durch, wogegen ein Pastetentopf von Teig inwendig leicht schimmelt. Wird indeß nicht auf lange Aufbewahrung gerechnet, so bereiten die Straßburger einen feinen, mürben Teig aus Butter, Mehl und Eigelb, der die Pastete aber noch um vieles theurer macht. Wir begnügen uns hier mit einem gebrühten Wasserteig, der demselben Zweck vollkommen entspricht, und weit wohlfeiler ist.

Die in Töpfen oder Terrinen gebackenen Pasteten werden auch in diesen zur Tafel gegeben, nachdem vorher die Fettdecke abgenommen worden ist. Mit einem Löffel sticht nun Jeder nach Belieben eine Portion ab. Wenn etwas übrig bleibt, so gießt man bis zum ferneren Gebrauch das abgenommene Schmalz wieder darüber, und hebt es an einem kühlen Orte auf. In der Regel wird kein Aspic zu dieser Art Pasteten gegeben, doch kann man auf Verlangen dergleichen besonders präsentiren.

Der Farce zu allen Pasteten, als das Hauptsächlichste, muß einfach, kräftig und wohlschmeckend sein, und soll nicht durch unnütze Gewürzstoffe überschrieen, und zum Wurstgemengsel herabgewürdigt werden. Nach der verschiedenen Beschaffenheit benutze ich nur etwas weißen Pfeffer, etwas Cayenne-Pfeffer, einige Messerspitzen trockenen, im Mörser fein gestoßenen Thymian, etwas trockene Mousserons, in Butter weichpassirte Zwiebeln und Chalotten, einige Körner Rocambole, recht schönen geriebenen Parmesan- und Chesterkäse, auch wohl ein kleines Bouquet Basilikum, welches etwas mit den Zwiebeln passirt, und dann hinausgeworfen wird. Hat man frische Champignons, so werden diese mit den Zwiebeln in Butter abgeschwitzt, und man verfährt eben so mit dem Knoblauch, wenn er angewendet werden soll. In dem Gebrauche des letztern muß man äußerst vorsichtig sein, weil er leicht, und namentlich roh auch in der geringsten Dosis, den ganzen Farce überschmeckt.

2. Von den kalten Pasteten ins Besondere.

Bereitung der Gänseleber-Pastete.

Zu dem Farce der Gänseleber-Pastete nehme man zwei Pfund derbes Kalbfleisch aus der Keule, zwei Pfund mageres Schweinefleisch und zwei Pfund reines, recht weißes Schweinefett aus dem Rücken, welches feiner schmeckt, als etwas geräucherter Speck. Hat man indeß vorzüglich guten Luftspeck, so kann er auch genommen werden, ebenso außerdem ein Pfund

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Kalbsmilch. Dies alles wird aus den Häuten und Sehnen geschnitten, und die Hälfte davon in einer Kasserolle mit etwas frischer Butter, einer viertel Metze abgeschälter und in Scheiben geschnittener Zwiebeln, zehn Körnern Rocambole, einigen zusammengebundenen Stielen Basilikum, einigen geschälten Chalotten, und abgeputzten Champignons, einigen frischen Mousserons oder dergleichen pulverisirten, zusammen auf gelindem Kohlenfeuer passirt, wobei man Acht haben muß, daß sich das Fleisch nicht bräunt, damit der Farce seine weiße Farbe nicht verliere. Hat man unter öfterem Umrühren eine Viertelstunde passirt, so wird das Basilikum herausgenommen, und die Masse abgekühlt, worauf man sie mit der übriggebliebenen Hälfte des rohen Fleisches vermischt, etwas weißen gestoßenen Pfeffer, einige Prisen Cayenne-Pfeffer, einige Prisen Thymian, so wie das nöthige Salz dazu thut, und alles recht fein hachiren läßt.

Nun nimmt man die Gänselebern vor, welche unterdessen mehrere Stunden in kaltem Wasser gelegen haben, indem man sie mit einem Messer ausputzt, die feine Haut abzieht, sie da in zwei Stücke theilt, wo sie zusammengewachsen sind, und mit einem reinen Tuche abtrocknet. Darauf werden frische Trüffeln in einen Zoll lange, nicht zu dünne Streifen geschnitten, und die Lebern damit durchspickt. Den Abgang von den Lebern und Trüffeln fügt man fein hachirt dem Farce bei, der durch ein starkes Haarsieb gestrichen wird, wonach man ein halbes Pfund fein geriebenen Parmesankäse hinzu thut, dann den Farce in einem großen Mörser, oder, in Ermangelung desselben, in einem Reibenapfe klar zusammenrührt, und nochmals abschmeckt, ob er auch das gehörige Salz hat.

Jetzt schreiten wir zur Bereitung des Pastetentopfes. Man bildet aus einer Metze guten Mehls auf dem Tische einen Haufen, macht in der Mitte eine Vertiefung, gießt nach und nach siedendes Wasser hinein, verarbeitet es schnell mit dem Mehle, und fährt damit so lange fort, bis ein steifer, klarer Teig entstanden ist, welchen man verkühlen läßt. Aus diesem dressirt man entweder im Ganzen einen Pastetentopf, und schneidet zum Deckel oben etwas ab, oder man rollt den Teig aus, schneidet einen Boden von der Größe eines Speisetellers, und setzt ringsumher einen ausgerollten Streifen von vier bis fünf Zoll Höhe auf. Da, wo der Teig zusammengeheftet werden muß, streicht man ausgeschlagenes Ei hin, legt eine Teigleiste umher, und drückt die aufgesetzte, hohe Wand fest an. Der Teig muß aber so steif

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

sein, daß er nirgends zusammensinkt. Ist der Topf so weit fertig, dann schiebt man ihn auf zwei aufeinander liegende Bogen Papier, oder fabricirt ihn besser gleich darauf, und legt inwendig auf den Boden der Pastete ganz dünne Speckscheiben. Darüber wird dreiviertel Zoll hoch Farce gestrichen, in den man rohe, ganze Trüffeln, welche abgeschält sind, rangirt, wonach die Lebern ganz hinein gelegt, und einen Zoll hoch mit Farce und Trüffeln bedeckt werden. Man belegt das ganze mit feinen Luftspeckscheiben, legt den ausgerollten Teigdeckel, welcher in der Mitte einen Schornstein hat, darauf, und befestigt ihn mit Ei an dem Rand. Der äußere Theil der Pastete wird mit einem dazu bestimmten, fein gerippten Kneifeisen bunt gemacht, oder mit Ei bestrichen, und eigens dazu ausgedrückten Blumen oder Figuren verziert. Ist dieses geschehen, so bestreicht man doppelt zusammengelegtes Papier mit kalter Butter, bekleidet damit die Pastete, und bewickelt sie fest mit Bindfaden, stellt sie dann in einen gut ausgeheizten Ofen, in welchen sie ein und eine halbe bis zwei Stunden, nach Beschaffenheit der Ofenhitze auch wohl noch länger, verweilen muß, bis sie ein schönes, hellbraunes Ansehen bekommen hat, worauf man sie verkühlen läßt. Den Tag darauf schmilzt man ein halbes oder auch ein ganzes Pfund Schweineliesen recht weiß auf gelindem Feuer aus, gießt dies durch einen Trichter in den Pasteten-Schornstein, bis die Pastete voll ist, und bewahrt sie bis zum Gebrauch an einem kühlen, luftigen Ort auf.

Eine einfachere Art, Pastetentöpfe zu bereiten, ist die, wo man façonnirte Blechränder, durch Charniere zusammen gehalten, benutzt, in diesen die Teigplatten ausdrückt, und wenn die Pastete abgebacken und verkühlt ist, die Stifte aus den Charnieren zieht, und das Blech abnimmt.

Wo diese Vorrichtung nicht vorhanden ist, habe ich meinen Schülerinnen folgende Bereitung gezeigt: Es wird eine große, tiefe, blecherne Mehlspeisenform mit klarer Butter ausgestrichen, auf den Boden eine Teigplatte gelegt, und an die Seiten klebt man eine Guirlande von Teigblättern oder ausgedrückten Rosetten, über diese einen Teigrand, der die Form an den Seiten bedeckt, füllt den Farce und die Fleischstücke hinein, rangirt oben einen Deckel, wie zu einer dressirten Pastete, bestreicht denselben mit Ei, bedeckt ihn mit Butter-Papier, und backt so das Ganze. Wenn es kalt geworden ist, erwärmt man ein wenig die Form, stürzt sie behutsam auf einen Bogen Papier, indem

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

man die Hand gegen hält, und setzt die Pastete wieder mit ihrem Boden auf eine Schüssel. Es ist dies die leichteste Weise, die Form zu einer kalten Pastete zu bereiten.

Wir schreiten jetzt zur Bereitung der Pasteten in Terrinen, Porzellannäpfen oder eigens dazu angefertigten Fayence-Terrinen. Der Boden derselben wird mit dünnen Speckscheiben belegt, und die Pastetenmasse, wie schon beschrieben, einrangirt, so daß oben ein guter Finger breit Raum bleibt. Dann deckt man gleichfalls Speckscheiben auf den Farce, stellt die Terrine in ein kupfernes Geschirr, in welches so viel Wasser gegossen wird, daß es am Rande zwei Finger breit hoch steht, legt oben auf die Form den zugehörigen Deckel oder einen dergleichen aus Teig, damit die Oberhitze den Farce nicht anbräune, und läßt dies so eine Stunde backen. Durch einen Einstich mit einem Messer wird man sich überzeugen, ob die Leber gar ist, worauf man die Pastete kalt werden läßt. Da nun die Lebern und der Farce immer etwas Feuchtigkeit oder Saft absetzen, der leicht in Säure übergeht, weil er sich nicht wie aus dem Teige verflüchtigen kann, so erwärmt man die Form einige Minuten in heißem Wasser, stürzt die Pastete auf eine Schüssel, sondert den Saft ab, bringt sie wieder in den Napf, gießt einen Finger dick weiß ausgelassene, frische Schweineliesen darüber, deckt, wenn das Schmalz erkaltet ist, ein Blatt feines, passend ausgeschnittenes Papier darauf, und verklebt es fest mit dem Terrinendeckel mittelst Mehl und Wasser. Bis zum Gebrauch stellt man die Pastete an einen kühlen Ort, und kann, wenn sie recht luftdicht verschlossen ist, einer langen Dauer ihrer Güte gewiß sein.

Zu einer solchen Pastete kann man eine und eine halbe oder auch zwei Gänselebern, je nach der Größe, und ein bis zwei Pfund Trüffeln nehmen. Die Schalen derselben werden fein hachirt, im Mörser mit frischer Butter gestoßen, und durch ein Haarsieb gestrichen, wo man alsdann die Trüffelbutter erhält, welche man aber nicht zu dem Leber-Farce nimmt, weil sie ihn grau macht, sondern besser zu den Wildpasteten und Pains verwendet.

Soll eine Pastete per Post versendet werden, so thut man sie in eine passende Schachtel, und macht sie mit Papierspähnen fest. Diese Schachtel wird in einen Holzkasten in Heu eingesetzt, so daß sie sich nicht bewegen kann, und man darf nun einer glücklichen Ankunft versichert sein. Der Aspic zu den Wildpasteten wird in einer Thonkruke oder Flasche besonders beige-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

geben. Letztere muß der Empfänger erwärmen, damit der Aspic ausfließe, welcher dann wieder kalt gesetzt wird, auf daß er erstarre.

Kalte Pastete von Fasanen mit Trüffeln.

Sobald die Fasanen rein gepflückt und flambirt sind, werden sie von dem Rücken und den beiden Seiten so ausgelöst, daß kein Knochen in denselben bleibt, auch nimmt man die Eingeweide heraus, wirft sie fort, und durchspickt die Brüste und Keulen mit fein geschnittenem Speck, welcher in etwas Salz und gestoßenem Pfeffer umgewälzt ist. Zum Farce braucht man zwei Pfund derbes Kalbfleisch aus der Keule, zwei Pfund mageres, derbes Schweine-Rippespeer und zwei bis drei Pfund frisches Schweine-Rippespeerfett. Hiervon schneidet man die eine Hälfte roh recht fein, die andere passirt man in Butter mit einer viertel Metze geschälter Zwiebeln, einem Theil Chalotten, einem Bouquet Basilikum, etwas Rocambole, frischen oder getrockneten Mousserons, Lebern von Federvieh, wenn diese vorhanden sind, frischen Champignons und den Trüffelschalen auf gelindem Kohlenfeuer eine Viertelstunde. Sollte der Sud unter dem Fleisch dann noch zu reichlich sein, so nimmt man die angegebenen Sachen heraus, und läßt ihn noch kurz einkochen, ehe er zum Farce gegossen wird. Das rohe und das passirte Fleisch hachirt man recht fein, nachdem das Basilikum herausgenommen ist, thut das gehörige Salz, gestoßenen, weißen Pfeffer, etwas Cayenne-Pfeffer und einige Prisen getrockneten Thymian hinzu, streicht alles durch ein Haarsieb, durchrührt es gut mit einem halben Pfund Parmesan- und Chesterkäse, und versucht, ob es hinreichend fett ist. Sollte dies nicht der Fall sein, so wird so viel durchgestrichenes Liesenfett, als nöthig ist, hinzu gesetzt. Mit einem Theil dieses Farce füllt man nun die ausgelösten Fasanen, thut die abgeschälten Trüffeln hinein, heftet das Geflügel zu, dämpft es in frischer Butter mit etwas Salz halb weich, nimmt es heraus, läßt es erkalten, gießt den Sud unter den übrigen Farce, und rangirt es nun ganz mit Farce und Trüffeln, wie bei der Gänseleber-Pastete beschrieben, in einen dressirten Pastetentopf oder in eine Terrine, und backt es wie obige Pastete.

Kalte Pastete von Rebhühnern.

Die Rebhühner werden wie die Fasanen ausgelöst, und ganz wie letztere behandelt.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Kalte Pastete von Schinken.

Ist man versichert, daß der Schinken von einem jungen Schwein und gehörig bereitet ist, so daß er zart und mürbe wird, dann nimmt man ihn roh in die Pastete. Im Gegentheil läßt man ihn, nachdem er vorher gut gereinigt wurde, und die Knochen ausgeschnitten sind, zwölf bis vier und zwanzig Stunden in frischem Wasser, welches öfter gewechselt werden muß, auswässern, dann trocknet man ihn, schneidet die Schwarte ab, schält das Fett so weit herunter, daß es nur einen Finger dick sitzen bleibt, und dünstet ihn langsam in weißem Wein größtentheils weich. Das gute, abgeschnittene Fett, so wie die abgeputzten, rohen oder gekochten Schinkenstücke nimmt man unter den Farce, welcher ebenso wie zur Fasanen-Pastete bereitet wird. Die Trüffeln können fehlen oder, wenn man sie hat, Anwendung finden, da sie in jeder kalten Pastete angenehm sind. Will man sich der getrockneten Trüffeln bedienen, so müssen diese erst vier und zwanzig Stunden weichen, worauf sie langsam in weißem Wein weichgedünstet werden. Den Schinkenfond (Sud) kocht man kurz ein, und nimmt davon so viel zum Farce, daß dieser gehörig salzig wird. Schinken und Farce kommen nun in den dressirten oder irdenen Pastetentopf, und werden wie die Leber-Pastete gebacken. Ist das Ganze gar geworden, so läßt man es verkühlen, vergießt es mit Schweineliesenschmalz, und stellt es an einen luftigen Ort.

Zu dieser Art Pasteten giebt man einen kräftigen Aspic, in welchen man den übrigen Schinkenfond auch mit verwendet. Außerdem können zu dem Farce feine Kräuter, als Schnittlauch, Estragon und Petersilie, die man ein wenig mit Butter abschwitzt, gethan werden.

Kalte Pastete à la Hollandaise.

Von einer Kalbskeule werden die Fricandeaux ausgeschnitten und fein gespickt. Man legt sie mit Farce, wie solcher zur Fasanen-Pastete beschrieben, und mit recht vielen, rein gewaschenen und weich blanchirten Morcheln in einen dressirten Pastetentopf, und backt das Ganze ab. Die Trüffeln können erspart werden. Aspic giebt man besonders dazu.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Kalte Pastete von Auerhahn oder Trappen.

Diese Art Geflügel ist an sich trocken und hart, deshalb muß sie, nachdem die Knochen wie bei den Fasanen ausgelöst sind, recht gut gespickt, und einige Tage in feinem Provenceröl, Citronensaft, etwas gestoßenem Pfeffer und feinen Kräutern marinirt werden. Den Farce bereitet man wie zur Fasanen-Pastete, und füllt das rohe Geflügel damit, wenn es jung ist. Im Gegentheil dämpft man es erst mit seiner Marinade in weißem Wein weich, und rangirt es dann erst in den Pastetentopf.

Kalte Pastete von Puten.

Man bereite hierzu den Farce wie zur Gänseleber-Pastete, löse die gut gereinigte und flambirte Pute aus, fülle sie mit Farce und in Scheiben geschnittenen Trüffeln, hefte sie mittelst einer Stopfnadel und Zwirn zusammen, lasse sie in einer kurzen, kräftigen Braise meist gar werden, ziehe dann den Faden wieder heraus, und gebe ihr Zeit zum Verkühlen. Der Braise-Fond wird kurz eingekocht, und unter den Farce genommen. Man rangirt die Pute in eine oval dressirte Pastete sammt ihrem Farce und geschälten Trüffeln, und backt sie, wie beschrieben. Sie kann auch in eine Porzellan-Terrine gelegt werden, die man in einen Plafond mit Wasser stellt und zudeckt, worauf sie im Ofen eine und eine halbe bis zwei Stunden backen muß.

Kalte Pastete von Poularden, Kapaunen oder Hühnern.

Sie wird wie die vorige bereitet.

Kalte Pastete von Wildpret.

Man verfertigt sie von Hirschen, Hasen, Damwild oder Rehen gleichmäßig, und hat hauptsächlich darauf zu sehen, daß die eingelegten Stücke fein und gut sein müssen. Am besten sind die Filets der Zimmer, oder, wenn man diese nicht verwenden will, die aus den Keulen geschnittenen Fricandeaux. Das Fleisch wird sauber mit gutem Luftspeck gespickt. Nimmt man Zimmer-Filets, so kommen diese roh in die Pastete, wohingegen die Fricandeaux besser in Butter und mit Salz vorher meist gar zu dünsten sind. Der Sud wird unter den Farce gegossen, welchen man wie bei der Fasanen-Pastete bereitet, wozu noch ein Theil Wildfleisch, und also auch ein Theil frisches Schweine-

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

rückenfett oder Luftspeck, kommen; außerdem kann auch Trüffelbutter, die man nach Vorschrift aus den Schalen bereitet, mit darunter genommen werden. Die gespickten Fleischstücke rangirt man dann schichtweise mit dem Farce und den Trüffeln in den Pastetentopf, und backt sie, wie beschrieben ist.

Es sind hier zu allen Pasteten Trüffeln als Bestandtheil angegeben, doch wenn man keine hat, kann man auch keine nehmen, und nur zur Gänseleber-Pastete sind sie unentbehrlich. Um nun einen trüffelähnlichen Geschmack hervorzubringen, schneidet man einige Scheiben Schinken würflich, thut einige Zehen Knoblauch, zehn Körner Rocambole und eine Handvoll abgeputzter Chalotten hinzu, schwitzt sie mit frischer Butter auf dem Feuer weich, wodurch sich der strenge Knoblauchsgeschmack verflüchtigt, hachirt alles fein, und streicht es durch ein Haarsieb. Hat es sich an den Boden der Kasserolle anpassirt, so giebt man einige Eßlöffel guten Fond dazu, kocht es damit los, und mischt es unter den Farce. Hat man keinen Parmesankäse, der immer den Vorzug verdient, so kann Schweizer- oder Kräuterkäse verwendet werden.

Kalte Pastete von Schnepfen oder Krammetsvögeln.

Die Eingeweide von diesen Vögeln werden mit unter den Farce genommen, welchen man wie zur Fasanen-Pastete bereitet, die überhaupt hier als Norm dient.

Man kann auch kleine, kalte Pasteten, in denen nur eine halbe Schnepfe oder ein halber Krammetsvogel ist, anfertigen. Es werden dazu kleine Becherformen mit Butterteig oder mürbem Teig ausgelegt, mit dem Farce und dem halben Vogel gefüllt, abgebacken, kalt gestellt, und mit etwas gutem Aspic vergossen.

Zur Reise sind diese Pastetchen sehr zu empfehlen, und man kann zu demselben Behufe auf folgende Weise eine beliebige Pastete von Wild oder Federvieh bereiten.

Es wird nämlich ein mürber Teig einen guten Messerrücken stark ausgerollt, von der Breite und Länge eines halben Papierbogens. In die Mitte thut man von den oben beschriebenen Farce-Arten und Fleisch, bestreicht sie mit Ei an den Seiten herum, und schlägt die Hälfte des Teiges über, so daß eine Form entsteht, der ähnlich, welche eine Reihe Zwiebacke bilden. Man bestreicht sie oben mit Ei, backt sie auf einem Plafond im Ofen

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

gar, und giebt sie so zum Kaltessen mit auf die Reise, wo man sie wie Zwieback schneidet, und mit dem Teig genießt.

Pain von Gänselebern mit Trüffeln.

Drei Pfund derbes Kalbfleisch aus der Keule (ein Fricandeau), ein und ein halbes Pfund rohes Schweinerückenfett, ein halbes Pfund frischer Butter, ein guter Theil geschälter Zwiebeln und Chalotten, ein Theil Champignons, den Abputz der Trüffeln, einige Prisen Thymian, etwas weißer Pfeffer, einige Messerspitzen Cayenne-Pfeffer und etwas Salz werden zusammen auf Kohlenfeuer passirt. Dann hachirt man zwei große, rohe Gänselebern mit dem Vorgenannten recht fein zusammen, streicht Alles durch ein Haarsieb, versetzt es mit einem halben Pfunde geriebenen Parmesankäse, rührt sechs Eigelb dazu, und rangirt es in eine Stürz-Kasserolle, welche mit Butter ausgestrichen, und mit feinem, weißem Papier, das ebenfalls mit Butter bestrichen ist, ausgelegt wurde. Die in Scheiben geschnittenen Trüffeln werden hineingemischt, und das Ganze au bain Marie im Ofen gar gemacht. Man läßt diesen Pain in der Form kalt werden, stürzt ihn, wickelt ihn in Papier, und verwahrt ihn an einem kühlen Ort bis zu seinem Gebrauch, wo er in Scheiben geschnitten, und mit Aspic angerichtet wird.

Pain von Wild.

Ein Theil frisches Wildfleisch, sei es von den Vorderblättern oder Keulen, wird aus den Sehnen und den feinen Häuten rein ausgeschabt, dann mit drei Viertel so viel gutem Luftspeck oder frischem Schweinerückenfett hachirt, worauf man einen guten Theil geschälter Zwiebeln, Chalotten, etwas Mousserons und Rocambole in Butter weich schwitzt, fein haschirt, alles mit dem gehörigen Salz und Pfeffer versieht, und es durch ein Haarsieb streicht. Nun mischt man geriebenen Schweizer- oder Parmesankäse dazu, thut den Farce in eine Kasserolle, welche am Boden und an den Seiten mit Speckscheiben bedeckt ist, drückt ihn recht fest, belegt ihn oben auch mit Speckscheiben, und läßt ihn so im Ofen gar backen. Dieser Pain wird kalt aufgeschnitten, und mit Aspic garnirt.

Pain von Kalb.

Man nehme einen Theil derbes Kalbfleisch aus der Keule, setze halb so viel guten Luftspeck oder frisches Schweinerückenfett

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

dazu, passire wie zum Wild-Pain Zwiebeln, Chalotten ꝛc., und verfahre überhaupt wie bei letzterem.

Gâteau von Wild oder Kalb.

Es wird hierzu derselbe Farce bereitet, wie zu den beschriebenen Pains, worauf man noch feinen Luftspeck, abgekochte Rinderzungen, Trüffeln, etwas Pistacien und gut gebratenes Wild- oder Kalbfleisch in feine Würfelstücke schneidet, diese mit dem Farce vermischt, das Ganze wie die Pains im Ofen abbackt, und, in Scheiben geschitten, kalt mit Aspic anrichtet.

Sülze von Wild.

Man nimmt von dem Wilde den Hals, den Kopf, die Vorderblätter, außerdem einen halben, gebrühten Schweinskopf und vier gebrühte Kalbsfüße, wäscht dies gehörig ab, setzt es mit Wasser auf das Feuer, schäumt es gut aus, giebt etwas Salz und Wurzelwerk dabei, und holt das gute Fleisch, wie die Vorderblätter und den Schweinskopf, heraus, wenn beides gar ist. Es wird gehörig abgeputzt, mit einer abgekochten Pökelrinderzunge in feine Würfelstücke geschnitten, und mit etwas gestoßenem Pfeffer und dem gehörigen Salz melirt. Unterdessen gießt man die Brühe von dem übrigen Fleisch ab, passirt sie durch eine Serviette, und kocht sie in einer Kasserolle mit etwas fein geschälter Citronenschale und einem viertel Quart guten Weinessig so weit ein, daß dies das Geschnittene gleichmäßig bedeckt. Die Citronenschale wird herausgenommen, und wenn das Ganze erkaltet ist, muß es so steif sein, daß man es in Scheiben schneiden kann. Es wird hierzu eine kalte Rémoladen-Sauce oder auch bloß Oel und Essig gegeben. Die Kalbsfüße schneidet man nicht in die Sülze, weil sie im kalten Zustande hart sind.

Sülze von Schweinskopf.

Hierzu nimmt man einen ganzen Schweinskopf, kocht ihn, wie oben beschrieben ist, ab, schneidet ihn, so wie eine Rinderzunge und einen guten Theil Kalbsbraten würflich, und verfährt wie oben bei der Sülze von Wild beschrieben.

Preßkopf.

Der Preßkopf ist der zuletzt beschriebenen Sülze ähnlich, nur daß ein halber Rinderkopf dazu genommen wird, von dem man den Sud recht kurz zusammenkocht. Darauf legt man eine

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

mit Brühe befeuchtete Serviette in eine Kasserolle, drückt die Sülze fest hinein, bedeckt sie mit der Serviette, und preßt sie durch eine Belastung zusammen. Sie wird dadurch sehr fest, und man kann sie kalt in dünne Scheiben schneiden, die man mit Kräuteressig und Oel oder einer Rémoladen-Sauce servirt.

Rebhühnerkäse.

Die dazu bestimmten Rebhühner werden gereinigt und ausgenommen, und in einer Kasserolle mit Butter, einem Stück magern Schinken, einigen in Viertel geschnittenen Zwiebeln, zwei Zehen Knoblauch, einem Theil abgeputzter Chalotten, etwas Rocambole, Salz und einem Theil Luftspeck zusammen gar gedünstet. Man nimmt alsdann die Rebhühner heraus, läßt sie verkühlen, schneidet das reine Fleisch von denselben ab, zerstößt die Knochen und Sehnen in einem Mörser, thut sie so wieder in die Kasserolle zu dem Sud von den Rebhühnern, giebt ein Glas guten Rheinwein, etwas kräftige Jus oder Fond, auch wohl ein Stück Glace dazu, und läßt dies bis auf einen oder zwei Tassenköpfe, nachdem die Menge der Rebhühner es bestimmt, einkochen. Dieser Fond wird durch ein Sieb getrieben, damit alle Knochen und Sehnen zurückbleiben, das reine Fleisch wird sehr fein hachirt, und mit halb so vieler Butter und mehreren Eigelb zusammengerührt. Darauf vermischt man es mit dem verkühlten Fond, mit geriebenem Parmesankäse, etwas gestoßenem, weißem Pfeffer, etwas Cayenne-Pfeffer und dem gehörigen Salz. Nun wird eine Form oder Kasserolle, welche im Stande ist, die Masse aufzunehmen, mit klarer Butter ausgestrichen, mit feinem Papier belegt, dies wieder mit Butter bestrichen, und der Farce hineingefüllt. Man streicht ihn oben glatt, bedeckt ihn mit Speckscheiben, setzt die Form auf ein flaches Geschirr mit Wasser in den Ofen, und läßt das Ganze langsam eine halbe bis eine Stunde backen. Der Käse muß alsdann in der Form erkalten, worauf er gestürzt wird. Man bewickelt ihn nun an den Seiten fest mit feinem Papier und Bindfaden, zerläßt von der feinsten Butter, und gießt sie so darüber, daß sie eine Platte bildet. Bis zum Gebrauch bleibt er an einem kühlen Ort stehen, und man richtet ihn entweder so an, daß die Butter oben bleibt, die mit Petersilie garnirt wird, während man unten Aspic umher rangirt, oder man schneidet ihn in nicht zu dünne Scheiben, und giebt ihn auf diese Weise mit Aspic.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Daß wo möglich Trüffeln hineinkommen, will ich besonders erwähnen. Sie werden, in Scheiben geschnitten, schichtweise einrangirt, oder mit dem Fleisch hachirt, während ihr Abputz mit dem Fond verkocht wird. In Ermangelung derselben hacke man Sardellen mit Butter, streiche sie durch ein Sieb, und rühre diese Butter mit einigen Prisen Thymian unter die Masse.

Derselbe auf eine andere Art.

Man schneide das Brustfleisch von den Rebhühnern mit einem Theil Luftspeck roh recht fein, streiche es durch ein Haarsieb, stoße die Karkassen und Keulen von den Rebhühnern in einem Mörser, und passire sie mit einem Theil geschälter Zwiebeln, Chalotten, einer Scheibe rohen Schinken, dem Abgang der Trüffeln, etwas Champignons, einigen Mousserons und frischer Butter so lange, bis die Zwiebeln weich sind. Dann fülle man einen Anrichtelöffel brauner Coulis, ein Glas Rheinwein und ein Stück Glace dazu, verkoche dies zu einer dicken Sauce, welche durch ein Haarsieb gestrichen, und mit dem rohen, hachirten Farce vermischt wird. Hierauf setzt man mehrere Eigelb, geriebenen Parmesankäse, etwas Cayenne-Pfeffer und gehörig Salz dazu, füllt die Masse in eine mit Speckbarden ausgelegte Form, rangirt die Trüffeln schichtweise ein, bedeckt sie oben mit Speckscheiben, läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen eine Stunde backen, und verfährt mit dem Anrichten wie beschrieben.

Derselbe in Aspic eingesetzt.

Eine Form, welche etwas größer als der Rebhühnerkäse ist, wird mit Aspic einen halben Finger dick auf dem Boden ausgegossen, welche Platte man rosettenartig mit Trüffeln, Krebsschwänzen, abgedrehten Oliven und ausgeputzten Sardellen belegt, und wieder mit etwas Aspic überfüllt. Sobald derselbe erstarrt ist, setzt man den Käse darauf, übergießt ihn mit Aspic, bis die Form damit angefüllt ist, und stürzt ihn beim Gebrauch auf eine kleine Schüssel.

Käse von Wildpret.

Statt der Rebhühner nimmt man das Fleisch von jedwedem Wild, hachirt das gute Fleisch roh, während die Abgänge gewässert, abgewaschen und gekocht werden. Das an den Knochen Sitzende wird abgemacht, fein hachirt, und alles dies zusammen mit einem Theil Luftspeck durch ein Haarsieb gestrichen, und zu

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

dem rohen Fleisch hinzugesetzt. Den kurz eingekochten Sud thut man zu den in Butter passirten Zwiebeln, Chalotten, Mousserons, Champignons und zu dem Schinken, streicht alles durch ein Haarsieb, versetzt es mit Parmesankäse, und verfährt überhaupt ganz damit, wie es bei dem Rebhühnerkäse angegeben ist.

Wilder Schweinskopf.

Derselbe muß am Genick, so lang als möglich nach dem Zimmer zu, ausgeschnitten werden, worauf man ihn am Feuer rein absengt, und die Borsten mit einem glühenden Eisen abglättet. Da dies aber in einem Privathause unangenehmen Geruch verursacht, so thut man besser, diese Procedur in einer nahe gelegenen Schmiede vornehmen zu lassen. Der Schweinskopf wird dann mit einem Tuch rein abgewischt, und in Wasser mit Salz, Essig und verschiedenen, ganzen Gewürzkörnern gar, aber nicht zu weich gekocht, worauf er in seiner Brühe stehen bleibt. Zum Gebrauch nimmt man ihn heraus, schneidet den Genickknochen ab, putzt den Kopf mit Myrthe, grünen Lorbeerblättern, Citronen und grüner Petersilie beliebig aus, und giebt eine Sauce aus Rothwein, Orangen, Mostrich und Johannisbeer-Gelée oder eine Sauce à la Ravigote dazu. Zu dieser blanchirt man grüne Petersilie und Estragon, auch wohl etwas Spinat, um die Farbe zu erhöhen, drückt dies rein aus, streicht es durch ein Sieb, rührt es mit einigen hart gekochten Eigelb und feinem Provenceröl klar, giebt etwas gestoßenen Pfeffer, gehörig Salz, Pariser Essig, nach Belieben gestoßenen Zucker und so viel gewöhnlichen, guten Weinessig dazu, daß eine seimige, recht grüne Sauce entsteht. Es kann auch eine Sauce-Rémolade gegeben werden.

Derselbe farcirt.

An kleinen Schweinsköpfen ist nicht viel abzuspeisen, weshalb es rathsam ist, nachdem sie gesengt sind, sämmtliche Knochen auszulösen, und sie mit einem Kalbfleischfarce, wie er zum Pain von Kalb beschrieben ist, auf folgende Art anzufüllen: Man streicht zuerst eine Schicht Farce hinein, legt einige langgeschnittene Streifen einer Pökel-Rinderzunge darauf, dazwischen eben solche Streifen von feinem Luftspeck, dann wieder etwas Farce, einige hart gekochte, in Scheiben geschnittene Eier, und, wenn man es daran wenden will, Trüffeln, bis der Kopf so gefüllt ist, daß er seine frühere Form wieder erhalten hat. Nun umwicke

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

man ihn mit weißem Papier und Bindfaden, kocht ihn in einer guten Braise mit Rheinwein gar, und verwahrt ihn bis zum Gebrauch. Der klare Sud der Braise wird dann mit so viel Stand von Kalbsfüßen oder Schwarten, als nöthig ist, dazu gethan, mit Bordeaux-Essig abgeschärft, und zum Aspic geklärt. Den Kopf selbst richtet man in Scheiben geschnitten oder ganz an, in welchem letztern Falle er wie vorhin beschrieben ausgeputzt, und mit Aspic unten umher garnirt werden kann. Man giebt auch Essig und Oel mit etwas feinen Kräutern oder die vorhin genannten Saucen dazu.

Hammelkeule à la Tartare.

Aus einer Hammelkeule, welche gehörig mortificirt ist, löst man den Knochen heraus, dressirt sie recht rund, zieht sie mit Bindfaden zusammen, dämpft sie in einer Braise gar, läßt sie darin erkalten, nimmt sie dann heraus, macht den Bindfaden ab, schneidet das überflüssige Fett gehörig aus, trocknet sie mit einem reinen Tuch ab, rührt ein halbes Pfund ausgelassene Schweineliesen recht weiß, und überzieht ihren Obertheil damit, wie mit einer Zucker-Glace. Diese wird recht bunt mit fein hachirten Kräutern, besonders hachirten Chalotten, hart gekochten Eiern, wovon man das Gelbe und das Weiße für sich hachirt, einigen weichgekochten, hachirten Mohrrüben u. dgl. ausgelegt. Man wäscht Sardellen, reinigt sie von den Gräten, schneidet sie in lange Streifen, bildet von ihnen nebst Kapern Rosetten oder andere Figuren, und füllt die leeren Felder mit den verschiedenen Farben aus. Von dem Fond der Braise wird mit Stand, etwas gutem Wein und Essig der Aspic gemacht, und der untere Raum der Schüssel damit garnirt. Eine Sauce-Rémolade giebt man besonders dazu.

Dieselbe à la Polonaise.

Sobald die Keule, wie vorhin gezeigt, ausgeputzt ist, garnirt man sie unten herum mit weichgekochtem Wurzelwerk, als dressirtem Sellerie, Artischockenboden, grünen Bohnen, Spargelköpfen, Kartoffeln und aufgerollten Sardellen. Die Gemüsearten werden, sobald sie kalt und dressirt sind, jede für sich mit etwas Salz und Essig besprengt, nach den Farben angerichtet, und mit einer Sauce-Rémolade gegeben.

Bei beiden letztgenannten Gerichten kann man die Hammelkeule in feine Scheiben schneiden, sie zu ihrer vorigen Gestalt zusammensetzen, und dann erst bunt auslegen.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Gelatine von Puten.

Die Pute wird gehörig gereinigt, flambirt, ausgelöst und mit einem Kalbfleischfarce, wie er zum Pain von Kalb beschrieben, inwendig einen Finger dick ausgestrichen. Dann kommen Streifen von abgekochter Pökel-Rinderzunge, desgleichen von feinem Luftspeck, abgeputzte, recht grüne Pistazien und in viereckige Stücke geschnittene Trüffeln darüber, darauf wieder Farce, und so fort bis die Pute ihre vorige Gestalt hat. Hierauf wird sie zusammengeheftet, mit Speckbarden belegt, mit feinem Papier und Bindfaden fest bewickelt, und in einer Braise mit Rheinwein gar gekocht. Man läßt sie darin erkalten, nimmt sie heraus, degraissirt den Braisensud, versetzt ihn mit Stand von Kalbsfüßen oder Schwarten, mischt etwas guten Weinessig dazu, klärt ihn nach Vorschrift zum Aspic, schneidet die Pute in feine Scheiben von oben nach unten grade durch, richtet sie auf einer Schüssel kranzförmig an, und garnirt sie mit dem Aspic.

Gelatine von Enten.
Gelatine von Kapaunen.
Gelatine von Hühnern.
Gelatine von Rebhühnern u. s. w.

werden eben so wie die von Puten bereitet.

A la Daube

ist eine alte Benennung von kalt aufzuschneidendem Federvieh, welches in einer Braise gar gekocht, und kalt mit Aspic angerichtet wird.

Gans à la Suédoise.

Eine gut gereinigte und flambirte Gans wird ausgelöst, mit einem Kalbfleischfarce, wie solcher zum Pain von Kalb beschrieben, gefüllt, zusammengeheftet, und in einer Braise mit Rheinwein gar gemacht. Wenn sie darin erkaltet ist, nimmt man sie heraus, macht den Sud mit Stand von Kalbsfüßen oder Schweineschwarten zu einem guten Aspic, nimmt einen Theil davon, rührt ihn mit einem halben Pfunde feinen Provenceröls zu einer dicken, weißen Sauce, giebt etwas Cayenne-Pfeffer, Pariser Estragon-Essig und Salz dazu, zieht aus der Gans die Faden, legt erstere auf eine lange Schüssel, überzieht sie mit der weißen

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Sauce, garnirt sie in Figuren mit feinen Kapern, und giebt den Aspic besonders dazu.

Das sogenannte Weißsauer von Gans.

Die präparirte Gans wird in beliebige Portionen gehauen und dressirt, welches nicht gut gehen würde, wenn man sie vorher abkochte. Die Stücke werden nochmals gewaschen, und in einer Braise weich gekocht, worin sie erkalten müssen. Dann nimmt man sie heraus, haut die vorstehenden Knochen ab, packt das Fleisch in große Kruken oder Gläser, nimmt das Fett von der Braise rein ab, setzt ihr einen Theil Stand von Kalbsfüßen oder Schwarten hinzu, gießt Weinessig hinein, verkocht sie noch einige Minuten mit fein geschälter Citronenschale, gießt sie durch eine Serviette, und füllt sie über das Gänsefleisch, so daß es gänzlich bedeckt ist. Wenn alles erstarrt ist, bedeckt man das Gefäß fest mit einer Schweinsblase, kann auch eine Platte von weiß ausgelassenem Hammeltalg lauwarm darüber gießen, und dann das Gefäß mit Papier oder Schweinsblase überbinden; oder man klärt den Sud mit Eiweiß, wie den Aspic, und verwahrt das Ganze an einem kühlen Ort, wo es sich während des Winters zum beliebigen Gebrauch erhält.

Roulades.

Sie bestehen aus allen Arten ausgelösten und farcirten Federviehs oder Wildfleisch, welches breit auseinander getheilt dann mit Farce und Streifen von Luftspeck, geräuchertem Schinken, hart gekochten Eiern und Kräutern theilweis belegt, darauf zusammengerollt, in eine Serviette gewickelt, mit Bindfaden festgebunden, und in einer Marinade oder Braise gar gekocht ist. Sobald das Ganze meist verkühlt ist, preßt man es mit dem Tuch zusammen zwischen einer leichten Presse oder zwei Brettstücken, von denen das oberste beschwert wird, und richtet es darauf in Scheiben geschnitten und mit Aspic garnirt an. Zur näheren Belehrung will ich hier einige besondere Arten anführen.

Roulade von Rinderwammen.

In den großen Hauswirthschaften auf dem Lande, wo zur Winterzeit Ochsen eingeschlachtet werden, sucht man so viel als möglich das Fleisch auf verschiedene Arten zu fernerem Genuß zu conserviren, weshalb ich rathen würde, die Wammen von diesen Thieren auf folgende Art zu einer Roulade zuzubereiten.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Man klöbe sie breit auseinander, bestreue sie mit Salz, gestoßenem Pfeffer und einem guten Theil hachirter Kräuter, als Schnittlauch, Estragon, Petersilie und Chalotten, rolle sie recht fest zusammen, wickele sie in ein Tuch ein, bewinde dieses mit Bindfaden, und koche sie mit Salz, diversen, ganzen Gewürzkörnern und Weinessig gar. Ist dies geschehen, so preßt man sie gut zusammen, wickelt sie aus dem Tuch, packt sie in einen irdenen Napf, kocht den Sud so weit ein, daß er die Roulade noch bedecken kann, und giebt ihn kalt darüber. Man genießt diese Roulade kalt aufgeschnitten, mit Essig, Oel und Kräutern, oder man macht eine Sauce-Rémolade dazu, oder man bratet sie in Butter auf, und giebt eine Gurken- oder Sardellen-Sauce darüber.

Roulade von Spanferkel.

Aus dem Spanferkel werden alle Knochen gelöst, dann wird ein Kalbfleischfarce, wie zu dem Pain von Kalb, bereitet, womit man das, mit etwas Pfeffer und Salz eingeriebene Spanferkel ausstreicht, und darüber Streifen von rohem Schinken oder abgekochter Pökel-Rinderzunge und von feinem Speck, so wie hartgekochte Eier, Trüffeln und Pistazien in Scheiben legt. In Ermangelung der letztern kann man einige Omelettes mit durchgestrichenem, blanchirtem Spinat backen, und sie, in Streifen geschnitten, einlegen. Dann wird es zusammengerollt, das Ganze in eine Serviette gebunden, in einer Braise mit Rheinwein gar gekocht, worauf man den Fond der Braise mit Stand versetzt, und mit Weinessig und Eiweiß zu Aspic klärt. Das Spanferkel wird etwas gepreßt, dann kalt in Scheiben aufgeschnitten, und mit Aspic garnirt. Sauce-Rémolade wird besonders dazu gegeben.

Der Rollpenz.

Er ist ein holländisches National-Essen. Es wird hierzu der Magensack eines Ochsen genommen, welchen man gut reinigt, und dann in Stücke von der Größe eines halben Papierbogens schneidet. Dann nimmt man ein gutes Rinderschwanzstück, schneidet es sammt dem Fett in zwei Finger breite, eben so hohe und sechs Zoll lange Streifen, legt sie dicht nebeneinander auf die mit Pfeffer und Salz bestreuten Magenstücke, rollt sie fest zusammen, bewickelt sie mit Bindfaden, legt diese Büdel in einen Kessel, auf dessen Boden rein gewaschenes Stroh liegt, gießt so viel Wasser hinzu, daß es übersteht, schäumt rein aus,

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

thut das gehörige Salz daran, und läßt es vier Stunden kochen. Dann nimmt man den Rollpenz heraus, preßt ihn fest unter einer Presse zusammen, gießt unterdeß die Brühe durch ein Haarsieb, kocht sie um die Hälfte ein, gießt zu der eingekochten halb so viel Weinessig, und füllt sie über den in einen Steintopf oder in ein festes Holzgefäß dicht eingepackten Rollpenz, welcher vom Bindfaden vorher befreit worden ist. Man verschließt das Gefäß oberhalb, und stellt es an einen kühlen Ort bis zum Gebrauch. Der Rollpenz wird alsdann in dünne Scheiben geschnitten, mit Essig, Oel, feinen Kräuten oder Mostrich gegeben, am häufigsten aber in Holland aufgebraten mit Aepfeln verspeist. Hierzu wird er in Scheiben geschnitten, in Ei und Semmel wie eine Côtelette panirt, in Butter hellgelb gebraten, und mit gebratenen Aepfelscheiben zusammen angerichtet. Die Aepfel werden dazu geschält, in der Mitte vom Kern befreit, und so in die Butter gethan. Jedes Stück Fleisch ist mit einem Stück Aepfel zu belegen, und in die Mitte der Schüssel kann man etwas gute Jus oder auch in Butter weichgeschwitzte Zwiebeln, und darin weichgeschmorte, feine Aepfelschnitte anrichten.

Anmerkung zu diesem zehnten Abschnitt.

Bei großen Diners vermehren die schon beschriebenen Entrées von Federvieh oder Fischen und die kalten Hors d'oeuvre, als Provençales, Hummer, Magnonnaises und verschiedene Arten Aspics, die Mannigfaltigkeit des zehnten Ganges. Darauf werden die Compôtes von frisch gekochten Früchten servirt, wogegen man die Confitures, die französischen Früchte in Franzbranntwein und die indischen Früchte, wie z. B. den Ingwer, erst vor dem Dessert präsentirt.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf