

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1854

III. Hors d'oeuvres oder Beiessen

[urn:nbn:de:bsz:31-107209](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107209)

N^o 31. Gebackener Karfiol in eine Krebs- oder Schüsuppe zu gebrauchen.

Nehme 2 schöne Stauden Karfiol, gepuht und sauber gewaschen, im Salzwasser weich, dann nimm ihn heraus, und laß ihn kalt werden; schneide ihn in kleine Stücke, zerklappere 2 Eyer, tunke den geschnittenen Karfiol hinein, und tauche ihn in Semmelmehl (daß das geriebene Brod daran hängen bleibt). Sofort backe ihn in $\frac{3}{4}$ Pfund heißes Schmalz schön gelb, und lege ihn in den Suppennapf.

III. Hors d'oeuvres oder Beissen.

N^o 1. Buttermteig für 12 Personen.

Nimm 1 Pfund frische Butter und 1 Pfund feines Mehl, von welchem aber 6 Loth zum Unterstäuben hinwegkommen; mache in das Mehl ein kleines Grübchen, schlage 2 ganze Eyer hinein, und thue etwas Salz dazu; mische etwa 2 Loth von dem Pfund Butter darunter, und so viel Wasser, als 2 obere Kaffeschalen halten.

Knete dann den Teig untereinander, und treib ihn bis auf die Dicke eines großen Federkiels aus; hernach mische die Butter, von welcher zuvor alles Wasser wohl abgetrocknet werden muß, darunter, lege den Teig vierfach zusammen, und treib ihn mit dem Nudelholz eines kleinen Fingers dick zum erstenmal aus; dann lege ihn wieder zusammen, und laß ihn auf dem Eis, wenn davon vorhanden ist, oder im Keller $\frac{1}{4}$ Stunde lang ruhen. Auf solche Art wird der Teig dreimal ausgetrieben, worauf man ihn noch einmal ruhen läßt. Nun wird er das viertemal ausgetrieben, und sodann mit einem runden Ausstecheisen ausgestochen: nämlich 2 Stück zu einem Pastetchen, wobei das Obere wieder mit einem kleinen Ausstecheisen herausgenommen wird.

Brauchet man nun 24 Ragoutpastetchen, so muß das untere Blatt, wenn solche ausgestochen sind, mit Eyer bestrichen werden, wornach zuerst das obere Blatt darauf gesetzt wird.

Ehe der Teig gebacken wird, muß er auch oben mit einem zerfläpperten Ey bestrichen werden. Hernach wird diese Pastete auf einem Backblech, worauf ein sauberes Papier gelegt worden ist, in einer Backröhre oder einem Ofen, worin aber die Hand, wenn man dieselbige einige Sekunden hineinhalten, die Wärme noch leiden kann, schön gelb ausgebacken, und bei dem Anrichten das Ragout hineingefüllt.

Von diesem Buttermilch werden (wie in diesem Kochbuch öfters die Rede sein wird) auch große und kleine Pasteten und andere Backwerke verfertigt.

Zu diesen Ragoutpastetchen kann verwendet werden: z. B. für 12 Personen 4 Paar Prieße, oder auch $\frac{1}{2}$ Ruheuter, welches aber zuvor weich gekocht sein muß. Eben so kann eine alte Henne, welche Tags vorher in der Suppe gekocht worden, und übrig geblieben ist, zu einem Ragout verwendet werden.

Wenn die Prieße ausgewaschen und $\frac{1}{4}$ Stunde im Salzwasser oder in der Fleischsuppe gekocht haben, so nimm sie heraus, laß sie kalt werden, und schneide sie nachher würfelartig; dazu 2 kleine Zwiebeln, ein feines Pfötchen sehr fein geschnittener Petersilie, nimm in ein Geschirr 3 Loth Butter oder gutes Suppenfett, laß solches heiß werden, lege die zusammengeschnittenen Zwiebeln und Petersilie hinein, und röste sie, bis die Zwiebeln weich sind; hernach lege die Prieße hinein, würze sie mit Salz und ein wenig Muskatennuß, laß solche Masse noch eine halbe Viertelstunde auf den Kohlen dünsten; alsdann streue einen kleinen Kochlöffel voll Mehl darauf, auch 1 Schoppen Fleischbrühe oder Bouillon, und laß solches langsam dünsten.

Ist es Zeit die Pasteten anzurichten, so kann man eine Zitrone hinein drücken. Man kann auch mit dem Dotter von 6 Eiern das Ragout legiren. Ferner kann man auch in das Ragout etwas Morchel oder Champignons legen, oder etwas klein geschnittenen Spargel, wenn es solchen gibt.

N^o 2. Kleine Salpiconpastetchen, herrschaftlich.

Diese werden ebenfalls mit den runden Stecheisen ausgestochen, wie bei den Ragoutpastetchen; nur ist zu beobachten, was zu denselben genommen wird.

Schneide ein Kalbshirn $1\frac{1}{4}$ Pfund Ruheuter, 3 Ochsen- gaumen, auch kleine Lebern von Geflügel (wenn man solche haben kann) und ein wenig abgekochten Schinken recht klein gewürfelt; hernach schneide 14 geschälte Charlotten mit dem

Schneidmesser fein, laß 6 Loth Butter in einem Geschirr zer-
gehen, und lege die zusammengeschnittenen Charlotten hinein.
Wenn sie weich sind, so wirf alles übrige, was du zusammen-
geschnitten hast, hinein, (man kann auch Champignons oder
Trüffel dazu nehmen). Sodann würze es mit etwas Salz und
Muskatennuß. Wenn nun solches passiret oder $\frac{1}{4}$ Stunde ge-
dünstet hat, stäubet man einen Kochlöffel voll feines Mehl da-
ran, und gießt 1 Schoppen Bouillon oder Schü darauf, und
läßt sodann dieses alles kochen.

Ist es Zeit zum Anrichten, so muß das Salpicon wieder
recht heiß gemacht werden, dann wird eine Zitrone hinein ge-
drückt, noch etwas Salz, wenn es vonnöthen, auch ein wenig
fein geschnittene Petersilie dazugegeben, und hernach in die
Pasteten gefüllt, welche dann warm zur Tafel gegeben werden.

N^o 3. Austerpaste.

Für 12 Personen werden 24 Austern von den Schalen
ausgelöst, und in das Kastrol oder den Tiegel gelegt, mit 6 Loth
Butter und ein wenig Muskatennuß, woran der Saft von ei-
ner Zitrone gedrückt, und ein wenig Salz gegeben wird. Die-
ses alles laß $\frac{1}{4}$ Stunde lang auf dem Kohlenfeuer langsam dün-
sten: dann wird von einem in Saft gebratenen Kapaun die
Brust ausgelöst, und mit dem Messer fein geschnitten. Da-
rauf laß 4 Loth Butter zergehen, lege das Zusammengeschnit-
tene hinein, und laß es ein wenig dünsten, auch gib einen klei-
nen Kochlöffel voll Mehl darauf, dann den Saft von den
Austern, auch 2 obere Kaffeschalen voll gute Bouillon, oder
noch besser, von der guten Schü, nebst wenigem Salz und
etwas Muskatennuß. Darauf laß die ganze Masse $\frac{1}{4}$ Stunde
dünsten, schlage von 4 Eiern den Dotter hinein, rühre es
untereinander, und laß es kalt werden. Der Buttermey
eben so gemacht, und so dünn ausgetrieben, wie schon öfters ist
gesagt worden. Dann steche den Teig mit einem Stecheisen
aus, wie du es hast, rund oder oval, vielleicht in der Größe
eines großen Borsdorferapfels. Oder hat man die sogenann-
ten Hachismännchen (Haschismännchen), so legt man das Blätt-
chen hinein, und bestreicht solches mit einem zerkläpperten Ey;
lege dann überall ein wenig Hachis von dem Kapaun hinein,
auf ein jedes 2 Austern, und ein Blättchen oben darauf; aber
es muß in der Mitte eine Oeffnung in der Größe eines 3 Kreuz-
stückes haben; drücke den oberen Teig mit dem Finger etwas

einwärts, damit die Pastete schön gerade aufgehe, und bestreiche sie oben ebenfalls mit einem zerkläpperten Ey. — Diese Pasteten müssen in einem heißen Backofen $\frac{1}{4}$ Stunde gebacken werden.

Wenn sie nun schön gelb gebacken sind, so laß 6 Loth Butter heiß werden, und bestreiche diese Pastetchen damit; dann setze sie noch eine halbe Viertelstunde im Ofen, und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 4. Markpastetchen.

Puze und wasche 1 Pfund Rückenmark sauber, und schneide es in kleine Stückchen in der Größe einer wälschen Nuß; hernach werden etwas Petersilie und 12 Charlotten so fein geschnitten, als möglich ist. Dann lege dieses Geschnittene in ein Geschirr zu 5 Loth heiß gewordener Butter, röste es ein wenig, und gib ein wenig Salz und Muskatblüte dazu.

Dann thue in 4 Loth heiß gemachten Schmalzes oder Butter das Rückenmark, bestreue es mit geriebenem Brod, und mische es mit dem Gerösteten, nämlich mit dem vorigen Zusammengeschnittenen, mache es untereinander, und drücke den Saft von einer Zitrone daran. Dann wird der Buttermteig behandelt, wie bei den Austerpastetchen, auch eben so ausgestochen, oder in die Hachismännchen gelegt, das Rückenmark in die Mitte, das Finseur dazu, und der Teig eben auch so bestrichen, wie schon mehrmal gesagt worden ist; die Oeffnung und die Größe mache, wie bei den Austerpasteten, dann bestreiche sie mit einem zerkläpperten Ey, backe sie $\frac{1}{4}$ Stunde in einem heißen Backofen schön gelb, und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 5. Mürber Teig zu Riseten statt Pastetchen zu gebrauchen.

Hierzu nimmt man 1 Pfund feines Mehl (davon man eine Handvoll zum Unterstäuben zurück läßt) $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, den Dotter von 4 Eiern, 2 ganze Eier und $\frac{1}{8}$ Maß weißen Wein. Die Butter wird in feinen Blättchen in das Mehl geschnitten, das nöthige Salz dazu genommen, alles zusammen auf eine Bäckereitafel gelegt, der Wein dazugeschüttet, und der Teig stark durchgearbeitet; doch muß man ihn nicht zu sehr und nur soviel wirken, daß alles untereinander kömmt. Dann wird er ausgedreht, wie ein Buttermteig, auch eben so übereinandergelegt, und wieder ausgedreht, zwei auch dreimal, bis er

fein ist, und man läßt ihn einige Zeit lang ruhig liegen bis zum Gebrauch, wie bei dem Buttermteig.

N^o 6. Mürber Teig für große Niseten auf andere Art.

Hierzu nimmt man 1 Pfund feines Mehl, 20 Loth Abschöpf Fett vom Rindfleisch, welches aber in einem Kastrol noch einmal gut gekocht werden muß, wie man die Butter zu Schmalz auszukochen pflegt; dann läßt man in ein irdenes Geschirr das helle Fett ablaufen und abkühlen. Ist es hart, so schneidet man es, wie vorhin gesagt worden ist, statt der Butter fein in das Mehl, gib den Dotter von 2 Eiern, 2 ganze Eier, $\frac{1}{4}$ Maß Rahm und 2 kleine Eßlöffel voll gute abgewässerte Hefen, ein kleines Gläschen Wein, und das nöthige Salz dazu, dann wird der Teig behandelt, wie vorher gezeigt worden.

N^o 7. Kleine Krebspastetchen auf Deutsche Manier.

Brich 24 abgessottenen Krebsen Schweife und Scheeren aus, und mache von den übrigen Krebschalen eine Krebsbutter, wie schon gelehrt worden ist. Alsdann schneide die Schweife und Scheeren schön klein gewürfelt, auch ein gesottenes Kalbscutter auf die nämliche Art. In Ermangelung dessen kann man auch ein Pfund Küheuter nehmen, wie auch eine Handvoll Morchel, welche zuvor abgessotten worden sind. Nachher gib in ein Kastrol 4 Loth Krebsbutter, passire hierin 6 Charlotten, fein geschnitten, wie auch ein wenig feine Petersilie; lege sofort alles Geschnittene hinein, und laß es ein wenig passiren; stäube einen Kochlöffel voll feines Mehl daran, und gieß $\frac{1}{4}$ Maß guter Bouillon darauf.

Wenn es nun aufgeköcht hat, so nimmt man es vom Feuer hinweg, reibt ein wenig Muskatennuß daran, salzet es, und drückt den Saft von einer Zitrone hinein. Mache alldann vom Buttermteig die Pastetchen (wie schon bei Zubereitung der Ragoutpastetchen gezeigt worden ist), backe sie schön gelb, und richte das Krebsragout heiß hinein.

N^o 8. Kleine Reispastetchen.

Ließ $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, und blanchire denselben im kalten Wasser, dann laß das Wasser ablaufen, siede ihn in $\frac{3}{8}$ Maß Milch recht gelinde, und laß ihn darauf kalt werden, gib 6

Loth ungeschmolzene Butter dazu, und rühre den Reis ab; schlage sofort auch den Dotter von 6 Eiern daran, und rühre es untereinander. Zuletzt reib ein wenig Muskatennuß daran, und salze es. Alsdann lege in die kleinen Pastetenschüsseln ein Blättchen Buttermig hinein, ein wenig Farge oder feines Ragout, oder auch ein Salpicon, und backe es hernach mit abgetriebenem Reis, bestreiche es hoch oben mit 2 Loth Butter, und bestreue es mit fein geriebenem weißen Brod; backe die Pastetchen im Ofen recht schön, bis sie eine gelbe Farbe bekommen, und servire sie hernach warm.

N^o 9. Buttermig auf eine andere Art.

Schlage von 2 Eiern den Dotter in $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, schütte sofort eine obere Kaffeschale voll Wein, und soviel süßen Rahms daran, gib eine Messerspiße Salz dazu, und arbeite dieses alles, wie einen Nudelteig untereinander.

Wenn es Zeit hat, kann man den Teig etliche Stunden oder auch über Nacht stehen lassen. Dann treibt man denselben eines kleinen Fingers dick aus, und schneidet $\frac{1}{2}$ Pfund Butter auf die ausgetriebene Seite, über welche die andere Seite vom Teig geschlagen wird. Bei dem Austreiben selbst aber beobachte wohl, daß die Butter nicht allzu sehr an das Nudelbret anhänge, und so wird er 3 — 4mal ausgetrieben und übereinandergeschlagen.

Wohl gemerkt, diesen Teig kann man zu allen Pasteten oder Torten gebrauchen, wie weiter unten gesagt werden wird.

N^o 10. Buttermig, abermal auf eine andere Art.

Man macht in der Mitte eines Pfunds Mehl auf einem Nudel- oder Backbret ein Grübchen, salzet es ein wenig, schlägt ein ganzes Ey, gießt ungefähr ein Trinkgläschen voll Wasser und einen Eßlöffel voll Brandtwein hinein, nimmt auch etwa 2 Loth Butter, welche klein geschnitten werden muß, dazu, macht mit einem Messer die Masse untereinander, wirft den Teig zu einem Laibchen, bis er so ist, daß, wenn man mit dem Finger auf das gewirkte Laibchen hineindrückt, der Teig wieder aufgeht.

Dann läßt man ihn eine Stunde ruhen; darauf treib ihn mit dem Nudelholz aus, schneide 1 Pfund Butter, von welchem aber die obengemeldeten 2 Loth hinweggenommen werden,

weil sonst der Teig zu fett würde, in Stücke, knete sie im frischem Wasser recht herum, nimm einen großen Deckel, lege ein sauberes nasses Tuch darüber, und auf das Tuch die Butter; decke sie mit der andern Hälfte vom Tuch wieder zu, und treib die Butter zwischen dem nassen Tuch mit dem Nudelholze eines halben Fingers dick aus. Alsdann trocknet man das Nudelholz wieder ab, und treibt den Teig noch einmal so groß aus, als die Butter, legt die Butter auf die halbe Seite vom Teig, schlägt die andere halbe Seite darüber, und drehet so den Teig aus.

Man muß aber Acht geben, daß er kein Loch bekomme. Auf diese Art wird er viermal ausgetrieben, einmal von der linken zur rechten, und einmal von der rechten zur linken Hand, bis er an allen 4 Theilen eingeschlagen ist.

Hat man Zeit, so ist es gut, wenn man den Teig nach dem ersten Auswirken eine Stunde ruhen läßt.

Zu bemerken ist, daß zur Verfertigung aller Buttermenge ein trockenes Mehl genommen, und daß solches jedesmal durch ein Haasieb gesiebt werden muß, denn ein schlechtes Mehl verdirbt den Teig.

N^o 11. Hachispastetchen.

Der Buttermenge wird angemacht, wie anfangs gelehrt wurde. Alsdann nimm für 12 Personen 2 Pfund mageres Kalbfleisch und $\frac{1}{2}$ Pfund Nierenfett; schneide solches würfelförmig zusammen, gib 2 Zwiebeln, 2 Eßlöffel voll Kapern, 10 Sardellen, welche vorher gewaschen und ausgekräthet worden; sofort etwas Salz und eine halbe Zitronenschale dazu. Laß dieses alles zusammen in einem Tiegel oder Kastrol auf einer Gluth weich dünsten, lege es dann auf ein Brett, und schneide es mit dem Messer recht fein zusammen. Dann stich den Buttermenge in einer beliebigen Größe aus, setze das Blatt Buttermenge auf das Papier, und bestreiche ersteres mit einem zerklüpperten Ey. Hernach mache kleine runde Klößchen aus dem Farce, und setze sie in die Mitte des Blättchens Buttermenge, lege das andere Blatt oben darauf, und drücke es neben herum ein wenig bei damit der Teig im Ofen schön gerade aufgehe. Zuletzt bestreiche sie oben mit dem zerklüpperten Ey, und backe sie schön gelb.

N^o 12. Spanischer Teig zu kleinen auch großen Pasteten.

Hierzu nimmt man auf ein Backbret drei starke Hände voll Mehl, das Weiße von 3 Eiern, eine obere Kaffeschale voll Milch und etwas Salz. Davon wird ein ganz weicher Teig noch besser als man einen gezogenen Teig macht, zubereitet. Arbeite ihn gut, bis er sich von der Tafel selbst ablöst; dann mache ihn rund, als wie ein Laibchen Brod zusammen, und decke ihn zu; laß ihn eine halbe Stunde liegen, und ziehe ihn darauf der Länge nach so fein als möglich ist, aus, schneide die Ende am Rand rund aus, und überstreiche ihn recht gut mit $\frac{1}{2}$ Pfund zerschlichener Butter. Dann hebt man das Tuch, auf welchem er ist aufgezo gen worden, am Ende etwas auf, und rollt ihn der Länge nach eines starken Fingers dick auf. Unter dem Aufrollen wird der Teig von Außen mit 2 Loth Butter bestrichen. Die ganze Rolle vom Teig darf nicht breiter als eine Hand sein, aber in der Dicke darf sie wie ein Mannsarm sein, und wird fest aufgerollt.

Alsdann bestreicht man ein Papier mit 2 Loth Butter, legt die Rolle vom Teig hinein, und bewahrt solches auf einem Eis oder sehr kalten Ort bis zu dessen Gebrauch auf, wie noch in der Folge gelehrt wird.

Zu diesem gezogenen Teig kann man 8 Paar Prieße nehmen; blanchire, d. h. laß sie einigemal auffieden, dann reiße die Prieße aus, schneide sie würfelartig klein zusammen, nimm 2 Zwiebeln und ein kleines Pfötchen Petersilie, schneide solche klein zusammen, röste sie mit 4 L. th frische Butter, lege die Prieße hinein, und streue einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, ein wenig Salz und etwas Muskatennuß darauf. Alsdann gieße $\frac{1}{4}$ Maß gute Fleischbrühe daran, und laß es langsam kochen. Ganz zuletzt mache eine Liaison aus dem Dotter von 6 Eiern, und legire es damit, auch drücke den Saft von 2 Zitronen daran. Alsdann treib den Teig wieder, wie das erste mal aus, bestreiche denselben mit einem zerkläpperten Ey, setze die Prieße darein, rolle es zusammen, schneide es in kleine Stückchen, setze sie auf ein Papier und Blech, bestreiche sie oben wieder mit einem zerkläpperten Ey, und gib sie in einen nicht gar zu heißen Backofen, in welchem sie schön gelb werden müssen.

Mann kann auch den Teig, wenn er gerollt ist, in Eyer eintunken im Semmelmehl borniren, (d. i. mit Semmelmehl gut bestreuen) und im Schmalz backen.

N^o 13. Gestürzte Ragoutpastetchen.

Man macht den Buttermey an, wie schon erwähnt worden. Schneide sodann 2 kleine Zwiebeln und ein wenig Petersilie fein zusammen, lege in ein Kastrol oder einen Ziegel mit 4 Loth geschmolzener Butter das geschnittene Finseur (d. h. die zusammengeschnittenen Kräuter), und röste es ein wenig. Hat man von dem vorigen Tag noch etwas von einem übergebliebenen Kalbsbraten, so schneidet man es würfelartig klein zusammen, und gibt es in das geröstete Finseur; dann streut man einen kleinen Kochlöffel voll Mehl darauf, gibt einen halben Schoppen Fleischbrühe, etwas Salz, ein wenig Muskatennuß, und eine fein geschnittene Zitronenschale dazu, und läßt es langsam verkochen. Auch drückt man den Saft von einer Zitrone hinein. Zuletzt schlägt man den Dotter von 4 Eiern daran, rührt es untereinander, und läßt es kalt werden.

Dann sticht man den Teig aus, rund oder oval, wie man will; hat man aber kleine Förmchen, so ist es besser. Alsdann legt man unten in die Förmchen ein kleines Blättchen, bestreicht es mit einem zerkläpperten Ey, legt ein wenig von dem kalt gewordenen Ragout hinein, und macht oben darauf einen Deckel vom Buttermey so groß, als das Untere war; dann wird es oben mit einem zerkläpperten Ey bestrichen, und langsam gebacken (wie schon ist gesagt worden).

Ist es nun Zeit zum Anrichten, so kömmt der obere Theil der Pasteten unten auf die Schüssel. Deswegen heißt man sie gestürzte Ragoutpastetchen.

Anmerkung. Alles gebratene Fleisch ist zu diesem Ragout zu gebrauchen. Sollte man aber keines haben, so siede 3 Paar Priesen oder 3 Ochsen gaumen weich, schneide sie in kleine Stücke, und verfare, wie mit dem Kalbfleisch. Zu den Priesen und Gaumen ist es sehr gut, eine Handvoll Morchel oder Champignons abgekocht und klein zerschnitten zu geben.

N^o 14. Vogelcremepastetchen.

Der Buttermey wird auf die vorhergegangene Art gemacht. Nur ist dabei zu beobachten, daß man für 12 Personen 6 Ganzvögel, oder 12 Lerchen haben muß. Rüpfe und püße sie sauber, nimm sie aus, und sondere den Magen von den Eingeweiden, das Uebrige aber wird fein geschnitten; schneide auch 2 Zwiebeln und etwas Petersilie fein, und lege es dazu,

auch 3 Loth Butter, etwas Salz und Muskatennuß; röste es auf den Feuer ein wenig, bis das Zusammengeschnittene angezogen hat; dann schlage den Dotter von 3 Eiern hinein, und gib ein Pfötchen geriebenes Brod dazu.

Die Ganzvögel oder Lerchen werden am Spieß gebraten, oder auch mit 4 Loth Schmalz in einem Tiegel gedämpft. Alsdann werden die Brüstchen davon ausgeschnitten, Rippen und Beine aber werden in einem Mörser fein zusammengestoßen.

Schneide sofort ein Kreuzerbrod zusammen, backe es mit $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz etwas braun, und stoße es ebenfalls in dem Mörser. Dieses kömmt alles in einen Tiegel oder ein Kastrol, mit etwas Salz, einen Schoppen guter Schü oder Bouillon und einem kleinen Gläschen Weines, wobei der rothe am besten ist. Setze diese Masse auf ein Kohlf Feuer, und rühre sie mit einem Kochlöffel wohl untereinander. Wenn sie so dick ist, wie ein Kindsbrei, so wird sie durch ein Haarsieb getrieben, und kömmt hernach zu dem Ersten, nämlich zu den auf dem Feuer gerösteten Eingeweiden. Dann schlage noch den Dotter von 4 Eiern dazu, und die Brüstchen von den Vögeln werden länglich geschnitten hinein gethan. Der Butterteig wird mit einem kleinen Stechisen ausgestochen, und mit einem zerkläpperten Ey bestrichen; aldann kömmt der Vogelcreme hinein. Obendarauf aber ein anderes Blatt Butterteig, welches eben so groß ist, als das untere; es muß aber eine kleine Oeffnung, so groß wie ein 12 Kr. Stück haben, damit der Creme im Backen aufgehen kann.

Diese Pastetchen müssen etwas langsam gebacken werden.

N^o 15. Kleine Pastetchen auf eine andere Art.

Koche 1 Maß starke Schü bis auf $\frac{1}{2}$ Maß ein, dann reib eine Pommeranze auf Zucker ab, gib auch den Saft dazu auch $\frac{1}{2}$ Maß Wein. Dann löse von einem gebratenen Kapaun die Brust ab, schneide sie sehr fein, und rühre sie darunter, so daß es ein dickes Hachis werde, rühre es mit dem Dotter von 6 Eiern ab, mische etwas Salz und ein wenig Muskatennuß dazu. Dann wird der Butterteig ausgetrieben und ausgestochen, wie bei dem Ersten gesagt worden ist, auch mit einem zerklöpften Ey bestrichen; dann lege man von dem Hachis etwas auf das untere Blatt, oben darauf einen Deckel, und bestreicht es nochmals mit Eiern, dann werden sie schön gelb ausgebacken. Diese Pastetchen gleichen den schon beschriebenen Hachispastetchen.

N^o 16. Hors d'oeuvres vom Reis statt Pa-
stetchen.

Lies für 12 Personen 1 Pfund Reis, und wasche ihn sauber, dann blanchire ihn (d. i. laß ihn einigemal aufkochen) schütte das Wasser ab, und gieß kaltes darüber, welches ebenfalls wieder abgeschüttet wird. Dann lege ihn in ein Geschirr, gieß $\frac{3}{4}$ Maß fette Bouillon daran, auch gib 4 Loth frische Butter, etwas Salz, ein wenig Muskatennuß dazu, laß ihn ganz kurze Zeit kochen, so daß, wenn man mit dem Finger darein greifet, nichts daranhangen bleibe; dann laß ihn kalt werden, stäube ein wenig Mehl auf ein Nudelbret, thue die Masse darauf, nimm ein kleines rundes Stecheisen in der Größe eines halben Laubthalers, stich 24 Stücke heraus, zerklappere 4 Eyer, tunke die Blättchen hinein; dann bestreue sie mit geriebenem Brod so, daß das Brod wohl hangen bleibe. Backe in $1\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz den Reis schön gelb. Wenn vorhin gemeldete Stückchen kalt sind, so schneide oben einen Deckel heraus, und nimm den Reis heraus, so daß man ein Ragout hineinfüllen kann.

Wohl gemerkt, das Ragout kann bestehen aus Priesen oder Gaumen, auch Küheuter.

Schneide 2 Zwiebeln oder 12 Charlotten und ein wenig Petersilie mit dem Schneidmesser sehr fein zusammen, lege 4 Loth Butter in ein Kastrol oder einen Tiegel, laß sie zergehen, gib das Zusammengeschnittene hinein, und röste es ein wenig; will man Prieße nehmen, so kann man für 12 Personen 4 Paar brauchen, oder so viel die Prieße ausmachen, Gaumen oder Küheuter; wasche und blanchire dieselben; dann schneide sie klein würfelartig, und gib sie in das geröstete Finseur, und laß sie ein wenig dünsten.

Du kannst auch etwas Morchel oder Champignons oder Trüffel, was du gerade hast, hineingeben; thue ein Achtelmaß von der angesetzten Coulis daran, auch den Saft von einer Zitrone und etwas Salz. Ganz zuletzt, wenn es bald Zeit ist zum Anrichten, schlage den Dotter von 4 Eiern hinein, und laß es noch eine Minute lang auf dem Feuer anziehen. Dann thue es in den Reis, setze den Deckel oben darauf, stelle es in einen heißen Backofen, und gib es heiß zur Tafel.

Wohl gemerkt, man kann auch in den Reis den nämlichen Vogelcreme oder Salmine machen, wie bei Salmpastet.

chen gesagt worden ist, aber nur ist zu bemerken, daß man in den Reis 16 Lerchen oder 8 Ganzvögel haben müsse.

N^o 17. Hors d'oeuvre, Schweizer Omelettes
statt Pastetchen zu geben.

Schlage 12 Eyerdotter in eine Schüssel, das Weiße davon schlage zu einem Schnee, rühre den Dotter mit einem Kochlöffel untereinander, gib den Schnee hinein, würze es mit wenigem Salz und Muskatennuß, gib auch ein wenig Schnittlauch dazu, und mache alles untereinander. Nimm zu jedem Omelette 1 Loth Butter in eine Back- oder Omelettepfanne, laß dieselbe heiß werden, und backe von der ganzen Masse 4 Omelettes.

Wenn sie auf einer Seite gebacken sind, so legt man einen Deckel oben darauf, und wendet die Pfanne um, damit sie nicht zerreißen. Dann kömmt wieder 1 Loth Butter in die Pfanne, damit die andere Seite auch schön gelb werde, und so verfährt man auch mit den übrigen. Dann mache eine Püree von einer Kalbsleber, ziehe die Haut von der Leber ab, schneide dieselbe in kleine Theile, salze sie, und tunke die Theile ins Mehl.

Backe hierauf in 4 Loth Schmalz die Leber stoße sie in einem Mörser fein zusammen, schneide auch ein Kreuzerbrod in sehr kleine Theilchen, backe sie in $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz ein wenig braun, und stoße es ebenfalls in dem Mörser. Lege dann das Brod und die gestoßene Kalbsleber in einen Tiegel oder ein Kastrol, gieß eine Achtelmaß Wein und eine Achtelmaß guter Schü (Jus) daran, gib ein wenig Salz und Muskatennuß dazu, und laß diese Masse verkochen; nachher treib sie durch ein Haatsieb oder Haatuch. Ist sie nicht stark genug, so gibt man so viel Glace, als ein halbes Hühneren beträgt, dazu, drücket Saft von 2 Zitronen daran, und macht alles untereinander. Dann streicht man es auf die schweizer Omelettes eines Fingers dick, rollt sie zusammen, und legt sie auf die Schüssel, gibt nebstdem unten hinein ein klein wenig starke Schü.

Dann läßt man 4 Loth Butter zergehen, schlägt 6 Eyerdotter hinein, rührt sie ab, und bestreiche die Omelettes oben damit; reibt auch ein wenig Parmesankäse, legt ihn oben auf das Bestrichene, setzt die Omelettes in einem Backofen, und läßt sie eine $\frac{1}{4}$ Stunde lang stehen, damit sie eine schöne Farbe bekommen, und heiß bleiben, und so gibt man sie zur Tafel.

N^o 18. Hors d'oeuvre von Gansleber.

Für 12 Personen hat man an 1 $\frac{1}{2}$ Gansleber genug. Wasche sie sauber aus, und schneide sie klein würfelartig, mache ein Finseur von 16 Charlotten und etwas Petersilie, dünste dasselbe mit 5 Loth Butter ganz weich, mische die zusammengeschnittene Gansleber dazu, auch etwas Salz und Muskatennuß, und laß sie einige Minuten auf dem Feuer dünsten. Stäube einen Kochlöffel voll Mehl darauf, $\frac{1}{8}$ Maß gute starke Schü, und laß das Mehl verkochen, dann schlage 8 Eyerdotter dazu, und rühre es auf dem Feuer ab, damit es dick werde. Setze es vom Feuer, und laß die ganze Masse kalt werden. Stäube hierauf auf ein Nudelbret oder Backtafel etwas Mehl, und lege die Masse darauf, gestalte kleine Andouillettes oder sonst kleine Bouquets, wie schon öfters bei den Hors d'oeuvres gezeigt worden ist. Zerklopfe 3 Eyer, und tunke sie hinein, dann kehre sie in Semmelmehl einigemal um. Eine $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten backe sie in 1 Pfund Schmalz schön gelb, und gib sie heiß zur Tafel.

Anmerkung. Man kann auch dieses Hors d'oeuvre statt einer Beilage zu einem Nachtgemüse geben.

N^o 19. Hors d'oeuvre von einer Gansleber auf eine andere Art.

Die Gansleber wird sauber ausgewaschen, und in kleine Stücke geschnitten, auch wird das Finseur gemacht, wie oben gezeigt worden ist, und so auch mit 5 Loth Butter weich gedünstet; dann die Gansleber dazu gethan, wie auch eine kleine Handvoll Champignons, welche zuvor gepußt, sauber gewaschen, und einige Walle blanchirt sein müssen. Sie werden aber mit der Hand ausgedrückt. Dann kommen sie zur Gansleber.

Gieb hierauf Salz und Muskatennuß dazu, wie auch eine $\frac{1}{8}$ Maß von deinen Bechamelle, sammt 8 Eyerdotter, und rühre alles auf dem Feuer untereinander, damit die ganze Masse nicht zusammenlaufe, noch fest werde. Nimm es vom Feuer ab, laß es kalt werden, stäube etwas Mehl auf die Backtafel, und gestalte kleine Andouillettes daraus, oder nach Belieben, was du willst, wickle sie in Oblaten (diese müssen aber zuvor in Wasser eingedunckt werden, sonst verbrechen sie) wickle den Farge hinein, zerklopfe 4 Eyer, tunke sie hinein, und kehre sie hinlänglich im Semmelmehl um. Eine $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem

Anrichten backe sie in 1 Pfund Schmalz schön gelb, und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 20. Hors d'oeuvre von einer Gansleber auf eine noch andere Art.

Die Gansleber wird sauber ausgewaschen, und mit dem Schneidmesser recht fein zusammengeschnitten.

Dann mache ein Finseur, wie oben gezeigt worden ist, gieß in ein Kastrol eine obere Kaffeschale voll Provenceröhl (Provanseröhl) lege das zusammengeschnittene Finseur hinein, laß es ganz weich dünsten, gib die zusammengeschnittene Gansleber dazu, schneide auch eine Handvoll Morchel und einige Trüffel recht fein mit dem Schneidmesser, laß sie mit 3 Loth Butter ganz weich dünsten, und gib sie zu der obigen Masse. Schlage hierauf 8 Eyerdotter daran, gib das nöthige Salz und Muskatennuß dazu, und laß es auf dem Feuer anziehen. Laß die ganze Masse kalt werden, und gestalte daraus, was du willst.

Ferner zerklöpfe 3 Eyer, tunke das Gestaltete hinein, und kehre es im Semmelmehl um. Eine $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten backe es in 1 Pfund Schmalz schön gelb, und gib es heiß zur Tafel.

N^o 21. Hors d'oeuvre von Vögeln.

Zu diesem Hors d'oeuvre kann man Ganz oder Halbvogel nehmen. Für 12 Personen hat man an 2 Kluppert genug, rupfe und pufe sie sauber, und dämpfe sie mit 6 Loth Butter in einem Kastrol oder Tiegel. wenn sie fertig sind, schneide die Brüstchen heraus, das Uebrige stoße in einem Mörser recht fein zusammen. Nimm 2 Kreuzerbrode, schneide sie klein würfelartig zusammen, backe sie in $\frac{3}{4}$ Pfund Schmalz schön braun, stoße das ausgebackene Brod so fein in einem Mörser, als möglich ist, und gib es zu den zusammengestossenen Vögeln, lege beides in ein Kastrol, gieß eine $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü dazu, das nöthige Salz, und laß es etwas verkochen. Alsdann schlage die ganze Masse durch ein Haartuch, und lege das Durchgeschlagene in ein sauberes Kastrol.

Die Brüstchen werden in kleine längliche Filets (Streifen) geschnitten, welche auch zu dem Durchgeschlagenen kommen.

Gib $\frac{1}{2}$ Hühnerrei groß Glace dazu, und schlage 8

Eierdotter daran, rühre es auf dem Feuer nochmals untereinander, damit sich die ganze Masse binde, und etwas fest werde. Dann laß sie kalt werden, und gestalte daraus, was du willst. Man kann sie ebenfalls in Oblaten thun, oder auch borniren, und im Schmalz backen nach Belieben, wie man will.

Wohlgemerkt, man kann auch dieses Hors d'oeuvre von Lerchen machen, nur daß man für 12 Personen 14 Lerchen vonnöthen hat.

N^o 22. Hors d'oeuvre von Vögeln auf eine andere Art.

Die Vögel werden ganz zubereitet, wie oben schon erwähnt worden ist, auch auf die nämliche Art ganz fertig gemacht, nur muß wenn der Dotter von Eiern hineingeschlagen wird man noch eine $\frac{1}{4}$ Maß gute Coulis dazu thun, es untereinander machen, und dann nicht mehr auf das Feuer setzen, sondern es werden kleine Förmchen mit Butter oder Schmalz bestrichen, diese Masse hineingefüllt, und im Wasser gesotten, als wie man ein Consommee siedet. Wenn solche fertig sind, so stürze sie aus den Förmchen heraus, zerklopfe 3 Eier, tunke sie ein, lehre sie im Semmelmehl um. Eine $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten backe dieselben in 1 Pfund Schmalz schön gelb, und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 23. Hors d'oeuvre von Feldhühnern.

Brate 2 Feldhühner am Spieß, schneide das sämtliche Fleisch von den Beinen und schneide dieses mit dem Schneidmesser so fein als du kannst, mache eine Finesse, wie schon mehrmals gezeigt worden ist, röste es mit 5 Loth Butter ganz weich, gib das zusammengeschnittene Fleisch von den Feldhühnern dazu, gieße $\frac{1}{4}$ Maß von Espagnole daran, gib soviel als ein halbes Hühneri groß Glace dazu, wie auch das nöthige Salz und Muskatennuß, und setze die ganze Masse auf das Feuer. Wenn es anfangen will zu kochen so nimm es hinweg, schlage nach und nach 8 Eierdotter daran, und lasse die Masse kalt werden. Daraus mache kleine Andouillettes; du kannst sie auch in Oblaten machen wie schon gezeigt worden ist und eben so borniren, $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten in 1 \mathcal{L} . Schmalz schön gelb backen, und heiß zur Tafel geben.

N^o 24. Hors d'oeuvre von kleinen farcirten Sem-
meln mit Krebsbutter.

Von soviel Teig als 2 fr. Brode ausmachen können 3 kleine runde Bröddchen gebacken werden, reibe hierauf das Braune von den kleinen Bröddchen auf einem Reibeisen ab, schneide oben eine runde Oeffnung hinein, in der Größe eines 24 fr. Stücks, nimm die Brosame sauber heraus damit nichts als die Rinde bleibe, ebenso auch von dem Deckel. Backe sie hernach in 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz schön gelb und lege sie auf ein sauberes Papier damit das Fett ablaufe. Dann tunke sie in Krebsbutter, so werden sie noch schöner und bekommen eine schöne rothe Farbe. In diese Bröddchen kann man ein Salpico geben, oder eines von Prießen, kurz was man will, und gibt sie heiß zur Tafel.

Wohl gemerkt, diese Bröddchen können auch ohne Krebsbutter gemacht werden.

N^o 25. Hors d'oeuvre, oder Croquets
vom Gekröse.

Für 12 Personen werden 2 Gekröse sauber ausgewaschen, und ganz weich abgesotten. Hernach lege sie in kaltes Wasser, drücke sie mit der Hand wohl aus, schneide die Drüsen heraus, und das Uebrige schneide mit dem Schneidmesser so fein als möglich. Dann mache eine Finesse von 20 Charlotten und etwas Petersilie, röste dasselbe mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter recht weich, gib das zusammengeschnittene Gekröse dazu, wie auch das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß, gieß auch eine Viertelmaß Bechamelle dazu und mache solches auf dem Feuer wohl untereinander. Wenn solche Masse wohl abgerührt ist lasse sie kalt werden, schlage nach und nach 8 Eierdotter und 4 ganze Eier daran, rühre beständig darin damit sich die Eier mit dem Gekröse vereinigen; dann bestreiche kleine Förmchen oder sonst ein anderes Geschirr mit etwas Butter oder Schmalz, gieß die Masse hinein und siede sie im Wasser, wie bei dem Consommé die Rede war. Wenn solche Croquets fertig sind so stürze sie heraus und lasse sie kalt werden. Dann zerschlage 3 Eier, tunke sie hinein, und bornire sie im Semmelteig. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten backe sie in 1 $\frac{1}{2}$ heißen Schmalz schön gelb und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 26. Hors d'oeuvre von Karpfenmilch,
auf einen Fasttag.

Wasche die Milch von 3 Karpfen sauber aus, blanchire sie im Salzwasser, und lege sie aus dem heißen in ein kaltes Wasser. Wenn die Milch ganz kalt ist so lege sie auf ein reines Tuch und trockne sie sauber ab, dann schneide sie klein würfelartig zusammen. Mache eine Finseur von 16 Charlotten und etwas Petersilie (wie schon öfter gezeigt worden ist), gib in ein Kastrol oder Tiegel 6 Loth Butter lasse sie heiß werden, lege das Finseur hinein und lasse solches weich dünsten. Blanchire ein Handvoll Morchel schneide dieselben klein würfelartig und gib sie zu dem Finseur, zuletzt auch die zusammengeschnittene Karpfenmilch dazu; gieß $\frac{1}{4}$ Maß weiße Fastencoulis dazu und gib das nöthige Salz und etwas Muskatennuß daran. Lasse die ganze Masse auf dem Feuer recht heiß werden, schlage nach und nach 6 Eierdotter und 3 ganze Eier daran, mache es mit dem Kochlöffel auf dem Feuer wohl untereinander, und laß es recht anziehen, damit sich die Eier binden, das heißt, fest anziehen. Setze es sodann vom Feuer und laß die Masse kalt werden. Stäube etwas Mehl auf ein Nudelbret, lege die ganze Masse darauf und mache kleine Andouillen oder kleine Bouquets nach Belieben; ferner zerschlage 3 ganze Eier, tunke sie hinein und bornire sie in Semmelmehl. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten setze 1 \mathcal{L} . Schmalz auf das Feuer, laß es heiß werden, backe das Hors d'oeuvre schön gelb und gib es heiß zur Tafel.

N^o 27. Kleine Croquets auf einen Fasttag.

Schuppe 2 Pfund Hecht sauber, nimm das Eingeweide heraus, nimm das Fleisch von den Gräten ab, und schneide es klein würfelartig zusammen, mache ein Finseur von 16 Charlotten und etwas Petersilie, und röste es mit 6 Loth Butter ganz weich. Puzze und wasche eine Handvoll Champignons und soviel Morcheln recht sauber, blanchire sie und gieße kaltes Wasser darüber. Dann drücke die Morcheln und Champignons recht aus, und schneide sie auch klein würfelartig und gib sie zu dem Finseur, wie auch das zusammengeschnittene Fleisch von dem Hecht, gieß eine Achtelmaß von der Erbsenbrühe oder Fastenschü daran, gib das nöthige Salz wie auch etwas Muskatennuß dazu und lasse es darin weich dünsten. Wenn es kurz eingekocht ist so gieße $\frac{1}{4}$

Maß weißer Fastencoulis dazu, schlage nach und nach 6 Eierdotter und 3 ganze Eier dazu, setze es nochmals auf das Feuer und mache die ganze Masse mit dem Kochlöffel untereinander. Bestreiche kleine Förmchen mit Butter oder Schmalz, fülle die Masse hinein, und siede sie im Wasser, wie schon bei den Croqueten von Gefröse gezeigt worden ist.

N^o 28. Riseten vom Buttermteig mit einer Farce von Fischen auf einen Fasttag.

Wasche das Fleisch von einem 2 pfündigen Karpfen sauber aus, schneide es klein würfelartig und lege es in ein Kastrol oder Tiegel; gib dazu 6 Loth Butter, die Schale von 1 Citrone, eine obere Kaffeschale voll Kapern, 10 ausgewaschene und ausgegräthete Sardellen, etwas Salz, ein wenig Muskatennuß und 12 Charlotten. Dieses alles setze auf das Feuer, rühre beständig darin bis alles weich ist, dann schneide es mit einem Schneidmesser recht fein. Der Buttermteig wird gemacht wie schon gezeigt worden ist, und aus der Farce kleine runde Kügelchen in Größe eines 3 kr. Stücks. Treibe den Butermteig aus in der Dicke eines Federkiels, und bestreiche ihn mit einem zerschlagenen Ei, schlage die Kügelchen darein, mache mit dem Backrädchen kleine Riseten hinein, und bornire sie im Semmelmehl. $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten backe sie schön langsam in 2 Pfund Schmalz und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 29. Hors d'oeuvre von einer Rehleber.

Die Rehleber wird sauber ausgewaschen, alsdann über Nacht in 1 Maß Milch gelegt damit sich das Blut ausziehe, und so recht zart werde. Den andern Tag lege sie auf ein sauberes Tuch, trockne sie ab und schneide sie mit dem Schneidmesser so fein als möglich. Das Zusammengeschnittene lege in ein Kastrol, schneide $\frac{1}{2}$ U. frischen Speck eben so fein wie die Rehleber und gib ihn in das Kastrol. Weiche das Weiße von 2 kr. Broden davon das Braune abgenommen ist in Milch, wenn solches geweicht hat drücke es aus und lege es zu der Rehleber und zu dem Speck. Mache ein Finsieur von 16 oder 20 Charlotten nebst etwas Petersilie, röste es in 6 Loth Butter, lege das Finsieur auch zu der ganzen Masse und gib das nöthige Salz dazu wie auch ein wenig Muskatennuß. Setze die ganze Masse auf das Feuer und rühre beständig darin bis alles einige Walle

aufgekocht hat. Mache eine Liaison von 10 Eierdottern, setze die Masse vom Feuer gieße $\frac{1}{4}$ Maß von Espagnole dazu, dann auch die Liaison, bestreiche kleine Förmchen mit Butter oder Schmalz; gieße die Masse hinein und verfare wie bei den Croqueten.

N^o 30. Hors d'oeuvre von Salm.

Schneide von 2 \mathcal{L} . Salm die Haut ab, wasche ihn sauber aus und schneide ihn ganz klein würfelartig zusammen. Mache eine Finseur von 16 Charlotten und etwas Petersilie, röste es mit 6 Loth Butter, gib den zusammengeschnittenen Salm dazu, salze ihn und reibe ein wenig Muskatennuß daran, dann lasse ihn einige Minuten dünsten, gieß $\frac{1}{8}$ Maß von weißer Coulis dazu, mache es wohl untereinander, schlage 8 Eierdotter dazu, und lasse es auf dem Feuer noch etwas anziehen, damit sich die Eier besser binden.

Setze die Masse vom Feuer, und laß sie kalt werden. Stäube etwas Mehl auf ein Back- oder Nudelbret, lege die Masse darauf, und mache kleine Andouillen oder Bouquetchen nach Belieben. Zerklopfe 2 oder 3 Eier, tunke dieselben hinein, und bornire sie stark in Semmelmehl.

Eine $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten setze 1 Pfd. Schmalz in einer Backpfanne auf das Feuer. Wenn es heiß ist, so backe die Hors d'oeuvres schön gelb, und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 31. Hors d'oeuvre von Salm à la Finseur.

Das ganze Hors d'oeuvre wird eben so zubereitet, wie oben schon gemeldet worden ist, nur ist dabei zu bemerken, daß man das Hors d'oeuvre nicht in Eiern und Brod bornire, sondern man macht ein Finseur von 18 Charlotten und etwas Petersilie, röstet es in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, leget das Hors d'oeuvre auf eine Tortenpfanne, gießt das Finseur darüber, und thut noch eine $\frac{1}{8}$ Maß Wein dazu. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten setze die Tortenpfanne auf ein Kohlf Feuer, und laß sie langsam braten; wende sie öfters um, damit sie auf einer Seite so schön, als auf der andern werden. Wird es Zeit zum Anrichten, so lege das Hors d'oeuvre auf eine Schüssel, gieß das Finseur darüber, und gib es heiß zur Tafel.

N^o 32. Hors d'oeuvre von Gansleber noch auf eine andere Art.

Schneide eine Gansleber mit einem Schneidmesser recht fein zusammen, weiche das Weiße ohne die braune Rinde von 3 fr. Broden in Milch ein, mische die zusammengeschnittene Gansleber darunter, gib Salz und ein wenig Muskatennuß dazu, setze die Masse auf das Feuer, und rühre beständig darin, bis die ganze Masse so dick ist, als ein Brandteig. Setze sie dann vom Feuer, laß sie kalt werden, und schlage nach und nach 4 ganze Eier, und von 4 den Dotter hinein. Stäube etwas Mehl auf ein Back- oder Nudelbret, und gestalte kleine Andouillen.

Zerklopfe 3 Eier, tunkte sie hinein, bornire sie im Semelmehl. Eine $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten backe sie in 1 Pfund Schmalz schön gelb, und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 33. Hors d'oeuvre von Wildpret und Trüffeln in Kapseln. Herrschaftlich.

Brate $\frac{1}{2}$ Rebeziemer (gewöhnlich Zemer) oder auch 3 Pfd. von einem Schlegel, brate solches ab; alsdann schneide es klein länglich. Ferner schneide 2 Zwiebel und ein wenig Petersilie sehr fein, lege 4 Loth Butter in ein Kastrol oder einen Tiegel, wirf auch das zusammengeschnittene sammt dem Wildpret hinein, und laß es dünsten.

Puze und wasche 10 oder 12 Trüffeln sauber, sondere die äußere Schale ab, und schneide sie gleich den groben Nudeln. Dann lege sie auch zu dem Wildpret mit etwas Salz und ein wenig von einer Muskatennuß, und eine $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü, und laß solches ganz kurz wohl einkochen; dann gib einen Schöpflöffel voll brauner Coulis dazu, auch den Saft von 2 Zitronen. Ist solches Hors d'oeuvre nicht stark genug, so gib noch so viel, als $\frac{1}{2}$ Ei Glace dazu, und laß es nochmals aufkochen.

Die Kapseln werden in der Menge und Art gemacht, wie schon gemeldtt worden ist. Sie dürfen nicht eher gefüllt werden, bis Zeit ist anzurichten.

N^o 34. Pastetchen von Salm. Herrschaftlich.

Der Buttermteig wird eben so gemacht, wie schon mehr-

mal gesagt worden ist, und eben auch so ausgestochen; aber das obere Blatt muß in der Mitte eine Oeffnung haben in der Größe eines 6 kr. Stückes. Für 12 Personen wasche 1 Pfd. Salm sauber aus, schneide die Stückchen so groß, als die Oeffnung in den Pasteten sind. Dann nimm 12 Charlotten und ein wenig Bertram, schneide solches sehr fein zusammen; gieß in ein Kastrol 3 Eßlöffel voll gutes Provenceröhl, laß es ein wenig dünsten. Lege alsdann den Salm hinein mit etwas Salz, Muskatennuß und sehr wenig gestoßenem, weißem Pfeffer; drücke auch den Saft von 2 Zitronen daran, und laß den Salm noch einige Minuten auf einen schwachen Kohlf Feuer dünsten. Wenn die Pastetchen schön gelb gebacken sind, und es Zeit ist anzurichten, so lege in ein Pastetchen 2 Stückchen Salmine sammt dem geschnittenen Finseur und Saft, und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 35. Hors d'oeuvre vom Gefröse im Schmalz ausgebacken. Bürgerlich.

Wasche ein Gefröse sauber, siede es im Salzwasser ganz weich; wasche es dann in kaltem Wasser nochmal ab, drücke es recht aus, damit es trocken werde, lege es auf ein Schneidbret, und schneide es so fein als möglich ist. Gib 3 Zwiebeln und ein wenig Petersilie, auch $\frac{1}{2}$ Zitronenschale sehr fein zusammengeschnitten, laß 6 Loth Butter in einem Kastrol heiß werden, lege das Geschnittene hinein, und laß es weich dünsten. Streue auch das nöthige Salz und etwas Muskatennuß daran. Darauf weiche 1 kr. Brod in Milch ein, drücke es wieder mit der Hand aus, schneide es mit dem Schneidmesser fein, und gib es unter das Gefröse; mache die ganze Masse untereinander, schlage 3 ganze Eier und von 4 den Dotter dazu, laß es ein wenig auf dem Feuer anziehen, daß sich die Eier mit dem Gefröse binden, und ein wenig fest werden. Laß die Masse erkalten, und gestalte kleine Andouillen daraus, wie schon oft gesagt wurde. Diese werden dann in Eiern und Brod borniret, und in $1\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz schön gelb gebacken, und heiß aufgetragen.

N^o 36. Hors d'oeuvre von farcirten Omelettes mit gerührten Eiern statt Pasteten.

Nimm 1 Pfd. Mehl und 1 Maß Milch, auch 6 ganze Eier

und von 4 den Dotter. Dieses Mehl rühre mit der Milch, den Eiern und dem Salz recht fein ab, so daß es flüssig werde. Aus dieser ganzen Masse backe 10 oder 12 kleine Omelettes, welche mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter oder Schmalz auf beiden Seiten können gebacken werden; sie dürfen aber nicht dicker sein, als ein starker Messerrücken. Lege sie auf ein sauberes Tuch, damit das Fett davon gehe. Dann nimm 4 Loth Butter in einen Tiegel oder ein Kastrol, noch besser aber Krebsbutter, laß sie zergehen, schlage 18 Eier hinein nebst Salz und Muskatennuß, auch ein wenig geschnittenem Schnittlauch, rühre solches recht untereinander, setze die Eierspeiße auf ein kleines Kohlf Feuer, laß sie aber nicht fest werden. Fülle die Omelettes damit, rolle sie zusammen, und gib sie gleich auf die Schüssel, worauf du sie anrichten willst. Gieß 2 obere Kaffeschalen voll gute heiße Schü darunter; alsdann setze die Schüssel auf ein Blech, und streue Salz darunter, damit die Schüssel nicht zerspringe oder zerschmelze, und laß die Omelettes recht heiß werden, dann gib sie gleich zur Tafel.

N^o 37. Hors d'oeuvre von gebackenen Eiern.

Siede 20 Eier hart, schäle sie ab, mache aber eine kleine Oeffnung, bohre sie aus, nämlich das Gelbe davon, und auch etwas von dem Weißen, so aber, daß die Eier kein Loch bekommen. Nimm 4 Paar Priesen, blanchire und schneide dieselben klein würfelartig. Schneide 2 Zwiebeln und ein wenig Petersilie sehr fein zusammen, gib es in einen Tiegel oder ein Kastrol nebst 4 Loth Butter, und laß das Geschnittene weich dünsten; dann gib die zusammengeschnittene Priesen hinein, und laß sie auch etwas dünsten; gib etwas Salz und Muskatennuß, einen kleinen Kochlöffel voll Mehl und $\frac{1}{4}$ Maß gute Bouillon dazu. Laß es ganz kurz einkochen, gebe 6 Eierdotter hinein, laß das Ragout noch ein wenig anziehen, und fülle die Eier damit voll. Man kann auch den Spargel dazu geben oder Champignons, wenn es dergleichen gibt. Zerklopfe 3 Eier, tunke die Eier hinein, und hernach in geriebenes Brod; backe sie alsdann in $1\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz schön gelb, und gib sie zur Tafel.

Wohl gemerkt, man kann auch in die Eier eine Fülle von allerlei Fleisch machen.

N^o 38. Hors d'oeuvre, Omelette, Reis, Soufflee (Auflauf).

Lies und wasche $\frac{3}{4}$ Pfund Reis, laß den Reis einige Walle aufkochen, schütte ihn in ein Haarsieb oder Seiher, schwemme ihn mit kaltem Wasser ab, schütte denselben in einen Tiegel oder ein Kastrol, lege 6 Loth Butter dazu, auch $\frac{3}{4}$ Maß fette Bouillon, etwas Muskatennuß, und laß ihn weich dünsten, so daß er ganz dick werde. Laß ihn dann kalt werden, schlage einen Schnee aus dem Weißen von 12 Eiern, und rühre es darunter, schneide etwa 1 Pfund gekochten Schinken sehr fein zusammen, und rühre ihn auch darunter. Ferner laß 3 Loth Butter in eine Omelettenpfanne heiß werden, gib einen Schöpflöffel voll Reis hinein, und breite ihn auseinander, backe ihn schön gelb, lege einen Deckel oben darauf, und wende ihn um, ohne ihn zu zerreißen; so backe ihn auch auf der andern Seite, aber er darf nicht dicker sein, als ein Finger, und werden die übrigen allezeit mit 3 Loth Butter ausgebacken. Ist es Zeit anzurichten, so schneide sie neben herum ab, und lege sie ganz auf eine Schüssel, einen auf den andern, gieß $\frac{1}{4}$ Maß starke Schü darunter, und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 39. Hors d'oeuvre von kleinen Würstchen von Bechamelle. Herrschaftlich.

Schneide von 2 gebratenen Kapaunen das Fleisch mit dem Schneidmesser sehr fein zusammen, auch 4 oder 6 große weiße sauber gepuhte Zwiebeln eben so. Laß dann 6 oder 8 Loth frischer Butter in einem Kastrol heiß werden, lege die Zwiebeln hinein, und laß sie weich dünsten; dazu gieß $\frac{3}{4}$ Maß von dem angefesten Bechamelle, und gib das zusammengeschnittene Kapaunenfleisch dazu, wie auch das nöthige Salz, etwas Muskatennuß und ein wenig feingeschnittenen Schnittlauch, und mache die Masse untereinander. Mache von 12 Eierdottern eine Liaison wie schon mehrmal gesagt worden ist gieß sie darunter, mische es untereinander, und laß es noch einige Minuten auf dem Feuer anziehen, aber man muß es mit dem Kochlöffel fleißig herumrühren, damit es nicht zusammenlaufe. Laß die Masse kalt werden, fülle die Würstchen ein, mache sie aber nicht größer als einen Finger, unterbinde sie mit einem Bindfaden, und lege dieselben in 1 Maß Wasser und $1\frac{1}{2}$ Maß Milch, damit sie schön weiß bleiben. Eine halbe $\frac{1}{4}$ Stunde vor

dem Anrichten laß 5 Loth Butter in einer Backpfanne heiß werden, gib die Würstchen hinein, daß sie auf beiden Seiten eine schöne gelbe Farbe bekommen, schneide den Bindfaden herab, und gib sie zur Tafel.

Wohl gemerkt, vorstehende Würstchen können auch als eine Beilage zu verschiedenen Gemüßen gegeben werden.

N^o 40. Hors d'oeuvre von kleinen Würstchen aus Kalbfleisch.

Schneide von 2 Pfund mageren Kalbfleisch die Haut ab; dann wird es sammt $1\frac{1}{2}$ Pfund frischen Speck fein geschnitten, und untereinander gemengt. Darauf streut man das nöthige Salz und Muskatennuß daran, gibt 6 Loth frischer Butter, auch ein wenig fein geschnittene Petersilie darunter, und stößt die ganze Masse in einem Mörser sehr fein zusammen, nimmt sie heraus, und füllt sie in die Bratwurstdärme.

Für 12 Personen braucht man 16 Würste in der Größe, wie schon oben gesagt worden ist. Darauf laß 4 Loth Butter in einer Tortenpfanne heiß werden, lege die Würste hinein, und laß sie schön gelb werden.

Diese Würste kann man auch als eine Beilage zu Wirsing und Kohlrabi gebrauchen.

N^o 41. Hors d'oeuvre von Kalbshirn. Bürgerlich.

Puße und wasche das Hirn von 4 Kälbern sauber, laß dasselbe 1 Stunde lang im frischen Wasser liegen, damit es schön weiß bleibe. Gieß in ein Kastrol oder einen Tiegel $1\frac{1}{2}$ Maß Wasser und $\frac{1}{4}$ Maß Essig, lege 2 kleine geschnittene Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, Salz und 8 Nägelein, auch 8 weiße Pfefferkörner hinein, und laß es kochen. Hernach lege auch das Hirn hinein, und laß es einige Walle aufkochen; dann nimm es heraus, und laß es kalt werden. Schneide dann noch 2 Zwiebeln, ein wenig Petersilie recht fein zusammen, gib es nebst 5 Loth Butter in ein Geschirr, laß es weich dünsten, und begieß das Hirn damit; lege es auf eine Tortenpfanne, streue etwas geriebenes Brod darauf, und oben darüber etwa 3 Loth Krebsbutter, damit es eine schöne Farbe bekomme, und gib es heiß zur Tafel.

Man kann auch das Hirn in Kapseln geben, wie schon oben ist gesagt worden.

N^o 42. Hors d'oeuvre von kleinen Andouillen
von Priesen und Gaumen.

Nimm 3 Paar Priesen und 4 OchsenGaumen; die Priesen werden ausgewaschen und blanchirt, die Gaumen werden gepuht und gewaschen, und im Wasser ganz weich gekocht. Schneide die Priesen und Gaumen klein würfelförmig, schneide auch 2 Zwiebeln und etwas Petersilie recht fein, röste solches mit 6 Loth Butter, lege das Zusammengeschnittene dazu, dann das nöthige Salz und etwas Muskatennuß, einen kleinen Kochlöffel voll feines Mehl und $\frac{1}{4}$ Maß gute Bouillon, und laß die ganze Masse ganz kurze Zeit kochen (das heißt: stark einkochen). Zuletzt gib 8 Eierdotter dazu, und laß es kalt werden, gestalte daraus kleine Würstchen in der Größe eines kleinen Fingers, zerklopfe 3 Eier, tunke dieselben hinein, überstreue sie mit Semmelmehl, backe sie in 1 Pfd. Schmalz, und gib sie zur Tafel.

N^o 43. Frankfurter Pastetchen.

Nimm 2 Pfund Mehl, lege $\frac{3}{4}$ Pfund Butter in $\frac{1}{2}$ Maß Wasser, laß solches heiß werden, mache in das Mehl ein Grübchen, mische Butter sammt Wasser unter das Mehl, und mache den Teig untereinander, daß er aber so fest werde, wie ein Nudelteig. Treib denselben mit einem Nudelholz so dünn aus, als ein Messerrücken, stich den Teig mit einem Stecheisen aus, und ziehe ihn über das Pastetenholz so dünn, als möglich ist, mache sie aber nicht höher, als einen halben Finger, schneide ganz herum den übrigen Teig ab, damit sie schön gleich werden. Für 12 Personen braucht man 24 Pastetchen.

Wohl gemerkt, die Farcen wird auf folgende Art gemacht:

Schneide von 3 Pfund mageren Rindfleisch die Haut und das Aederige davon; auch nimm $1\frac{1}{2}$ Pfund gutes Nierenfett, wovon auch die Haut hinweggenommen wird. Das Fleisch und Nierenfett wird alles sehr fein mit dem Schneidmesser zusammengeschnitten. Dann nimm 20 Charlotten, etwas Petersilie, eine Zitronenschale, eine obere Kaffeschale voll Kapern, 30 Sardellen, welche zuvor aber gepuht, gewaschen, und wovon die Gräthe genommen werden. Hierauf wird dies alles sehr fein zusammengeschnitten, dann nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, laß sie zergehen, gib das Geschnittene hinein, laß es etwas weich dünsten, und thu es zu dem geschnittenen Fleisch und

Nierenfett in einem Mörser; stoße die ganze Masse sehr fein, auch gib das nöthige Salz dazu, und den Saft von 3 Zitronen. Nimm die ganze Masse heraus, und fülle die Pastetengehäuse, ein jedes voll; bestreiche sie aussen und oben mit 2 zerschlagenen Eiern, oben darauf mache kleine Deckelchen vom Buttermehl aber etwas größer als die Oeffnung ist denn im Backen wird der Buttermehl kleiner. Der Buttermehl wird ebenfalls mit Eiern bestrichen, dann stelle die Pastetchen in einen heißen Backofen und laß sie schön gelb werden, und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 44. Hors d'oeuvre v. Priesen in Oblaten gebacken.

Wasche 6 Paar Priesen sauber, blanchire sie einigemal, schneide sie in längliche Theile, so daß du 18 Stückchen herausschneidest, salze dieselben, schneide 3 Zwiebel und ein wenig Schnittlauch sehr fein zusammen, gib 5 Loth Butter nebst dem Zusammengeschnittenen in einen Tigel oder Kaströl und lasse es weich dünsten. Lege die Prieschen hinein, wende sie öfters um, damit das geschnittene Finsieur daran hängen bleibe.

Theile 9 Oblaten eine jede in 2 Theile, mache sie ein wenig naß, wickle die Prieschen hinein, zerrühre 3 Eier und tunke die Prieschen hinein, dann bestreue sie mit Semmelmehl, backe sie in 1 \mathcal{L} . Schmalz schön gelb, und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 45. Lamms-Karbonade im Buttermehl statt Pasteten zu geben.

Schneide für 12 Personen 20 Lammskarbonade-Portionen wie gewöhnlich, klopfe sie und gestalte die Karbonadeportionen schön rund, salze sie, schneide 2 Zwiebeln oder 12 Charlotten und etwas Petersilie fein lasse 6 Loth Butter in einem Kaströl heiß werden, lege das Zusammengeschnittene darein, und laß es weich dünsten. Dann nimm die Karbonade sammt dem weich gedünsteten Finsieur auf eine Tortenpfanne, laß die Karbonade auf einem Kohlfeuer weich dünsten und hernach kalt werden.

Der Buttermehl wird gemacht, wie schon mehrmals gesagt worden ist. Stech ihn aus, noch einmal so groß als die Karbonadeportionen sind, bestreiche den Teig mit einem zerrührten Ei, wickle die Karbonadeportionen darein, so aber, daß die Weinchen von der Karbonade heraussehen, lege diese auf ein Papier, und dann auf ein Backblech, bestreiche sie aber oben mit einem verrührten Ei, backe sie schön gelb, und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 46. Hors d'oeuvre in Kapseln statt Pasteten.

Mache 24 Kapseln aus Papier, nämlich aus einem halben Bogen mache 6 Stücke, backe solche Kapseln in 1 \mathcal{L} . Schmalz aus, aber daß sie schön weiß bleiben. Dann schneide 6 Zwiebel und etwas Petersilie mit dem Schneidmesser fein, lasse 4 Loth Butter oder Suppenfett in einem Tigel auf dem Kastrol heiß werden, lege das geschnittene Finscur darein, und lasse es weich dünsten, hernach wasche 5 Paar Prieße, lasse sie einige Walle im Wasser mit etwas Salz aufkochen, schneide sie hernach klein würfelartig, gib sie zu dem gerösteten Finscur, auch etwas Salz u. Muskatennuß und $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü oder Bouillon, und laß es ganz einkochen. Dann gib einen kleinen Kochlöffelvoll Mehl darauf, noch einen Schöpflöffel gute Bouillon und den Saft von einer Zitrone. Ist es bald Zeit zum Anrichten, so läßt man das Ragout noch ein wenig aufkochen, damit sich das Mehl verfoche. Dann gib das Ragout in die Kapsel und oben darauf ein wenig geriebenes Brod, setze sie auf ein Backblech, und schiebe sie einig Minuten in einen heißen Ofen, hernach richte sie auf deine Schüssel und gib sie zur Tafel.

N^o 47. Hors doeuve von Rühweiter im Schmalz gebacken.

Siede 2 \mathcal{L} . Rühweiter recht weich, schneide es klein würfelartig sammt 12 Charlotten und ein wenig Petersilie fein zusammen, gib 6 Loth Butter in einem Kastrol oder Tigel nebst den zusammengeschnittenen Charlotten und Petersilie, und lasse sie weich dünsten, dann lege das zusammengeschnittene Rühweiter das nöthige Salz und etwas geriebene Muskatennuß auch eine Handvoll Morcheln, welche sauber gepuht und gewaschen u. mit dem Messer in kleine Theile geschnitten sind dazu, gieße $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü daran und laß es etwas einkochen. Dann schlage 6 Eierdotter daran und laß es noch ein wenig anziehen. Hernach laß es kalt werden, gestalte Birnen daraus, zerrühre 3 Eier, tunke dieselben hinein und auch in Semmelmehl, dann backe sie in $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz schön gelb und gib sie heiß zur Tafel.

**N^o 48. Hors d'oeuvre von Schnepfen in Kapseln.
Herrschaftlich.**

Man rupset und puht 3 Schnepfen sauber, dann nimmt man den Koch (Eingeweide) aus, legt die Mägen hinweg, und

bratet die Schnepfen an den Spieß. Dann schneidet man den Roth mit dem Schneidmesser fein zusammen, auf gleiche Weise 2 Zwiebel oder 14 Charlotten und etwas Petersilie. Nachher läßt man 4 Loth Butter oder Schmalz in einen Tigel oder Kastrol heiß werden, leget das geschnittene Finscur dazu und läßt es weich dünsten. Alsdann gibt man auch das zusammengeschnittene Eingeweide dazu, nebst den nöthigen Salz und ein wenig Muskatennuß und läßt es noch ein wenig anziehen.

Wenn die Schnepfen gebraten sind, so schneidet man die Brüstchen heraus stößt das Gerippe in einem Mörser sehr fein zusammen, schneidet 3 fr. Brode fein, bäckt solche in 1 Pfund Schmalz etwas braun, und stößt sie gleichfalls zusammen. Alsdann leget man das zusammengestoßene Brod und die Beine in einen Tigel oder Kastrol, gießt $\frac{1}{2}$ Maß gute Schü und $\frac{1}{4}$ Maß Wein daran, salzet es ein wenig, und läßt es miteinander wohl verkochen. Ist es geschehen, so treibet man dieses alles durch ein Haartuch u. mischt es zu den vorhin bemeldeten Schnepfenroth.

Die Brüstchen von den Schnepfen, welche zuvor länglich wie die groben Nudel geschnitten werden kommen alsdann auch dazu, wie auch ein Stückchen von der im Anfang beschriebenen Glace, in der Größe eines halben Hühnereies, die man mit den Schnepfensalmi auflösen läßt.

Die Kapseln werden eben so gemacht wie schon mehrmals gesagt wurde, im Schmalz ausgebacken; eine Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie mit dem Schnepfensalmi eingefüllt, und in einen Backofen gestellt, damit sie heiß bleiben.

Wohl gemerkt, ein Hors d'oeuvre von Vögel wird eben so gemacht. Beide können statt in Kapseln auch in Ragoûtpastetchen gegeben werden, doch ist zu bemerken, daß man von den Brüstchen 24 schöne Stückchen schneidet, und in die Pasteten oben auf den Salmi leget.

N^o 49. Hachispastetchen auf einen Fasttag. Herrschaftlich.

Der Buttermteig wird auf gleiche Art wie bei den 1. Hachispastetchen gemacht, nur muß die Farge wie nachfolget gemacht werden: Schuppe einen 2pfündigen Karpfen oder einen andern Fisch nimm das Eingeweide heraus, wasche ihn aus, nimm das Fleisch von den Gräthen und schneide es würfelartig, gib dazu 2 geschnittene Zwiebel, Salz, ein wenig Muskatennuß, eine Zitron-

enschale, und den Saft von der Zitrone, eine kleine Kaffeschale voll Kapern und 8 Sardellen, welche zuvor gewaschen gepußt und die Gräthen davon genommen werden, nebst 6 Loth frischer Butter. Dieses alles muß in einem Tigel oder Kastrol weich dünsten. Dann wird es auf ein Schneidbret gelegt, und mit dem Schneidmesser recht fein zusammengeschnitten.

Sodann werden die 1. Pasteten formiret, wie schon bei den Hachispasteten gemeldet wurde, eben so mit zerschlagenen Eiern bestrichen und so gebacken, dann heiß zur Tafel gegeben.

N^o 50. Spanferkelchen gebraten, welches statt Pastetchen gegeben wird.

Wenn das Spanferkel abgestochen, gebrüht, und mit kaltem Wasser abgeschwenmt ist so wird es ausgenommen, noch einmal ausgewaschen, und die übrigen Vorsten vollends sauber abgenommen. Dann legt man es einige Stunden in kaltes Wasser, nimmt es sofort heraus und schneidet die Drossel und den Mastdarm heraus.

Mache oben in den Hals eine Oeffnung in der Länge eines klinien Fingers, so tief daß der Schnitt oben auf das Bein reicht, dann wasche das Spanferkel noch einmal im laulichen Wasser aus, dressire es mit 2 kleinen Spießchen, stecke es oben in die Beine und durch die Büglein, auch stecke durch die Beine des hintern Schlegels ein Spießchen welches aber durchaus gehen muß. Alsdann nimm eine Handvoll Salz und ein Pfötchen Pfeffer, mache solches wohl untereinander, und reibe oben die Oeffnung an den Hals wie auch unten wo die Drossel herausgenommen wurde, und den ganzen inneren Leib ein. Dann stecke es an einen Spieß oder gib es in einen Backofen, bestreiche es mit Provenceröl oder mit 6 Loth Butter. Wenn es anfängt einen weißen Schaum von sich zu geben so wird es mit einem sauberen Tuch abgetrocknet, und wieder bestrichen. Lasse es schön gelb backen.

Dieses Spanferkel ist $\frac{3}{4}$ Stunden fertig; gib es also zur Tafel, die Spießchen müssen vorher herausgenommen werden.

N^o 51. Hors d'oeuvre von einem gebackenen Consomme.

Schlage in $\frac{1}{2}$ Maß guter starker Schü welche aber nicht heiß sein darf 4 ganze Eier und 8 Eierdotter, gib das nöthige

Salz dazu und ein wenig Muskatennuß, mache alles wohl untereinander, lasse die ganze Masse durch ein Haarsieb laufen, und bestreiche einen Form welcher das Consomme fassen kann, nämlich mit 1 Loth Butter. Gieße das durchgelaufene Consomme hinein und siede es im Wasser wie schon gesagt wurde. Wenn es fertig ist, stürze es auf eine Schüssel, und lasse es kalt werden. Schneide aus dem großen Stück 14 kleine Stückchen, zerschlage 3 ganze Eier und tunke die Stückchen hinein, tauche sie nachher wohl in zerriebenen Brod ein und backe sie $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten in 1 \mathcal{L} . Schmalz schön gelb und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 52. Hors d'oeuvre von Espagnole, welches im Schmalz ausgebacken wird. Herrschaftlich.

Schlage zu $\frac{1}{2}$ Maß Espagnole in ein sauberes Geschirr 4 ganze Eier und 4 Eierdotter, reibe etwas Muskatennuß hinzu und mache es wohl mit dem Kochlöffel durcheinander. Hernach treib es durch ein Haarsieb, bestreiche 18 kleine Formchen mit 2 Loth Butter, gieße das Espagnole hinein und siede es, wie bei dem Consomme gesagt worden ist. Dann stürze sie heraus und lasse sie kalt werden. Zerschlage 3 Eier, tunke sie hinein und bornire sie wohl im Semmelmehl.

$\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten backe sie in 1 \mathcal{L} . Schmalz schön gelb, gieß in ein Kastrol $\frac{1}{4}$ Maß von den Espagnole, gib ein halbes Hühnerrei groß Glace und den Saft von einer Zitrene dazu, und lasse die Sauce wohl verkochen. Mache sie durch ein Haartuch, und gib sie in ein anderes Geschirr. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege die ausgebackenen Stückchen Espagnole auf die Schüssel und gib etwas von der Sauce daran, die übrige wird abgesondert gegeben.

N^o 53. Hors d'oeuvre von gebackenen Kalbsohren mit einer Farce. Herrschaftlich.

Puze 14 gebrühte Kalbsohren sauber, blanchire sie einige Walle lege sie auf ein sauberes Tuch damit sie trocken werden, und mache eine grüne Farce, wie hier folget:

Schneide von 2 fr. Broden das Braune, den weißen Ballen weiche in Milch ein, drücke ihn wieder aus, lege ihn in einem Mörser, gib etwas Spinatschotten, auch 4 Eierdotter, 6 Loth Butter, das nöthige Salz und etwas Muskatennuß dazu, und stoße die ganze Masse untereinander, dann wird die Farce ganz grün

seyn. Bestreiche den innern Theil mit einem zerrührten Ei, und farcire die Kalbsohren damit, setze sie in eine Presse, und lasse sie fertig werden, glacire sie, und gib sie sonach zur Tafel.

N^o 54. Hors d'oeuvre von Rückenmark mit Parmesankäse statt Pastetchen zu geben.

Reiße 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Rückenmark sauber, und wasche es im Wasser gut aus. Gieße in ein Kastrol $\frac{1}{2}$ Maß Essig und soviel Wasser, streue das nöthige Salz daran, und lege eine in Scheibchen geschnittene Zwiebel dazu, auch ein Lorberblatt 6 Nägelein u. soviel weiße Pfefferkörner. Wenn der Essig mit den Benannten siedet, so schneide das Rückenmark Stückchenweise in der Größe eines Fingers, gib sie in den Sud, und lasse sie einige Walle aufkochen. Dann setze sie vom Feuer, nimm sie mit einem Faumlöffel heraus und lege sie auf ein sauberes Tuch damit sie trocken werden. Gib in ein Kastrol 4 Loth Butter, lasse sie heiß werden und lege die Stückchen Rückenmark hinein nebst etwas Salz u. Muskatennuß, schwinde sie herum, und setze sie vom Feuer. Lege sie hernach lagenweise auf die Schüssel in welcher sie angerichtet wird. Reibe $\frac{1}{4}$ Pfund Parmesankäse, und bestreue die erste Lage damit; dann gib das übrige Rückenmark darauf, und bestreue es abermals mit den übrigen Parmesankäse recht stark. Auf den Parmesankäse gieße 1 $\frac{1}{2}$ Loth Krebsbutter, welche aber heiß gemacht sein muß.

$\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten setze die Schüssel auf ein Blech nebst Salz, wie schon mehrmals gelehrt wurde in einen nicht gar zu heißen Backofen, damit sie eine schöne Farbe bekomme.

Ist es Zeit zum Anrichten so nimm die Speise aus dem Backofen, und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 55. Hors d'oeuvre von einem gebackenen Bechamelle. Herrschaftlich.

Schlage zu $\frac{1}{2}$ Maß von der Bechamelle in ein sauberes Geschirr 3 ganze Eier und 6 Eierdotter, mache solches wohl mit einem Kochlöffel untereinander, setze es eine Minute auf das Feuer, aber man muß beständig darin herumrühren, damit das Bechamelle nicht zusammenlaufe. Schlage dann die ganze Masse durch ein Haartuch, und bestreiche 18 kleine Formchen mit 2 Loth Butter, gieße das Bechamelle hinein, und siede sie, wie bei den gesottenen Consomme gelehrt wurde. Stürze sie heraus, und

lasse sie kalt werden. Zerrühre 3 ganze Eier, drücke das gesottene Bechamelle darein, und bornire sie im geriebenen Brod.

$\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten backe sie in 1 \mathcal{L} . Schmalz schön gelb, und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 56. Hors d'oeuvre von schweizer Omelette mit einem Salmi von Schnepfen (haut gout) auf eine andere Art. Herrschaftlich.

Backe 8 schweizer Omelettes, wie schon gezeigt wurde, brate 2 Schnepfen am Spieße, schneide die Brüstchen heraus, das übrige stoße in einem Mörser sehr fein zusammen.

Schneide 2 fr. Brode würfelartig, backe sie in $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz schön gelb, stoße das Brod auch sehr fein zusammen, gib es zu den zusammengestoßenen Schnepfen; gieße $\frac{1}{4}$ Maß Burgunder Wein dazu, und setze es auf das Feuer.

Wenn es anfängt dick zu werden so gieße noch $\frac{1}{4}$ Maß vom angefehten Espagnole dazu, und lasse es nochmals aufkochen; dann schlage es durch ein Haartuch in einen sauberen Tigel oder Kastrol dazu gib ein halbes Hühnerrei groß Glace und den Saft von 2 Zitronen. Die Brüstchen von den Schnepfen werden in kleine Filets geschnitten und kommen auch darunter.

Alsdann nimm 8 große Trüffeln, puße und wasche sie, schneide sie auch in kleine Filets, gieße in ein Kastrol eine obere Kaffeschale voll Provenceröl, laß es recht heiß werden und gib die Trüffel hinein. Gieße $\frac{1}{8}$ Maß gute Schü daran, lasse die Trüffel darin kurz einkochen und gib sie hernach zu der ersten Masse.

Den Roth von den Schnepfen bereite also zu: Nimm die beiden Mägen von dem Eingeweide hinweg, schneide den übrigen Roth mit dem Schneidmesser recht fein zusammen, und mache ein Finseur wie schon öfter gelehrt wurde. Röste es mit 2 Loth Butter, gib den zusammengeschnittenen Roth hinein und röste ihn noch ein wenig, salze ihn, und gib ihn auch zu der obigen Masse. Schlage 8 Eierdotter darein und rühre die Masse auf dem Feuer ab, damit sich die Eier mit dem Salmi binden. Theile den ganzen Salmi auf die 8 schweizer Omeletten in 8 gleiche Theile ein, rolle sie zusammen, schneide unten und oben die beiden Ende der Spitzen ab, und schneide aus einen jedem 4 Stückchen, zerrühre 3 ganze Eier, tunke sie hinein, und bornire sie wohl im geriebenem Brod. Drei Viertelstunden vor dem Anrichten backe sie in 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz schön gelb, eine Viertelstunde vor dem

Anrichten lasse 4 Loth Krebsbutter zergehen, bestreiche sie damit, so werden sie ein schöne rothe Farbe bekommen, und gib sie zur Tafel.

N^o 57. Hors d'oeuvre von Omelette eines gebackenen Bechamelle auf eine andere Art.

Nimm $\frac{3}{4}$ Maß Bechamelle in eine Schüssel, schlage 4 ganze Eier und von 6 den Dotter dazu, gib das nöthige Salz, etwas Muskatennuß dazu, und rühre die Masse wohl untereinander, mache sie durch ein Haarsieb, und backe aus der ganzen Masse 12 feine Omelettes, wie oben gesagt wurde.

Mache ein Hachis von einem gebratenen Kapaun, welches wohl piquant sein muß, und theile es auf die Omelettes aus, rolle sie zusammen, schneide die obere und untere Spitze ab, lege sie auf die Schüssel, lasse 2 Loth Glace zergehen, und glacire die Omelettes damit, gieße $\frac{1}{4}$ Maß starke Schü daran, und gib sie heiß zur Tafel.

IV. Verschiedene kleine Würste,

welche

man statt Hors d'oeuvres, auch zum Gemüse gebrauchen kann.

N^o 1. Würste von Hechten.

Schuppe 4 \mathcal{L} . Hechte, nimm das Eingeweide heraus, schneide die Haut mit dem Messer ab, löse das Fleisch von den Gräthen und lege solches auf ein Schneidebret, salze es, gib 6 gestoßene Nägelein und 6 weiße Pfefferkörner sammt ein wenig Bastilie; dieses alles schneide recht fein zusammen. Schneide von 2 fr. Broden das Braune hinweg, weiche den weißen Ballen in $\frac{1}{2}$ Maß guten Rahm ein, drücke ihn wieder aus und lege den zusammengeschnittenen Hecht in einem Mörser, gib $\frac{1}{4}$ \mathcal{L} . Butter und $\frac{1}{8}$ Maß Wein daran, und stoße alles recht fein zusammen.