

richten vermenget man die Kraftbrühe mit frischer Tomatenpüree: sie darf dann jedoch nicht weiter aufkochen, da sonst die schöne Farbe verloren geht.

Das Filet. Man blanchiert ein gutes, nicht zu abgelagertes Filet, legt es fünf Minuten in kaltes Wasser und schneidet es in feine Scheiben, die am Filet haften bleiben, wie die Blätter eines Buches am Einband. Es wird eine Farce bereitet von gewiegtem Speck, hachierten Zwiebeln, einer Gänseleber oder Resten von Wild oder Huhn, Gewürzen, Ei und Brösel. Diese Farce wird zwischen die einzelnen Scheiben geschmiert, die sodann mit einem in heissem Wasser aufgeweichten Lammnetz eingefüllt werden; das Ganze wird mit Papier umwickelt und im Ofen gebraten. Wird mit irgend einer Sauce serviert.

Der Fisch. Einen schönen, sorgfältig geschuppten und hergerichteten Karpfen lässt man mit einer Mohrrübe, zwei Zwiebeln, einem Lorbeerblatt, etwas Thymian, Petersilie, Pfefferkörnern und Salz und einer Flasche Burgunder, der ein Glas Wasser zugesetzt ist, im Ofen zwanzig Minuten pochieren, indessen man ihn oft begiesst. Sodann lässt man den Fisch in seinem Fond erkalten. Ist dies geschehen, so zieht man die Haut ab, und wenn man Estragonblätter hat, so dekoriert man damit den Fisch. Von dem Rotweinfond wird eine Gelée gemacht, — man klärt sie mit drei Eiweiss und vermischt sie mit sechs Blatt Gelatine. Mit dieser durchpassierten und gekühlten Gelée wird der Karpfen begossen; dann wird er bis zum Servieren kalt gestellt.

Die Sauce. Mit dem Schneebesen schlägt man in einem Napf: zwei Prisen Salz, eine Prise weissen Pfeffer, ein hartes Eigelb, einen Teelöffel (englischen) Senf, einen Esslöffel Estragonessig, und drei Esslöffel Öl, die nur tropfenweise hinzugefügt werden dürfen. Schliesslich mischt man einen Teelöffel blanchierte und geschnittene Kräuter in die Masse und zuletzt das gehackte Eiweiss.

Die Rebhühner. Man dämpft die Rebhühner gar, bestreicht sie mit gerührtem Ei und dann fingerdick mit einer Farce von Kalbfleisch. Darauf knetet man einen festen Teig von drei Eidottern, Mehl, etwas Butter und einem Löffel Milch, rollt diesen Teig dünn aus, schneidet mit dem Rädchen schmale Streifen und bündert damit dicht die abermals mit Ei bestrichenen Hühner. Nachdem man die Teigstreifen gleichfalls mit Ei bepinselt hat, legt man sie in eine mit Speckscheiben ausgelegte Pfanne und backt sie im Ofen, bis sie eine braune Farbe zeigen. Die Rebhühner werden mit einer Trüffelsauce oder mit irgend einer anderen pikanten Sauce (Madeira- oder brauner Champignonssauce) serviert.

Das Entremet. Man lässt ein halbes Pfund Schokolade in wenig Wasser auf dem Feuer vorsichtig zergehen und dann erkalten. Dazu kommen: ein halbes Pfund sahnig gerührte Butter, zwei Eigelbe, 130 Gramm Puderzucker und zuletzt der Schnee der Eier. Auf den Boden einer Form (die nicht ausgespült werden darf) legt man Biskuits und giesst die Masse darüber. Im Sommer stellt man die Form auf Eis und taucht sie, vor dem Stürzen, in kaltes Wasser. Die Bombe wird am Tage vor dem Gebrauch zubereitet.