

## VI. Abschnitt.

### Von den Farcen.

---

Nunmehr gelangen wir zu einem Abschnitt, der von sehr großem Interesse ist, nachdem bei den meisten Ragouts und Pasteten eine gute Farce die Hauptsache ist und aus einer solchen am ersten das Talent des Koches oder der Köchin zu erkennen ist.

#### Feine französische Farce.

Weißes Kalbfleisch wird in Stücke geschnitten, zweimal durch die Fleischmaschine gedreht und in einem Mörser sehr fein gestoßen. Hierauf weicht man Semmel einige Minuten in frischem Wasser ein, drückt sie gut aus, und nachdem man ein Stück Mark, ein Stück Butter und einige Dotter zugegeben, wird das Gemisch passirt, nebst dem nöthigen Salz, Pfeffer, einigen Dottern und ein wenig Schlagobers in einen Weidling gegeben, mit einem weißen, mit Butter bestrichenen Papier zugedeckt und bis zum Gebrauch kaltgestellt.

#### Semmelpanade.

Man reibt beiläufig 4 Semmeln ab, gibt sie in Theile geschnitten nebst einigen fein geschnittenen Champignons und etwas guter Suppe in eine Casserole und rührt sie gut ab, jedoch auf nicht zu großer Hitze, gebe nun einen Löffel dicker weißer Sauce und ein wenig guter Bouillon daran und treibe das Ganze

so lange ab, bis es sich von der Casserole löst, gebe schließlich noch zwei Dotter zu und stelle es kalt.

### Geflügelgarce.

Von Hühnern oder sonstigem Geflügel werden die besseren weißen Fleischtheile von den Beinen ausgelöst, einigemale durch die Fleischmaschine getrieben oder in Ermanglung deren gut geklopft und sachirt, wobei man aber zu achten hat, daß das Fleisch weiß bleibt, welches nun im Mörser gut gestoßen wird; ein wenig von dieser Panade nebst einem Stück Butter und einigen Dottern wird hierauf durch ein Haarsieb passirt und die passirte Garce nebst dem nöthigen Salz und ein wenig weißem Pfeffer in einen Weidling gegeben. Diese Garce wird besonders zu Gelatine, jedoch auch sonst beliebig verwendet.

### Garce vom Wildgeflügel und Reh.

Werden ebenso behandelt, nur kommen statt der Panade je ein wenig gut eingefochte Glace und Gewürz dazu.

### Passirte Rindsfarce.

Rindfleisch wird zweimal in der Fleischmaschine gedreht, sodann Semmeln abgerieben, und zwar auf  $3\frac{1}{2}$  Pfund (2 Kilo) Fleisch 3 Stück, in frischem Wasser eingeweicht und gut ausgedrückt, diese und das Fleisch nebst 2 ganzen Eiern und 4 Dottern, einem Stück Mart und einem Stück Butter in einem Mörser fein gestoßen, passirt und etwas Salz und Pfeffer zugegeben.

### Krebsgarce.

Die Krebse werden gekocht, nebst einer Semmel, einem Stück Krebsbutter, 3 Dottern, Salz, Muscatnuß und etwas Beschamel fein gestoßen und passirt. Die

### Garce von Hummern und Crevetten

wird ebenso gemacht.

### Gute Farce von Rindfleisch.

Frisches Rindfleisch und ein Stück fettes Schweinefleisch, z. B. auf 3 Pfund (1 Kilo 70 Deka) Rindfleisch 1 Pfund (56 Deka) Schweinefleisch, werden in der Fleischmaschine zweimal gedreht und die Farce nebst Salz, etwas Pfeffer und Gewürz in einen Weidling gegeben; dann weicht man 3 abgeriebene Semmeln in frischem Wasser ein, drückt sie gut aus und gibt sie zur Farce; ferner hakt man Rindsmark recht klein zusammen und gibt es auf die Semmel; endlich schneidet man einige Champignons zusammen, läßt sie in Butter anlaufen, und nachdem man noch fein geschnittene grüne Petersilie zugegeben, schüttet man sie so über das Mark, daß dieses wohl etwas erwärmt wird, jedoch das Fleisch von dem Heißen nichts verspürt. Indem man schließlich noch 4 Dotter und 2 ganze Eier in den Weidling gibt und nun Alles gut abgemischt hat, stellt man es bis zum Gebrauche sofort ins Eis.

### Gewöhnliche Kalbsfarce

wird ebenso wie die Rindsfarce gemacht.

### Sechstenfarce.

Ein Stück Hecht wird ausgelöst, im Mörser mit einer abgeriebenen, in Milch geweichten und gut ausgedrückten Semmel nebst einem Stück Butter, einigen Dottern, etwas Beschamel, Salz, Muscatnuß und ein wenig Fines-herbes gestoßen und passirt.

### Farce vom Karpfen, Aal und sonstigen Fischen

macht man ebenso.

### Farce zu polnischem Brazy.

Brot wird mit Zwiebel geröstet, gewöhnliche Rindsfarce damit gefüllt und Rouladen davon gemacht, welche nun gedünstet und mit Rajcha servirt werden.

### **Salmy von Gansleber.**

Man schneidet reingeputztes Wurzelwerk und Zwiebel blätterig, läßt sie in Butter anlaufen, gibt nun die in kleine Stücke geschnittene Gansleber hinzu, und indem man sie etwas ferne vom Feuer langsam röstet, gieße man ein wenig Suppe zu, worauf das Ganze gestoßen und passirt und das nöthige Salz und Pfeffer und ein Stück guter Glace zugegeben wird.

### **Salmy von Fasanen und Rebhühnern.**

Sellerie, gelbe Rüben und Petersilie werden rein gepuzt und nebst Zwiebel blätterig geschnitten und in Butter angelauten, dann löst man das Fleisch der Fasanen oder Rebhühner von den Beinen, gibt es nebst einigem Gewürz, einem Lorbeerblatt und etwas Basilicum zu den Wurzeln und dünstet es nun zuerst gut verschlossen, dann unter öfterem Aufrühren, wobei man, wenn sich die Säfte schon verdünstet haben, immer ein wenig Suppe nachgibt. Wenn das Fleisch schon sehr weich ist, wird es gestoßen und durch ein Sieb passirt, worauf es in einer Casserole nebst einem Stück Glace und Madeira angeröstet wird.

### **Salmy vom Reh**

wird ebenso gemacht wie das vorhergehende.

### **Garnaty.**

Aus guter Rindsfarce sind schöne Laibchen zu machen, diese in Knoblauchwasser einzutunken und am Rost zu braten. Werden mit Erdäpfelpurée servirt.

### **Salmy von Schnepfen.**

Nachdem die Schnepfe rein gepuzt und flammirt wurde, wird sie vorsichtig aufgemacht, wobei das Eingeweide auf ein Brett kommt, der Magen aber zurückbleibt. Sodann nehme man noch dazu einige Chalotten, grüne Petersilie, Champignons, sehr

wenig Citronenschalen, einige Hühnerleber oder in Ermanglung deren ein Stückchen Gansleber, und nachdem man das Alles fein geschnitten und passirt, röstet man es in Butter ab, gibt schließlich noch einen Eidotter dazu und stellt es kalt. Sodann werden von der Semmel schön geformte Crotons geschnitten, in Butter goldgelb geröstet, das Salmey aufgestrichen, schön dressirt und in einen Plafond gegeben, wobei aber Salz und Gewürz nicht zu vergessen ist. Einige Minuten vor dem Gebrauche wird es warm gestellt und um die Schnepfe herum zierlich gelegt.

