Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche und feinere Küche nach eigenen langjährigen Erfahrungen

Zähringer, Viktoria

Freiburg im Breisgau, 1897

XXI. Bessere Zwischenspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-54724

XXI. Bessere Zwischenspeisen.

1. Gänseleber-Terrine extrafein.

Hierzu kann man nur große schöne weiße Lebern verwenden, sie werden 1/2 Stunde in laues Wasser gelegt, abgetrocknet, gehäutet, durch ein grobes Sieb getrieben und gesalzen, dann werden die nötigen Trüffeln dazugethan, die Töpfe gefüllt, wobei man 2 Finger breit leer läßt; man schüttet etwas ausgelassenes Schweinefett darüber, deckt sie zu und stellt sie ins kochende Wasser. Das Wasser darf aber nur halb an die Töpfe hinaufgehen, Töpfe, die 1 Pfd. Gänseleber enthalten, sollen 1/2 Stunde kochen, enthalten sie 1/2 Pfd., so brauchen sie nur 20 Minuten zu kochen. Man läßt es dann im Wasser kalt werden; rührt noch etwas frisches Fett in eine warme Schüssel, daß es schön weiß wird, und macht die Terrine ganz voll. Wenn es gestockt ist, legt man ein rundes weißes Papier darüber, drückt den Deckel fest darauf und stellt es an einen trockenen kühlen Ort.

2. Gänseleber-Terrine anderer Art.

Zu Terrinen muß man stets die schönsten Lebern haben. Man macht die Galle sorgfältig davon, häutet die Leber gut, legt sie in eine Schüssel mit lauem Wasser und thut sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Nachdem schneidet man die schönsten Stücke heraus, preßt das andere durch ein Haarsieb; zu 6 Pfd. Gänseleber schält man 1 Pfd. frische Trüffeln, thut sie teils geschnitten, teils ganz nebst Salz zu der Leber. Zur Farce wird 1/2 Pfd. Kalbfleisch vom Schlegel ohne Haut und Bein und 1 Pfd. Schweinefleisch fein verwiegt mit 1/8 Liter Wasser durch ein Haarsieb getrieben; das letzte, das im Sieb von der Leber zurückbleibt, wird noch mehr unter die Farce getrieben. Wenn die Farce gut durcheinander gerührt ist, kann man die Schalen von den Trüffeln fein verwiegt darunter thun, die Farce wird inwendig in den Töpfen herumgestrichen, die Leber samt Trüffeln eingefüllt, 2 fingerbreit leergelassen, etwas frisches Gänsefett darübergeschüttet (auch kann man dazu frisch ausgelassenes Schweinefett verwenden) und stellt sie dann ins kochende Wasser, letzteres darf nur halb an die Töpfe hinaufgehen. Die Töpfe mit 1 Pfd. Gänseleber müssen zugedeckt 3/4 Stunde kochen; man setzt dann den Topf ins Freie zum Erkalten; wenn alle kalt und gestockt sind, nimmt man die Töpfe aus dem Wasser, hebt die Deckel ab, schüttet frisches, schön weißes

Schweinefett darüber, damit sie ganz voll werden; ist es dann wieder gestockt, so drückt man den Deckel darauf und stellt sie an einen kühlen Ort. Diese halten sich 5 bis 6 Monate.

3. Terrine mit Rebhühnern.

Zu recht guten Terrinen muß man nur junge Rebhühner nehmen; wenn sie geputzt und ausgenommen sind, löst man die Brüste behutsam davon und legt sie auf ein Brett. Hat man 6 Rebhühner, so giebt dies, je nachdem die Töpfe klein oder groß sind, 2 oder 3 Terrinen, das Fleisch von den Füßen und Flügeln wird heruntergemacht und durch eine Maschine getrieben. Zu dieser Portion werden von 1 Pfd. Schweinefleisch vom Hals, noch die Haut und Knochen entfernt, durch die Maschine getrieben und mit dem Rebhühnerfleisch in die Fleischhackmaschine gethan. Hat man keine Fleischhackmaschine, so muß das Fleisch zusammen fein gehackt und im Mörser gestoßen werden, dann thut man es mit Salz und etwas ganzem Pfeffer in eine Schüssel, noch 1/4 Pfd. fein gewürfelte Trüffeln darunter und streicht die Farce in den Töpfen herum. Die Masse füllt man ein, schneidet jede Brust in 4 längliche Stücke, legt sie in die Töpfe und thut noch Farce oben darauf, dann schneidet man frischen Speck fingerdick in runde Scheiben so groß wie der Deckel, legt auf jeden Topf eine solche Scheibe, macht den Deckel darauf und stellt sie ins kochende Wasser, letzteres darf nur halb an die Töpfe hinaufgehen. Wenn es anfängt zu kochen, deckt man es zu, giebt aber acht, daß kein Wasser in die Töpfe hineinläuft, und läßt es so 1 Stunde fortkochen. Nachdem stellt man sie samt dem Topf vom Feuer, läßt sie erkalten, nimmt den Deckel herunter und sollte es nicht ganz mit Fett überzogen sein, so gießt man noch gutes Schweinefett darüber, läßt es stocken und drückt den Deckel fest darauf, daß es gar keine Luft mehr hat. Man stellt die Töpfe zum Aufbewahren an einen kühlen trockenen Ort; es hält sich so 4 bis 5 Monate, wenn es pünktlich nach obiger Anweisung gemacht wird. Man kann es auch gleich essen; man nimmt jedoch, bevor man es zu Tisch giebt, das Fett mit dem Speck davon und serviert es in den Töpfen auf einem Teller.

4. Terrinen mit Wachteln oder Krammetsvögeln.

Diese Vögel werden sauber geputzt, ausgebeint, in eine Porzellanschüssel gelegt, etwas Salz darüber gestreut und zugedeckt. Für 20 Wachteln treibt man 1 1/2 Pfd. Schweinefleisch vom Hals durch eine Maschine. Wenn es ganz fein ist, legt man es in eine Schüssel, schneidet 1 Pfd. gehäutete Gänseleber in Würfel und giebt 1/2 Pfd. in kleine Würfel geschnittene Trüffeln nebst Salz und Pfeffer dazu, mischt es gut durcheinander und füllt in jeden der Vögel etwas Farce. Nach-

dem drückt man sie in die Töpfe, legt den Rest Farce darauf und schließt sie mit dem Deckel fest zu. Sind alle so fertig, so stellt man die Töpfe in einen großen Topf mit kochendem Wasser, welches nur halb an die Töpfe hinaufgehen darf, und läßt sie zugedeckt eine ganze Stunde kochen; dabei ist zu beachten, daß kein Wasser oben hineinläuft, sonst verderben die Terrinen. Wenn sie ihre Zeit gekocht haben, stellt man den Topf vom Feuer, läßt die Terrinen im Wasser erkalten, hebt dann den Deckel, gießt, wenn nötig, noch etwas Fett darauf, bis die Töpfe ganz voll sind und läßt es wieder stocken, drückt den Deckel fest darauf, damit keine Luft hineinkommt. Der Deckel darf nicht mehr abgenommen werden, bis man sie verwendet; man bewahrt sie an einem kühlen trockenen Ort auf.

5. Gänseleber auf den Sommer aufzubewahren.

Im Winter, wenn man viel Gänseleber hat, entfernt man die Galle sorgfältig davon, legt sie 1/2 Stunde in frisches Wasser, häutet sie dann und legt sie in einen weißen oder sonst schönen Topf. Man streut das nötige Salz darüber, deckt sie zu und läßt sie an einem kühlen Ort stehen; inzwischen verhackt man 1 Kalbsfuß und 1 Schweinsfuß ganz klein, stellt sie mit 2 Liter Wasser und 1/2 Pfd. Ochsenschenkel auf das Feuer, thut sehr wenig Salz darein, jedoch kein Gewürz und kein Suppengrün, deckt es fest zu und läßt es 3 Stunden zugedeckt fortkochen, aber nicht sprudeln. Nachdem seiht man diese Brühe durch ein Tuch über die Leber, es dürfen 2 1/2 bis 3 Pfd. Leber sein, läßt sie noch 5 Minuten ganz langsam kochen und stellt sie ins Kalte zum Abkühlen. Wenn die Brühe beinahe kalt ist, legt man die Leber sorgfältig in den bestimmten Topf, in dem man sie aufbewahren will, gießt die Brühe ganz langsam darüber, läßt es wieder stehen, bis es sich gestockt hat und schüttet dann ausgekochtes Schweinefett, welches aber nicht heiß sein darf, ganz langsam darüber. Eine Suppenschüssel, welche man nicht braucht, ist am besten für diesen Zweck, man braucht dann 1 1/2 Pfd. Schweinefett, es muß die ganze Leber vierfach bedecken; man stellt die Schüssel dann ins Kühle und deckt sie fest zu. Wenn man die Leber im Sommer brauchen will, nimmt man das Fett davon, stellt das Gefäß an die Wärme, damit die Leber beim Herausnehmen nicht zerbricht; diese Brühe ist zu einem Ragout sehr gut.

Wildschwein auf den Sommer aufzubewahren.

Das beste Stück hierzu ist der Rücken oder der Bug, es darf jedoch kein Fett dabei sein; man wascht es gut und thut es in einen Topf zum Kochen. Man thut zu 6 Pfd. 9 Teile Wasser, 1 Teil Weinessig, sehr viel Pfeffer und Zwiebeln, 10 Gewürznelken, 2 Lorbeerblätter und Salz, das Wasser muß oben darüber gehen; man läßt es

langsam mit 1 Kalbsfuß kochen und verschäumen. Wenn es halbweich ist, stellt man den Topf vom Feuer und wenn es beinahe kalt ist, thut man es in den Topf, in dem man es aufbewahren will, seiht die Brühe durch einen Seiher darüber und läßt es kalt werden. Dann schüttet man so viel Schweinefett darüber, daß man gar nichts mehr von dem Fleisch sieht. Wenn man dann das Fleisch im Sommer zum Ragout verwenden will, nimmt man das Fett herunter und verwendet die Brühe zum Ragout.

7. Wildenten auf den Sommer aufzubewahren.

Die Wildenten werden gerupft, geflämmt und ausgenommen; will man sie als Braten verwenden, so muß man sie ganz dämpfen, will man sie aber zum Ragout, so werden die Knöchel herausgenommen und auf jede Art halbweich gedämpft. 4 Wildenten thut man mit $^1/_2$ Pfd. frischer Butter, zwei verhackten Kalbsfüßen und Salz in eine Bratpfanne, läßt sie halbweich dämpfen, legt sie dann heraus und schüttet noch 1 Liter Wasser an die Kalbsfüße. Man deckt die Pfanne zu, läßt es $^1/_2$ Stunde kochen, legt die Enten in das Gefäß, in dem man sie aufbewahren will, gießt die Brühe oder Jus durch einen Seiher darüber, läßt es stocken, schüttet genügend Fett darüber, bindet es zu und bewahrt sie an einem kühlen, trockenen Ort auf.

8. Fleischgallerte oder Gelee.

Um 2 Liter gute Gallerte zu erhalten, muß man 2 Kalbsfüße und 2 Schweinsfüße in kleine Stücke, 1 Pfd. Ochsenknie und $^1/_2$ Pfd. Ochsenleber so klein wie zum Rösten schneiden; wenn alles gut gewaschen ist, thut man $2^1/_2$ Liter Wasser in einen Topf mit $^1/_2$ Liter gutem Weinessig, dem nötigen Salz, 20 ganzen Pfefferkörnern, 6 Gewürznelken, etwas weißem Lauch, Petersilienwurzeln, einer geschälten Zwiebel, 2 Lorbeerblättern und 1 nußgroß Stück Meerrettig und läßt alles zusammen zugedeckt 5 bis 6 Stunden ganz langsam kochen. Hierauf legt man ein Haarsieb auf eine Schüssel, schüttet das Fleisch samt Brühe hinein und legt das Fleisch abseits, die Brühe stellt man zum Stocken an einen kühlen Ort; den nächsten Tag nimmt man das Fett oben weg und stellt das Gestandene in einem Topf auf das Feuer. Inzwischen verklopft man in einer Schüssel 6 Eiweiß, thut $^1/_2$ Liter guten, alten Weißwein und den Saft von 2 Citronen dazu, rührt es durcheinander, bevor es warm ist und mit einem Holzlöffel recht stark, bis es 2 Wall aufgekocht hat, dann bindet man 1 leinenes Tuch an 4 Stuhlfüße, schöpft mit einem Schöpflöffel die Brühe darauf und läßt sie in eine darunterstehende Schüssel laufen; solange sie trübe durchläuft, muß man die Brühe immer wieder oben darauf schütten, bis sie so klar wie alter Wein ist. Sollte die Brühe inzwischen kalt

werden, so läßt man sie wieder in einem Topf einen Wall aufkochen, schüttet sie wieder in das Tuch, aber in eine andere Schüssel, falls sie trüb sein sollte; dann verwendet man die Gallerte nach Belieben.

9. Fleisch-Gallerte für Kranke.

Hierzu wird ein altes Huhn, 2 Kalbsfüße und 1 Pfd. Ochsenknie in kleine Stücke geschnitten, mit 2 Liter Wasser nebst Salz und etwas weißem Lauch auf das Feuer gestellt und zugedeckt 5 volle Stunden langsam kochen gelassen. Dann schüttet man eine Flasche alten Wein dazu, läßt es nur noch 1/4 Stunde kochen, nimmt das Fleisch mit einem Schaumlöffel heraus, schüttet die Brühe durch ein feines Haarsieb und stellt sie zum Stocken ins Kalte. Den nächsten Tag nimmt man das Fett weg und klärt das Gelee, wie oben bei Nr. 8 angegeben ist.

10. Gallerte von Hühnerfüßen und Ochsenleber.

Dies ist die beste Gallerte, man giebt sie meistens bei großen Gesellschaften; 10 bis 12 Poularden schneidet man die Füße roh ab, thut sie in einen Topf, schüttet kochendes Wasser darüber, zieht sie gleich wieder heraus, sonst verlieren sie die Kraft; man zieht ihnen dann die Haut ab, schneidet die Krallen weg und legt sie in einen Topf, in dem man sie kochen kann, zuvor muß man jeden Fuß in 3 Teile schneiden. Hierauf schneidet man 1/2 Pfd. Ochsenleber ganz fein, giebt die Hälfte zu den Füßen, röstet die andere Hälfte mit einem nußgroßen Stück Butter in einem Pfännchen stark gelb, thut sie dann zu den Hühnerfüßen mit 1 1/4 Liter Wasser, Salz und Gewürz, wie bei Nr. 8 angegeben. Man kann diese Gallerte auch Kranken geben, dann darf jedoch kein Gewürz und kein Essig daran, bloß Salz und guter alter Wein. Es wird dann auch, wie bei Nr. 8 angegeben, geklärt.

11. Gelbe Gallerte.

4 verhackte Schweinsfüße, beide Ohren, den Rüssel vom Schwein und 1 Pfd. Ochsenschenkel wascht man, setzt es in einen Topf mit 3 bis 4 Liter frischem Wasser; das Wasser muß oben darüber gehen. Dann schneidet man 1/2 Pfd. Ochsenleber ganz fein, röstet sie mit einem eigroßen Stück Butter in einem Pfännchen dunkelgelb, thut sie hernach in den Topf und läßt es mit der Gallerte kochen; dann schneidet man 1 dunkelgelbe Rübe, giebt sie mit weißem Lauch, Petersilienwurzel, 10 bis 12 Pfefferkörnern, 6 Nelken, einer geschälten Zwiebel, 2 Lorbeerblättern, einem kleinen Stück weißen Meerrettig und 1/4 Liter gutem Weinessig dazu und läßt das Ganze 5 Stunden

zugedeckt ganz langsam kochen. Nachdem macht man aus dem Fleisch einen Preßkopf, schüttet die Gallerte den nächsten Tag durch ein Sieb und klärt sie, wie bei Nr. 8 angegeben.

12. Gute Gallerte ohne Fleisch.

Wenn keine Gallerte vorhanden ist und man soll schnell welche haben, so macht man diese, welche in 3 bis 4 Stunden fertig ist; 1/4 Liter sehr kräftige Jus, die nicht versalzen ist, 1/2 Liter guten Weißwein, 1/2 Liter gute Fleischbrühe, 40 Gramm weiße Gelatine und den Saft von einer Citrone thut man zum Kochen in einen Topf, 3 verklopfte Eiweiß mit 1 Glas Wein kommen noch dazu, rührt bis es 3 bis 4 Wall aufgekocht hat und läßt es dann einige Minuten abseits stehen. Inzwischen bindet man ein leinenes Tuch an 4 Stuhlfüße, stellt eine Porzellanschüssel darunter und gießt die Masse durch; sollte es anfangs trübe laufen, so schüttet man sie oben durch, bis sie ganz klar ist, dann läßt man die Gallerte stocken und verwendet sie nach Belieben.

13. Gallerte in kleinen Förmchen.

Man giebt bei großen Gesellschaften jeder Person ein Förmchen, gießt etwas Gallerte darein, läßt sie stocken, thut dann etwas Trüffeln, Gänseleber und Krebs darein und gießt wieder 1 Eßlöffel voll Gallerte darüber. Wenn dies gestockt ist, füllt man die Förmchen ganz voll, stellt sie zum Stocken ins Kalte, bis man sie braucht, will man sie stürzen, so tunkt man die Förmchen einen Augenblick in laues Wasser und stürzt je eines in einen Teller, dieselben werden dann mit etwas grüner Petersilie garniert.

14. Aufgesetzte Gallerte.

Hierzu muß man schon klare Gallerte nehmen, auch giebt man dazu gewisse Einlagen, z. B. Fische, ausgebeintes Geflügel, gesalzene Ochsenzunge, feine Wurst, Gänseleber und dergl. Zur Garnierung nimmt man Trüffeln, Krebsschwänze, Champignons, kleine Essiggurken, harte, ausgestochene Eier, Pistazien u. s. w. In die Form thut man zuerst etwas Gallerte, etwa 1 1/2 Finger hoch, läßt sie etwas stocken, giebt etwas Garnierung, dann von der Einlage; wenn man zu letzterer Gänseleber hat, so schneidet man sie in fingerdicke Stücke, legt sie rings in der Form herum nebst etwas Trüffeln und Krebsschwänzen. Nun gießt man wieder genügend Gallerte darauf, daß die Leber damit bedeckt ist; wenn sie gestockt, gießt man noch etwas Gallerte darauf und fährt so fort, bis es fertig ist. Dann stellt man das Ganze ins Kühle, wenn man es stürzen will, tunkt man es einen Augenblick ins heiße Wasser, legt eine Platte darauf, stürzt es langsam um und garniert es mit Petersilie.

15. Gallerte mit Gänseleber und Hasenziemer.

Ist die Gallerte fertig gekocht und durchgeseiht, so schüttet man sie in einen weißen Topf, entfernt von der Gänseleber die Galle, wascht sie in kaltem Wasser und legt sie in die Gallerte, man kann auch 2 oder 3 Gänselebern dazu nehmen. Man stellt den Topf auf das Feuer, läßt es 5 Minuten kochen, jedoch nicht sprudeln. Dann nimmt man es vom Feuer, läßt es erkalten, nimmt den nächsten Tag das Fett herunter, schneidet die Leber in beliebige Stücke und klärt, wie bei Nr. 8 auf Seite 224 angegeben. Hierauf thut man einige Löffel voll in die bestimmte Form mit etwas geschnittenen Trüffeln, etwas gut gehäutetem, in Scheiben geschnittenen Hasenziemer, derselbe wird fein gespickt, dann saftig gebraten und wenn er kalt ist, über die Leber gelegt. Dann kommt wieder Leber, dann Trüffelscheiben darauf und so fährt man fort, bis alles darin ist. Die Form stellt man dann ins Kalte, und wenn es steif ist, stürzt man es, doch nie, bevor man die Gallerte braucht.

16. Braune Gallerte mit Rehrücken.

Von einem übrigen halben Rehrücken setzt man die schönen Stücke Fleisch in eine Porzellanschüssel, deckt es fest zu, damit es nicht austrocknet, verhackt einen Kalbsfuß und einen Schweinsfuß ganz klein, ebenso die Knochen von dem Rehrücken. Man stellt dieses alles mit 3 Liter Wasser und dem Gewürz, wie bei Nr. 8 auf Seite 224 angegeben ist, auf das Feuer, läßt es langsam 4 Stunden kochen und schüttet es dann durch ein Sieb. Jede Gallerte soll beinahe auf die Hälfte einkochen, dann ist sie kräftig, man nimmt das Fett gleich herunter und thut die Brühe in einen Topf, in dem man sie klären kann. Jetzt verklopft man 4 Eiweiß mit 1/4 Liter saurem, alten Weißwein, thut den Saft von 3 Citronen und 5 bis 6 Eßlöffel voll Rindsbratenjus dazu, rührt fleißig in der Gallerte, bis sie 3 Wall aufgekocht hat, deckt sie zu, läßt sie 5 Minuten stehen und klärt sie, wie bei Nr. 8 auf Seite 224 angegeben ist. Wenn die klare Gallerte beinahe kalt ist, gießt man etwas davon in eine Form, läßt sie stocken, thut etwas Trüffeln, Champignons ohne Stiel, etwas klein geschnittene Essiggurken und den geschnittenen Rehrücken zierlich in die Form, gießt jedesmal wieder etwas Gallerte darauf und fährt so fort, bis alles darin ist; dann stellt man sie zum Stocken an einen kühlen Ort.

17. Rote Gallerte mit Kalbsfüßen oder mit Hummer oder Langusten.

Hierzu nimmt man oft nur Kalbsfüße, färbt die Gallerte mit dem Essig von roten Rüben und klärt sie; will man sie aber noch kräftiger haben, so nimmt man 2 Liter gute Fleischbrühe, verhackt 2 Kalbsfüße in kleine Stücke und kocht sie 3 Stunden, schüttet die

Brühe durch ein Sieb, giebt einige Löffel voll rote Rahnenbrühe dazu, damit die Gallerte rot wird und klärt dieselbe. Rote Gallerte braucht man meistens zum Garnieren, auch kann man Citronen damit füllen, dieselbe dann in 4 Stücke schneiden und eine kalte Platte damit garnieren. Auch Hummer oder Langusten kann man in roter Gallerte aufsetzen, diese werden in runde, fingerdicke Scheiben geschnitten, in der Form aufgesetzt, Krebsschwänze, kleine Essiggurken, Kapern und etwas Petersilie dazwischen gelegt.

18. Gallerte mit Preßkopf oder feinem Schwartenmagen.

Von einem Schwein verhackt man die 4 Füße, beide Ohren, den Schwanz, beide Nieren und den Rüssel, wascht alles recht gut und stellt es mit 4 Liter Wasser nebst 1/4 Liter Weinessig mit Salz auf das Feuer und läßt es 3 Stunden langsam kochen. Hierauf giebt man eine geputzte, in 4 Stücke geschnittene, gelbe Rübe, eine große Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, 6 Nelken, 20 Pfefferkörner und etwas weißen Lauch mit Petersilienwurzeln darein und läßt es damit zugedeckt noch eine ganze Stunde kochen. Wenn das Fleisch so weich ist, daß es von den Knochen fällt, nimmt man es mit dem Schaumlöffel heraus, thut alles zusammen in eine passende Schüssel, schüttet etwas von der Brühe darüber und stellt es zugedeckt ins Kalte. Die Gallerte seiht man durch ein Haarsieb, läßt sie bis den nächsten Tag stehen, nimmt das Fett oben weg und klärt die Gallerte, wie bei Nr. 8 auf Seite 224 angegeben ist. Nachdem schneidet man den Preßkopf in Scheiben, legt diese auf Teller, schüttet über jeden Teller etwas Gallerte, daß es das Fleisch bedeckt und läßt alles wieder stocken.

19. Aufgesetzte Gallerte mit Kaviar und Krebsschwänzen.

Zu 1 1/2 Liter kräftiger, klarer, gelber Gallerte muß man 1/2 Pfd. Kaviar und 60 schöne Krebsschwänze nehmen. Man thut fingerhoch Gallerte in eine Form, legt zierlich Krebsschwänze, dann wieder Gallerte und so legt man je 3 Reihen darein, die Form darf aber nicht rund, sondern muß zackig sein. Die Gallerte muß aber stark und mit ziemlich viel Füßen und Fleisch gekocht werden damit sie recht steif wird. Ist die Gallerte ganz eingefüllt, dann stellt man sie an einen kalten Ort, bis man servieren will, nachher wird sie gestürzt und mit Kaviar nebst Petersilie garniert.

20. Nuß-Extrakt.

In der ersten Woche im Juni nimmt man 100 Nüsse direkt vom Baum, jedoch keine solchen, die von selbst heruntergefallen sind, schneidet sie in dünne Scheiben, verwiegt sie noch recht fein und thut

sie in einen steinernen Topf. Nun schüttet man 1/2 Liter Essig, 1/2 Liter Weißwein, thut 1/4 Pfd. feinverwiegte Schalotten, 10 Gramm Gewürznelken, 10 Gramm Piement, 15 Gramm ganzen Pfeffer und 1/4 Pfd. geputzte Sardellen darein, bindet den Topf gut zu und läßt ihn so 3 bis 4 Wochen stehen. Nachdem gießt man den Saft durch ein Sieb in einen Topf, giebt 1/4 Pfd. Salz dazu, läßt es 2 bis 3 Wall aufkochen, seiht es durch ein Sieb und läßt es kalt werden. Hierauf füllt man den Extrakt in Gläser zum Aufbewahren und pfropft diese fest zu; man kann diesen Extrakt jahrelang aufbewahren und verwendet ihn zu Saucen, denen er einen guten Geschmack giebt; auch kann man ihn zu Wildragout verwenden.
