

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Allgemeines Kochbuch oder Anleitung zur geschmackvollen Zubereitung von Speisen, Backwerk, Getränken, so wie zum Einmachen der Früchte**

**Willet, Joseph**

**Karlsruhe ; Baden, 1834**

Kalte Fleischspeisen.

**urn:nbn:de:bsz:31-55144**

auf dem Rücken aufgeschnitten und ausgebeint. Dann nehme man von der Farce Nr. 502 und fülle sie damit, menge aber unter die Farce etwas würflicht geschnittene Trüffel, nähe dann den aufgeschnittenen Theil der Ente zu, mache sie in einer Casserole mit Speck, Schinken und Schalotten gar, lasse sie dann erkalten und schneide diesen in beliebige Scheiben, womit sodann die vorher gemachte Pastete gefüllt und in einem ziemlich heißen Ofen in 2 Stunden gebacken wird. Ist sie etwas erkühlt, so wird sie mit der Aspic Nr. 259 angefüllt und wenn die Aspic gebunden ist, kann sie servirt werden.

---

508. Pastete von Lerchen, Krammetsvögeln und Schnepfen.

Wie Nr. 502.

---

Kalte Fleischspeisen.

---

509. Farcirter Kapaun mit Aspic.

Wenn der Kapaun rein gemacht ist, wird er auf dem Rücken aufgeschnitten und die Veine herausgenommen; dann bereite man die Farce Nr. 498, menge darunter etwas würflicht geschnittene, gesalzene und weich gekochte Zunge nebst Trüffeln, fülle den Kapaun damit, nähe den aufgeschnittenen Theil wieder zu und koche ihn in einer Casserole mit Speck, Schalotten, Gelberüben, Salz und etwas weißer Bouillon gar, auch lege man drei gebrühte Kalbsfüße dazu; ist der

Rapaun weich, so nehme man ihn heraus, lasse das Zurückgebliebene aber noch fortkochen bis die Kalbsfüße weich sind, dann seihe man es durch ein Sieb, hebe das Fett rein davon weg und mache davon ein Aspic, drücke nämlich etwas Zitronensaft und drei zerklopfte Eierweiß hinein, rühre es auf dem Feuer ab; wenn es kocht, weggenommen, mit einem festausliegenden Deckel zugedeckt und Gluth darauf gelegt; so lasse es einige Zeit stehen, daß sich das Eierweiß gut zusammen zieht, hierauf seihe es durch eine Serviette und lasse es auf dem Eis stehen; alsdann nehme den Rapaun, mache die Fäden heraus und schneide ihn in Scheiben, lege ihn wieder zusammen und garniere ihn mit Aspic.

#### 510. Farcirte junge Hühner.

Wie Nr. 509; auch der welsche Hahn kann auf dieselbe Weise farcirt werden.

#### 511. Farcirter Fasan.

Wenn der Fasan rein gemacht ist, wird er auf dem Rücken aufgeschnitten und die Beine herausgenommen, dann bereite man folgende Farce: nehme 2 schöne Gänselebern und schabe sie fein, dann treibe dieselben durch ein Sieb; nehme 1 Pfund Trüffeln, reinige sie, schneide dieselben würflicht und dämpfe sie in Butter nebst Salz und rühre sie mit der Gansleber durcheinander; damit wird der Fasan gefüllt, der aufgeschnittene Theil wieder zugenäht, demselben eine schöne Form gegeben, dann in einer Casserole mit Speck, Schalotten, Salz, brauner Bouillon und 3 Kalbsfüßen

gar gemacht, herausgenommen, die Aspice wie Nr. 509 fertig gemacht und dann der Fasan auf dieselbe Weise wie der Kapaun angerichtet.

#### 512. Farcirte Feldhühner.

Werden auf dieselbe Art bereitet wie Nr. 511 der Fasan, nur nach Verhältniß für ein, zwei oder drei Feldhühner die Farce gemacht.

#### 513. Farcirte Wild-Enten.

Werden auf dieselbe Weise farcirt wie Nr. 509, nur daß an die Stelle des Hühnerfleisches zu der Farce, Entenbrustfleisch genommen wird.

#### 514. Marbré von Haas.

Von einem schönen Haasen wird das Fleisch von Bein und Haut rein weggenommen, fein gehackt, dann gestoßen und durch ein Sieb getrieben. Alsdann wird ein Pfund geräucherter Speck fein würflicht geschnitten, nebst einem Pfund gesalzener und gekochter Zunge und 1 oder 2 Pfund Trüffeln; auch können einige in Essig eingemachte Gurken dazu genommen werden; dieß alles zusammen wird nebst Salz, Pfeffer und  $\frac{1}{2}$  Pfund geschabten Speck gut durch einander gemacht. Hierauf lege man eine Casserole mit feinem Speck aus, drücke die Masse hinein und backe sie im Ofen gar. Dieselbe kann zwei Stunden im Ofen backen, dann läßt man sie in der Casserole kalt werden, nimmt sie sodann heraus, den Speck rings herum weggeschnitten, nach

dem in beliebige Scheiben angerichtet, mit der Aspice  
Nr. 259 garnirt und servirt.

---

### 515. Marbré von Rothwild.

Wie Nr. 514; auch kann das Marbré in eine Form  
in die Aspice eingerichtet werden, dann daraus gestürzt  
und servirt.

---

### 516. Schwarzwild in oder mit Aspice.

Wenn das Schwarzwild gebrannt ist, wasche man  
es rein und siede es in folgendem Sud: gebe das Wild  
in eine Casserole, dazu einige Kalbsfüße, Wasser, Essig,  
Pfeffer, Nelken, Zitronen, Salz und Wachholderbee-  
ren, nebst etwas Lorbeerblättern, und lasse es so weich  
sieden. Alsdann nehme man dasselbe heraus, seihe den  
Sud durch ein Sieb, nehme das Fett davon weg, und  
wenn es etwas erkühlt ist, so gebe man einige gut zer-  
klopfte Eierweiß dazu, rühre es auf dem Feuer ab und  
lasse es dann durch eine Serviette; wenn nun die Aspice  
kalt und gebunden ist, so kann das Wild damit garnirt  
oder in eine Form eingerichtet werden und es ist fertig.  
Zu diesem Wild kann auch folgende kalte Sauce ge-  
geben werden: Nehme 4 hartgekochte Eiergelb, treibe sie  
durch ein Haarsieb, gebe dann zwei Eßlöffel voll Del  
dazu, reibe ferner eine süße Orange auf dem Zucker  
ab, und gebe solches auch unter die Eier nebst Salz,  
Pfeffer und etwas Senf; dieses dann gut gerührt und  
die Sauce ist fertig.

---

## 517. Farcirter Schweinskopf.

Wenn er gebrannt ist wird der untere Theil des Kopfes aufgeschnitten und das Bein herausgenommen, dann wieder zugenäht und dazu folgende Farce gemacht: zu einem Kopf von einem Frischling werden 3 Pfund Fleisch genommen, dieß fein gehackt, gesalzen, nebst Pfeffer und Gewürznelken; darunter wird gemengt ein Pfund würflicht geschnittener Speck, eben so viel gesalzene und gekochte Zunge, ein Pfund Trüffel; mit dieser Masse wird nun der Kopf fest gestopft; auf den noch offenen Theil wird die Schwarte genäht, von welcher das Fleisch zu dem Kopf genommen wurde; dann in eine Serviette fest gebunden und wie das Schwarzwild Nr. 516 weich gekocht; zu einem Schweinskopf gebe man etwas mehr Kalbsfüße zu, weil der Kopf nicht so schnell aufgebraucht wird.

## 518. Farcirte wilde Gans.

Wird gemacht wie Nr. 513.

## Crème.

## 519. Crème mit Chocolade.

Koche 3 Loth Hausenblase, wenn sie gut zerklopft und zerrissen ist, mit einem Schoppen Wasser; ist dieselbe gut verkocht, so seihe sie durch ein Sieb und koche sie ein bis auf  $\frac{1}{4}$  Schoppen, dann nehme 8 Loth Chocolade, koche sie mit Wasser bis zu  $\frac{1}{2}$  Schoppen und