

macht; hernach wird halbfingerdicke Leberfülle in die Kästchen gethan, eine Scheibe Gansleber mit Kräutern darauf gelegt, und wieder halbfingerdick Leberfülle darüber gedeckt. Vor dem Anrichten werden die Kästchen im Ofen oder in der Röhre gar gemacht, wenn sich Fett darauf befindet, geneigt und abgegossen, und ein wenig kräftige, mit Citronsaft geschärste, nicht sehr dicke braune Sose darein gegeben.

### Spießchen von Gansleber. Hatelets de foie gras.

Werden wie die von Kälbermilchen oder von Weißgeflügel bereitet.

### Gansleberkäse spanisch. Pots d'espagne de foie gras.

Einige mittlere Ganslebern werden gar gedämpft oder in Scheiben geschnitten und leicht gar geschwungen; dann ganz fein gestoßen, eingekochte Spanische oder auch weiße Sose, Salz und weißer Pfeffer dazu gethan und warm gerührt, es muß ein flüßiges Mus seyn; wenn es nur noch lauwarm ist, werden sechs bis acht Eierdottern dazu gefügt und die Masse durch ein Haartuch gestrichen. Am sichersten geht man dann, ein wenig davon in einem kleinen ausgestrichenen Förmchen im Dunst gar zu machen, um zu sehen, ob es die nöthige zarte Bindung habe, wo nicht, so kann man einige Eierdottern, im entgegengesetzten Fall aber noch etwas Sose nachthun. Es werden dann Becherförmchen mit klarer Butter gut ausgestrichen, mit der Masse gefüllt, in heißes Wasser, so daß sie nur zur Hälfte darinne stehen, gesetzt, angekocht, gut zugedeckt, und glühende Asche unten und oben, so daß das Wasser nur immer nahe am Kochen bleibt, aber nicht kocht, ganz langsam steif gemacht; sie dürfen ja nicht bis zum Steigen kommen, denn dadurch würden sie sich zersetzen und schlecht werden; bei dem Anrichten werden sie auf die Schüssel gestürzt und eine Halbglasur mit Citronsaft geschärft darüber gegossen. Auf jedes Becherchen kann als Zierde eine Scheibe Trüffel gelegt werden.

### Gansleberkäse in Aspik. Pot d'espagne de foie gras en aspic.

Die vorgehende Masse wird etwas vester gehalten und im Ganzen in einem kleinen Kasserol gar gemacht und darinne erkalten gelassen; dann in heißes Wasser getaucht und gestürzt, und hernach in einen glatten Model in klare Sulze gesetzt. Auch ist ein glatter Model mit Tille, um die Masse darinne steif zu machen, recht gut dazu; nach dem Stürzen wird so ein Kuchen glasürt und bloß mit klarer Sulze geziert.