

2. Leberfarse.

Man hackt Kalbs- oder Wildleber, nachdem dieselbe abgehäutet und aus den Sehnen geschabt ist, mit einem Drittheil so viel ungeräuchertem Speck, dämpft es wie in voriger Nr. mit eingeweichtem und gut ausgedrücktem Brot, etwas Zwiebeln und Schalotten in Butter und verfährt im Übrigen wie bei der Kalbfleisch-Farse. Feiner aber wird diese Farse, wenn sie zuletzt durch ein Sieb gestrichen wird.

3. Brotfarse.

Man dämpft 1 kleine, feingewiegte Zwiebel, 2—3 abgerindete, in Milch oder Wasser eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Wecken, 1 Theelöffel voll feingewiegte Petersilie und ebenso viel Schnittlauch in Butter, bis sich die Masse von der Kachel schält, nimmt sie dann in eine Schüssel, rührt sie nach einigem Abkühlen mit 2—3 Eiern ab und würzt sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß. Statt Zwiebeln, Petersilie und Schnittlauch kann man 1—2 Eßlöffel voll gereinigte Corinthen in die Masse nehmen.

Fleischgelee, Gallerte, Aspic, Sulz.

Man setzt 4—6 frische, gespaltene Kalbsfüße, 1—1 $\frac{1}{2}$ Kilo Rindfleisch und 5—6 Liter Wasser zum Feuer, schäumt die kochende Brühe rein ab, giebt 2 Zwiebeln, einige gelbe Rüben, etwas Sellerie, einige Schalotten, 2 Lorbeerblätter, etwas Pfeffer, Piment (englisches Gewürz) und Nelken hinzu, läßt dies 4—5 Stunden langsam kochen, seigt die Brühe dann durch ein Sieb, kocht