

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die elegante Welt

Leipzig, 1819

Einige Farce-Arten.

urn:nbn:de:bsz:31-60997

gerührt, bis er sich von dem Casserol trocken ablöst. Wenn er hinlänglich verköhlt ist, werden nach und nach 12 Eidotter, etwas Salz, 4 Loth Zucker und etwas abgeriebene Citrone dazu gerührt, die Masse mit einem Löffel ausgestochen und auf einem mit Mehl bestreueten Brettchen Klöße daraus formirt, welche man in kochender Milch gahr kocht. Man gibt solche mit Butter, auch kann man eine Milch-Sauce dazu geben.

Einige Farce-Arten.

1. Gewöhnliche Kalbfleisch-Farce.

4 Pfd. Kalbfleisch und 1 Pfd. Nierenstollen werden, nachdem das erstere von allen Sehnen getrennt und würflich geschnitten, und der letztere ausgebrochen und alles Faserige getrennt worden, zusammen klar gewiegt, in einen Mörser gethan, 2 in Milch abgebrannte Semmeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 2 ganze Eier und 4 Dotter, nebst Salz und Muscatnuß dazu gethan und recht durchgestoßen. Nach einer Weile kann man eine kleine Probe da-

von in kochendem Wasser machen, um zu sehen, ob die Farce seine gehörige Feinheit erhalten, oder ob ihr noch etwas fehlt. Diese Farce gebraucht man häufig und vorzüglich zum Farciren des zahmen Geflügels und Fleisches, auch kann man sie zu Pasteten und Knöteln verbrauchen.

2. Kalbfleisch-Farce zu Pastetchen.

3 Pfd. Kalbfleisch und $\frac{3}{4}$ Pfd. Nierenstollen werden feinwürflich geschnitten, mit Salz, Pfeffer, dem Saft einer halben Citrone gehörig gewürzt, auf das Feuer gesetzt und passirt, gut umgerührt, bis das Fleisch zur Hälfte gahr ist, alsdann auf ein Schneidebrett gethan, ganz fein gewiegt und zu Pastetchen nach Belieben verbraucht.

3. Farce von Hühner-Brüsten.

Man nimmt das Brustfleisch von 2 alten Hühnern von den Knochen, seht es recht gut aus, wiegt es recht klar, stößt es mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, 2 ganzen Eiern und 2 Dottern, Salz, etwas Chalotten, Muscatnuß und einer in Milch eingeweichten und rein ausgedrückten Semmel recht klar im Mörtel, macht alsdann eine Probe, wie ich bei N^o 1. bemerkt habe, davon, und verbraucht sie zu verschiedenen Speisen.

4. Gänseleber=Farce mit Trüffeln.

Zwei schöne große Gänselebern, die recht weiß sind, werden von den Sehnen gestrichen, dazu nimmt man 2 Pfd. frischen Speck und 2 Kalbslebern, rapirt dieses auf die nämliche Art, schneidet 1 Pfd. frische Trüffeln, nachdem sie geschält sind, recht klar, hackt alles dieses recht fein unter einander, thut das gehörige Salz, Pfeffer, neue Würze, dazu, und verbraucht es zu Pasteten, Fülle von wildem Geflügel, oder Gratins.

5. Farce für Pasteten, die warm gegeben werden.

3 Pfd. Kalbfleisch, welches gut gusgesehnt ist, wird mit 2 Pfd. geräucherter rohen Schinken und 1 Pfd. frischen Speck, mit fein gehackten Chalotten, Petersilie, Champignons, Estragon, Salz, gewiegt, und alsdann im Mörser gestoßen. Ist die Pastete von Wildpret, so nimmt man alsdann die Hälfte von dem Wildfleisch anstatt des Ganzen vom Kalbfleische, sowie bei dem wilden Geflügel auch ihre Lebern dazu.

6. Fisch=Farce.

Das Fleisch von 3 bis 4 Pfd. Karpfen, Hecht

oder jedem andern Fisch, wird rein von den Gräten getrennt und kleinwürflich geschnitten; man thut es in ein Casserol, passirt es über dem Feuer mit fein gewiegten Chalotten, Petersilie, Estragon, wiegt es nachdem recht fein, weicht eine Semmel in Milch, drückt sie aus und legt sie dazu, stößt dieses Alles mit 2 ganzen Eiern und 3 Dottern recht fein im Mörser, salzt es gehörig und verbraucht es zu Fischspeisen.

Von Saucen und deren Verbrauch.

In einer gut eingerichteten Haushaltung muß man, wie ich schon im Eingange bemerkt habe, darauf sehen, immer etwas gute Saucen vorrätzig zu haben, d. h. so viel als die Jahreszeit und der Bedarf erfordert; denn von verschiedenen Saucen kann man nur denselben Tag, an welchem sie gefertigt sind, Gebrauch machen, indem sie, besonders bei warmem Wetter, leicht säuerlich über Nacht werden.