, läßt sie einigemal aufkochen, schäumt sie gut ab, zieht dann die Kasserolle vom Feuer weg, läßt sie noch ein Weilchen stehen, nimmt dann die Filets von Rabliau mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf ein Tuch oder Haarsieb, damit das Wasser rein abläuft, richtet sie dann auf einer Schüssel franzförmig an, und maskirt sie mit einer feinen Sauce à la Hollandaise. Man kann jedoch auch diese Filets mit grüner Petersilie garniren, nur muß man alsdann die obige Sauce besonders dazu geben.

Rabliau au four.

Den rein gepuzten und ausgenommenen Rabliau kocht man in einer scharfen, nach Vorschrift zusammengesetzten Marinade gar, läßt ihn darin kalt werden, dann nimmt man ihn heraus, setzt ihn auf Speckbarden in einen Plafond, bestreicht ihn einen halben Finger dick mit einem Saint-Ménéhould, bestreut ihn mit geriebener Semmel und geriebenem Parmesankäse, beträufelt ihn mit Krebsbutter, läßt ihn endlich in einem gut geheizten Ofen hellgelb backen, und giebt beim Anrichten eine Austern- oder Muschelsauce besonders dazu.

Rabliau à la bon mari.

Dies Gericht wird von dem übrig gebliebenen Fleisch des Rabliau ganz so, wie es beim Zander à la bon mari beschrieben worden ist, zubereitet.

Karpfen blau gekocht.

Diese Art den Karpfen zuzubereiten, ist schon bei den Fischen, welche nach den Hors d'oeuvre gegeben werden, auseinander-
gesetzt worden.

Karpfen à la bourgeoise.

Es ist schon ein altes Vorurtheil, daß man in bürgerlichen Haushaltungen den Karpfen nicht abschuppt, indem man glaubt, daß dieser dadurch viel von seinem Fette verliere. Wie wenig begründet aber dieses Vorurtheil ist, davon kann man sich leicht überzeugen, sobald man die abgeputzten Schuppen durch Abkochen probirt, weil man alsdann daraus sehen kann, daß dieselben keine fettige oder nahrhafte Substanz enthalten, und nur als ein unnützes Hinderniß beim Genuß des Karpfens anzusehen sind. Die einzige Ausnahme hiervon ist bei obigem, blau gekochtem Karpfen zu gestatten, weil man hierbei dem Karpfen bloß des guten Ansehens wegen seine Schuppen läßt, allein bei den übrigen Zubereitungsarten desselben würde ich anrathen, denselben stets rein abzuschuppen.

Man schlachte den Karpfen durch einen Stich unter die Kiefern oder auch oberhalb des Genickwirbels, fange das Blut in einem Geschirr auf, schuppe denselben alsdann rein ab, schneide den Bauch auf, nehme ihn rein aus, und sondere das Eingeweide von der Galle und den Gedärmen ab, so daß also die Milch oder der Roggen und die Leber mit dem Karpfensfleisch zusammen gekocht werden kann. Sobald nun der Karpfen ausgenommen ist, schneidet man ihn mit einem scharfen Messer den Rückgrat entlang in zwei Theile, haut den Kopf mit einem Hackmesser der Länge nach durch, und legt den Karpfen mit folgenden Ingredienzien in eine Kasserolle. Man nehme recht viel kleine, weiße Zwiebeln, eine recht fein von dem Weißen abgeschälte Citronenschale, weiße und schwarze Pfefferkörner, vier bis sechs Gewürzkörner und eben so viel Nelken, lege nun hiermit die Fischstücke so in die Kasserolle, daß die Grätenseite derselben unten zu liegen kommt, bestreue sie dann gehörig mit Salz, fülle kräftiges

Braunbier, welches jedoch nicht bitter sein darf, z. B. sogenanntes Mannheimer darauf, gieße ferner eine viertel oder halbe Bouteille rothen oder weißen Wein dazu, streue auch etwas geriebenes Schwarzbrot darüber, damit die Sauce feimig wird, und koche endlich den Karpfen auf recht hellem Feuer gar. Sobald der Fond nun ziemlich kurz eingekocht ist, thue man ein gutes Stück recht feiner, frischer Butter daran, schärfe ihn mit Citronensaft ab, oder schäle die Citrone recht fein von dem Weißen, schneide sie in Scheiben, aus welchen man die Kerne rein heraus macht, und thue sie so daran. Nun nimmt man die Stücke mit einem breiten Fischlöffel behutsam heraus, richtet sie auf einer Schüssel an, und garnirt sie mit den kleinen Zwiebeln. Die Sauce aber, an welche man noch ein wenig Zucker gethan hat, liirt man mit dem aufgefangenen Blut, welches vorher mit einigen Eßlöffeln voll gutem Weinessig klar gerührt worden ist, und füllt sie durch ein Haarsieb über die angerichteten Karpfensstücke.

Da dies Gericht bei den Deutschen ein nationales ist, so habe ich es für nothwendig gehalten, es so deutlich als möglich zu beschreiben, und ich bemerke nur noch, daß, wenn man den Karpfen recht delikät haben will, man seine Sauce noch mit einem kräftigen Fond von Fleisch oder mit einem Stück Glace abschärfen, oder auch dieselbe anstatt mit Schwarzbrot mit einigen Löffeln voll brauner Coulis verkochen muß.

Côtelettes von Karpfen à la financière.

Diese Côtelettes werden, wie die schon beschriebenen von Zander gemacht, dann mit einer gut liirten Austern- oder Champignons-Sauce, welche nach Vorschrift mit Karpfenmilch, Krebschwänzen, Fischkneffes und Karpfenzungen vermischt worden ist, auf einer mit einer Nudelbordüre verzierten Schüssel angerichtet, so daß die gebratenen Côtelettes gleichsam die Garnitur der Sauce bilden.

Dieselben mit Madeirasauce.

Die vorbenannten Sachen werden statt der Austern- oder Champignons-Sauce mit einer Madeira-Sauce vermischt, angerichtet und mit den Côtelettes garnirt.

Matelote von Karpfen und Aal.

Nachdem der Karpfen abgeschuppt und in zwei Finger breite Stücke geschnitten worden ist, durchschneidet man den gereinigten

Mal in eben so lange Stücke, stößt dann aus jedem der Lekttern mit einem Holzlöffelsiel das Eingeweide heraus, und wäscht sie rein ab. Auf diese Weise bleiben die Malstücke rund zusammen, während sie, sobald der Mal aufgeschnitten und so ausgenommen ist, breit aus einander stehen. Ferner werden gute, große Krebse in Salz und etwas Wasser abgekocht, alsdann schneidet man die großen Schalen oder sogenannten Krebsnasen von denselben ab, nimmt die Galle heraus, bricht die Füße los, zieht immer die eine Scheerenspiße heraus, schneidet dann die Scheere halb auf, damit das Fleisch aus derselben leicht herauszunehmen ist, reinigt auch den Schwanz von der Schale, während man die Rückenschale wegen des bessern Aussehens darauf lassen kann, und stellt endlich die auf diese Weise präparirten Krebse in einem Geschirr warm. Die beiden Fischarten werden nun mit rothem Weine, recht viel rund abgeputzten, kleinen Zwiebeln, Salz, weißem und schwarzem Pfeffer, so wie einigen Gewürzkörnern und Nelken, ferner mit dem kurz gekochten Fond einer Braise, falls man solchen vorrätig hat, oder mit einem Stück Glace, dann mit einigen Löffeln brauner Coulis oder schon fertiger Sauce piquante und mit etwas auf Zucker abgeriebener Citronenschale zusammen gar gekocht, und hierauf vermischt auf einer Schüssel angerichtet. Außerdem garnirt man die Schüssel mit den Zwiebeln, legt die Krebse dazwischen, und füllt die gehörig mit Citronensaft abgeschärfte Sauce durch ein Haarsieb darüber. Nach Belieben können zu dieser Matelote noch kleine Fischkneffes hinzugefügt werden.

Matelote von Karpfen und Mal à la Friederich.

Diese wird ebenso, wie die obige, zubereitet, nur füllt man statt des Rothweins halb Champagner und halb Rheinwein darauf, und kocht die Sauce mit recht kräftiger, brauner Coulis feimig, aber klar ein.

Karpfen au four mit Ragoût mêlé à la Jambor.

Nachdem der Karpfen gehörig rein gepuht ist, schneidet man die Rückenhaut mit einem Messer dünn ab, spickt ihn recht fein mit gutem Lustspeck, legt ihn in einen mit dünnen Speckscheiben ausgelegten Plafond, bestreut ihn gehörig mit Salz, thut einige geschnittene Zwiebeln und Chalotten nebst verschiedenen Gewürzkörnern und Butter dazu, bedeckt ihn mit Papier, gießt noch ein

achtel Quart guten Weinessig und eine halbe Bouteille weißen Wein darunter, und bratet so den Karpfen unter öfterem Begießen im Ofen gar; falls jedoch der Fond zu kurz gehen sollte, so muß man nach und nach noch etwas Bouillon dazu füllen. Mittlerweile bereitet man ein gutes, braunes Ragoût mêlé nach der gegebenen Vorschrift, zu welchem man auch noch den übrigen kurz eingekochten Fond des Karpfen, so wie auch die Karpfenmilch hinzuthut, richtet alsdann den Karpfen auf einer langen Schüssel an, so daß derselbe auf die Bauchseite zu liegen kommt, bestreicht die obere, gespickte Rückenseite mit zerlassener Glace, füllt das mit Citronensaft abgeschärste Ragoût zu beiden Seiten des Karpfen auf die Schüssel, und decorirt letztere mit Fleurons.

Karpfen auf dem Roß gebraten.

Der abgeschuppte und ausgenommene Karpfen wird mit einer Spicknadel auf beiden Seiten durchstochen und einen Tag vorher in einer Marinade von Weinessig, Salz, verschiedenen Gewürzkörnern und in Scheiben geschnittenen Zwiebeln gelegt. Nach Verlauf der angegebenen Zeit trocknet man ihn mit einem reinen Tuche ab, hängt ihn in einiger Entfernung vom Feuer auf, damit er recht trocken wird, bestreicht ihn, wenn dies geschehen ist, auf allen Seiten gut mit seinem Provenceröl, legt ihn so auf den Roß, und läßt ihn über glühenden Holzkohlen von beiden Seiten langsam gar braten, während welcher Zeit man ihn noch zu wiederholten Malen mit Provenceröl bestreichen muß. Man richtet den gar gewordenen Karpfen auf einer Schüssel trocken an, garnirt ihn mit Petersilie, und giebt eine starke Jus, welche mit etwas Weinessig und Pfeffer geschärft worden ist, besonders dazu.

Derselbe auf eine andere Art.

Nachdem der Karpfen anfänglich wie obiger bearbeitet und getrocknet ist, bereitet man von der Milch und Leber desselben nebst in Butter abgeschwitzten Kräutern, geriebener Semmel, Sardellenbutter, dem Gelben einiger Eier und einem ganzen Ei, gestoßenem, weißem Pfeffer und Salz einen nicht zu festen Farce, füllt den Karpfen damit an, heftet ihn zusammen, befeuchtet ihn gut mit geschmolzener Butter, panirt ihn mit geriebener Semmel, und bratet ihn auf dem Roß über glühenden Kohlen auf beiden Seiten langsam gar, wobei man ihn öfters umwenden, mit Butter beträufeln, und auch das Kohlenfeuer

einige Mal erneuern muß, damit er gehörig durchbraten kann. Man richtet ihn, wie den obigen, auf einer Schüssel an, und giebt eine Sauce piquante, welche mit etwas Pariser Essig geschärft worden ist, besonders dazu.

Karpfen en roulade mit Kapernsauce.

Dem abgeschuppten Karpfen schneide man den Bauch auf, trenne alsdann das Fleisch von beiden Seiten nach dem Rücken zu behutsam mit einem scharfen Messer los, so daß das ganze Gerippe desselben herauskommt, häute nun die beiden fleischigen Rückseiten mit Vorsicht ab, und spicke sie recht fein mit gutem Lustspeck. Von dem Gerippe suche man alsdann das noch daran befindliche Fleisch gut abzuschaben, nehme die Milch und Leber von den Eingeweiden behutsam ab, thue, wenn dies zu wenig Fleisch ist, noch etwas Hecht oder Zander dazu, bereite hiervon mit Butter nach Vorschrift einen Fisch-Farce, vermische denselben mit feinen, in Butter abgeschwigten Kräutern, fülle den Karpfen damit an, daß er rund wird, umwickle ihn mit Bindfaden, so daß er zusammen bleibt, lege ihn in einen mit dünnen Speckscheiben ausgelegten Plafond, bestreue ihn mit Salz, thue noch Butter daran, gieße weißen Wein und etwas guten Weinessig dazu, thue ferner verschiedene Gewürzkörner und einige geschnittene Zwiebeln daran, und mache ihn so unter öfterem Begießen im Ofen gar. Beim Anrichten gebe man eine Sauce piquante, welche mit dem Fond des Karpfen verkocht, und mit einpassirten Champignons markirt worden ist, dazu.

Filets von Karpfen au naturel.

Der abgeschuppte Karpfen wird in zwei Finger breite Stücke geschnitten, in einer nach Vorschrift zusammengesetzten Marinade abgekocht, dann auf einer Schüssel, welche zierlich mit einer Serviette belegt ist, angerichtet, und mit Petersilie garnirt. Beim Anrichten giebt man entweder eine kalte Sauce poivrade, welche aus Essig, Provenceroöl und feinen Kräutern besteht, oder eine warme Sauce à la Hollandaise besonders dazu.

Karpfen en friture.

Nachdem aus dem abgeschuppten Karpfen die Gräten rein herausgemacht sind, schneidet man ihn in zwei Finger breite Filets, bestreut sie mit Salz, beträufelt sie mit Zitronensaft, und läßt sie so einige Stunden stehen. Nach Verlauf dieser Zeit

werden diese Filets entweder trocken in Mehl umgewälzt, und dann in heißem Fett hellgelb ausgebacken, oder man zieht sie durch Ei, panirt sie wie Côtelettes mit geriebener Semmel, richtet sie dann französisch auf einer Schüssel an, und füllt in die Mitte derselben eine Sauce piquante.

Karpfen à la broche.

Der Karpfen wird hierzu, wie der auf dem Rost gebratene, präparirt, in eine Marinade gelegt, dann abgetrocknet, mit einem guten, nach Vorschrift mit Rindernierentalg angefertigten Fisch-Farce angefüllt, zusammengeheftet, auf der abgehäuteten Rücken-seite mit feinem Speck gespickt, auf einen Vogelspieß gesteckt, so an einem großen Bratspieß befestigt, ferner noch mit etwas Salz bestreut, mit Papier, welches dick mit frischer Butter bestrichen ist, umwickelt, hierauf mit Bindfaden festgebunden, und endlich an hellem Feuer, unter fleißigem Begießen, gar gebraten. Ist dies geschehen, so richtet man den Fisch auf einer langen Schüssel an, bestreicht ihn mit geschmolzener Glace, und giebt eine Sauce à l'Espagnole, welche mit Kapern und Oliven marirt ist, dazu.

Filets von Karpfen en papillotes.

Nachdem der Karpfen abgehäutet ist, und die Gräten herausgemacht sind, schneidet man ihn in zwei Finger breite Filets, schwitzt selbige mit feinen Kräutern, hackirten Champignons, Butter, Salz und etwas gestoßenem Pfeffer auf gelindem Kohlenfeuer in einer Kasserolle ab, nimmt sie, sobald sie auf beiden Seiten gar sind, heraus, läßt alsdann ein Viertelfund Sardellenbutter in den Kräutern zerschmelzen, thut den Saft von einer Citrone nebst einem Stück Glace dazu, rührt dies durcheinander, und bestreicht die Filets von Karpfen damit auf beiden Seiten. Sobald letztere nun kalt geworden sind, werden sie in Form einer Côtelette in feines, festes Papier eingewickelt, über gelindem Kohlenfeuer auf beiden Seiten geröstet, und dann mit diesen Papierhüllen französisch auf einer Schüssel angerichtet. Eine kräftige Jus wird in einer Saucière besonders dazu gegeben.

Karpfen à la Mylord.

Der abgeschuppte Karpfen wird in zwei Finger breite Filets geschnitten, und dann mit weißem Wein, etwas Pariser Essig, einem guten Theil kleiner, rund geschälter, weißer Zwiebeln, fein

und lang geschnittenen Petersilienwurzeln, einem Stück Glace oder auch dem Fond einer Braise, worin Hühner gar gemacht sind, wenn man solchen gerade vorrätzig hat, ferner mit dem nöthigen Salz und etwas grob gestoßenem Pfeffer gar gemacht. Hierauf werden die Filets auf einer Schüssel beliebig angerichtet, mit ihrem Fond, welcher bis zu einem viertel Quart eingekocht und mit einem Viertelpfund feiner, frischer Butter, so wie mit einer Liaison von sechs gelben Eiern aufgezogen werden muß, maskirt, und mit den kleinen Zwiebeln rings herum garnirt.

Karpfen à l'Italienne.

Die von den Gräten losgeschnittenen Filets eines Karpfen werden mit feinen Kräutern, welche in Provenceröl abgeschwigt sind, in eine Kasserolle gelegt, und mit Salz und gestoßenem Pfeffer bestreut. Alsdann füllt man zwei Löffel voll weißer Coulis und eine Bouteille Champagner darauf, macht hierin die Filets auf raschem Feuer gar, liert zuletzt die Sauce mit dem Gelben von vier Eiern, schärft sie mit Citronensaft ab, und füllt sie über die mittlerweile angerichteten Filets.

Gratin von Karpfen.

Nachdem man mit Rindermark oder Rindernierentalg nach Vorschrift einen feinen Fisch-Farcee bereitet hat, kocht man ein halbes Schock Krebse in Wasser und Salz ab, macht von denselben die Rückenschalen los, pust diese aus, und füllt nun diese sogenannten Krebsnasen mit obigem Farcee. Alsdann streicht man eine Cylinderform mit frischer Butter aus, stellt die gefüllten Krebsnasen der Höhe nach darin rings herum auf, füllt den übrigen Raum der Form mit Farcee aus, macht dies au bain marie gar, und stürzt diesen Rand auf eine Schüssel. Die Karpfen-Filets werden fein gespickt, mit Butter, Salz und weißem Wein im Ofen gar gemacht, und gut mit zerlassener Glace bestrichen. Alsdann werden nach Vorschrift präparirte Kalbsmilch, Karpfenmilch und die Krebschwänze mit einer guten Madeira-Sauce vermischt, in den Rand gefüllt, und die Karpfen-Filets oben herum angerichtet.

Warme Pastete von Karpfen und Aal.

Der Aal wird unter dem Unterkiefer bis an das Genick mit einem Messer durchstoßen, alsdann hängt man ihn an einer starken Schnur auf, löst seine Haut dicht unter dem Kopfe los,

und zieht so die Haut nach dem Schwanze zu herunter. Als-
dann schneidet man vom Rückgrat an das Fleisch auf beiden
Seiten herunter, nimmt die Eingeweide heraus, und schneidet
ihn dann in zwei Finger breite Stücke; der Karpfen aber wird,
nachdem er abgeschuppt und ausgenommen ist, und nachdem auch
die Gräten rein herausgemacht sind, in eben so große Stücke,
wie der Aal, geschnitten. Hierauf macht man nach Vorschrift
einen Farce von Zander und Rindernierentalg, vermischt ihn mit
feinen in Butter abgeschwitzten Kräutern, und färbt die eine Hälfte
davon mit Spinatmotten grün, die andere mit Krebsbutter roth.
Die Fischstücke, welche mittlerweile mehrere Stunden gehörig mit
Salz marinirt worden sind, werden abgetrocknet, der Aal wird
alsdann mit dem grünen Farce und der Karpfen mit dem rothen
farcirt, hierauf legt man diese farcirten Filets abwechselnd mit
dem übrigen Farce nebst ausgeschnittenen Krebschwänzen und
ganz passirten Champignons in eine von gebrühetem Teig dres-
sirte Pastete, bedeckt das Hineingefüllte oben mit Speckbarden,
legt einen Deckel von demselben Teig darüber, und backt so die
Pastete im Ofen hellgelb. Ist dies geschehen, so nimmt man
den Deckel nebst den Speckscheiben herunter, füllt etwas gute
Champignons-Sauce hinein, und giebt die übrige in einer Sau-
cière besonders dazu.

Roulettes von Karpfen.

Dieselben werden eben so, wie die schon beschriebenen von
Zander, zubereitet.

Lachs en court bouillon.

Man schneidet hierzu einen guten Theil Zwiebeln, einige
Petersilienwurzeln, eine Mohrrübe, Chalotten und einige Behen
Knoblauch, schwitzt Alles zusammen mit Butter auf dem Feuer
ab, gießt dann Essig und Bouillon oder Wasser dazu, thut einen
guten Theil Salz, etwas Salbei, ganze Petersilie und Basilik-
um daran, kocht dies zusammen eine Viertelfunde lang, und
gießt es dann durch ein Haarsieb. Der rein gepuhte Lachs wird
in fingerdicke Scheiben geschnitten, oder auch ganz in eine Fisch-
wanne, welche einen durchlöchernten Einsatz zum Herausheben hat,
gelegt, mit dem obigen, scharfen Sud so weit übergossen, daß
der Fisch ganz damit bedeckt ist, und hierin gar gekocht. Beim
Anrichten giebt man zu diesem Lachs entweder eine Sauce à la
Hollandaise mit Austern oder eine Champignons-Sauce.

Poupies von Lachs à la broche.

Nachdem von dem frischen Lachs zwei Finger breite, noch einmal so lange und einen guten Federkiel dicke Filets geschnitten sind, macht man von dem Abfall seines Fleisches mit Rinder- nierentalg einen Farce, bestreicht damit die mit etwas Salz bestreuten Filets einen Federkiel dick, rollt sie zusammen, steckt sie auf einen silbernen Spieß, befestigt denselben an einem großen Bratspieß, bestreut die Außenseite der Poupies mit etwas Pfeffer und Salz, bestreicht sie ferner mit Ei, panirt sie mit geriebener Semmel, bratet sie so an hellem Feuer schnell gar, richtet sie dann auf einer Schüssel an, und giebt eine Sauce italienne blanche dazu.

Matelote von Lachs.

Nachdem der Lachs in dünne Scheiben geschnitten ist, schwigt man dieselben mit Butter, Citronensaft, etwas Salz und gestoßenem Pfeffer in einer Kasserolle auf beiden Seiten ab. Alsdann vermischt man ausgeschnittene Krebschwänze, nach Vorschrift präparirte Champignons und Trüffeln, sowie kleine Kneffes von Fisch-Farce mit einer Sauce à l'Espannole, so daß das Ganze ein Ragoût bildet, richtet dies auf einer Schüssel an, legt die abgeschwigten Filets von Lachs, sowie kleine, runde, nach Vorschrift glacirte Zwiebeln herum, und garnirt die Schüssel mit Fleurons.

Lachs à la Jambor.

Der Lachs wird, nachdem er rein gepuzt und ausgegenommen worden ist, auf der oberen Rückseite abgehäutet, mit fein geschnittenem Speck, magerem Schinken und Filets von Sardellen und Cornichons gespickt, und dann in eine scharfe, nach Vorschrift zusammengesezte Marinade gelegt, worin man ihn mehrere Stunden stehen läßt. Nach Verlauf dieser Zeit legt man ihn auf einen langen Plafond, welcher vorher mit Speckbarden ausgelegt ist, bepfückt ihn mit Butter, bedeckt ihn mit Papier, füllt die Hälfte der Marinade dazu, und macht ihn so im Ofen gar. Nachdem dies geschehen ist, richtet man den Lachs mit einem Ragoût, wie es zu dem Karpfen à la Jambor beschrieben ist, auf dieselbe Weise an.

Lachs en papillotes.

Man schneidet den Lachs in dünne Scheiben, und schwigt ihn mit feinen Kräutern, Butter, Citronensaft, Pfeffer und Salz

auf beiden Seiten ab. Ist dies geschehen, so nimmt man die Filets heraus, mischt unter die Kräuter Sardellenbutter, bestreicht damit die Filets auf beiden Seiten, wickelt sie, sobald sie kalt geworden sind, in feines Papier, welches man an den Seiten herum gut knüpft, röstet sie über gelindem Kohlenfeuer langsam auf beiden Seiten gar, richtet sie mit diesen Papillotes auf einer Schüssel an, und giebt eine Sauce à la maitre d'hôtel dazu.

Lachs in Papierkästchen.

Man macht hierzu nach Vorschrift die Papierkästchen, wie zu den Ramequins, bestreicht sie inwendig mit zerlassener Butter, streicht dann auf den Boden derselben etwas Fisch-Farce, füllt nun ein Salbicon von Lachs, Krebschwänzen, Karpfenmilch und Champignons hinein, legt dann eine feine Scheibe Lachs, welche mit etwas Salz und Pfeffer bestreut ist, darüber, füllt hierauf wieder etwas von dem Salbicon, streicht nun die Papierkästchen oben dünn mit Farce zu, bestreicht sie mit Krebsbutter, bestreut sie mit geriebener Semmel und geriebenem Parmesankäse, träufelt noch Krebsbutter darauf, und backt sie endlich in einem gelinden Ofen gar.

Lachs grillé.

Man schneide den Lachs in fingerdicke Scheiben, lege dieselben in eine Terrine mit feinen Kräutern, Salz, Pfeffer, etwas feinem Provenceroil und Citronensaft, und lasse sie in dieser Marinade mehrere Stunden stehen. Nach Verlauf dieser Zeit ziehe man jedes Stück durch zerschmolzene Butter, und brate diese auf dem Rost über glühenden Kohlen auf beiden Seiten gar. Die Marinade wird auf dem Feuer in einer kleinen Kasserolle durchgeschwigt, alsdann thut man kräftige Jus mit einem Stück Glace dazu, und füllt dies über die mittlerweile angerichteten Filets von Lachs.

Forellen grillées.

Nachdem aus den gepuzten und ausgenommenen Forellen die Gräten herausgemacht sind, schneidet man sie in zwei Hälften, legt diese in eine Marinade, wie solche zu dem zuletzt beschriebenen Lachs angegeben worden ist, bratet sie eben so auf dem Rost gar, und giebt beim Anrichten eine ähnliche Jus oder auch eine Sauce à l'Italienne mit Kräutern dazu.

Barsche grillées.

Man puze die Barsche mit einem scharfen Messer oder vermittelst eines kleinen Reibeisens rein ab, nehme sie aus, lege sie in eine Marinade, wie solche zu dem Lachs grillé beschrieben ist, und röste sie über glühenden Kohlen auf beiden Seiten hellgelb gar. Beim Anrichten gebe man eine starke Jus mit Kräutern oder eine Sauce à l'Italienne mit Kräutern dazu.

Barsche en court bouillon.

Die Barsche werden hierzu, wie der Lachs en court bouillon, in einer nach Vorschrift präparirten, scharfen Brühe abgekocht, alsdann auf einer Schüssel angerichtet, und mit einer Krebsauce maskirt.

Dieselben farcirt.

Sobald die Barsche abgeschuppt sind, werden sie oben beim Gaumen ausgenommen, und, wie der schon mehrfach erwähnte Lachs, marinirt. Hierauf macht man einen Farce von Semmel, wie er zu den Suppenklößen beschrieben ist, mischt die Kräuter der Marinade darunter, füllt die Barsche damit an, zieht sie nun durch geschmolzene Butter, und läßt sie auf dem Rost über glühenden Kohlen auf beiden Seiten langsam gar braten, indem man sie öfters umwendet, und mit geschmolzener Butter beträufelt. Beim Anrichten giebt man eine gute Jus oder eine Champignons-Sauce dazu. Zu bemerken ist noch, daß man diese Art Barsche, wenn man sonst will, auch mit geriebener Semmel paniren kann.

Umgewendete Barsche.

Nachdem die Barsche rein abgeschuppt, und die Flossen abgemacht sind, schneidet man sie an beiden Seiten des Rückgrats auf, so daß die Gräten herauskommen, und der Bauch dennoch zusammen bleibt, füllt sie dann, wie die vorigen, entweder mit einem Farce von Semmel oder mit einem Fisch-Farce, welcher mit feinen, in Butter abgeschwitzten Kräutern vermischt worden ist, legt auf die obere Seite des Farce einige gut abgeschälte und von Körnern gereinigte Citronenscheiben, klappt nun die Barsche zusammen, umwickelt sie mit Bindfaden, taucht sie in zerlassene Butter, bestreicht sie mit geriebener Semmel, und röstet sie auf beiden Seiten über glühenden Kohlen gar. Zu bemerken ist hierbei, daß die Barsche, sobald sie von einander getrennt sind,

einige Stunden in Salz liegen müssen, dann mit einem Tuche abgetrocknet, und so zusammen geklappt werden, daß ihre Außenseiten nach inwendig zu liegen kommen. Uebrigens giebt man beim Anrichten zu diesen umgewendeten Barschen eine gute Jus oder eine Sauce à la maître d'hôtel.

Gebackene Barsche.

Nachdem die abgeschuppten und ausgenommenen Barsche in eine Marinade von feinen Kräutern, Salz, Citronensaft und gestoßenem Pfeffer gelegt worden sind, rühre man Butter mit dem Gelben einiger Eier und einem ganzen Ei zu Sahne, nehme die Kräuter aus der Marinade dazu, bestreiche damit die aus der letzteren herausgenommenen Barsche, bestreue sie mit geriebener Semmel, lege sie mit Butter in einen Pfand, lasse sie im Ofen hellgelb backen, und gebe, wenn sie angerichtet sind, eine Sauce italienne blanche besonders dazu.

Barsche à la Hollandaise.

Nachdem die Barsche gereinigt und ausgenommen sind, werden sie in kochendem Salzwasser schnell abgekocht, alsdann auf einer Schüssel, welche mit einer Serviette zierlich belegt worden ist, angerichtet, und mit grüner Petersilie garnirt. Eine Sauce à la Hollandaise giebt man in einer Saucière besonders dazu.

Filets von Barschen.

Die Zubereitung derselben kann auf alle Arten, welche bei den Filets von Zander angegeben sind, geschehen.

Turbot (Butte oder Steinbutte).

Dieser Seefisch, welcher eine ganz platte und halb runde Gestalt hat, wird auf der dunkelgrünen und weißen Seite abgeschuppt, ausgenommen, und mit einem Messer etwas eingeschnitten. Nachdem der Kopf halb abgehauen ist, kocht man diesen Fisch in kochendem Salzwasser gar, schäumt ihn dabei gut ab, richtet ihn trocken auf einer Schüssel an, garnirt ihn mit Petersilie, und giebt entweder eine Sauce von Sauerampfer oder eine feine Sauce à la Hollandaise mit Austern besonders dazu.

Filets de turbot en friture.

Man schneidet die Steinbutte in dünne Filets, salzt diese ein, trocknet sie nachher mit einem Tuche ab, taucht sie in Ei,

panirt sie mit geriebener Semmel, backt sie in heißem Fett hellgelb aus, und giebt beim Anrichten eine Sauce Espagnole dazu.

Wenn man diesen Fisch nicht frisch, sondern schon eingesalzen bekommt, so muß man ihn erst in kaltem Wasser ausziehen lassen, alsdann in einem großen Geschirr mit recht viel kaltem Wasser beisetzen, und ihn langsam darin gar machen.

Steinbutte au four.

Sobald dieser Fisch, wie oben beschrieben, gereinigt worden ist, schält man die schwarze Haut ab, macht in denselben mit einem scharfen Messer mehrere Einschnitte, und läßt ihn dann einige Stunden in einer Marinade von Weinessig, Salz, feinen Kräutern, einigen Zwiebeln und verschiedenen Gewürzkörnern liegen. Nach Verlauf der angegebenen Zeit setzt man ihn in einen mit Speckbarden ausgelegten Plafond, bestreicht ihn einen guten Federkiel dick mit einem holländischen Saint-Ménéhould, bestreut ihn mit geriebener Semmel, beträufelt ihn mit geschmolzener Butter, füllt von der Marinade etwas darunter, backt ihn so in einem gut geheizten Ofen hellgelb, und giebt beim Anrichten eine Sauce à la Hollandaise mit Kapern dazu.

Steinbutte auf dem Rost gebraten.

Nachdem dieser Fisch abgehäutet, fein eingekerbt und mit feinem Provenceroöl, Citronensaft, Salz und gestoßenem, weißem Pfeffer mehrere Stunden marinirt worden ist, bestreicht man ihn mit geschmolzener Butter, bestreut ihn mit geriebener Semmel, bratet ihn auf dem Rost über glühenden Kohlen auf beiden Seiten gar, und giebt beim Anrichten eine starke Jus à la raye dazu.

Steinbutte à la crème.

Nachdem von dem abgekochten Fisch das Fleisch abgenommen, und in beliebige Stücke geschnitten ist, wird es mit einer Sauce à la crème angerichtet.

Turbot décoré.

Man schäle die schwarze Haut von der Steinbutte ab, nehme sie aus, wasche sie in kaltem Wasser rein ab, beschneide den Kopf, mache Rosetten oder franzsformige Einschnitte in den Fisch, marinire ihn mit Salz und Citronensaft, nehme ihn nach Verlauf einiger Stunden aus dieser Marinade, lege ihn dann

auf einen Plafond, welcher unten mit Speckscheiben bedeckt ist, fülle die Einschnitte in der Steinbutte mit farbigem Fisch-Farce, Krebschwänzen und Trüffeln aus, bedecke den Fisch oben gleichfalls mit feinen Speckscheiben, gieße etwas Weinessig und weißen Wein dazu, thue ein gutes Stück Butter daran, und lasse ihn im Ofen unter öfterem Begießen gar werden. Ist dies geschehen, so nehme man die Speckscheiben herunter, richte den Fisch auf einer langen Schüssel an, garnire ihn ringsherum mit grüner Petersilie, und gebe eine Sauce veloutée besonders dazu.

Steinbutte im Rand gebacken.

Von einer nach Vorschrift abgekochten Steinbutte schneidet man das Fleisch in beliebige Stücke, mischt diese unter eine gute Sauce béchamelle, füllt diese Masse in eine Schüssel, welche mit einem Rand von gebrühetem Teig garnirt ist, streicht sie oben glatt, bestreut sie mit geriebener Semmel und geriebenem Parmesankäse, beträufelt sie mit zerlassener Butter, backt sie im Ofen hellgelb, und giebt so endlich das Ganze zur Tafel.

Matelote von Steinbutte.

Die dünnen und vorher eingesalzenen Filets einer Steinbutte werden mit einem Tuch abgetrocknet, in Butter, Citronensaft und etwas Wein auf gelindem Feuer ein wenig abgeschwitz, alsdann mit einem braunen Ragoût von Krebschwänzen, Fischkneifes, Champignons und Kalbsmilch oder Karpfenmilch, welches mit etwas Pariser Essig abgeschärft worden ist, zusammen auf einer mit Fleurons besetzten Schüssel angerichtet, mit kleinen Zwiebeln garnirt, und recht heiß zur Tafel gegeben.

Filets von Steinbutte aux fines herbes.

Die ausgeschnittenen Filets einer Steinbutte werden mit Butter, weißem Wein, Pfeffer und etwas gutem, französischem Weinessig in einer Kasserolle größtentheils gar gekocht, alsdann thut man einen guten Theil hackirter Kräuter, so wie Sardellenbutter, welche mit einem Eßlöffel voll Mehl durchknetet ist, dazu, so daß die Sauce seimig und recht grün wird, richtet nun die Filets franzörmig auf einer Schüssel an, und garnirt sie mit nach Vorschrift besonders ausgebackenen Filets.

**Hecht en pot au feu,
Hecht à la forcade**
und
gespickter Hecht au four.

Diese drei genannten Arten sind schon bei den Fischen, welche gleich nach den Hors d'oeuvre gegeben werden, beschrieben.

Filets von Hecht à la Hollandaise.

Der Hecht wird rein abgeschuppt, ausgenommen, der Länge nach in zwei Theile getheilt, so daß man den Rückgrat und die Gräten herausnehmen kann, und dann in beliebige Stücke geschnitten. Letztere werden nun in kochendem Salzwasser schnell abgekocht, mit einem Schaumlöffel auf ein Haarsieb oder auf eine Serviette gelegt, damit das Wasser rein abläuft, alsdann auf einer Schüssel französisch angerichtet, und, wenn man sonst will, mit Croûtons von Semmel garnirt. Eine feine Sauce à la Hollandaise, welche mit Austern und Krebschwänzen markirt ist, wird zuletzt über die angerichteten Filets gefüllt.

Filets von Hecht mit Meerrettig.

Die Filets werden, wie die zuletzt beschriebenen, geschnitten, eben so abgekocht, dann auf einer Schüssel angerichtet, mit fein geriebenem Meerrettig bestreut, und mit heißer, bräuner Butter übergossen.

Dieselben gebacken à la crème.

Nachdem der fein geriebene und dann hackirte Meerrettig mit einer fertigen Sauce béchamelle vermischt worden ist, füllt man hiermit die mittlerweile abgekochten Filets von Hecht schichtweise in eine Schüssel, welche mit einem Rand von gebrühetem Teig versehen ist, bestreut dies oben mit geriebener Semmel, beträufelt es mit zerlassener Butter, und backt es in einem gut geheizten Ofen oberhalb hellgelb.

Pflück-Hecht en vol au vent.

Sobald der Hecht auf obige Weise abgekocht ist, zerpfückt man ihn in kleine Stücke, damit man die feinen Gräten gut herausnehmen kann, mischt obige Stückchen mit abgekochten Hechtlebern, Austern und Krebschwänzen unter eine Krebsauce, richtet dies in einem nach Vorschrift dressirten Vol au vent an,

und macht es auf die schon mehrmals erwähnte Art im Ofen heiß. Man kann dies Ragoût auch gut zum Sauerkohl geben.

Hecht mit Petersilie.

Der Hecht wird abgeschuppt, ausgenommen, hierauf von einander und dann in drei Finger breite, lange Stücke geschnitten. Nachdem ferner junge Petersilienwurzeln in zolllange, feine Filets geschnitten worden sind, schwißt man sie mit etwas Butter auf dem Feuer, kocht sie mit etwas darauf gefüllter Bouillon einige Minuten lang, streut nun die grüne, blättrig gepflückte Petersilie auf die Wurzeln, legt alsdann die gehörig mit Salz bestreuten Hecht-Filets darauf, thut etwas grob gestoßenen, weißen Pfeffer daran, und läßt Alles acht bis zehn Minuten kochen. Mittlerweile nimmt man so viel Mehl, als man für hinreichend hält, um die benöthigte Sauce seimig zu machen, würrt es mit einem guten Stück recht frischer Butter zusammen, und thut dies gepflückt zu dem kochenden Fisch. Nun begießt man denselben während des Kochens mit einem großen Löffel, so daß das Mehl gehörig auseinander kochen kann, richtet, wenn dies geschehen ist, die Stücke auf einer Schüssel an, und füllt die Wurzeln sammt der grünen Petersilie und der Sauce über dieselben. Will man diesen Hecht garniren, so ist es am besten, wenn man hierzu eigens ausgeschnittene, fingerlange und den vierten Theil so breite Filets nimmt, welche erst etwas eingesalzen, dann rein abgetrocknet, mit Ei und Semmel panirt, und in Butter auf beiden Seiten hellgelb gebraten worden sind.

Gefrümte Hechte.

Hierzu nimmt man kleine Hechte, puzt sie recht rein, nimmt sie dann aus, befestigt die Schwänze in den Mäulern, kocht sie so in kochendem Salzwasser mit etwas Essig in Zeit von fünf bis acht Minuten gar, richtet sie ganz auf einer Schüssel an, garnirt sie mit grüner Petersilie, und giebt entweder eine Sauce von Sauerampfer oder eine Sauce à la Hollandaise mit Kapern besonders dazu.

Brathecht.

Man schuppt den Hecht rein ab, nimmt ihn aus, wäscht ihn gut ab, macht in denselben mit einem scharfen Messer feine Einschnitte, salzt ihn dann gehörig ein, trocknet ihn nach Verlauf einer Stunde mit einem reinen Tuche ab, wälzt ihn in Mehl

ganz trocken, läßt alsdann einen guten Theil Butter in einer Bratpfanne zergehen, legt den Hecht hinein, bratet ihn auf beiden Seiten hellgelb ab, und giebt beim Anrichten dieselbe Butter dazu. Statt des Mehls kann man den Hecht auch mit Ei und geriebener Semmel paniren, was zugleich weit feiner ist; auch kann man die Haut von demselben ganz abziehen, und braucht ihn, sobald dies geschieht, alsdann nicht einzukerben.

Schüssel: Hecht.

Der rein gepuzte Hecht wird, nachdem er aufgeschnitten und ausgenommen ist, und der Rückgrat und die Bauchgräten rein herausgemacht sind, in zwei Finger breite und etwa eben so lange Stücke geschnitten und mit Salz bestreut, worauf man ihn einige Stunden stehen läßt. Alsdann wird er abgetrocknet, in eine mit einem Teigrande versehene Schüssel mit hackirten Kräutern, Sardellenbutter, grob gestoßenem Pfeffer, Citronenscheiben, an welchen sich nichts Weißes befindet, und aus denen die Kerne herausgemacht sind, zusammen nach Vorschrift eingelegt, nachdem ferner weißer Wein darauf gefüllt ist, oberhalb mit geriebener Semmel bestreut, und so im Ofen gar gemacht. Man muß nachher darauf sehen, daß die Sauce nicht zu dick, sondern nur kurz und feimig ist, sobald man den Fisch damit begießt, und daß sie das nöthige Salz hat. Anstatt in eine Randschüssel kann man dies Gericht auch in eine silberne Kasserolle füllen, und so zur Tafel geben.

Hecht auf dem Rost gebraten.

Sobald der Hecht rein abgeschuppt ist, schneidet man ihm den Kopf ab, nimmt ihn von oben aus, damit der Bauch ganz bleibt, reibt ihn inwendig mit etwas Salz und Pfeffer ein, und läßt ihn mehrere Stunden hindurch in einer Marinade von feinem Provenceroöl, feinen Kräutern, grob gestoßenem, weißem Pfeffer und Salz liegen. Nach Verlauf dieser Zeit nimmt man ihn heraus, bestreicht ihn, nachdem er abgetrocknet ist, mit zerlassener Butter, panirt ihn mit geriebener Semmel, röstet ihn über Kohlenfeuer auf beiden Seiten gar, und giebt ihn beim Anrichten mit einer braunen Kapernsauce zur Tafel.

Gratin von Hecht und **Sautée von Hecht.**

Diese beiden Gerichte werden von Hecht eben so, wie die gleichnamigen von Zander, zubereitet.

Fische à la pêcheur.

Hechte, Barsche, Aale, Schleie und Quappen werden gereinigt und ausgenommen, auch Krebse werden rein gewaschen, und die Fische in beliebige, große Stücke geschnitten. Alles zusammen wird nun in ein Geschirr mit gepuzten Petersilienwurzeln, abgeschälten Zwiebeln, ganzem Pfeffer, Gewürzkörnern, grüner Petersilie (ungefähr eine Hand voll), einer halben Stauden Sellerie und dem nöthigen Salz gethan, dann so viel Wasser darauf gefüllt, daß es bis an den untersten Theil der obern Schicht reicht, und hierauf auf hellem Feuer so lange gekocht, bis die Brühe um zwei Drittel kürzer geworden. Ist dies geschehen, so legt man die Fische und Krebse auf eine Schüssel, zieht die Brühe mit einem guten Theil frischer Butter auf, und füllt sie darüber.

Hecht blau gekocht.

Der Hecht wird hierzu wie die Forellen behandelt, d. h. nicht abgeschuppt, und mit kochendem Essig übergossen, damit die Schuppen blau werden. Man kann ihn auch auf dieselbe Weise krümmen, und beim Anrichten eine kalte Sauce poivrade, welche aus Provenceroöl, feinen, rohen Kräutern und Weinessig besteht, dazu geben.

Grenadins von Hecht.

Diese werden ganz so, wie die von Zander bearbeitet.

Hecht en gobelets.

Die kleinen Becherformen legt man hierzu mit dünn geschnittenen Speckscheiben aus, legt auf den Boden derselben ein rund geschnittenes und gespicktes Grenadin, an die Seiten herum aber die feinen Filets vom Hecht, streicht alsdann diese rings herum mit Fisch-Farce an, so daß in der Mitte der Form noch Raum bleibt, füllt letztere mit einem Salbicon von Hechtlebern, Krebschwänzen und Champignons aus, streicht oben die Form

dünn mit Farce zu, belegt sie mit dünnen Speckscheiben, stellt sie auf ein Blech, und backt sie im Ofen in Zeit von einer Viertelstunde gar. Ist dies geschehen, so füllt man die Gobellets auf eine Schüssel, bestreicht sie mit zerlassener Glace, füllt ein gutes Ragoût von Krebsen mit auf die Schüssel, und garnirt letztere mit Fleurons.

Warme Pastete von Hecht.

Selbige wird, wie die schon beschriebene, warme Pastete von Fisch zubereitet.

Hecht en papillotes.

Nachdem aus dem Hecht die Gräten rein herausgemacht sind, schneidet man ihn in ungefähr drei Finger breite und eben so lange Filets, salzt diese etwas ein, trocknet sie nach Verlauf einiger Zeit wieder ab, schwißt sie mit Butter, feinen Kräutern und Citronensaft auf beiden Seiten gar, nimmt sie dann heraus, rührt Sardellenbutter unter die Kräuter, bestreicht hiermit die abgeschwißten Hecht-Filets auf beiden Seiten, und läßt sie kalt werden. Ist dies geschehen, so schlägt man sie in weißes, starkes Papier ein, knißt dies an der offenen Seite fest zu, und röstet sie über gelindem Kohlenfeuer auf beiden Seiten so lange, als nöthig ist, um diese Filets durch und durch heiß werden zu lassen, worauf sie nun mit ihren Papillotes angerichtet werden.

Schellfische au naturel

und

Schellfische à la Hollandaise.

Beide Arten, den Schellfisch zuzubereiten, sind schon bei den Fischen, welche gleich nach den Hors d'oeuvre gegeben werden, beschrieben; auch kann man den Schellfisch auf alle Arten, wie den Zander, bearbeiten.

Al blau gekocht à la Hollandaise.

Man tödtet den Al durch einen Schlag auf den Kopf, schneidet denselben alsdann behutsam auf, so daß man nicht die Galle, welche einen Finger breit unter dem Kopfe dicht an der Haut sitzt, verlegt, nimmt ihn rein aus, wäscht ihn gut ab, läßt ihn dann in kaltem Wasser eine Stunde ziehen, nimmt ihn darauf heraus, und legt ihn auf einen Plafond, so daß die Bauchseite unten kommt. Soll der Al geschnitten werden, so schneide

man ihn nach Belieben in Stücke, und soll er ganz bleiben, so krümme man ihn, und heste den Schwanz mit dem Kopfe zusammen. Alsdann kocht man ein Viertelquart Weinessig auf, begießt damit den Al recht kochend, damit er blau wird, kocht ihn dann in siedendem Salzwasser mit Essig, verschiedenen Gewürzkörnern, einigen ganzen, gepuzten Zwiebeln und einem Bouquet Salbei, langsam gar, schäumt ihn gut ab, zieht ihn alsdann vom Feuer zurück, und bedeckt ihn mit einem Blatt reinen Papiers. Hierauf richtet man ihn auf einer Schüssel an, garnirt ihn mit grüner Petersilie, und giebt eine Sauce à la Hollandaise in einer Saucière besonders dazu.

Al au Saint-Ménéhould.

Man koche den Al, welcher in zwei Finger breite Stücke geschnitten ist, auf die schon angegebene Weise gar, lasse diese Stücke in ihrem Sud kalt werden, mache dann die Haut von denselben ab, bestreiche sie mit einem nach Vorschrift präparirten Saint-Ménéhould, panire sie mit geriebener Semmel, beträufele sie mit zerlassener Butter, setze sie auf einem mit frischer Butter besrichenen Plafond in einen gut geheizten Ofen, lasse sie hellgelb backen, richte sie endlich auf einer Schüssel an, und gebe eine Sauce piquante mit hachirten und abgeschwitzten Charlotten dazu.

Al en fricassée.

Man schneidet dem Al den Kopf einen Finger breit unter dem Unterkiefer ab, damit man die Galle nicht berührt, theilt ihn in zwei Finger breite Stücke, stößt dann aus jedem derselben mit einem Holzlöffelstiel die Eingeweide heraus, salzt die Stücke nun ein, trocknet sie, nach Verlauf einiger Stunden, rein ab, schwitzt sie ein wenig auf dem Feuer mit Butter, Gewürzkörnern und einigen ganzen Zwiebeln, bestreut sie hierauf mit so viel Mehl, als nöthig ist, um die Sauce seimig zu machen, füllt halb Rheinwein, halb Consommé darauf, thut das nöthige Salz daran, und läßt so den Al gar kochen. Ist dies geschehen, so nehme man die Stücke heraus, richte sie auf einer Schüssel an, lege dazwischen besonders abgekochte, große Fischkneffes und in Butter und Citronensaft abgekochte Champignons, liire alsdann die Sauce mit dem Gelben von vier bis sechs Eiern, scharfe sie mit Pariser Essig oder Citronensaft gut ab, passire sie durch ein Haarsieb, fülle sie endlich über die

angerichteten Aalstücke, und garnire das Ganze mit Croûtons von beliebiger Art.

Aal grillé au jus.

Diese Art, den Aal zuzubereiten, ist schon bei den Fischen, welche nach den Hors d'oeuvre gegeben werden, näher aus einander gesetzt.

Aal à la Bourgogne.

Man zieht dem geschlachteten Aal die Haut ab, schneidet ihn in zolllange Stücke, macht aus jedem derselben die Eingeweide heraus, läßt sie alsdann einige Stunden hindurch in einer scharfen Marinade von Weinessig, Zwiebeln, Chalotten, verschiedenen Gewürzkörnern und Salz liegen, nimmt sie nach Verlauf der angegebenen Zeit heraus, trocknet sie mit einem reinen Tuch ab, legt sie in eine Kasserolle, thut einen guten Theil abgeschälter, kleiner Zwiebeln, fein abgeschälte Citronenschale, ganzen, weißen Pfeffer, einige Gewürzkörner und Nelken daran, füllt Burgunder-Wein darauf, und läßt den Aal hierin gar kochen. Ist dies geschehen, so liire man den Fond mit einigen Löffeln Sauce à l'Espanole, ziehe ihn mit einem Stück recht frischer Butter auf, schärfe ihn mit Citronensaft ab, und passire ihn durch ein Haarsieb auf die mittlerweile auf einer Schüssel angerichteten Aalstücke, welche zuvor rings herum mit ausgepukten, abgekochten Krebsen und den kleinen Zwiebeln garnirt worden sind.

Aal à la broche.

Nachdem von dem Aal die Haut herunter gestreift, und der Kopf zwei Finger breit unter dem Unterkiefer abgeschnitten worden ist, nimmt man ihn von oben mit dem langen Stiel eines Anrichtelöffels, der gewöhnlich oben umgebogen ist, und so einen Haken bildet, rein aus, reinigt ihn inwendig mit zusammengedrehtem Papier, legt ihn, wie den eben beschriebenen, in eine Marinade, trocknet ihn nach Verlauf einiger Stunden rein ab, füllt ihn alsdann mit einem Farce von Semmel, welcher schon zu den Suppentlößen beschrieben ist, aber noch außerdem mit feinen Kräutern und etwas Sardellenbutter versetzt werden muß, inwendig an, befestigt ihn an einem Bratspieß, bestreut ihn mit etwas Salz und Pfeffer, umwickelt ihn fest mit Papier, welches mit frischer Butter bestrichen worden ist, und bratet ihn so bei hellem Feuer gar. Ist dies geschehen, so wird

der Aal auf einer Schüssel angerichtet, und mit einer Krebs-
sauce maskirt.

Roulettes von Aal.

Den abgehäuteten und rein ausgenommenen Aal schneidet man in drei Finger breite Stücke, macht aus denselben die Gräten und den Rückgrat heraus, läßt sie dann einige Stunden mit Salz mariniren, trocknet sie nach Verlauf dieser Zeit gut ab, farcirt sie mit einem guten Fisch-Farce, welcher mit feinen Kräutern versetzt worden ist, rollt sie zusammen, steckt diese Roulettes auf kleine Bogelspieße, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, umwickelt sie nun mit Papier, welches mit Butter bestrichen ist, befestigt sie an einem großen Bratspieß, und bratet sie endlich an hellem Feuer gar. Ist dies geschehen, so richtet man diese Roulettes von Aal auf einer Schüssel an, bestreicht sie mit zerlassener Glace, und füllt eine kräftige Madeirasauce darunter.

Aal en crêpinettes.

Sobald der Aal, wie zu den obigen Roulettes, präparirt worden ist, schneidet man von Kalbnezen viereckige Stücke, legt auf den Boden derselben Krebschwänze, Trüffeln und feine Kapern in Form einer Rosette, streicht alsdann eine Lage feinen Fisch-Farce darauf, legt den Aal auf den letzteren, bedeckt diesen wieder mit Farce, hüllt nun das Ganze in die Kalbsnezestücke ein, legt diese auf einen mit Butter oder auch mit Krebsbutter ausgestrichenen Plafond, jedoch so, daß die decorirte Seite der Crêpinettes oben zu liegen kommt, bedeckt Alles mit Papier, welches mit Butter bestrichen worden ist, macht es so im Ofen gar, was in Zeit von zehn Minuten geschehen sein kann, richtet dann die Crêpinettes auf einer Schüssel an, so daß die ausgelegte Seite wieder oben zu liegen kommt, und füllt eine Citronensauce darunter.

Filets von Aal à la Princesse.

Den abgehäuteten Aal schneidet man in fingerdicke Scheiben, reinigt diese Stücke von den Eingeweiden, wäscht sie in kaltem Wasser rein aus, kocht sie dann in Salzwasser, Essig und Salbei ab, und läßt sie so kalt werden. Hierauf streicht man auf ein reines Brett einen Federkiel dick Fisch-Farce, setzt ein Stück Aal darauf, füllt die Bauchöffnung mit Salbicon von Aal, Hecht und Karpfenmilch voll, streicht oben wieder eine

dünne Platte von Fisch-Farce darüber, decorirt dieselbe mit Krebschwänzen, Trüffeln und Kapern, setzt dann sämmtliche, auf diese Weise farcirte und garnirte Stücke neben einander auf einen mit Speckscheiben belegten Plafond, deckt sie mit Speckscheiben zu, und läßt sie so im Ofen eine halbe Stunde stehen. Alsdann füllt man auf eine Schüssel, welche mit Croûtons oder mit einer Nudelbordüre garnirt worden ist, eine Sauce veloutée, und legt die gar gewordenen Filets darauf.

Alal à la bourgeoise.

Der Alal wird gut mit Salz abgerieben, rein gewaschen, dann ausgenommen und in zwei Finger breite Stücke geschnitten. Diese legt man nun in eine Kasserolle, thut einen guten Theil geschälter, kleiner Zwiebeln, Pfefferkörner, zwei bis drei Nelken, fein abgeschälte Citronenschale, eine Hand voll geriebenes Schwarzbrot und das nöthige Salz daran, gießt dann so viel gutes Weißbier darauf, daß es übersteht, und kocht den Alal auf dem Feuer so lange, bis die Sauce so weit eingekocht ist, daß man daran genug hat. Dann thut man ein Stück frischer Butter dazu, schärft diese Sauce mit Citronensaft ab, und füllt dieselbe durch ein Haarsieb über die mittlerweile angerichteten Alalstücke, während man die kleinen Zwiebeln als Garnitur rings herum legt.

Alal grillé.

Derselbe ist schon bei den Fischen, welche nach den Hors d'oeuvre gegeben werden, beschrieben.

Matelote von Alal.

Der Matelote von Alal wird eben so, wie der schon beschriebene von Karpfen, gemacht.

Geräucherter Alal.

Man wäscht die geräucherten Alale einige Male mit warmem Wasser ab, zieht, wenn man sonst will, auch die Haut ab, läßt jene einige Stunden in kaltem Wasser liegen, und kocht sie alsdann entweder wie den oben beschriebenen Alal à la bourgeoise, oder man panirt sie mit Butter und geriebener Semmel, röstet sie über glühenden Kohlen, und richtet sie nun mit einer starken Jus an.

Barbeau (Barbe) à l'Italienne.

Die größeren Fische dieser Art, welche drei bis vier Pfund wiegen, sind den kleineren vorzuziehen. Man schuppt sie übrigens rein ab, nimmt sie aus, krümmt sie wie die Forellen, kocht sie in einer Marinade von Essig, Gewürzen, einigen Zwiebeln, Salz und Wasser gar, und giebt beim Anrichten eine Sauce italienne blanche mit Muscheln dazu. Zu bemerken ist noch, daß man diesen Fisch auch wie den Aal zubereiten, und auf dem Rost braten kann.

Brassen.

Dieser breite Fisch wird wie die Barbe gereinigt und ausgenommen, fein eingekerbt, und mit Provenceröl, Kräutern, Citronensaft, Salz und gestoßenem Pfeffer marinirt. Alsdann kann man ihn auf dem Rost wie den Aal braten, oder ihn mit Butter und geriebener Semmel paniren, und ihn in Butter hellgelb gar braten. Beim Anrichten giebt man eine starke Jus oder eine Sauce piquante dazu.

Dorsch.

Derselbe wird wie der Kabliau und Schellfisch zubereitet, und entweder en filets oder auch ganz gegeben.

Seilbutte à la Hollandaise.

Dieser große Seefisch, welcher der Steinbutte sehr ähnlich, aber größer ist, wird in zwei Finger breite Scheiben geschnitten, wie der Kabliau gekocht, trocken auf einer Serviette angerichtet, und mit grüner Petersilie garnirt. Eine dicke Buttersauce mit Petersilie oder auch eine Sauce à la Hollandaise giebt man besonders dazu.

Labberdan au naturel.

Diesen eingesalzenen Seefisch muß man erst vier Stunden lang auswässern lassen, alsdann macht man die Schuppen und die schwarze Haut, welche sich inwendig angesetzt hat, ab, schneidet ihn in breite, längliche Stücke, wischt diese nochmals, Stück für Stück, rein ab, und wässert dieselben so noch einige Stunden. Ist dies geschehen, so kocht man diese Filets von Labberdan wie den Kabliau gar, richtet sie trocken an, und giebt gebräunte, heiße Butter und Mostrich besonders dazu.

Noche à la Hollandaise.

Man reinigt den Fisch, schneidet ihn in fingerbreite Stücke gerade durch, so daß in denselben der Rückgrat sitzen bleibt, legt diese Filets nun in kaltes Salzwasser, und läßt sie darin einige Stunden stehen. Nach Verlauf dieser Zeit kocht man sie, wie den Kabliau, in Salzwasser mit etwas Essig gar, und giebt beim Anrichten entweder eine Sauce à la Hollandaise oder eine beliebige, andere, passende Sauce oder heiße, braune Butter und Mostich oder auch endlich feines Provenceroil und Essig mit feinen Kräutern dazu. Erhält man diesen Fisch nicht frisch, sondern eingesalzen, so behandle man ihn wie den eben beschriebenen Labberdan.

Schnepeln.

Dieselben werden frisch ganz so wie die Barsche zubereitet.

Karautschen.

Die Karautschen werden in Salzwasser abgekocht, und mit allen denjenigen Saucen, welche man zum Zander zu geben pflegt, angerichtet.

Plözen à la bourgeoise.

Man kocht dieselben gleichfalls in Wasser und Salz ab, und giebt beim Anrichten eine saure Sauce, wie sie zu dem Wels à la bourgeoise beschrieben ist, dazu.

Quappen.

Diese Fischart ist wegen der schönen, großen Leber bekannt, während das Fleisch derselben nicht von besonderem Geschmack ist. Man kocht die Quappen übrigens in Salzwasser ab, und giebt eine Sauce, wie zum Wels à la bourgeoise, dazu.

Man kann die Quappen auch, wie den Aal und den Karpfen, blau kochen, oder sie einsalzen, paniren und ausbacken, oder sie auch mit einem Saint-Ménéhould crustirt geben.

Blanquette von Quappenlebern à la Dauphin.

Nachdem die Quappenlebern in einer Marinade, welche aus Weinessig, Wein, ganzen Gewürzen, Zwiebeln und Salz besteht, abgekocht sind, schneidet man sie in beliebige Scheiben, thut sie

dann in eine kräftige, weiße Coulis-Sauce, welche mit Champagner verkocht, gehörig lirt und mit Citronensaft geschärft werden muß, richtet nun die Blanquette auf einer decorirten Schüssel an, verzieren dasselbe mit Krebschwänzen, Trüffeln, Champignons und Croûtons, und garnirt es endlich ringsherum mit gebackener Karpfenmilch.

Stör en fricandeaux mit Sauce piquante.

Man schneidet von diesem großen Fisch ein der Personenzahl angemessenes Stück ab, spickt es, nachdem es abgehäutet worden ist, recht fein, macht es alsdann, wie die schon beschriebenen, gespickten Fische, im Ofen gar, richtet es hierauf an, glacirt es mit zerlassener Glace, und giebt entweder eine Sauce piquante oder auch eine Sauce à l'Espagnole dazu.

Zungensisch.

Nachdem die Haut dieses Fisches auf beiden Seiten abgeschält worden ist, nimmt man ihn rein aus, kerbt ihn fein ein, läßt ihn mehrere Stunden in kaltem Wasser liegen, kocht ihn dann wie den Schellsch, und giebt beim Anrichten eine Petersiliensauce dazu.

Derselbe gebacken.

Man schneidet Kopf und Schwanz ab, zieht die Haut von dem Fisch herunter, schneidet seine Flossen ab, nimmt ihn rein aus, wäscht ihn alsdann, kerbt ihn ferner mit einem Messer fein ein, und legt ihn in eine Marinade von Salz und Citronensaft. Nach Verlauf einiger Stunden trocknet man ihn ab, wälzt ihn in Ei um, panirt ihn mit geriebener Semmel, backt ihn auf einem Plafond auf beiden Seiten mit Butter hellgelb gar, und giebt beim Anrichten eine Sauce piquante mit Kapern dazu.

Wels à la bourgeoise.

Derselbe ist schon bei den Fischen, welche nach den Hors d'oeuvre gegeben werden, beschrieben worden.

Wels à son jus.

Nachdem der Wels rein gepuht und ausgenommen worden ist, schneidet man ihn in beliebige Stücke, kocht selbige mit etwas Wurzelwerk, Zwiebeln, verschiedenen Gewürzkörnern, dem nöthigen Salz, weißem Wein, etwas Weinessig und einem Stück

frischer Butter dergestalt, daß dieser Fond recht kurz wird, richtet alsdann den Wels auf einer Schüssel an, und füllt seinen kräftigen Fond durch ein Haarsieb darüber.

Schmerlinge.

Um dieselben recht rein zu machen, muß man sie mit kochendem Wasser abbrühen. Im Uebrigen bereitet man die Schmerlinge ganz eben so, wie die Hechte à la forgade.

Ulsch, Seibeling, Goldfische

und

Ellerintschen.

Die drei zuerst genannten Fischarten werden wie die Forellen zubereitet, während die letzte wie die Schmerlinge bearbeitet wird.

Stinte.

Die großen Seestinte werden gereinigt, in scharfem Salzwasser abgekocht, und alsdann mit brauner Butter, Pfeffer und rohem Meerrettig, auch mit saurer Sauce, wie sie zu dem Wels à la bourgeoise angegeben ist, oder endlich auch mit Sauce à la Hollandaise, welche mit Mosirich geschärft worden ist, angerichtet.

Man kann die Stinte aber auch ausbacken, wie dies schon beim Sauerkohl beschrieben worden ist.

Tausend-Fische, Ikeleie.

Selbige können, so wie alle übrige kleine Fischarten und wie die Stinte, zubereitet und genossen werden.

Marenen.

Die Marenen werden abgeschuppt, ausgenommen, alsdann in einer scharfen Marinade mit Salz, Essig, Wurzelwerk, Zwiebeln, ganzem Pfeffer und Gewürzkörnern abgekocht, und mit einer Sauce à la Hollandaise oder auch mit rohem Meerrettig, Essig und etwas Zucker oder endlich mit einer Sauce poivrade, welche aus Provenceröl, feinen Kräutern, Pfeffer und Weinessig besteht, angerichtet.

Gebackene Marenen.

Die gereinigten Marenen werden eingesalzen, nach Verlauf einiger Stunden abgetrocknet, mit Ei und geriebener Semmel panirt, wie die Brathechte gar gemacht, und mit gebräunter Butter und Mostich zur Tafel gegeben.

Marenen en friture.

Dieselben werden, nachdem sie wie die obigen präparirt und eingesalzen sind, abgetrocknet, alsdann mit Mehl panirt, und in heißem Fett recht schnell ausgebacken.

Schleie.

Man schuppe sie ab, nehme sie rein aus, farcire sie mit einem Farce von Semmel, welcher mit feinen Kräutern und etwas gestoßenem Pfeffer vermischt worden ist, und dämpfe sie, wie den Hecht à la forgade, gar. Man kann die Schleie aber noch anders, und zwar auf folgende Art zubereiten: Nachdem man sie nämlich abgehäutet, und die Gräten herausgemacht hat, sautirt man sie mit Butter, Citronensaft und gestoßenem Pfeffer, und giebt beim Anrichten eine Sauce à la Hollandaise, welche mit Champignons markirt worden ist, dazu; oder man panirt die Schleie, backt sie alsdann in Butter, wie die Côtelettes von Karpfen, und richtet sie mit einer Sauce à l'Espagnole an. Uebrigens können die Schleie auf alle Arten, wie der Wels und die Quappen, bearbeitet werden.

Schollen

und

Platteis oder Seefasan.

Diese beiden Fischarten werden wie die Steinbutten oder Schellfische zubereitet.

Suchen.

Man kocht diesen Fisch in einer scharfen court bouillon von Wurzelwerk, Weinessig, Salz, verschiedenen Gewürzen und Wasser, und giebt beim Anrichten entweder eine Sauce poivrade oder eine kalte Sauce rémolade dazu.

Haufen en fricandeaux.

Da dieser Fisch ein grobes, hartes Fleisch hat, so thut man am besten, denselben in Stücke, wie die Fricandeaux, zu schnei-

den, selbige fein zu spicken, und à la braise mit Wein und etwas Weinessig gar zu machen. Beim Anrichten glacirt man diese Fricandeaux gehörig mit zerlassener Glace, und giebt eine Sauce piquante, welche mit Kapern und Oliven markirt worden ist, dazu.

Knoppen.

Diese werden wie die Kuchen zubereitet.

Makrelen auf dem Rost gebraten.

Sobald die Makrelen gut gereinigt, mit Salz und gestoßenem, weißem Pfeffer bestreut und mit Citronensaft beträufelt worden sind, panirt man sie mit geriebener Semmel und Butter, röstet sie dann gar, und giebt beim Anrichten zerlassene Butter, feine Kräuter, welche ein wenig abgeschwitzt sind, und etwas gute Jus dazu.

Außerdem kocht man die Makrelen auch en court bouillon gar, und richtet sie alsdann mit einer Sauce italienne blanche an, oder man legt die Makrelen in eine Marinade von Salz, gestoßenem Pfeffer und Citronensaft, trocknet sie nach Verlauf einiger Stunden rein ab, und bratet sie am Spieß gar.

Stockfisch.

Der frische Stockfisch wird ganz so, wie der frische Lachs oder die Steinbutte bearbeitet, und man kann denselben dadurch, daß man ihn täglich in frisches Wasser, worin ein guter Theil Salz gethan worden ist, legt, auf längere Zeit frisch erhalten. Der getrocknete Stockfisch hingegen muß, wenn er genießbar werden soll, auf folgende Weise aufgelöst werden:

Man bereitet eine Lauge von blüchener Holzasche, legt den trocknen Fisch, nachdem er mit einem Holzkittel gehörig geklopft worden ist, in diese klar durchgeseigte Lauge, läßt ihn darin einen oder einen und einen halben Tag stehen, gießt nun die Lauge ab, und vertauscht dieselbe mit Flußwasser, welches öfters gewechselt werden muß, und worin man den Stockfisch drei bis vier Tage liegen läßt. Soll nun derselbe zubereitet werden, so schuppt man ihn ab, zieht die Haut herunter, löst die Fleischstücke heraus, befreit sie von allen Gräten, theilt sie dann in fingerlange Filets, legt diese wiederum in frisches Wasser, und läßt sie bis eine halbe Stunde vor dem Anrichten darin stehen. Alsdann legt man sie in kochend heißes Wasser, läßt sie hierin einmal aufkochen, zieht sie, wenn dies geschehen ist, vom Feuer,

salzt sie jetzt erst, nimmt den Schaum von denselben rein ab, deckt die Kasserolle wieder zu, läßt aber den Fisch nicht mehr kochen. Kurz vor dem Anrichten gießt man das Wasser ab, legt die Filets vom Stockfisch auf ein großes Haarsieb oder auf eine Serviette, sucht die besten und weißesten Stücke heraus, legt diese beliebig auf eine Schüssel, giebt hellgelb gebratene Butter und etwas gestoßenen, weißen Pfeffer darüber, und servirt entweder Mosirich oder eine Sauce moutarde oder auch eine Sauce von Petersilie u. dergl. m., besonders dazu.

Eine zweite Art, den Stockfisch zuzubereiten, ist folgende:

Sobald die Stücke ausgesucht sind, rollt man dieselben in kleine Bündel zusammen, umwickelt solche mit Bindfaden, legt sie in einen irdenen Topf, und läßt sie mit kaltem Wasser bei dem Feuer so lange ziehen, bis das Wasser anfängt zu schäumen. Ist dies geschehen, so zieht man den Topf zurück, thut Salz an den Fisch, läßt ihn bis zum Anrichten bedeckt stehen, und verfährt im Uebrigen damit, wie eben angegeben ist. Man kann auch den Stockfisch in eine Serviette binden, und ihn auf die eben beschriebenen Arten gar machen.

Stockfisch à la Carmelite.

Der Stockfisch wird nach Vorschrift aufgelöst, gut ausgewässert in einen Durchschlag gethan, und mit diesem in eine Kasserolle, welche zwei Finger breit mit Wasser angefüllt ist, so hinein gestellt, daß der Durchschlag frei über demselben steht, welches man durch Unterlegen einiger Holzstücke bewerkstelligt. Hierauf deckt man die Kasserolle mit ihrem Deckel fest zu, und stellt sie aufs Feuer, damit der Fisch in diesem Wasserdampf gar wird. Ist dies erfolgt, so nimmt man den Fisch mit dem Durchschlag heraus, richtet ihn an, und giebt braune Butter oder eine beliebige Sauce dazu.

Stockfisch à la Hollandaise.

Den nach Vorschrift gar gemachten Stockfisch schwißt man mit frischer Butter und gestoßenem Pfeffer über gelindem Kohlenfeuer etwas ab, richtet ihn dann auf einer Schüssel an, und giebt eine Sauce à la Hollandaise dazu.

Stockfisch mit Sauce à la crème.

Sobald der Stockfisch nach obiger Art angerichtet ist, füllt man eine Sauce à la crème darüber, und garnirt ihn mit Fleurons.

Stockfisch en vol au vent.

Den à la crème zubereiteten Stockfisch richtet man in einem fertigen Vol au vent an.

Stockfisch à la Provençale.

Der nach Vorschrift gar gemachte Stockfisch wird mit feinem Provenceröl, feinen Kräutern, Citronensaft, von den Kernen abgedrehten Oliven, feinen Kapern, etwas gestoßenem Pfeffer und dem nöthigen Salze in eine mit einem Rande von gebrühetem Teig versehene Schüssel oder in eine silberne Kasserolle gefüllt, oben dick mit geriebener Semmel bestreut, mit Butter beträufelt, und im Ofen oberhalb hellgelb gebacken.

Neunaugen.

Die Neunaugen werden, so wie sie frisch aus dem Wasser kommen, mit kochendem Wasser gebrüht und abgeschuppt. Alsdann durchsicht man die Köpfe derselben, steckt durch diese Oeffnungen ihre Schwänze, befestigt diese, schneidet ferner eine Oeffnung in die Bäuche, nimmt sie rein aus, legt sie in eine Marinade von Weinessig, Salz, ganzen Gewürzen und Zwiebeln, läßt sie so einige Stunden stehen, wirft sie nach Verlauf dieser Zeit sammt ihrer Marinade in kochendes Wasser, läßt sie einige Male aufkochen, und richtet sie mit einer Sauce à la Hollandaise, welche mit Muscheln markirt ist, an.

Neunaugen auf dem Rost gebraten.

Nachdem die Neunaugen auf die schon angegebene Weise präparirt und marinirt sind, trocknet man sie rein ab, wendet sie in Provenceröl um, bratet sie auf dem Rost gar, und giebt beim Anrichten eine gute Jus mit Citronensaft dazu.

Neunaugen en ragoût.

Man reinigt die Neunaugen auf die schon angegebene Art, schneidet ihnen die Köpfe ab, fängt das Blut auf, nimmt sie alsdann rein aus, schneidet sie in zwei Finger breite Stücke, und kocht sie mit rothem Wein, abgepuhten, kleinen Zwiebeln, fein abgeschälter Citronenschale, dem nöthigen Salz und ganzem Pfeffer gar. Die Sauce verkocht man alsdann mit einigen Löffeln kräftiger, brauner Coulis, schärft sie mit Citronensaft ab, und gießt sie durch ein Haarsieb. Mit derselben werden nun die

Neunaugen angerichtet, und mit den obigen Zwiebeln und mit Krebschwänzen garnirt.

Heringe.

Die Heringe wässert man gut in Milch aus, theilt sie dann der Länge nach in zwei Theile, macht die Gräten heraus, legt sie nochmals in Wasser, trocknet sie nach einiger Zeit rein ab, bestreut sie mit gestoßenem Pfeffer, panirt sie mit Butter und geriebener Semmel, und röstet sie auf beiden Seiten gar.

Man kann auch die nach obiger Vorschrift präparirten Heringe mit Butter und feinen Kräutern auf beiden Seiten heiß schwizen, und mit Citronensaft abschärfen. Man kann sie ferner ganz lassen, sie mit Mehl paniren, und entweder in heißem Fett ausbacken, oder so auf dem Rost gar braten. Endlich kann man die langen, auf eben angegebene Weise ausgeschnittenen Filets der Heringe mit Fisch-Farce belegen, alsdann zusammenrollen, mit Butter und Citronensaft gar schwizen, und beim Anrichten eine Sauce italienne blanche mit Kräutern dazu geben.

Frische Heringe.

Hierunter versteht man den Hering, so wie er gefangen ist, und macht ihn, wie die Warsche, Marenen u. s. w., gar.

Ueber die Fische im Allgemeinen.

Aus sämtlichen vorangeschickten Recepten kann man hinlänglich ersehen, daß die vielfachen Veränderungen, deren die Fischspeisen fähig sind, mehr durch ihren Namen und ihre Gestalt, als durch eine besondere Eigenthümlichkeit hervorgebracht werden, so z. B. macht beim Gratin, Turban u. s. w. die Zusammenstellung und Form den hauptsächlichsten Unterschied, und es bleibt für den Koch oder Restaurateur u. s. w. eine Hauptsache, ihre Aufmerksamkeit auf solche häufige Abwechselungen zu richten, indem man täglich immer etwas Neues verlangt. Wollte man nun aber die Zubereitung aller Fischarten näher angeben, so müßte man Buffon's Naturgeschichte und Reiseberichte zur Hand haben; daher halte ich es für das Angemessenste, daß man, da jedes Land fast seine eigenthümlichen Fischarten hat, dieselben nach der Landessitte zubereitet. Viele Fischarten lassen

sich gleichmäßig bearbeiten, und theilt man z. B. die Fische in sechs Klassen, so wird man sich von der Wahrheit meiner Aussagen überzeugen können. Rechnen wir zu der ersten Klasse die Fische aus süßem Wasser, z. B. den Zander, zu der zweiten die Aale, so wie die denselben ähnlichen Fische, zu der dritten die Seefische, zu der vierten die gesalzenen und getrockneten Fische, wie z. B. den Stockfisch, zu der fünften die marinirten Fischarten, also die Neunaugen, Sardellen, Heringe, Forellen u. s. w., zu der sechsten endlich die geräucherten Fische, als Bücklinge, Flundern, Lachs u. s. w., so kann man die Fische der ersten Klasse, welche weißes Fleisch und feine Schuppen besitzen, alle auf dieselbe Weise zubereiten, und diejenigen unter ihnen, welche rothes Blut und große Schuppen haben, wie z. B. der Karpfen, wiederum gleichmäßig bearbeiten. Die Seefische giebt man alle au naturel mit beliebigen Saucen oder mit Butter und Mostrich, alle getrockneten Fische dagegen können gleichfalls auf eine und dieselbe Weise zugerichtet werden, die marinirten Fische endlich werden kalt mit Del und Essig oder mit einer Sauce rémolade, und die geräucherten am besten au naturel verspeist. Ueber das Einsalzen, Räuchern und Mariniren der Fische behalte ich mir noch vor, weiter unten ein Mehreres zu sagen. Die Holländer, so wie andere Küstenbewohner, verwenden die meiste Sorgfalt darauf, Seefische gut zu kochen, weil sie dieselben immer frisch und lebendig haben können, indem sie solche nämlich gleich abschlachten, und in kaltes Brunnenwasser werfen, wonach sie recht steif und blätterig werden; wir müssen uns dagegen hier begnügen, die Seefische erst meilenweit zu beziehen, nachdem sie schon mehrere Tage zuvor abgeschlachtet sind, indessen halten sie sich bei kalter Witterung dennoch gut; bei wärmerer Temperatur hingegen müssen wir es vorziehen, mit unserm Zander oder Hecht vorlieb zu nehmen.

An die Fische schließen sich zunächst noch folgende Gerichte von Krebsen, Austern und Muscheln:

Krebse au naturel.

Von allen Thieren, welche dem Menschen als Nahrungsmittel dienen, müssen die Krebse den qualvollsten Tod erleiden, denn, nachdem sie in kaltem Wasser rein abgewaschen sind, legt man sie in eine Kasserolle, füllt einige Tassentöpfe voll Wasser darauf, setzt sie auf helles Feuer, wirft, sobald sie todt sind,

einen guten Theil Salz darauf, und läßt sie zweimal aufkochen. Man richtet sie auf einer Schüssel, welche zierlich mit einer Serviette belegt ist, an, garnirt sie mit grüner Petersilie, und giebt frische Tafelbutter besonders dazu.

Hummer.

Diese großen Meerkrebse werden eine Viertelstunde lang mit Wasser und Salz gekocht, und damit sie recht roth werden, hält man während des Kochens eine glühend gemachte Eisenstange hinein. Man richtet sie aufgebrochen auf einer Schüssel, welche mit einer Serviette belegt ist, an, und giebt eine kalte Sauce rémolade besonders dazu. Soll der Hummer aufbewahrt oder versendet werden, so läßt man ihn in dem Wasser, worin er gekocht ist, kalt werden, trocknet ihn dann recht rein ab, und bestreicht ihn mit einem Stück Speck, damit er glänzend wird. Den Hummer mit Butter, Provenceröl oder Fett ganz zu überziehen, würde ich nicht anrathen, weil er dadurch eher verdirbt, als wenn er trocken bleibt.

Provençale von Hummer.

Dies Gericht ist schon im Abschnitte der Hors d'oeuvre näher beschrieben worden.

Man kann den Hummer, wie die andern Krebse, mit einer Sauce oder en ragoût zubereiten.

Krebse à la bourgeoise.

Die rein gewaschenen Krebse werden mit Weißbier, Salz und Kümmel gekocht, alsdann thut man gehackte, grüne Petersilie, etwas weißen, gestoßenen Pfeffer und ein Stück frischer Butter daran, läßt sie recht schnell und kurz einkochen, und richtet hierauf die Krebse auf einer Schüssel aufgeschichtet an, so daß die Scheeren auswendig zu liegen kommen.

Krebse mit Sauce italienne blanche.

Nachdem die Krebse au naturel abgekocht sind, macht man die Schalen dergestalt ab, daß das Fleisch und die Lebern leicht mit der Gabel abgenommen werden können, läßt sie dann in einer Sauce italienne blanche mit feinen Kräutern recht heiß werden, und richtet sie mit derselben auf einer Schüssel an.

Farcirte Krebse.

Sobald die Krebse wie die obigen abgekocht sind, macht man die Schalen von den Schwänzen und den Rücken ab, schneidet die Scheeren oben auf, pugt dann die Krebse in der Mitte recht rein aus, füllt den Korpus mit einem Salbicon von Krebschwänzen und Champignons, deckt dann die Rückenschalen wieder auf, panirt die Krebse nun mit zerlassener Krebsbutter und geriebener Semmel, läßt sie auf einem Plafond im Ofen etwas backen, richtet sie beliebig auf einer Schüssel an, und garnirt sie mit Petersilie.

Außerdem kann man die Krebse noch auf mehrere Arten künstlich zubereiten, z. B. sie am Spieße braten, oder sie in heißem Fett ausbacken, oder sie noch mit verschiedenen, andern Saucen geben, indessen halte ich es für überflüssig, diese Zubereitungsarten näher auseinander zu setzen, weil dadurch ihr Geschmack keinesweges sonderlich erhöht wird, und sie uns überdies schon die mannichfachsten Dienste bei Zubereitung feiner Ragoûts und bei der Garnirung warmer und kalter Speisen leisten.

Ragoût von Aустern.

Das Ragoût von Aустern kann eigentlich nur da zubereitet werden, wo die Aустern wohlfeil und frisch zu haben sind, denn bei uns, wo sie sehr theuer zu stehen kommen, verspeißt man sie lieber frisch, und, wenn je einmal die Rede von einem Ragoût von Aустern ist, so bilden diese doch nur den unwesentlichsten Bestandtheil desselben, und Fischkneffes, Champignons, Krebschwänze, so wie auch Karpfenmilch und Quappenlebern müssen das Meiste dabei thun. Man giebt zu dem Ragoût von Aустern eine lichte Sauce italienne blanche oder eine Sauce veloutée, und richtet es entweder in einer silbernen Kasserolle oder auf einer Schüssel, welche mit Fleurons garnirt ist, an.

Gratin von Aустern.

Nachdem die frischen Aустern ausgestochen sind, macht man von den besten die Wärte ab, die schlechteren hackt man mit etwas Butter, dem Gelben einiger Eier, einem Theil in Butter abgeschwitzter, feiner Kräuter und mit etwas Sardellenbutter, so daß das Ganze einen recht lockern Farce bildet; diesen legt man kreisförmig auf eine Schüssel, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, bestreut ihn mit geriebener Semmel, beträufelt ihn mit

Krebsbutter, und läßt ihn im Ofen so lange backen, bis er oben eine hellgelbe Farbe bekommt. Ist dies geschehen, so füllt man in die Mitte der Schüssel ein gutes Ragoût von Austern, und garnirt außerhalb den Rand von Farce mit Fleurons.

Poudling von Austern.

Der zu obigem Gratin von Austern beschriebene Farce wird in eine mit Butter ausgestrichene Serviette eingebunden, so in Wasser mit etwas Salz gar gekocht alsdann auf einer Schüssel angerichtet, und mit dem oben beschriebenen Ragoût von Austern maskirt.

Warme Pastete von Austern.

Man bereite nach Vorschrift mit Rindernierentalg einen guten Fisch-Farce, unter welchen auch die Härte der Austern mit hachirt werden können, vermische ihn mit feinen, in Butter abgeschwitzten Kräutern, verseze ihn mit etwas gutem Rheinwein, lege alsdann denselben auf eine Platte von mürbem Teig ohne Zucker, belege ferner die obere Seite mit den ausgepukten Austern, so wie mit Krebschwänzen, Karpfenmilch, Quappenlebern und Champignons, streiche hierauf etwas Farce dazwischen, damit das Ganze zusammenhält, überstreiche dann dies mit zerlassener Butter, decke eine Platte von Buttermteig darüber, dekorire dieselbe mit bunt ausgeschnittenen Blättern von demselben Teige, bestreiche sie mit Ei, backe endlich das Ganze im Ofen gar, und gebe eine Austernsauce besonders dazu.

Ausgebackene Austern.

Die ausgestochenen Austern steckt man auf dünne Holznadeln, kocht das Austernwasser mit etwas weißer Sauce kurz ein, liirt dies mit dem Gelben einiger Eier, schärft es mit Citronensaft ab, und läßt es kalt werden. Ist dies geschehen, so bestreicht man hiermit die ausgestochenen Austern, taucht alsdann dieselben in eine nach Vorschrift gemachte Klare, backt sie so in heißem Fett aus, zieht dann die Hölzchen heraus, richtet nun die ausgebackenen Austern franzsörmig auf einer Schüssel an, und füllt in die Mitte derselben eine Austernsauce.

Ragoût von Muscheln.

Die Muscheln, welche in großen Seestädten nur eine gewöhnliche Speise sind, und größtentheils nur von armen Leuten

gegessen werden, kocht man auf die schon beschriebene Weise ab, macht sie alsdann aus den Schalen heraus, vermischt sie mit einer beliebigen Sauce, und giebt sie so als Ragoût.

Werden die Muscheln mit einer weißen Sauce vermischt, so nennt man sie Muscheln en fricassée oder Muscheln à la Hollandaise.

Fastenmehlspeisen, welche man anstatt der Entrées oder auch statt der süßen Mehlspeisen geben kann.

Mehlspeise von Lachs.

Rühre drei Viertelpfund Butter mit dem Gelben von sechs Eiern und vier ganzen Eiern zu Sahne, thue ein Viertelpfund feines Mehl, etwas gestoßenen Pfeffer, einige gehackte Chalotten, grüne Petersilie und das nöthige Salz dazu, vermische dies mit einem guten Theil seiner, länglich geschnittener Filets von geräuchertem Lachs, dressire von dieser Masse einen halben Finger lange und fingerdicke Klöße, mache dieselben in kochendem Wasser und Salz gar, lege sie alsdann auf ein Haarsieb, damit das Wasser rein abläuft, vermische sie hierauf mit einer guten Sauce béchamelle, fülle das Ganze in eine mit einem Rand von gebrühetem Teig versehene Schüssel oder in eine Mehlspeisenform, streiche es oben glatt, bestreue es mit geriebener Semmel und geriebenem Parmesankäse, beträufele es mit Butter, und backe endlich diese Mehlspeise im Ofen so lange, bis sie oben eine hellbraune Farbe bekommt.

Macaroni au parmesan.

Diese werden wie die schon früher beschriebenen Macaroni en coquilles gemacht, und in einer silbernen Kasserolle oder in einer mit einem Rande von gebrühetem Teig decorirten Schüssel im Ofen gebacken.

Nudeln au parmesan.

Von Mehl und dem Gelben so vieler Eier, als nöthig sind, macht man einen Nudelteig, schneidet denselben in nicht zu feine Nudeln, kocht diese alsdann in Wasser und Salz gar, gießt sie auf einen Durchschlag, damit das Wasser rein abläuft, und bearbeitet sie im Uebrigen, wie die Macaroni au parmesan.

Poudding von Fisch mit Champignons-Sauce.

Man rühre hierzu ein halbes Pfund frischer Butter mit feinen, in Butter abgeschwigten Kräutern zusammen, thue nach und nach das Gelbe von acht Eiern daran, füge ferner die Reste von bei Tafel übrig gebliebenen Fischen oder eigens dazu in Salzwasser abgekochtes, klein geschnittenes Fischfleisch, so wie so viel geriebene Semmel, als zur Bindung des Ganzen erforderlich ist, auch etwas gestoßenen, weißen Pfeffer, Salz, den Schnee vom Weißen von vier Eiern und eine Hand voll geriebenen Parmesankäse hinzu, rühre diese Masse gehörig unter einander, binde sie in eine Serviette, welche mit Butter ausgestrichen worden ist, koche sie alsdann in Wasser und Salz gar, richte diesen Poudding auf einer Schüssel an, und gebe eine Sauce à la Hollandaise mit Champignons dazu.

Poudding à la jésuite.

Man nehme hierzu das Fleisch aus den Schwänzen und den Scheeren von einem Schock guter Krebse, so wie auch die sauber ausgepuzten Lebern derselben, und hachire dies recht fein; von den Krebschalen aber bereite man nach Vorschrift Krebsbutter, alsdann rühre man ein Viertelpfund abgeschälter Semmel mit einem Viertelquart Sahne auf dem Feuer zu einem steifen Brei, und stelle diesen kalt. Ferner schwinde man feine Kräuter in Butter ein wenig ab, thue ein halbes Pfund von der Krebsbutter, so wie das hachirte Krebsfleisch, das nöthige Salz, etwas weißen Pfeffer und das Gelbe von zehn Eiern, wie auch den kalt gewordenen Semmelbrei und den Schnee vom Weißen von sechs Eiern dazu, rühre Alles gehörig unter einander, binde diese Masse, wie einen Poudding, in eine mit Butter ausgestrichene Serviette ein, lasse dies in kochendem Salzwasser eine Stunde kochen, richte den Poudding nach Verlauf dieser Zeit auf einer Schüssel an, und fülle eine Krebsauce darüber, zu welcher keine Fleischbrühe, sondern Bouillon von Fisch genommen ist, und in welche recht viel Krebschwänze gethan worden sind.

Poudding von Nudeln.

Sobald die Nudeln, wie die au parmesan, blanchirt und auf einen Durchschlag gegossen worden sind, rührt man ein

halbes Pfund Butter mit dem Gelben von acht Eiern zu Sahne, mischt vier Loth Mehl, ein Viertelpfund geriebenen Parmesankäse, das nöthige Salz, etwas weißen Pfeffer und den Schnee vom Weißen von vier Eiern darunter, bindet diese Masse in eine mit Butter bestrichene Serviette, kocht diesen Pudding wie die vorigen ab, richtet ihn dann auf einer Schüssel an, und füllt gebräunte Butter darüber.

Mehlspeise von Hechtlebern.

Hierzu werden von Mehl, Milch und einigen ganzen Eiern recht dünne Plinzen gebacken, außerdem wird von Karpfen, Hecht, Zander oder Seefisch nebst in Butter abgeschwitzten Kräutern nach Vorschrift ein lockerer Farce gemacht, ferner werden die großen Hechtlebern mit Butter, feinen Kräutern und Zitronensaft auf dem Feuer ein wenig abgeschwitzt, und nachher mit den Kräutern, womit sie abgeschwitzt sind, so wie mit etwas gestoßenem Pfeffer, Salz und Sardellenbutter auf beiden Seiten belegt. Alsdann werden aus den abgebackenen, dünnen Omelettes oder Plinzen viereckige, lange Stücke, viermal so groß als die Hechtleber, geschnitten, und mit dem obigen Farce bestrichen. Ist dies geschehen, so werden die Hechtlebern darauf gelegt, mit Farce bedeckt, alsdann rollt man die Plinzenstücke zusammen, legt sie schichtweise in eine mit einem Rand von gebrühetem Teig decorirte Schüssel oder silberne Kasserolle, füllt eine Sauce béchamelle, welche mit guter Fischbouillon und Sahne gekocht ist, darauf, bestreut das Ganze oben mit geriebener Semmel und geriebenem Parmesankäse, beträufelt es mit Butter, und läßt es im Ofen so lange backen, bis der Farce gar ist, was in Zeit von einer halben Stunde geschehen sein kann. Wenn man will, kann man auch noch eine Sauce à la crème besonders dazu serviren.

Die Eierspeisen.

Da an Fasttagen alle Speisen von Federvieh und anderem Fleisch bekanntlich nicht gegeben werden können, so müssen an solchen Tagen auch die Eier vorzüglich in Anspruch genommen werden, um eine vornehme Tafel mit verschiedenen Gerichten zu bedienen, und die entstandene Lücke der Entrées von Fleisch und Geflügel auszufüllen.

Omelettes.

Von denselben sind schon mehrere als Hors d'oeuvre und auch als Beilage zu den Gemüsen beschrieben worden. Man kann sie mit jedem beliebigen, fein geschnittenen Ragoût füllen, zusammen rollen, und mit irgend einer Sauce oder starken Jus zur Tafel geben, jedoch versteht sich von selbst, daß man die Omelettes an Fasttagen nur mit einem Ragoût von Fischen füllen kann, und statt der Jus von Fleisch, alsdann Butter oder eine Sauce, welche mit Fischbouillon zubereitet ist, nehmen muß. Da die Zubereitung der Omelettes an sich immer dieselbe bleibt, so will ich hier nur noch die Zusätze, wodurch sie Veränderungen erleiden, angeben: Man füllt sie nämlich mit Champignons, welche mit Butter und Citronensaft abgeschwigt, und dann mit einer dicken Sauce béchamelle vermischt worden sind, oder man füllt sie auf dieselbe Art mit einem feinen Ragoût von Fischen oder Krebsen oder auch endlich mit feinen Gemüsen, wie z. B. mit Sauerampfer, Spargelköpfen en petits pois, welche schon unter den Gemüsen beschrieben sind, oder auch mit Morcheln à la crème und endlich auch mit nach Vorschrift zubereiteten Steinpilzen à la béchamelle.

Eierkuchen.

Man nehme hierzu auf sechs ganze Eier sechs Loth Mehl, rühre letzteres mit guter Milch erst klar, thue dann die Eier und etwas Salz dazu, quirle diese Masse tüchtig durcheinander, und gieße alsdann noch so viel Milch dazu, daß das Ganze eine dünne, aber feimige Masse bildet, welche, sobald man sie mit dem Löffel hochzieht, wie ein Faden zusammen bleiben muß; denn ist die Masse zu dick, so kann der Eierkuchen nicht gehörig locker werden. Nachdem nun eine Omelettes- oder Eierkuchen-Pfanne vorher mit Löschpapier recht rein ausgewischt worden ist, legt man ein Stück Butter von der Größe eines Hühnereies in die Pfanne, läßt die Butter auf dem Feuer schmelzen, gießt alsdann zwei Tassentöpfe voll von der obigen Masse dazu, so daß sich dieselbe gleichmäßig in der Pfanne vertheilt, backt dies auf dem Feuer, indem man es einigemal mit der Messerspitze durchsieht, wirft oder kehrt den Eierkuchen um, sobald die untere Seite hellgelb geworden ist, thut, falls zu wenig Butter in der Pfanne ist, noch ein Stückchen dazu, und macht nun den Eierkuchen auch auf der andern Seite gar.

Soll der Eierkuchen mit Speck gebacken werden, so schneidet man den Speck in dünne Scheiben, bratet diese in der Pfanne auf beiden Seiten ein wenig an, gießt dann die obige Masse darauf, und backt dies auf die schon angegebene Weise; auch kann man zu dieser Art Eierkuchen etwas hachirte Petersilie und gehackten Schnittlauch hinzufügen. Von derselben oben angegebenen Masse werden auch die Nestschnecken, welche ich unter den süßen Mehlspeisen näher beschreiben werde, gebacken.

Die Pfannen, deren man sich zum Backen der Omelettes oder Eierkuchen bedient, müssen einzig und allein zu diesem Zweck gebraucht werden, denn sobald etwas Anderes darin gebraten, oder eine Sauce darin zubereitet wird, backen die Eierkuchen niemals gut ab; auch muß man die Pfannen nie naß auswaschen, sondern dieselben nach dem Gebrauch umgekehrt hinlegen oder so anhängen, und, wenn man sie gebrauchen will, erst auf dem Feuer erwärmen, und dann, wie oben angegeben ist, mit Löschpapier reinigen.

Semmeleierkuchen.

Unter obige Masse rühre man ein Viertelfund Semmel, welche vorher zu einem Brei eingeweicht worden ist, schlage das Weiße von den Eiern zu Schnee, und backe von der ganzen zusammengesetzten Masse die Eierkuchen mit Butter oder Speck nach Vorschrift gar.

Schwäbische Eierkuchen.

Ein halbes Pfund Mehl wird mit etwas warmer Milch, einem Loth trockner Hefe, zwei ganzen Eiern und etwas Salz zusammen gerührt, hierauf mit Milch verdünnt, so daß das Ganze etwas dicker als die gewöhnliche Eierkuchenmasse wird, und dann warm gestellt. Nachdem dieser Teig in die Höhe gegangen ist, backt man davon die Eierkuchen ganz so wie die vorigen.

Zu bemerken ist hierbei noch, daß bei dieser Art Eierkuchen die Eier, welche sonst den wesentlichsten Bestandtheil derselben bilden, ganz weggelassen werden können.

Verlorene Eier au parmesan.

Man puze von den nach Vorschrift gemachten, verlorenen Eiern das überflüssige Weiße rings herum ab, ziehe ferner eine fertige Sauce béchamelle mit etwas geriebenem Parmesankäse und dem Schnee vom Weißen von sechs Eiern auf, fülle hier-

von ein wenig auf eine mit frischer Butter ausgestrichene und mit einem Rand von gebrühetem Teig versehene Schüssel, lege alsdann die Eier darauf, fülle nun die übrige Sauce darüber, streiche dies oben glatt, bestreue es mit geriebenem Parmesankäse und geriebener Semmel, beträufele es mit Butter, und backe es im Ofen hellgelb.

Eier mit Champignons.

Man kocht die rein gewaschenen Eier vier und eine halbe Minute in kochendem Wasser, nimmt sie heraus, legt sie in kaltes Wasser, pflückt, wenn sie abgekühlt sind, die Schalen ab, schneidet alsdann die Eier in Viertelfstücke, bestreut sie mit etwas Salz und grob gestoßenem Pfeffer, und bestreicht sie mit Butter. Alsdann werden Champignons in Butter und Citronensaft abgeschwigt, und in längliche Filets geschnitten. Ferner wird das Gelbe von einigen besonders abgekochten Eiern hackirt. Außerdem wird eine Sauce béchamelle, welche mit dem Gelben von sechs rohen Eiern aufgezogen ist, auf eine mit frischer Butter bestrichene und mit einem Rande von gebrühetem Teig decorirte Schüssel gefüllt, dann legt man die geschnittenen Eier geschmackvoll darauf, läßt diese Stücke mit den Champignons abwechseln, streut rings herum von dem hackirten Eigelb einen Rand, bedeckt das Ganze mit reinem Papier, welches mit Butter bestrichen worden ist, stellt nun die Schüssel in einen nicht zu heißen Ofen, läßt Alles darin recht heiß werden, und giebt es so zur Tafel.

Eier à l'écrévisse.

Nachdem die Eier hart gekocht worden sind, schneidet man sie in Scheiben von der Dicke eines Federkiels, richtet sie auf einer Schüssel franzförmig an, so daß sie gegen einander und in die Höhe stehen, errichtet, wenn man sonst will, noch eine zweite Schicht auf der ersteren, füllt alsdann in die Mitte der Schüssel ein gut abgeschmecktes Ragoût von Krebsen, maskirt die Eier mit etwas von der Sauce des Ragoût, stellt nun die Schüssel so lange in einen Ofen, bis die Eier recht heiß geworden sind, und garnirt endlich das Ganze mit panirten und gebackenen Croûtons.

Eier à l'Espagnole.

Man koche die Eier fünf Minuten lang, mache alsdann die Schalen ab, schneide die Eier hierauf in zwei Theile, und

richte sie beliebig mit einer Sauce à l'Espagnole, welche mit feinen Filets von Fasan oder Rebhühnern und auch mit Trüffeln markirt worden ist, auf einer Schüssel an.

Eier en rissoles.

Hierzu bereite man nach Vorschrift verlorene Eier, lege sie auf kleine Platten von mürbem Teig oder auch von Buttermisg, lege rings um das Gelbe derselben einen Kranz von einem beliebigen Salbicon, bestreue sie sämmtlich mit Ei, bedecke sie mit dünnen Platten von demselben Teig, panire sie mit Ei und geriebener Semmel, und backe nun diese Eier en rissoles in heißem Fett schnell aus.

Eier à la bourgeoise.

Man lasse in einer Pfanne Butter heiß werden, schlage recht frische Eier darauf, so daß eins neben dem anderen zu stehen kommt, streue oben ein wenig Salz und weißen, gestoßen Pfeffer darüber, fülle etwas von der heißen Butter mit einem kleinen Löffel auf die Eier, halte alsdann über das Ganze eine Schaufel, welche zuvor im Feuer glühend gemacht worden ist, so lange, daß die Eier weich wie Pflaumen und nicht hart werden, nehme nun einen runden Ausstecher von Blech, steche die Eier damit rund ab, richte auf einer Schüssel mittlerweile eine Sauce, wie sie zu dem Welz à la bourgeoise beschrieben ist, an, und setze die ausgestochenen Eier darauf.

Eier à la glace.

Laß ein gut eingekochtes, kräftiges Consommé in einer Pfanne heiß werden, schlage recht frische Eier hinein, bestreue dieselben oben mit etwas Salz und gestoßenem Pfeffer, erwärme sie durch nahes Darüberhalten einer glühenden Schaufel, stich alsdann dieselben wie die obigen aus, richte sie auf einer Schüssel an, und fülle ihre Jus durch ein Haarsieb darüber.

Verlorene Eier à la Provençale.

Nachdem feine Kräuter mit feinem Provencerböl etwas abgeschwigt sind, thue man etwas geriebene Semmel, Sardellenbutter und ein Stück Glace daran, gieße ein Glas Champagner dazu, drücke den Saft von einer Citrone hinein, lasse alsdann Alles zusammen einmal aufkochen, und fülle diese Sauce über

die nach Vorschrift zubereiteten und mittlerweile auf einer Schüssel angerichteten, verlorenen Eier.

Eier en friture.

Nach Vorschrift zubereitete, verlorene Eier werden, nachdem sie rings herum glatt beschnitten sind, mit Ei und geriebener Semmel panirt, en friture, d. h. in heißem Fett, schnell ausgebacken, und mit einer beliebigen Sauce auf einer Schüssel angerichtet.

Eier en friture auf eine andere Art.

Man schlage recht frische Eier auf, behalte das Gelbe derselben in der einen Hälfte der Schale, lasse das Weiße davon ablaufen, schlage letzteres zu Schnee, streiche hiervon etwas in einen kleinen Tassenkopf, fülle in die Mitte das Gelbe von einem Ei, streiche oben wieder Schnee darüber, stürze alsdann das Ganze in heiße Friture, backe es so aus, fahre auf dieselbe Weise mit den anderen Eiern fort, und richte sie nun sämmtlich mit einer beliebigen Sauce auf einer Schüssel an.

Eier en ragoût.

Hart gekochte Eier werden in Scheiben geschnitten, mit einer weißen Sardellensauce, welche mit hackirter Petersilie und mit Citronensaft abgeschärft ist, vermischt, so auf einer Schüssel angerichtet, und mit Nierenschnitten oder Croûtons von Farce garnirt.

Rührei.

Dasselbe ist schon im Abschnitt der Hors d'oeuvre beschrieben, allein man kann dasselbe durch Zusätze vielfach verändern. Man vermischt das Rührei nämlich mit feinen Kräutern, mit beliebigen, fein geschnittenen Filets von Braten oder mit Spargelbypfen, welche, wie sich von selbst versteht, erst in Wasser und Salz weich gekocht werden müssen, eben so mit Cardi oder Artischockenboden, auch mit fertig weich gekochten Morcheln, Champignons und dergleichen und auch endlich mit Bücklingen. Aus letzteren puzt man zu diesem Behufe die Gräten heraus, und macht die Bücklinge in Butter durch öfteres Umwenden recht heiß. Hat man gerade eine von gebrühetem Teig dressirte Pastete, so ist es gut, wenn man alle Arten von Rührei darin anrichtet, und eben so wird man wohlthun, das angerichtete

Rührei mit zerlassener Glace zu beträufeln, und es niemals zu steif werden zu lassen. Letzteres wird verhindert, indem man die Kasserolle, sobald sie heiß wird, und die Eier sich auf dem Boden derselben ansetzen, vom Feuer wegzieht, das Angefetzte mit einem Holzlöffel los macht, alsdann die Kasserolle wieder auf das Feuer setzt, und mit dieser Procedur, unter beständigem Umrühren, so lange fortfährt, bis das Ganze einem dicken und langstreifigen Brei gleicht. Ist Letzteres aber der Fall, so muß man auch das Rührei auf der Stelle aus der heißen Kasserolle auf die Schüssel füllen, weil es im entgegengesetzten Falle zu fest werden würde. Etwas Milch oder Sahne unter das Rührei zu mischen, ist nicht besonders zu empfehlen, indem dadurch dasselbe wässerig und käsig wird, und nur gute Butter und recht frische Eier geben dieser Speise den gehörigen Geschmack.

Schlußbemerkung.

Man wird aus den oben angeführten Eierspeisen ersehen können, daß man dieselben nach eigener Idee vielfältig verändern kann, da aber diese Gerichte sich durch nichts Besonderes auszeichnen, so nimmt man zu denselben öfters nur dann seine Zuflucht, wenn man entweder nichts Anderes haben kann, oder in der Geschwindigkeit die bestellte Anzahl Schüsseln vollzählig machen will. So giebt man unter Anderem auch die Eier als Gratin, indem man sie mit ausgebackenen Croûtons auf eine Schüssel von Porzellan oder Silber setzt, alsdann eine Sauce à l'Espanole, welche mit den Filets von abgebratenen Rebhühnern vermischt ist, darauf füllt, das Ganze oben mit geriebener Semmel bestreut, und es im Ofen hellgelb backt. Auch kann man die verlorenen Eier auf ausgebackene Semmelscheiben, welche zuvor mit etwas Salbicon bestrichen worden sind, setzen, sie so im Ofen heiß machen, und sie dann mit zerlassener Glace gut bestreichen. Ferner kann man die hart gekochten und in Scheiben geschnittenen Eier in Coquillen legen, eine Krebs- oder Austernsauce darauf füllen, und sie endlich, in Ermangelung der Coquillen, auf dieselbe Weise mit ihrer Sauce in Papierkästchen füllen. Von allen diesen Zubereitungsarten bleiben jedoch die weich gekochten Eier, ferner die Spiegeleier, welche schon bei den Beilagen zu den Gemüsen beschrieben worden sind, wie auch die gekochten und abgeschälten Eier die beliebtesten und zweckmäßigsten.

d. Kalte Estrées von zahmem und wildem Geflügel, Fleisch und Wildpret, wie auch von Fluß- u. Seefischen.

Die kalten Entrées bestehen größtentheils aus Magnonnaises und Aspics, welche von Rebhühnern, Fasanen, Kapaunen, Puten, Hühnern u. s. w. angefertigt werden, wovon aber natürlich die kalten Entrées von Fischen theilweise eine Ausnahme machen. Die Gelatines, Roulades, kalte Pains, Sülzen u. s. w. werden bei den kalten Pasteten, im neunten Abschnitte dieses Buches, näher beschrieben werden. Bei diesen kalten Entrées hat ein Koch die vorzüglichste Gelegenheit, seine Geschicklichkeit im Auslegen und geschmackvollen Decoriren der Schüsseln zu zeigen, und dies ist eben nichts Leichtes, da es weder beschrieben, noch immer nach einem vorgezeichneten Schema gemacht werden kann.

Bemerken will ich nur noch, daß man die Garnitur nach Beschaffenheit der Zeit und der dazu vorhandenen Sachen einrichten muß, und daß die Hauptsache bei Zubereitung der Magnonnaises ein ganz feines Provenceröl und echter Pariser Essig ist.

Junge Hühner au naturel.

Gute, ausgewachsene, junge Hühner werden nach Vorschrift à la braise dressirt, und auch eben so gar gemacht. Nachdem sie kalt geworden sind, schneidet man sie von jeder Seite, je nachdem sie groß sind, in zwei oder drei Theile, stellt sie dann wieder so zusammen, daß sie ihre frühere Gestalt wieder erhalten, setzt alsdann je drei derselben auf eine Schüssel dergestalt, daß sie ein Dreieck bilden, legt zwischen jedes einen großen Krebs, in die Mitte der Schüssel aber ein mit Trüffeln verziertes, hart gekochtes Ei, und garnirt endlich das Ganze mit Croûtons en aspic.

Magnonnaise von Rebhühnern (kaltes Salmi).

Man bereitet hierzu ein völliges Salmi von Rebhühnern, von dem jedoch die Sauce und die ausgeschnittenen Filets einsteuilen getrennt bleiben. Man rühre zu einer Schüssel drei achsel Pfund feines Provenceröl tropfenweise in einem Napf mit einem Holzlöffel dick, rühre ferner zwei bis drei Löffelböpfe

voll Aspic mit dem Obigen klar, rühre alsdann auch die Sauce des Salmi kalt darunter, thue etwas gestoßenen, weißen Pfeffer oder eine Messerspitze voll Cayenne-Pfeffer und das nöthige Salz daran, und gieße nun so viel Pariser Essig dazu, daß diese kalte, dicke Sauce pikant, aber auch nicht zu sauer schmeckt, wobei man wohlthun wird, diesen starken Essig jedesmal nur Eßlöffelweise dazu zu thun, weil man, wenn man ihn aus der Flasche hinzugießt, die Sauce leicht verderben kann. Hierauf stecke man die Filets auf eine Spicknadel oder kleine Gabel, tauche sie Stück für Stück in die Sauce ein, und richte sie so geschmackvoll auf einer kalten Schüssel an. Alsdann fülle man die übrige Sauce darüber, decorire sie mit kleinen, in Essig und Wasser weich gekochten Zwiebeln, welche aber einzeln noch besonders in Aspic oder in etwas von der Sauce getaucht worden sind, verziere sie mit einigen grünen Petersilienblättern, so wie mit einigen Streifen von hart gekochtem Eiweiß und Eigelb, garnire ferner den Rand der Schüssel mit hart gekochten und wie Croûtons geschnittenen Eiern, welche mit grätenfreien Filets von Sardellen und einigen feinen Kapern ausgelegt worden sind, streiche endlich oberhalb die Sauce glatt, und garnire auch diese glatte Oberfläche mit zierlich geschnittenen Stücken von Aspic, so wie mit Croûtons von Trüffeln.

Magnonnaise von Nebhühnern en miroir.

Man gieße eine flache, runde Form einen halben Finger dick mit Aspic aus, decorire denselben, nachdem er ganz kalt und steif geworden ist, mit verschiedenen, bunt ausgestochenen Sachen, als z. B. mit Trüffeln, hart gekochten Eiern, Croûtons und Figuren aus rothen Rüben, Oliven u. s. w., indem man davon Kränze, Kronen, Rosetten und andere Sachen bildet, gieße, sobald diese Decoration fertig ist, dünn gemachten, aber nicht mehr warmen Aspic darauf, damit die aufgelegten Sachen fest liegen, stelle alsdann die Form wiederum so lange kalt, bis diese dünne Schicht von Aspic steif geworden ist, fülle hierauf in dieselbe die oben beschriebene Magnonnaise, welche, wie sich von selbst versteht, auch recht kalt sein muß, gieße nun, sobald die Form voll ist, so viel flüssigen Aspic darüber, als die Form noch aufnehmen kann, und stelle sie dann bis zum Anrichten kalt. Beim Anrichten aber wird nun diese Magnonnaise en miroir aus der Form nach Vorschrift auf eine kalte Schüssel

gestürzt, und rings herum noch mit Oliven, Trüffeln und Krebs-
schwänzen garnirt.

Fasanen à la Weimar.

Die Fasanen werden nach Vorschrift à la braise dressirt, mit Speckbarden umwickelt, am Spieß gar gemacht, und dann kalt gestellt. Hierauf puzt man die Haut derselben ab, schneidet die Fasanen in Filets von der Größe eines Thalerstückes, und marinirt dieselben mit Citronensaft und etwas Champagner. Mittlerweile werden von Semmel Croûtons, von der Größe der Filets, geschnitten und über glühenden Kohlen auf beiden Seiten hellgelb geröstet. Außerdem werden Citronen abgeschält, jedoch so, daß nichts Weißes an dem Fleisch derselben sitzen bleibt, und dann in Scheiben geschnitten, aus welchen man die Kerne rein herausmachen muß. Ist dies geschehen, so richtet man die Filets der Fasanen dergestalt auf einer Schüssel an, daß zwischen jedem derselben eine Citronenscheibe und ein Croûton zu liegen kommen, und das Ganze einen Kranz bildet. Alsdann wird Champagner mit etwas klar gekochtem und wieder kalt gewordenem Zucker vermischt, hiervon öfters etwas auf das Angerichtete gefüllt, damit die Croûtons von Semmel etwas durchweichen, und in die Mitte der Schüssel gießt man zuletzt die übrige Sauce.

Filets von Rehzimmer mit Himbeersauce.

Nachdem das fein gespickte und am Spieß gebratene Reh-
zimmer kalt geworden ist, schneidet man die großen Filets aus, und diese wieder in feine, runde Filets von der Größe eines Thalerstückes, richtet dieselben französisch auf einer Schüssel an, füllt in die Mitte derselben eine nach Vorschrift zubereitete, kalte Sauce von Himbeer- und Johannisbeer-Gelée, und decorirt den innern Rand der Schüssel rings herum mit fein gehacktem Aspic.

Blanquette von Puten en magnonnaise.

Die Pute wird à la braise gar gemacht, dann herausgenommen und kalt gestellt. Hierauf löst man das Brustfleisch aus, und schneidet es in feine Scheiben. Von dem Fond der Braise nimmt man das Fett rein ab, kocht denselben mit etwas Weizenmehl zu einer bländigen Sauce, gießt selbige durch ein Haarsieb, und stellt sie kalt. Mittlerweile rührt man ein Viertelpfund

feines Provenceröl, mit drei Laffenköpfen voll Aspic, recht weiß, thut die kalte Sauce dazu, schärft das Ganze mit französischem Essig à la ravigote ab, thut das nöthige Salz daran, füllt dies, mit den Filets vermischt, in eine Schüssel, welche mit einem nach Vorschrift gemachten und decorirten Schmalzrand versehen ist, streicht das hineingefüllte Blanquette oben glatt, und garnirt es geschmackvoll mit Trüffeln, Krebschwänzen und Stückchen von Aspic.

Magnonnaise von Hühnern à la Marseille.

Nachdem die jungen Hühner à la braise gar gemacht worden sind, löst man die Brust-Filets aus, beschneidet dieselben sauber, und durchzieht sie, sobald sie kalt geworden sind, vermittelft einer Spicknadel mit Trüffeln, welche erst in Wein abgekocht, und dann in feine Scheibchen, wie der Spickspeck, geschnitten sind, jedoch so, daß diese Trüffelsstückchen oberhalb einen halben Zoll in die Höhe stehen, so daß die damit gespickten Filets ein stachelartiges Ansehen haben. Alsdann wird ein halbes Pfund feinstes Provenceröl tropfenweise zu Sahne gerührt, ferner rührt man den Fond der Braise, welcher mit etwas Weizmehl, das mit Provenceröl einpassirt, zu einer bündigen Sauce gekocht ist, zu dem schon zu Sahne gerührten Provenceröl, schärft dies zuletzt mit Pariser Essig gehörig ab, und thut das nöthige Salz daran. Ist dies geschehen, so wird eine Cylinderform einen halben Zoll hoch mit Aspic gefüllt, dann stellt man dieselbe auf Eis, damit der Aspic steif wird, hierauf legt man denselben geschmackvoll mit ausgeputzten Krebschwänzen, einigen Oliven und Croûtons von Trüffeln aus, füllt wieder etwas flüssigen, aber dabei kalten Aspic darauf, läßt diesen wiederum kalt werden, gießt nun die Cylinderform mit zerlassenen Aspic völlig aus, und stellt sie bis zum Anrichten auf das Eis. Alsdann wird dieser Cylinder nach der gegebenen Vorschrift auf eine kalte Schüssel gestürzt, und in den hohlen Raum desselben werden nun die mit Trüffeln gespickten Hühnerbrüste sammt der oben angegebenen Sauce dergestalt angerichtet, daß die Trüffelspißen oben herausstehen.

Magnonnaise von Kapaunen à la jardinière.

Die in einer Braise abgekochten Kapaunen werden in nicht zu kleine Filets geschnitten und kalt gestellt; die Sauce hierzu

wird eben so, wie zu der eben beschriebenen Magnonnaise à la Marseille angefertigt. Außerdem werden Spargelköpfe, Artischockenboden, grüne Bohnen, Sellerie, Blumenkohl, einige junge Mohrrüben, Cardi und kleine, weiße, runde Zwiebeln, nachdem jedes in eine beliebige Form dressirt ist, in Salz, Essig und Wasser weich gekocht, und dann auf ein Sieb gethan, damit ihr Sud rein abläuft; die Zwiebeln werden dann noch besonders, wie zu der beschriebenen Magnonnaise von Rebhühnern (dem kalten Salmi) verziert. Nachdem die erwähnten Gemüse, jedes für sich, mit etwas von der Sauce der Magnonnaise vermischt worden sind, richtet man die Filets der Kapaunen sammt der Sauce auf einer Schüssel an, legt die einzelnen Gemüse dazwischen, garnirt außerhalb den inneren Rand der Schüssel mit den decorirten, kleinen Zwiebeln und einigen hart gekochten Eiern, welche zweimal in der Mitte durchgeschnitten, und dann noch mit Filets von Sardellen ausgelegt werden müssen, so daß sie bogenartige Croûtons bilden, und verziert endlich noch das Ganze mit einigen Stücken Aspic.

Magnonnaise royale.

Man nimmt hierzu ein Quart steifen Aspic, schlägt denselben in einem Topfe mit einem Pfund feinen Provencerböls mittelst eines Ruthenbesens zu einer weißen Sauce, salzt dieselbe gehörig, und gießt so viel Pariser Essig dazu, als nöthig ist, um sie abzuschärfen. Diese Sauce wird nun in vier Theile getheilt, von denen man den ersten mit nach Vorschrift präparirten Spinatmotten grün, den zweiten mit Alkermes roth, den dritten mit Saftblau oder etwas aufgelöstem Indigo blau und den vierten endlich mit aufgelöstem Safran gelb färbt. Unter jeden Theil dieser gefärbten Saucen mischt man nun einen Theil von den in beliebige Filets geschnittenen Hühnern, dann füllt man jede Farbe dieser Sauce auf eine geschmackvolle Weise in eine zackige Gelée-Form, indem man mit dem Einfüllen einer anderen Sorte immer so lange wartet, bis das schon Hineingefüllte in der auf Eis gestellten Form steif geworden ist, damit die Farben nicht zusammenlaufen können, fährt auf diese Weise abwechselnd fort, bis die Form voll ist, und stellt dieselbe nun bis zum Anrichten auf das Eis. Alsdann wird diese Magnonnaise auf eine kalte Schüssel gestürzt, und rings herum mit Zwiebeln auf folgende Art garnirt: Man nehme hierzu abgeschälte Zwiebeln von der Größe eines Hühneries, blanchire sie

in Wasser, Essig und Salz halb weich, nehme, wenn sie kalt geworden sind, die Schalen in halben Ringen ab, so daß sie halben, leeren Eierschalen gleichen, trockne sie mit einem reinen Tuche ab, stecke sie einzeln auf eine Spicknadel, tauche sie der Reihe nach in die farbigen Saucen der Magnonnaise, so daß einige derselben roth, andere gelb u. s. w. werden, stelle sie dann, sobald sie mit dieser Sauce glatt bezogen sind, kalt, und garnire hiermit recht bunt rings herum die gestürzte Magnonnaise.

Magnonnaise à la Princesse.

Die Hühner oder Kapaunen werden in einer Braise gar gekocht, alsdann rührt man feines Provenceröl tropfenweise in einer Schüssel zu einer weißen Butter, kocht mittlerweile den Fond der Braise nebst einem mit Provenceröl passirten Weizenmehl zu einer bländigen Sauce, gießt dieselbe durch ein Haarsieb, stellt sie kalt, rührt sie, wenn dies geschehen ist, mit obigem, gerührtem Provenceröl, sowie dem Gelben von zwei rohen Eiern zusammen, thut das nöthige Salz daran und schärft diese Sauce mit Pariser Essig ab. Spargelköpfe und Blumenkohl werden in Wasser und Salz weich gekocht; Semmelscheiben werden über glühenden Kohlen gelb geröstet, in kleine Croûtons geschnitten, und, wenn sie kalt geworden sind, mit Kaviar belegt; abgekochte Eier aber werden in bogenförmige Croûtons geschnitten, und mit Filets von Sardellen bunt ausgelegt. Nun wird mit vorbeschriebenen Sachen auf folgende Weise verfahren: Die Filets der Hühner oder Kapaunen, welche, nachdem sie geschnitten sind, mit etwas Provenceröl, Citronensaft und ein wenig Salz angefeuchtet worden sind, werden nun Stück für Stück in die Sauce eingetaucht, und mit dem Blumenkohl, sowie mit den Spargelköpfen, geschmackvoll auf einer Schüssel angerichtet. Nachdem die übrige Sauce darüber gefüllt und glatt gestrichen ist, stellt man die decorirten Croûtons der Eier rings herum an dem inneren Rande der Schüssel auf, so daß die weiße Seite gegen die angerichtete Magnonnaise zu stehen kommt, legt an die Außenseite der Eier die Croûtons mit Kaviar herum, und garnirt endlich oberhalb die Magnonnaise zierlich mit Krebschwänzen, feinen Filets von Sardellen, feinen Kapern und etwas gehacktem Aspic.

Magnonnaise à la Macédoine.

Die Sauce zu dieser Magnonnaise wird ganz so, wie zu der vorigen gemacht; alsdann wird eine runde Form oder Stürzkasserolle auf dem Boden einen halben Finger dick mit Aspic ausgegossen, nun legt man, nachdem derselbe auf Eis ganz steif geworden ist, auf dieser Platte einen Stern mit verschiedenen Farben aus, indem man hierzu Filets von Sardellen, hart gekochtes Eigelb und Eiweiß, feine Kapern, einige abgedrehte Oliven, Krebschwänze, grüne Bohnen und Blumenkohl nimmt, füllt dann wieder etwas Aspic darauf, und läßt ihn auf Eis wiederum ganz steif werden. Mittlerweile kocht man Blumenkohl, Spargel, grüne Bohnen und Artischockenboden in Wasser, Essig und Salz, jedes nach seiner Art, weich, legt diese Gemüse auf ein großes Haarsieb oder auf ein reines Tuch, und läßt sie kalt werden. Unterdessen werden Hühner- oder Kapaunenbrüste in zwei Finger breite, einen Finger lange und einen Federkiel dicke Filets geschnitten, mit Butter und Zitronensaft nebst etwas Salz und gestoßenem Pfeffer auf gelindem Kohlenfeuer auf beiden Seiten abgeschwitz, alsdann kalt gestellt, hierauf in die fertige Sauce getaucht, und so in die Form gelegt, daß rings herum ein kleiner leerer Raum bleibt. Alsdann legt man auch die verschiedenen Gemüse, welche, jedes für sich, mit etwas von der Sauce vermischt worden sind, mit den Filets der Hühner oder Kapaunen in beliebiger Abwechselung in die Form, so daß in der letzteren oben noch ein einen halben Finger hoher, leerer Raum bleibt, und läßt nun Alles auf Eis steif werden. Ist dies geschehen, so gießt man die Form mit flüssigem, aber dabei kaltem Aspic gänzlich voll, und stelle sie bis zum Anrichten wieder auf das Eis. Man muß auch noch hierzu weich blanchirte und bunt decorirte Zwiebeln besonders anfertigen, um die nachher auf eine Schüssel gestürzte Magnonnaise damit zu garniren.

Magnonnaise von Kalbsgehirn.

Die Kalbsgehirne werden in einer Marinade, wie sie schon bei dem Kalbsgehirn à la Hollandaise angegeben ist, abgekocht, alsdann fertigt man eine beliebige Sauce zu dieser Magnonnaise, auf die bei den Vorhergehenden beschriebene Art an, taucht die abgetrockneten Kalbsgehirne darin ein, richtet sie so auf einer Schüssel an, füllt die übrige Sauce darüber, garnirt dann dieselbe recht geschmackvoll, z. B. oben mit Krebschwänzen, Oli-

ven, etwas Blumenkohl und gehacktem Aspic und rings herum mit hart gekochten und in Croûtons geschnittenen Eiern, wie auch mit Sardellen, oder man richtet diese Magnonnaise in einem gestürzten, dekorirten Rande von Aspic, wie er zu der Magnonnaise à la Marseille beschrieben worden ist, an.

Magnonnaise à la bourgeoise.

Man thue in einen Topf steifen Aspic und einen guten Theil feines Provenceröl, schlage dies mit einem Ruthenbesen zu einer dicken Sauce, fülle einige Lassetöpfe voll weißer, kalter Coulis dazu, und schärfe das Ganze mit Salz, gestoßenem, weißem Pfeffer, Pariser und auch noch anderem, gutem Weinessig ab, so daß dies zusammen eine bündige, weiße Sauce bildet. Hierauf schneide man Kalbsbraten in feine, dünne Scheiben, eben so weich gekochten und gut ausgepugten Sellerie, eingemachte, rothe Rüben und einige Kartoffeln, nehme ferner gut ausgewässerte und rein aus den Gräten geschnittene Seringe, so wie abgeschälte und in Scheiben geschnittene Gurken dazu, mische dies Alles mit der Sauce zusammen, richte es auf einer Schüssel an, und garnire es oberhalb mit Filets von Sardellen und Kapern, und rings herum mit hart gekochten, halb durchgeschnittenen Eiern, so wie mit gehacktem Aspic, rothen Rüben u. s. w.

Der Aspic kann zu den Magnonnaises nach Belieben auch verschiedenartig gefärbt werden, z. B. roth mit aufgelöster Cochenille (denn der Alkermes verträgt die Säure nicht), gelb mit aufgelöstem Safran u. s. w.

Magnonnaise à la Vienne.

Ein guter Theil feiner Kräuter, worunter auch Kapern mit hachirt worden sind, werden mit dem Gelben von vier hart gekochten Eiern, etwas gestoßenem, weißem Pfeffer, einem Viertelpfund Sardellenbutter, einem Viertelpfund feinen Provenceröls und einem halben Quart steifen Aspic gut zusammengerührt, und dann mit Pariser Mostrich und Essig gehörig abgeschärft. Von vier Hühnern, welche in einer Braise gar gemacht, oder am Spieß gebraten worden sind, werden die Filets von beliebiger Größe geschnitten, mit der obigen Sauce vermischt und kalt gestellt. Alsdann wird eine Form mit Aspic einen halben Finger dick ausgegossen, sobald derselbe dann kalt und steif ist, wird

diese Platte, wie zu der Magnonnaise von Rebhühnern en miroir, bunt ausgeziert, hierauf werden die Filets sammt ihrer Sauce darauf gefüllt, die Form wird alsdann mit Aspic zugegossen, und kalt gestellt. Beim Anrichten stürzt man diese Magnonnaise auf eine Schüssel, welche nach Vorschrift mit einem Schmalzrande decorirt ist.

Hâtellettes en magnonnaise en aspic.

Die hierzu gehörigen Formen sind aus Blech gemacht, von allen Seiten gerippt, einen Finger lang, halb so breit und einen und einen achtel Zoll hoch, und die Endseiten haben bis zur Hälfte einen Einschnitt, welcher so breit wie ein Messerrücken ist. Die Brüste von abgebratenen Hühnern oder Kapaunen werden, so wie eine in einer Marinade abgekochte Quappenleber, in runde oder viereckige Scheiben von der Größe eines Achtgroschensstücks geschnitten, dann, jedes für sich, mit der, zu der Magnonnaise à la Vienne beschriebenen Sauce vermischt, abwechselnd auf dünne Holznadeln gereiht, auf allen Seiten dick mit Sauce bestrichen, und kalt gestellt. Nachdem nun die oben erwähnten Formen auf dem Boden mit Aspic ein wenig ausgegossen, und dann mit Figuren von Krebschwänzen, Trüffeln, hart gekochtem Eigelb und Eiweiß ausgelegt worden sind, werden, nachdem Alles steif geworden ist, die Holzspießchen in die Einschnitte der Formen gelegt, so daß die Hâtellettes auf den ausgelegten Aspic zu liegen kommen, alsdann zieht man die Hölzchen behutsam heraus, verklebt die Einschnitte der Formen mit etwas Teig oder Brotkrume, gießt die Formen selbst mit Aspic voll, stellt sie kalt, und stürzt beim Anrichten die Hâtellettes neben einander auf eine Schüssel.

Schinken en aspic.

Der Schinken wird, wie schon bei den großen Fleischstücken im vierten Abschnitte dieses Buches angegeben ist, präparirt, weich gekocht, alsdann kalt gestellt, und nachher in dünne Scheiben geschnitten; diese werden nun in eine zierlich ausgelegte Form, wie sie zu der Magnonnaise von Rebhühnern en miroir beschrieben ist, gelegt, dann gießt man die Form mit Aspic voll, stellt sie kalt, stürzt den Schinken beim Anrichten auf eine Schüssel, und garnirt ihn mit kleinen Cornichons.

Filets von Gans en aspic.

Die Gans wird à la braise mit Wein gar gekocht, den Fond mischt man alsdann mit zu dem aus den Kalbsfüßen ausgekochten Stand, welcher zum Aspic bestimmt ist, gießt hierauf mit diesem Aspic einen halben Finger dick eine Form aus, garnirt diese Platte, wenn sie steif geworden ist, geschmackvoll, legt das in Scheiben geschnittene Brustfleisch darauf, gießt die Form ganz mit Aspic voll, stellt sie bis zum Anrichten auf Eis, und richtet diese Filets von Gans en aspic gestürzt auf einer Schüssel an.

Aspic marbré.

Man bereite hierzu auf die schon angegebene Art vier Salbicons, von denen das eine roth, das andere grün, das dritte braun und das letzte weiß ist, eben so verschiedenartig färbe man auch den Aspic, wie dies schon bei der Magnonnaise à la bourgeoise beschrieben ist, alsdann gieße man eine beliebige Form mit Aspic aus, lege, sobald dieser steif ist, die in Scheiben geschnittenen Salbicons nach ihren verschiedenen Farben schichtweise darauf, und gieße die Form mit den verschiedenen, gefärbten Aspics nach und nach voll, d. h. man muß erst jeden Guss steif werden lassen, ehe man die andere Farbe darauf füllt. Dieser Aspic marbré wird gestürzt auf einer Schüssel angerichtet, und mit ausgestochenen, kleinen Stücken von farbigem Aspic garnirt.

Aspic marbré auf eine andere Art.

Man schneide abgekochte Hühnerbrüste, Krebschwänze, Karpsenmilch, Filets von Sardellen, hart gekochtes Eigelb und abgekochte Rinderzunge wie zu einem Salbicon, mache alsdann eine Sauce wie zu der Magnonnaise à la Vienne, vermische das Geschnittene mit derselben, und lasse es kalt werden; alsdann gieße man eine Form mit farbigem Aspic aus, lege die obige, steif gewordene Masse scheibenweise hinein, gieße die Form mit Aspic völlig zu, lasse dies auf Eis steif werden, und richte es gestürzt auf einer Schüssel an.

Hühner en aspic.

Nachdem eine Stürzkasserolle oder eine Mehlspeisenform einen halben Finger dick mit Aspic ausgegossen, und dieser steif

geworden ist, legt man von abgekochten Porreeblättern einen Rand, garnirt die Mitte mit einer Rosette von Oliven, Krebschwänzen, Filets von Sardellen, hart gekochten und in Scheiben geschnittenen Eiern u. s. w., gießt etwas Aspic darauf, legt, wenn derselbe steif geworden ist, die gebratenen und kalt in zierliche Stücke geschnittenen Hühner darauf, gießt nun die Form mit Aspic voll, stellt sie dann kalt, und richtet nachher diese Hühner en aspic gestürzt auf einer Schüssel an.

Aspic à la jardinière.

Schoten werden recht grün in Salzwasser weich gekocht, dann auf einen Durchschlag gethan, damit das Wasser rein abläuft, eben so werden kleine, abgeputzte Zwiebeln in Wasser, Essig und Salz größtentheils weich blanchirt, und dann mit etwas grüner Petersilie, Filets von Mohrrüben, hart gekochtem Eigelb und dergl. einzeln ausgeputzt. Man nennt sie, wenn sie so zubereitet sind, Givré.

Die Brust-Filets von gut ausgewachsenen, jungen Hühnern werden in breite Streifen geschnitten, mit Provenceroöl, Salz und Citronensaft auf beiden Seiten über Kohlenfeuer abgeschwitz, und dann kalt gestellt, während die Keulen, nachdem sie ausgelöst worden sind, mit einem Farce von Kalbfleisch, wie er zum Gratin von zahmem Geflügel beschrieben ist, farcirt, zugeheftet und in einer Braise gar gemacht werden. Hierauf füllt man eine glatte Mehlspeisenform oder eine Stürzkasserolle auf dem Boden einen Viertelzoll dick mit flüssigem Aspic an, läßt denselben auf Eis steif werden, legt ihn dann mit Krebschwänzen, kleinen Sternen von hart gekochtem Eiweiß und Eigelb, einigen Spitzen von rothen Rüben oder dergleichen bunt aus, so daß das Ausgelegte entweder einer Rosette, einem Kranz oder einer Arabeske gleicht, gießt dann wieder einen Viertelzoll dickflüssigen, aber dabei kalten Aspic darauf, legt dann, wenn auch dieser steif geworden ist, erst die Filets von Hühnern, dann die Schoten, hierauf die farcirten Keulen, welche einmal der Länge nach durchgeschnitten werden müssen, darüber, gießt nun die Form völlig mit Aspic aus, stellt sie kalt, richtet diesen Aspic à la jardinière gestürzt auf einer Schüssel an, und garnirt ihn mit dem Givré von Zwiebeln.

Aspic royal.

Nachdem gebratene Kapaunen oder Hühner in feine, nudelförmige Filets geschnitten sind, gießt man kleine Becherformen

einen Federkiel dick mit Aspic aus, dekorirt denselben, sobald er steif geworden ist, mit Krebschwänzen, Filets von Hühnern und einigen feinen Kapern, fertigt ferner eine Sauce wie zu der Magnonnaise à la Vienne an, vermischt mit derselben die Filets der Hühner oder Kapaunen, füllt die Becher hiermit dergestalt an, daß an den Seiten herum und oben noch etwas Raum bleibt, gießt nun, sobald das Hineingefüllte steif geworden ist, die Formen mit aufgelöstem, aber dabei kaltem Aspic voll, und stellt nun die Becherformen bis zum Anrichten auf Eis. Alsdann bereitet man eine weiße Sauce, wie sie zu der Magnonnaise à la Princesse beschrieben worden ist, füllt dieselbe auf eine Schüssel, welche mit einer Radelbordüre dekorirt ist, und stellt die gestürzten, kleinen Becher darauf.

Große Gänseleber en aspic.

Eine recht weiße, große Gänseleber wird mit Filets von Trüffeln durchspickt, und in einer Braise mit Rheinwein gar gekocht. Nachdem sie in dieser Braise kalt geworden ist, legt man eine beliebige Form, welche auf dem Boden mit etwas Aspic ausgegossen ist, auf die schon beschriebene Weise geschmackvoll mit Trüffeln, Krebschwänzen, Cornichons, rothen Rüben und Scheiben von hartgekochten Eiern u. s. w. aus, läßt dies steif werden, legt nun die in Scheiben geschnittene Leber darauf, gießt die Form mit Aspic voll, und stellt sie bis zum Anrichten auf Eis. Nachdem dies auf einer Schüssel gestürzt angerichtet ist, garnirt man es rings herum mit farbiger Magnonnaise.

Aspic à la Romaine.

Hierzu werden die ausgebackenen, kleinen Pastetentöpfe à la Romaine, wie sie schon bei den Hors d'oeuvre beschrieben sind, mit kalten Filets von Hühnern à la rémolade gefüllt, und oberhalb mit gehacktem Aspic und Krebschwänzen garnirt.

Aspic en croustade.

Semmeln oder Milchbrote werden fein abgerieben, dann in zwei Theile geschnitten, ausgehöhlt, mit zerlassener Butter gut angefeuchtet, und in einem gut geheizten Ofen rasch hellgelb gebacken, jedoch so, daß sie weder hart noch trocken werden. Sobald sie kalt geworden sind, füllt man sie wie die eben beschriebenen Aspics à la Romaine, garnirt sie oberhalb nach Belieben mit gehacktem Aspic und Filets von Sardellen, und richtet sie

auf einer Schüssel, welche mit einer zierlich gelegten Serviette bedeckt ist, an.

Escaloppes von Wild en aspic.

Nachdem von Rehblättern das Fleisch gut ausgeschnitten und ausgefehnt ist, wird es mit einem gleichen Theile frischen Schweinefett, mit einem Viertel so viel eingeweichter und wieder ausgedrückter Semmel nebst dem nöthigen Salz und gestoßenem, weißem Pfeffer, ferner mit einer Zehe Knoblauch und sechs bis acht geschälten, in Scheiben geschnittenen und mit Butter nebst dem Knoblauch weich passirten Zwiebeln, wie auch mit dem Gelben von zwei rohen Eiern und einem Viertelpfund geriebenem Parmesankäse zusammen fein hachirt, und durch ein Haarsieb gestrichen. Von diesem Farce dressirt man nun kleine runde Escaloppes, schwißt dieselben mit feinem Provenceroöl und feinen Kräutern auf beiden Seiten gar und saftig ab, bestreicht sie ferner mit der Butter von einem Viertelpfund Sardellen nebst den passirten Kräutern und etwas Citronensaft auf beiden Seiten, und stellt sie so kalt. Alsdann gießt man eine beliebige Form mit Aspic etwas aus, dekorirt denselben, wenn er steif ist, auf die schon öfters erwähnte Weise, legt, nachdem diese Garnitur wieder mit Aspic zugegossen worden ist, die Escaloppes franzförmig und schichtweise darauf, füllt die Form mit Aspic voll, stellt sie auf Eis, stürzt sie beim Anrichten auf eine kalte Schüssel, und garnirt dies nach Belieben rings herum mit Givr  (s. Aspic à la jardinière) und dekorirten Eiern.

Roulade von Kalb.

Man schlachte den Kalb, ziehe ihm die Haut von dem Kopfe nach dem Schwanz zu herunter, haue letzteren drei Finger breit ab, schneide die Rückenseite lang auf, trenne das Fleisch von beiden Seiten ab, löse die Gräten und den Rückgrat heraus, lasse den Kalb eingesalzen einige Stunden liegen, trockne ihn nach Verlauf dieser Zeit mit einem reinen Tuche ab, breite ihn hierauf auseinander, so daß die inwendige Seite oben zu liegen kommt, bedecke dieselbe mit grünen Petersilienbl ttern, streue etwas gestoßenen Pfeffer darauf, rolle den Kalb so zusammen, wickle diese Rolle in eine Serviette ein, binde sie mit Bindfaden fest zusammen, und koche endlich so die Roulade in Wasser, Essig, Salz, Zwiebeln und verschiedenen Gewürzen in Zeit von einer Viertelfunde gar. Nachdem die Roulade in ihrem Fond

kalt geworden ist, nehme man sie heraus, presse sie zwischen zwei Brettern etwas zusammen, schneide sie beim Anrichten mit einem scharfen, dünnen Messer in beliebige Scheiben, und gebe eine Sauce - Rémolade oder französischen Essig und Provencer-Öl dazu.

Gelatine von Al.

Man präparire hierzu den Al auf die eben angegebene Weise, streiche, anstatt ihn mit Petersilie zu bestreuen, einen halben Finger dick Fisch-Farce darauf, belege denselben mit Streifen von grünen Omelettes, so wie mit Streifen von hart gekochten Eiern und auch von einer weich gekochten Rinderzunge, rolle nun den Al zusammen, verfahre dann damit wie bei der obigen Roulade, schneide ihn beim Anrichten in beliebige Scheiben, und garnire sie mit Aspic, oder man richte erst auf der Schüssel eine Sauce zu einer Magnonnaise, welche mit Spinatmotten grün gefärbt ist, an, und lege den geschnittenen Al französisch darauf.

Die hierzu nöthigen, grünen Omelettes backt man von vier Eßlöffeln voll Mehl, vier ganzen Eiern, einem halben Quart Milch und einem Löffel voll blanchirten, gut ausgedrückten und dann durch ein Haarsieb gestrichenen Spinat auf die schon früher beschriebene Art.

Gelatine von Al en aspic.

Sobald die schon fertige Roulade von Al in Scheiben geschnitten ist, legt man dieselben in eine Form, welche zuvor mit Aspic einen halben Finger dick ausgegossen, und dann beliebig bunt ausgelegt worden ist, füllt die Form ganz mit Aspic, stellt sie auf Eis, und stürzt sie beim Anrichten auf eine Schüssel.

Roulade von Al en Côtelettes.

Nachdem die nach Vorschrift bereitete Roulade in Scheiben, welche die Form von Côtelettes haben, geschnitten worden ist, taucht man diese Scheiben in eine weiß gerührte Magnonnaise-Sauce, welche aus Aspic, feinem Provenceröl und etwas Pariser Essig besteht, ein, garnirt alsdann jede einzeln mit feinen Kapern, hart gekochtem Eigelb, feinen Scheiben oder anderen Figuren von Krebschwänzen u. s. w., und richtet sie auf einer Schüssel, auf welche schon eine grün gefärbte Magnonnaise-Sauce gefüllt ist, an.

Al en marinade.

Hierzu wird der Al in zwei Finger breite Stücke geschnitten, und diese werden, nachdem aus den Bauchstücken die Eingeweide herausgemacht sind, nach Vorschrift in einer Marinade gar gekocht. Man verwahrt den Al sammt der Marinade in einem Glase oder in einer Terrine an einem kühlen Ort, und wenn er gebraucht werden soll, so richtet man ihn an, garnirt ihn mit grüner Petersilie, und giebt Essig, Provenceröl und gestoßenen, weißen Pfeffer oder auch eine Sauce-Rémolade dazu.

Al en aspie au miroir.

Man gießt eine Stürzkasserolle einen Finger dick mit Aspie aus, läßt ihn kalt und steif werden, legt dann den in einer Marinade abgekochten Al, von welchem die Haut und sämtliche Gräten abgemacht sind, darauf, und legt einen Kranz von Krebschwänzen rings herum. Alsdann rührt man Aspie mit feinem Provenceröl und etwas Pariser Essig zu einer dicken Sauce zusammen, färbt den größten Theil davon mit Spinatmotten grün, füllt hiermit die Form völlig an, stellt diese nun auf Eis, stürzt sie beim Anrichten auf eine Schüssel, und füllt rings herum auf den innern Rand derselben noch etwas von der weiß gebliebenen Sauce.

Al en vinaigrette.

Der, wie oben angegeben, abgekochte und bepuzte Al wird mit einer Sauce-Rémolade vermischt, welche aus hackten, feinen Kräutern, Sardellenbutter, Pariser Essig, Aspie, Provenceröl, etwas Mosirich und gestoßenem Pfeffer zusammen gerührt worden ist. Diese Masse füllt man nun in eine beliebige Form, welche zuvor mit einer fingerdicken Schicht Aspie ausgegossen ist, dergestalt ein, daß an den Seiten der Form noch einen Finger breit Raum bleibt, gießt dann die Form ganz mit Aspie aus, stellt sie auf Eis, und richtet, wenn Alles steif geworden ist, diesen Al en vinaigrette gestürzt auf einer Schüssel an.

Vinaigrette von Al auf eine andere Art.

Die aus den Gräten geschnittenen Filets von Zander, Hecht, Karpfen oder auch von Seefischen werden mit etwas Butter, weißem Wein, Citronensaft und Salz auf einem Plafond oder in einer Pfanne auf beiden Seiten gar gemacht.

Alsdann wird ein Kal in beliebige Stücke geschnitten, und in einer Marinade gar gekocht. Sobald derselbe darin kalt geworden ist, macht man die Haut und die Gräten rein ab, taucht nun sowohl die Filets von Fisch, als die vom Kal in eine dicke Magnonnaisen-Sauce ein, legt sie schichtweise mit Neunaugen, Sardellen, Krebschwänzen oder Hummerfleisch zusammen auf eine Schüssel, garnirt sie mit Oliven, Kapern, eingemachtem, türkischem Weizen und kleinen, eingemachten Zwiebeln, und füllt rings herum auf die Schüssel eine kalte Sauce à la ravigote, welche auf folgende Art zubereitet worden ist: Eine Hand voll grüner Petersilienblätter, eben so viel grüne Estragon-Blätter und ein gleicher Theil Spinat werden in kochendem Wasser mit etwas Salz weich blanchirt, dann auf ein Sieb gethan, wenn sie kalt geworden sind, trocken ausgedrückt, dann mit frischer Butter gehackt, ferner durch ein feines Haarsieb gesiebt, und endlich mit zwei Löffeln voll weißer Coulis, zwei Löffeln voll feinen Provencerböls, einem Löffel voll Pariser Estragon-Essig, etwas Sardellenbutter, einem wenig gestoßenen, weißen Pfeffer und dem nöthigen Salz gehörig durch einander gerührt.

Magnonnaise von Zander à la ravigote.

Nachdem aus dem Zander die Gräten herausgemacht sind, und auch die Haut losgetrennt ist, schneidet man ihn in beliebige Filets, schmeißt diese in Butter, Citronensaft, etwas weißem Wein nebst Salz auf einem Plafond auf beiden Seiten gar, stellt sie dann kalt, richtet sie nachher mit einer grün gefärbten Magnonnaise an, und garnirt das Ganze nach Belieben mit Krebschwänzen und hart gekochten Eiern.

Magnonnaise à la belle vue.

Man vertheilt eine weiß gerührte Magnonnaisen-Sauce in vier oder mehrere kleine Geschirre, färbt den einen Theil davon mit Spinatmotten grün, den andern mit Alkermes roth, den dritten mit hartgekochtem Eigelb und etwas Safran gelb, und läßt den vierten Theil weiß. Filets von Zander oder Seefisch werden, wie die zur Magnonnaise von Zander à la ravigote, gar gemacht, und in eine beliebige Form, welche vorher mit klarem Aspic ausgegossen worden ist, mit den verschiedenen Farben eingesetzt, d. h. daß man die Filets Stück für Stück abwechselnd in eine der farbigen Saucen taucht, und sie damit ganz überzieht. Nachdem nun die Form mit diesen bunten Filets geschmackvoll

angefüllt ist, stellt man sie auf Eis, stürzt sie, sobald Alles kalt ist, auf eine Schüssel, und garnirt dieselbe mit dekorirten Zwiebeln und hart gekochten Eiern.

Forellen en aspic.

Die lebendigen Forellen werden behutsam ausgenommen, wobei man sie so wenig als möglich mit den Händen berühren darf, alsdann so schnell wie möglich in kochendem Salzwasser, welches mit Essig versetzt ist, einigemal aufgekocht, und nun bei Seite gestellt. Sobald die Forellen in diesem Wasser kalt geworden sind, nehme man sie heraus, lege sie auf eine Serviette, damit das Wasser rein abläuft, alsdann thue man dieselben wo möglich ganz, oder falls sie zu groß sind, einmal gerade durchgeschnitten, in eine längliche Form, welche erst auf dem Boden mit Aspic ausgegossen, und dann geschmackvoll mit Krebschwänzen, weich gekochten Porreeblättern u. s. w. ausgeschmückt ist, und fülle nun so viel Aspic darauf, daß derselbe mit den Forellen gleich steht; hierauf läßt man dies auf Eis ganz kalt werden, füllt dann die Form mit einer Sauce à la ravigote, wie sie zu der Magnonnaise von Zander beschrieben ist, gänzlich voll, stellt sie wiederum auf Eis, und stürzt sie beim Unrichten auf eine Schüssel.

Forellen en magnonnaise.

Man bereitet hierzu von Aspic, einigen Löffeln kalter, weißer Coulis, feinem Provenceröl und etwas Pariser Essig eine gut durchrührte Magnonnaise, färbt selbige mit Spinatmotten grün, thut einige Messerspitzen Cayenne-Pfeffer und das nöthige Salz daran, richtet sie auf einer Schüssel an, legt die Forellen, welche, wie eben beschrieben ist, abgekocht worden sind, recht kalt darauf, und garnirt das Ganze nach Belieben mit Aspic, hart gekochten, dekorirten Eiern u. dgl. m.

Hecht en rémolade mit Caviar.

Der Hecht wird rein abgeschuppt, ausgenommen, und in kochendem Salzwasser gar gekocht. Sobald er kalt ist, pflückt man sein Fleisch in kleinen Stücken von der Haut und den Gräten los, vermischt diese Stücke mit einer kalten Sauce-Rémolade, richtet dies recht kalt auf einer Schüssel an, und belegt den innern Rand der letzteren mit kleinen, gerösteten Semmelscheiben, welche recht dick mit Caviar bestrichen worden sind.

Krebse à l'Italienne.

Nachdem gute Krebse mit Salz und Wasser gar gekocht sind, macht man das Fleisch derselben aus den Scheeren und Schwänzen, so wie auch die Lebern heraus. Muscheln werden ebenfalls mit Salz und Wasser abgekocht, und aus ihren Schalen herausgemacht. Außerdem werden frische Austern in Citronensaft etwas heiß gemacht, so daß sie bloß oberhalb etwas steif werden, damit man die Härte derselben gut abmachen kann. Ist dies Alles geschehen, so richte man auf einer Schüssel eine recht kalte Sauce-Rémolade an, lege nun die Krebse, Austern und Muscheln, wie auch Oliven ohne Kerne und grätenfreie, zusammengerollte Filets von Sardellen geschmackvoll darauf, bedecke es oben zierlich mit Aspic, und garnire das Ganze rings herum mit hart gekochten Eiern und bunt ausgeschnittenen Citronenscheiben, aus welchen gleichfalls die Kerne herausgemacht sind.

Magnonnaise von Zander,

Magnonnaise von Lachs,

Zander en rémolade,

Barsche à la Tartare,

Provençale von Lachs,

Provençale von Hecht,

Provençale von Zander,

und

Provençale von Hummer.

Sämmtliche, hier aufgezählte Gerichte sind schon im Abschnitte der Hors d'oeuvre beschrieben worden, können aber auch als kalte Entrées gegeben werden.

Schlußbemerkung.

Noch mehrere kalte Entrées besonders anzuführen, würde nur eine unnöthige Weitläufigkeit verursachen, gleichwie es auch unmöglich ist, eine genauere Beschreibung der verschiedenartigen Dekorationen der Schüsseln anzugeben. Für den geschickten Verfertiger sind die Aspices die dankbarsten Schüsseln, weil ein Jeder, der sie sieht, auf den ersten Blick die darauf verwandte Mühe und den darin herrschenden Geschmack erkennen kann. Die Bereitung des Aspic, welche schon oben beschrieben ist, kann dadurch eine Veränderung erleiden, daß man als Haupt-

substanz nicht Kalbs- oder Ochsenfüße, sondern Fische, welche viel Gallertstoff enthalten, dazu nimmt, was bei Anfertigung von Fastenspeisen besonders zu beachten seyn möchte. Man würde zu diesem Behufe die Fische mit Salz, Essig, verschiedenen Gewürzkräutern, einigen Chalotten und Zwiebeln gut auskochen, und diese Brühe dann, wie den schon beschriebenen Aspic, klarsificiren. Einen andern guten Gallert liefern auch noch die Schweineschwarten, über welche ich mich bei der Beschreibung der Gelées ausführlicher auslassen werde.