

fein geschnittene Salatkräuter gut durcheinander gemischt und über den Fisch gegossen werden; auch kann man noch recht fein gehackte Sulze unter diese Sose mengen.

Die Eier können mit Sardellenschnittchen und feinen Kapern schön ausgelegt (verziert) werden.

Aspik von Hechtschnitten parisisch. *Aspic de filets de brochet à la Parisienne.*

Von mäßigen Hechten werden die Häute abgelöst, auf beiden Seiten des Kamms eingeschnitten, das Fleisch in gleichgroße Stückchen durchschnitten und die Fische übrigens ganz gelassen; darauf werden sie ohngefähr zehn Minuten in einem Salzwasser gekocht, dann auf eine Platte heraus gethan, die Schnitten abgehoben und leicht zugestuzt; nachher in eine tiefe Schüssel gelegt, Salz, weißer Pfeffer, Oehl und Dragunessig darüber gegeben und einige Zeit so stehen gelassen. Weiße Sulze, so viel als zum Füllen eines Models mit Dille nöthig ist, wird in eine Terrine gethan, Salz, Pfeffer, Oehl und Essig dazu gefügt, in gestampftes Eis gesetzt und mit einer Ruthe geschlagen bis daß sie weiß ist; dann Zollhoch davon in den ins Eis eingegrabenen Model gegossen, die übrige Schaumsulze in zwei Theile getheilt und den einen Theil mit Spinatmatte, welche durch ein feines Sieb gestrichen worden ist, schön blaßgrün gefärbt; nachdem die Sulze im Model vest geworden ist, werden die abgetrockneten Schnitten im Kranz, etwas schief übereinander, mehr an der Dille herum, so daß sie ohngefähr drei Linien von dem äußern Rand abstehen, darein gelegt, und nachher Zollhoch grüne Sulze in den Model gegossen; nachdem diese vest geworden ist wird ein Zoll hoch weiße Sulze darauf gegossen und, wenn diese stehet, ein zweiter Kranz Hechtschnitten darauf gereihet, wieder ein Zoll hoch grüne Sulze und dann wieder ebenso hoch weiße Sulze darauf gegossen, und der Model endlich mit grüner Sulze voll gefüllt. Dieses Füllen des Models muß in zwanzig bis fünf und zwanzig Minuten bewerkstelliget seyn, und die Sulzen währenddem immer fortgeschlagen werden, auch ist es nothwendig ein wenig laue Sulze nachzugießen um sie fließend zu erhalten, damit, wenn man sie in den Model gießt, sie sich gut ausbreiten und jede Schicht gleiche Dichtigkeit erhält. Vor dem Auftragen wird das Aspik auf die Schüssel gestürzt, eine Krone von schönen dreieckigten Sulzschnitten obendrauf und eine Einfassung von dergleichen unten darum gesetzt.

Dieses Aspik kann ebensowohl von Lachs, Forellen, Sander, so wie von Hühner-, Fasanen- und Rebhühnerbrüsten, und desgleichen von Kaninchen- und Hasenschnitten bereitet werden.