

Drittes Capitel.

Butterteig.

Butterteig. — Art der Bereitung. — Ungefüllte Butterbäckerei. — Ausgestochene Butterbäckerei. — Geschnittene Butterbäckerei. — Geschlungene Butterbäckerei. — Bestreute Butterbäckerei. — Glasirte Butterbäckerei. — Carré und Rauten. — Gefüllte Butterbäckerei. — Butterkrapsen. — Kolladen und Kipfel. — Kolladen mit frischen Früchten. — Kolladen mit eingesottenem Obste. — Geschnittene Kolladen. — Apfel-Kolladen. — Nuß- und Mandel-Kolladen. — Citronen- und Orangen-Kolladen. — Käse-Kolladen. — Butter-Schnitten. — Buttertortelettes. — Wein-Crème. — Buttertortelettes. — Eier-Crémétortelettes. — Buttertorten. — Crème-Butter-Torten. — Gedeckte Obst- und Crème-Butter-Torten. — Mandel-Butter-Kipfel. — Nuß- und Mandel-Krapfen — Nußfüllung. — Façonirte Nuß-Tortelettes. — Butter-Tortelettes. — Cardamomen-Butter-Kuchen. Cardamomen-Füllung. — Schwere Cardamomen-Fülle. — Praline-Butter-Tortelettes. — Vanille-Rahm-Tortelettes. — Zimmt-Butter-Tortelettes. — Zimmtsülle. — Zimmtsülle zweiter Art. — Chocolate-Butter-Tortelettes. — Himbeer- und Marillen-Butter-Tortelettes. — Butter-Hohlhippen mit Rahm gefüllt. — Butter-Schnecken mit Rahm. — Puttermuschel mit Rahm. — Gegitterte Buttertorten. — Pasteten von Butterteig. — Ragout-Pasteten. — Zweite und dritte Art. — Kleine Haché-Pasteten.

— Gedeckte Pastetchen. — Früchten-Pastetchen. — Fleisch-Krapfen. — Haché. — Farce. — Farcirte Kolladen. — Fleisch-Strudel. — Haché-Krapfen in Schmalz gebacken. — Hamburger Farce-Pasteten. — Farce von Karpfen und Hecht. — Farce von Hühnern. — Farce von Gansleber. — Hasen-Farce. — Vorbereitung der Pasteten. — Pastetenteig. — Fleisch-Nocken in Schmalz gebacken. — Fleisch-Nocken im Butterteig. — Straßburger Pasteten. — Straßburger Gansleber-Pastete. — Gansleber-Pastete in Terrinen. — Straßburger Pastete im Teige.

Der Buttermteig (Blättermteig).

Dieser Teig hat seinen Namen, weil er dem Hauptbestandtheile nach aus Butter und aus Blättern besteht, welche durch die eigenthümliche Behandlung des Teiges hervorgebracht werden.

Die Art der Bereitung

des Buttermteiges ist folgende:

$\frac{1}{2}$ Kilo Mehl,	Ein Pfund oder $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl wird mit einem Ei und
1 Ei,	ungefähr $\frac{1}{4}$ Liter Wasser oder Milch, etwas Salz, zu einem glatten
$\frac{1}{4}$ Liter Milch	Teige angewirkt. Die gleiche Gewichtsmenge wie Mehl wird
Salz,	Butter beim Blättermteige gegeben, auf ein $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl dem-
$\frac{1}{2}$ Kilo Butter.	nach $\frac{1}{2}$ Kilo gute, zähe Butter verwendet. Diese wird geknetet,
	um alle Wasserbestandtheile aus derselben herauszudrücken und
	zu entfernen.

Der angewirkte Teig wird zu einem länglich-viereckigen Blatte ausgerollt, die Butter ebenfalls zu einem länglich-viereckigen Blatte gedrückt und gerollt, welches halbsogroß, als das aus dem Teige gerollte Blatt gemacht wird. Nun wird das Blatt aus der Butter auf das Blatt aus dem Teige in der Mitte aufgelegt und die beiden Theile des Teiges zu Seiten, welche, da der Teig doppelt so groß, als das Blatt aus der Butter, hervorragen, wie ein Briefblatt über die Butter bis zur Mitte von beiden Seiten, so daß beide Enden schließen, zusammengelegt und mit dem Rollholze, der Länge und der Breite nach, darübergerollt und auf die doppelte Größe gebracht.*) Bei diesem Vorgange wird, damit der Teig sich leichter ausdehnen kann, derselbe mit Mehl bestäubt, so auch die Tischplatte, auf welcher der Teig bereitet wird.

*) Diesen Vorgang nennt man „Einrollen“.

Hat der Teig die doppelte Größe erreicht, so wird derselbe von der entgegengesetzten Seite zusammengelegt, und zwar „dreifach“, d. i. so, daß drei gleichgroße Theile übereinander liegen, und wieder ausgerollt und auf die frühere Größe gebracht. Der ausgerollte Teig wird wieder von der entgegengesetzten Seite dreifach zusammengelegt, in eine Serviette eingeschlagen, an einen kühlen Ort gebracht, wo derselbe, um fester zu werden, ruht.

Zum Gelingen eines schönen Butterteiges, der den Anforderungen des Wohlgeschmackes entspricht, ist es vortheilhaft, die Bereitung desselben an einem kühlen Orte vorzunehmen, damit die Butter bei der geeigneten Temperatur auch die Dehnbarkeit beibehalte, um so durch das „Ausrollen“ Blätter zu bilden. Es ist ferner nothwendig, daß der Teig sowohl als die Butter ziemlich die gleiche Consistenz haben und die gleiche Dehnbarkeit. Drittens ist beim „Ueberlegen“ und „Einrollen“ des Teiges zu beobachten, daß Teig und Butter gleichmäßig vertheilt sind, und daß diese gleichmäßige Vertheilung beim „Einschlagen“ des Teiges und wiederholten Ausrollen auch fortgesetzt werde.

Um einen besonders zarten Butterteig zu erzielen, ist es rathsam, in den Teig, in welchen die Butter eingerollt wird, auf je 1 Kilo Mehl einige Defa (5—6) Butter mit darunter zu kneten.

Der Vorgang der Bereitung des Butterteiges besteht aus dem „Einrollen“ der Butter in den Teig, ferner aus dreimaligem „Einschlagen“ desselben, um die Blätterzahl zu vervielfältigen, wobei der Blätterteig jedesmal bis zu einer halben Fingerdicke ausgerollt wird.

Nachdem der Teig im kühlen Raume geruht und dadurch auch fester geworden ist, wird derselbe noch zweimal eingeschlagen, d. i. je zweimal nach beiden Seiten übereinandergelegt, demnach viermal ausgerollt. Der Butterteig ist dann zum weiteren Verarbeiten fertig und es werden sowohl kleine, als auch große Backwerke aus solchem Teige hergestellt.

(Wird Buttermteig bei der Bereitung weniger als dreimal eingeschlagen, so erhält man allerdings auch einen blätterigen Buttermteig, die Blätter sind aber selbstverständlich nicht so dünn, daher nicht so zart, obwohl derselbe auch gut aufgeht.)

Ungefüllte Butterbäckerei.

Aus dem auf die beschriebene Art bereiteten Teige werden, nachdem derselbe nach der „Ruhe“ zum letzten Male ausgerollt wird, bis zu einer Messerrückendicke gebracht; es werden sodann aus demselben sowohl geschnittene, als auch ausgestochene Butterbäckereien hergestellt.

Die geschnittene Butterbäckerei.

Es werden aus dem Teige mit Hilfe eines Lineals und des „Schneiderädchens“, auch Sternrad genannt, Streifen geschnitten, aus welchen dann Vierecke, Dreiecke, Quadrate und in Rautenform gemacht werden, sie werden mit Ei bestrichen, und sofort zum Backen in den „heißen“*) Ofen gegeben.

Ausgestochene Butterbäckerei.

Aus dem bis zur Messerrückendicke ausgerollten Blatte werden mittelst Ausstecher runde, ovale, stern-, halbmondsförmige Formen und Figuren verschiedener Art mittelst Ausstechers scharf ausgestochen, auf ein glattes Backblech aufgelegt, mit Ei bestrichen und „heiß“ gebacken.

Damit der Anstrich vom Ei beim Backen sich nicht vom Teige losschäle, wird ein ganzes Ei mit einem Kaffeelöffel voll Wasser sorgfältig vermischt und damit der Buttermteig bestrichen.

*) Man nennt den Ofen „heiß“, wenn auf der Ofenthür gespritztes Wasser sofort kochend zischt.

Geschlungene Butterbäckerei.

Es werden mit dem Schneiderade mit Hilfe eines Lineals, Streifen geschnitten; diese werden zu Schlingen und Schleifen in verschiedener Form zusammen- und übereinandergelegt, mit Ei bestrichen und heiß gebacken.

Bestreute Butterbäckerei.

Die ausgestochenen, geschnittenen, auch die Streifen zur geschlungenen Butterbäckerei werden, nachdem sie mit Ei bestrichen worden sind, entweder mit grobem Hagelzucker, mit gehackten Mandeln, oder mit beiden gemischt zugleich, auch mit gehackten Pistazien oder diese mit Hagelzucker gemengt eingestreut, sodann gebacken.

Glacirte Butterbäckerei.

Aus einem bis zur Messerrückendicke ausgerollten Blatte wird ein Streifen geschnitten, dieser mit einer Eiweißglasur bestrichen, welche nicht weich sein darf, sondern eine derartige Consistenz besitzen soll, daß sie sich gerade nur noch aufstreichen läßt; auch soll eine solche hiezu dienliche Eiweißglasur nicht gerührt und nicht schaumig sein, weil dieselbe dann beim Backen aufgeht und vom Teige sich löst, sondern diese zum Glasiren des Butterteiges taugliche Glasur soll aus Eiweiß und feingeseibtem Zucker bestehen, wodurch jedes Schaumigmachen vermieden wird.

Der handbreit geschnittene Streifen aus dem Butterteige wird mit der erwähnten Glasur bestrichen, und es werden

Stangeln, Carré, Rauten

u. s. w. daraus geschnitten, auf Bleche gelegt und gebacken.

(Es können wohl noch „Halbmonde“ aus solch' glasirtem Butterteige mittelst Ausstechers hergestellt werden; andere Formen auszustechen, bei welchen Zwischenräume und Stückchen bleiben, die, weil sie glasirt unverwendbar sind, ist nicht rathsam.)

Gefüllte Butterbäckerei

wird auf zweierlei Art dargestellt, und zwar so, daß die Füllung entweder von Außen frei liegt und sichtbar ist, oder die Füllung wird von Innen angebracht, mit dem Teige gedeckt und mitgebacken. Es werden auf dieses letztere Verfahren

Krapfen, Rollen, Kipfel

u. s. w. hergestellt und erhalten nach der angebrachten Füllung den Namen. So werden z. B. auf folgende Art bereitet

Ribisel-Butterkrapfen.

Es werden aus einem messerrücken dick ausgerollten Blatte Buttermteig runde Scheiben vom Umfange einer Theeschale ausgestochen, diese auf ein Backblech gelegt. In die Mitte dieser runden Scheiben werden Stückchen einer festen Ribis-Marmelade in der Größe einer Bohne mittelst eines Messers aufgelegt. Nun wird die Hälfte des Randes von Innen mit Ei oder Wasser bestrichen und die andere Hälfte der Scheibe über die Marmelade gelegt und mit der feuchten Stelle verbunden. Die obere Fläche wird nun mit Ei bestrichen und sofort gebacken.

Auf dieselbe Art werden viereckige Stücke aus Buttermteig geschnitten, in derselben Weise gefüllt und derart übereinandergelegt, daß entweder zwei Spizen oder zwei Seiten des Viereckes zusammentreffen. Selbstverständlich kann anstatt Ribis-Marmelade auch solche von Marillen, Himbeer, Heckenbeer (Hetscherln oder Hagebutten) u. s. w. verwendet werden, und werden die Butterkrapfen darnach benannt.

Rolladen und Kipfel

aus Buttermteig werden auf ähnliche Art zubereitet. Es werden aber die Theile hiezu in der entsprechenden Länge für

die Ripfel und mit genügender Breite für die Rolladen geschnitten, die Füllung angebracht, die Längenseiten von Innen mit Ei bestrichen, das Blatt über die Füllung zusammengerollt und derart geschlossen, daß die Füllung beim Backen nicht herausfließen kann. Die Ripfel werden beim Biegen der Form und Auflegen auf's Backblech auf die „Naht“ gelegt.

Bei Rolladen dagegen bleibt diese „Naht“ in der Seite frei, wodurch das Aufgehen des oberen Theiles erleichtert ist.

Aepfel-, Marillen- und Pflaumen-Rolladen mit frischen Früchten

werden ebenso wie die mit einer Marmeladefüllung behandelt; es wird aber die Füllung, resp. die Früchte werden im rohen Zustande geschält, klein geschnitten, mit Rosinen gemengt, mit Zucker versüßt und so als Füllung verwendet. Sind die Früchte saftig, so werden Biscuitbröseln untergestreut, in Ermangelung können auch Semmelbröseln genommen werden. In gleicher Weise werden

Früchten-Rolladen mit eingesottenem Obste

zubereitet. Man läßt die Früchte auf einem Gitter abtropfen, damit aller Saft abfließt, und so werden dann die Früchte als Füllung verwendet, wobei ebenso wie bei den Rolladen mit den anderen Füllungsarten vorgegangen wird.

Geschnittene gefüllte Rolladen.

Außer den bisher beschriebenen, welche in kleinen Stücken dargestellt werden, werden in gleicher Art und Weise große, handbreite Streifen der Länge des Backbleches gemäß vorbereitet. Es wird ein Blatt aus Butterteig ungefähr eine Spanne breit und entsprechend lang auf das Backblech gelegt.

In der Mitte des Streifens wird die Füllung angebracht, resp. aufgestrichen, hierauf von beiden Seiten der vorstehende Teig darüber gelegt, die obere Fläche mit Ei bestrichen und gebacken und nach dem Erkalten in Theile geschnitten. Auf diese Art werden auch

Apfel-Rolladen

gefüllt, mit kleingeschnittenen (weichen) Äpfeln, die mit Rosinen gemengt und mit gestoßenem Zucker und Zimmt gewürzt sind.

Kirschen- und Weichsel-Rolladen

werden entweder mit frischen (rohen) oder eingesottenen Kirschen oder Weichseln (Dunstfrüchte) gefüllt. Ebenso auch:

Marillen-, Pflaumen-, Pfirsiche- und Mirabellen-Rolladen

behandelt.

Ferner werden auf ähnliche Art:

Aufl-, Mandel- und Grillage-Rolladen

bereitet und hiezu entweder die im ersten Capitel, Seite 23 beschriebenen Füllungen, oder auch schwere, „gerührte Masse“ der bezeichneten Gattungen zum Füllen verwendet.

Käse-Rolladen mit Käsefüllung, Orangen- und Citronen-Rolladen*)

werden gefüllt mit klein geschnittenen, gedünsteten (harten) Äpfeln, die genügend versüßt und mit Korinthen gemengt worden

*) Siehe Kuchen, Seite 22.

sind. Beim Dünsten wird entweder von Citronen oder Orangen der Saft und abgeriebene Schalen derselben den Aepfeln zugefügt.

Butterschnitten.

Es wird aus Butterteig ein handbreites Blatt, entsprechend lang, mit dem „Sternrade“ geschnitten und auf das Backblech aufgelegt, mit Ei bestrichen und darauf ein fingerbreiter, mit dem Sternrade geschnittener Streifen der ganzen Länge nach aufgelegt, mit Ei bestrichen und hierauf das Ganze gebacken. Nach dem Backen wird in den, zwischen den beiden Streifen gebliebenen Raum entweder eine „Marmelade“ oder eine der bei den Kolladen besprochenen Füllungen aufgetragen und dann geschnitten.

Buttertortelettes.

Aus einem messerrückendicken Blatte Butterteig werden mit einem gezackten Ausstecher kleine runde Scheiben ausgestochen und auf das Backblech aufgelegt. Auf diese Scheiben werden in gleicher Dicke „Ringe“ von dem gleichen Umfange der Scheiben aufgelegt. Es werden nämlich aus der Mitte der mit demselben Ausstecher hergestellten Scheiben eine kleinere runde Scheibe herausgestochen, demzufolge ein Ring entsteht. Dieser wird auf die erwähnte Scheibe aufgelegt, nachdem dieselben mit Ei bestrichen worden sind. Die obere Fläche des Ringes wird ebenfalls mit Ei bestrichen, hierauf die so vorbereiteten Tortelettes gebacken. Nach dem Backen und Erkalten wird der innere Raum der Ringe entweder mit Gelée von Himbeer, Ribis, Aepfeln oder mit einer Marmelade, oder auch mit gedünsteten oder eingesottenen Kirschen, Weichseln, Mairissen u. s. w. ausgefüllt. — Ferner wird zu dieser Ausfüllung ein Wein- oder Eier-Crème verwendet und so wie Tortelettes aus Bröselmasse (Seite 57 und 58) behandelt und erhalten den entsprechenden Namen und werden

Wein-Crème-Butter-Tortelettes, Eier-Crème-Butter-Tortelettes

genannt. Bei den Letzteren kann auch der Crème mitgebacken sein (wie bei Tortelettes aus Bröselmasse) und es wird in die Mitte eine eingesottene Weichsel aufgelegt und zum Schluß mit einer angesäuerten Citronenglasur überstrichen.

Buttertorten.

Auf ähnliche Art, wie die kleinen „Buttertortelettes“ werden auch die großen „Buttertorten“ bereitet. Der Größe entsprechend wird aber der Teig etwas dicker, als zu den kleinen genommen, oder angewendet. Aus einem zwei messerrückendicken Blatte Butterteig wird eine Scheibe in der Größe eines Tellers ausgeschnitten. Es wird nämlich ein Teller auf das ausgerollte Blatt gestürzt und mit dem Stern- oder Schneide- rade darnach eine Scheibe ausgeschnitten. Diese wird auf das Backblech aufgelegt und einen Finger breit am Rande mit Ei bestrichen. Auf diesen bestrichenen Rand wird ein fingerbreiter Streifen von Butterteig rund herum aufgelegt und so ein Rand gebildet. Hierauf wird das Ganze mit Ei bestrichen und gebacken. In den inneren Raum, der durch den aufgelegten Rand entsteht, wird gedünstetes Obst aufgelegt, eine Gelée von Frucht darübergegossen und erkalten gelassen, oder eine kalte Gelée in dünne Scheiben geschnitten und über die Früchte gelegt und so wie bei den kleinen Tortelettes verfahren. (Zur Zeit, da es keine frischen Obstsorten giebt, wird eingesottene Frucht verwendet. Es ist aber nicht rathsam, die Früchte wie bei den Obsttuchen von Bröselmasse mit dem Butterteige mitzubacken, weil schon das Gewicht derselben, die „Schwere“, den Teig beim Backen am „Aufgehen“ hindert, es würde derselbe in diesem Falle speckig

bleiben, was bei der Bröselmasse nicht der Fall ist, wenn der Boden beim Backen darnach behandelt, das heißt länger oder nachgebacken wird.)

Auf gleiche Art wird vorgegangen bei

Crème-Buttertorten.

Ein „Boden“, wie soeben besprochen, wird nach einem Teller geschnitten, mit einem Rande versehen, bestrichen und gebacken. Es wird sodann in den inneren Raum ein Eier-Crème oder Wein-Crème eingefüllt. (Siehe erster Band Capitel Bisquit).

Gedeckte Obst- und Crème-Buttertorten

werden mit einem Gitter von Butterteig versehen. Aus fingerbreiten Streifen aus Butterteig, die mit dem „Schneiderade“ mit Hilfe eines Lineals geschnitten werden, wird ein Gitter von gleicher Größe, als die zur Torte gehörige Scheibe ist, construirt und ebenso von gleichem Umfange der Scheibe ein fingerbreiter Rand aufgelegt, mit Ei bestrichen und gebacken.

Ein solches Gitter wird sodann über die bereits mit gedünstetem Obste oder Crème gefüllten, bereits beschriebenen „Boden“ aufgelegt und so servirt.

Gegitterte Buttertorte.

Auf das nach einem Teller bereits ausgeschnittene Blatt oder den Boden von Butterteig wird ein Gitter aus schmalgeschnittenen Streifen aufgelegt, so auch ein Rand aus einem Streifen gebildet, hierauf mit Ei bestrichen und gebacken. Die Zwischenräume des Gitters werden sodann entweder mit Marmelade, mit gedünsteten Früchten oder mit Crème ausgefüllt.

Mandel-Butterkipfel.

Ein handbreiter Streifen aus messerrückendickem Butterteig wird mit schwerer Mandelmasse ungefähr zwei Messerrücken

dicke bestrichen, so daß auf einer Seite der Länge nach ein Finger breit unbestrichen frei bleibt. Dieser freigebliebene Streifen wird mit Ei bestrichen und das Blatt von der entgegengesetzten Seite zusammengerollt, so daß der bestrichene Theil den Schluß bildet. Aus dieser Rolle werden dann Theile von der Länge einer kleinen Spanne geschnitten und daraus Halbmonde oder Ripfel geformt, mit Ei bestrichen, mit grobem Hagelzucker bestreut und gebacken.

Mandelfüllung.

6 Deka geschälte Mandeln werden mit einem ganzen Ei im Steinmörser fein gerieben, hierauf mit 6 Deka Zucker und 4 Dottern schaumig gerührt, 1 Deka Reismehl, Haarpuder oder Weizenstärkemehl eingerührt und Citronenschale als Würze beigegeben.

Nußfüllung.

3 Deka Nußkern, 3 Deka Mandeln, 6 Deka Zucker mit einem ganzen Ei fein gerieben, mit 4 Dottern schaumig gerührt und Zimmt, Citronenschale als Würze oder Vanille, 2 Deka Bisquitbrösel eingerührt.

Nuß- und Mandelkrapfen.

Aus messerrückendickem Buttermenge werden runde Scheiben ausgestochen oder viereckige Stücke geschnitten. In die Mitte derselben wird die Mandel- oder Nußmasse mit einer Düte oder Spritze aufdressirt und der frei gebliebene Raum mit Ei bestrichen. Ueber die Füllung wird ein kleineres Blatt (rund oder viereckig) aufgelegt, rund herum auf das untere angegeschlossen, mit Ei bestrichen und heiß gebacken.

façonnirte Nußtortelettes aus Butterteig, Butter- tortelettes mit Nußfüllung.

Kleinere oder größere façonnirte Blechformen werden mit messerrückendickem Butterteig ausgelegt. Auf den Boden von Innen wird entweder ein Stückchen Oblate gelegt oder eine Messerspitze Bisquitbröseln gestreut. Auf diese entweder Marmelade oder ein Stückchen eingesottene Frucht gelegt; der übrige Raum wird mit der oben beschriebenen Nußfüllung oder Mandelmasse ausgefüllt, auf ein heiß gemachtes Backblech gestellt und sofort zum Backen in den Ofen gegeben.

Die kleinen façonnirten Mandel- oder Nußbutter- tortelettes

werden nach dem Backen und Erkalten auf der façonnirten Seite mit „Conserveglasur“ *) überzogen.

Auf eine zweite Art werden diese

Buttertortelettes

auf der oberen Fläche mit Marillen- oder Himbeer-Marmelade bestrichen und diese mit dünner Glasur überzogen und heiß getrocknet, damit die Glasur durchsichtig wird.

Cardamomen-Butterkuchen oder =Tortelettes.

Wie soeben beschrieben, werden große oder kleine Blechformen mit Butterteig ausgelegt. Es eignet sich hiezu besser



Fig. 35.



Fig. 36.

*) Unter „Conserveglasur“ versteht man eine Mischung von gestoßenem Zucker und Wasser oder Zuckerköslung.

ein Buttermteig, der am Tage zuvor gemacht worden, oder die sich ergebenden Abschnitzel bei der Bereitung anderer Butterbäckerei, weil diese, wieder zusammengerollt, nicht mehr so aufgehen als frisch bereiteter Buttermteig, und daher mehr Bindung bei Gestaltung der Form verleihen. Es ist fast selbstverständlich, daß man zu einer jeden Art solcher faconnirten Backwerke eine besondere Form wählt, und zu der einen Art, wie z. B. für Rußfüllung, eine ovale, zur anderen wieder runde, sternförmige oder muschelartige u. s. w. verwenden soll. Wie schon erwähnt, werden die Formen mit Buttermteig ausgelegt, auf den Boden von Innen ein Stückchen Oblate oder ein wenig Bisquitbröseln gestreut, darauf ein Stückchen „feste Marmelade“ oder ein Stückchen eingesottene Frucht; der übrige Raum wird mit folgender Masse ausgefüllt:

Cardamomenfüllung.

7 Defa weiche Butter werden mit 7 Defa Zucker schaumig gerührt, 4 Defa mit 1 Ei fein geriebene geschälte Mandeln darunter und 4 Dotter unter fortgesetztem Schaumigrühren nach und nach zugegeben. Als Würze nimmt man etwas Vanillepulver und mit Zucker fein pulverisirte Cardamomen; von 4 Eiweiß wird Schnee und 7 Defa Bisquitbröseln einge-
gerührt.

Auf eine zweite Art wird

Schwere Cardamomenfülle

bereitet, indem man, anstatt die Dotter einzurühren und das Eiweiß zu Schnee zu schlagen, die Eier ganz zugiebt und mit der Schmeerthe schaumig einrührt.

Praline-Buttertortelettes.

Wie bei den bereits beschriebenen werden die Blechformen mit Buttermteig ausgelegt, Marmelade oder eingesottene Frucht eingelegt und mit folgender Masse ausgefüllt:

3 Deka geschälte Mandeln und 3 Deka gebrannte Mandeln werden mit Eidotter und Wasser oder mit ganzem Ei fein gerieben und mit 7 Deka Zucker vermengt und schaumig gerührt. Hierzu werden 5—6 Dotter nach und nach zugesetzt und schaumig gerührt. Zum Schluß wird der Schnee von 4 Eiweiß und 7 Deka Mehl eingerührt. Vanille, Zimmt als Würze.

Rahmfüllung, (Vanille-Rahmtortelettes).

7 Deka geschälte Mandeln werden mit 1 ganzen Ei im Steinmörser fein gerieben, hierzu 7 Deka Zucker gegeben und mit 4 Dottern schaumig gerührt, 2—3 Deka Haarpuder*) zugegeben, 2 gehäufte Löffel geschlagener Rahm und von 4 Eiweiß der Schnee eingemengt.

Nach dem Backen bei mäßiger Wärme wird eine Seite, d. i. entweder die faconnirte oder glatte, mit Vanilleglasur überzogen.

Zimmt-Buttertortelettes.

Wie schon erwähnt, werden die Formen mit Butterteig ausgelegt. Als Füllung wird folgende Masse gegeben:

Zimmtfüllung.

3 Deka Heckenbeer-**) Marmelade werden mit 6 Deka Zuckermehl vermengt und mit 3 Dottern und 1 ganzen Ei schaumig gerührt. Vanillezucker und Zimmt als Würze gegeben. 6 Deka Bisquitbröseln eingemengt und verrührt, ebenso auch 6 Deka geschmolzene Butter und schließlich von 3 Eiweiß der Schnee.

*) Anstatt Haarpuder kann auch Mehl gegeben werden.

**) Hagebutten oder Hetscherl, die Frucht der wilden Rosen.

Zimmtfüllung. (Zweites Verfahren.)

7 Deka Mandeln mit 1 ganzen Ei und 1 Dotter fein gerieben, mit 7 Deka Zucker und 4 Dottern schaumig gerührt, Zimmt als Würze. Gebräuntes Brod gestoßen, gesiebt und mit Rothwein befeuchtet, bis diese Bröseln nichts mehr aufsaugen. Von diesen gut mit Wein angefeuchteten Bröseln wird so viel in die Masse gegeben, bis sie ein dunkles Aussehen bekommt, worauf dann der Schnee von 3—4 Eiweiß und 4 Deka Mehl eingerührt wird.

Chocoladefüllung, Chocolate-Buttertortelettes.

In den inneren Raum der mit Buttermantel ausgelegten Blechformen wird folgende Chocolademasse gefüllt und gebacken:

4 Deka Mandeln werden mit 1 Ei fein gerieben, 12 Deka gestoßener Zucker hinzugegeben und mit 6 Dottern, die nach und nach zugesetzt werden, schaumig gerührt. 6 Deka Cacaomasse wird durch Erwärmen auf einem Teller flüssig gemacht und hierauf mit Zuckerslösung*) zu einer dickflüssigen Masse angerührt, hierauf in die schaumige Masse gegeben und damit vermengt. Schließlich werden von 4 Eiweiß der Schnee und 4 Deka Bisquitbröseln eingerührt. Vanille als Würze zugegeben.

Himbeer- und Marillen-Buttertortelettes.**)

6 Deka Himbeer- oder Marillen-Marmelade werden mit 12 Deka Zuckermehl und 1 ganzes Ei verrührt. Hierauf werden



Fig. 37.



Fig. 38.

*) Zuckerslösung: $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, $\frac{3}{10}$ Liter Wasser, verkocht.

**) Zu derartigen Buttertortelettes können auch Brod- und Linzer Masse als Füllung verwendet werden.

6 Dotter nach und nach zugegeben und schaumig gerührt, sodann von 4 Eiweiß der Schnee, 2 Deka Mehl und 2 Deka Haarpuder mit eingerührt. (Es können jedoch Mehl und Haarpuder vorerst in die Masse gegeben und schaumig mit gerührt und der Schnee zum Schluß eingemengt werden.)

Butter-Hohlhippen mit Rahm gefüllt.

Aus einem messerrückendick ausgerollten Blatte von Butterteig werden mit dem „Zahnrade“ längliche, viereckige Theile (Blätter) geschnitten. Eine Kante dieser Blätter wird ungefähr einen halben Finger breit mit Ei bestrichen und es werden dann diese Blätter entweder über runde Hölzer oder über Blechröhrchen, die zu diesem Zwecke dienen, gelegt, und an der mit Ei bestrichenen Seite geschlossen und so auf die Naht auf das Backblech „aufgelegt“. Die obere Seite wird mit Ei bestrichen, mit Hagelzucker und groben Mandeln bestreut und hierauf gebacken. Nach dem Erkalten werden diese Butter-Hohlhippen mit geschlagenem Rahm (Oberschaum) gefüllt.

Butter-Schnecken mit Rahm.

Aus einem Blatte von Butterteig in Messerrückendicke werden konische Streifen geschnitten. Diese werden über die eigens hierzu aus Blech gefertigten pyramidenartigen Formen so überlegt, eigentlich gewickelt, daß mit dem gespitzten Ende derselben auch beim gespitzten Ende der Form zu überlegen angefangen wird. Die obere Seite wird mit Ei bestrichen, mit grobem Hagelzucker, groben Mandeln und Pistazien bestreut und gebacken. Nach dem Backen werden die Blechformen herausgezogen und in die Höhlungen geschlagener Rahm, mit Zucker versüßt und mit Vanille gewürzt, mittelst einer Düte eingefüllt und servirt.

Buttermuscheln mit Rahm.

Muschelformen, wie z. B. Fig. 39, werden mit messer-



Fig. 39.

rückendickem Buttermantel von Innen ausgelegt, die Ränder mit Ei bestrichen und gebacken. Nach dem Erkalten werden die Vertiefungen mit Rahm oder Crème gefüllt und je zwei zusammengelegt.

Diese letztermähnten drei Arten „Butterbäckerei“ werden zuweilen anstatt mit Rahm mit Crème gefüllt, welch' letzterer früher schon im ersten Bande Capitel „Bisquit“ beschrieben worden ist. Es sei nur noch bemerkt, daß nebst den verschiedenen Crème-Gattungen, (wie Vanille, Zimmt, Maraschino, Kirschen (Kirschwasser), Orangenblüthe (Wasser), Orangen- und Citronen- (Schale), Erdbeer, Ananas, Himbeer, Marillen, Pfirsiche, Punsch, Rum, Cognak, Muscat-Trauben, Haselnuß, Mandeln, Nuß, Pistazien, Caramel (Gebrannter Zucker), Chocolade, Parfait d'Amour, d. i. eine Mischung von Vanille, Orangenblüthen und Maraschino), welche aus geschlagenem Rahm mit oder ohne Zusatz von warm geschlagener Bisquitmasse zu denselben zur Füllung dieser Rollen, Hippen, Schnecken und Muscheln verwendet werden.

Eine andere Art Füllung ist die von warm geschlagener leichter Windmasse, wie dieselbe im zweiten Capitel beschrieben worden ist. Die mit solcher Schaummasse gefüllten Butter-Hohlhippen oder Rollen werden zum Unterschiede auch Schaum-Rollen genannt.

Buttermuscheln werden auch hergestellt, indem zwei von Buttermantel in Muschelformen gebackene Theile mit Crème oder Schaum zusammengesetzt werden.

Pasteten von Butterteig.

Aus einem fast zwei messerrückendick ausgerollten Blatte von Butterteig wird mit dem „Sternrade“ nach einem Teller eine runde Scheibe ausgeschnitten und diese auf einen Teller aus Eisenblech von gleicher Größe aufgelegt und der Rand mit Ei bestrichen. Nun wird eine aus Papier und Papierspänen geformte Kugel in der Größe des Tellers auf das Butterteigblatt aufgesetzt. Ueber diese Kugel wird ein messerrückendickes Blatt von Butterteig gelegt, welches sowohl die Kugel als auch den Rand des Tellers bedeckt. Der über den Rand hinausragende Butterteig wird mit einem zackigen oder auch glatten Messer nach der Peripherie des Tellers abgeschnitten, der Rand bis zur Kugel flach gelegt, so daß Teller und Kugelform dadurch gebildet erscheint. Es wird ferner auf den Rand ein Streifen Butterteig in gleicher Breite, als der vorhandene Raum des Tellerrandes ausmacht, mit dem Sternrade geschnitten, auf den Rand um die Kugel gelegt, nachdem der Rand zuvor mit Ei bestrichen worden ist. Kuppel und Rand wird mit Ei bestrichen und gebacken. (Als Verzierung werden aus dünnem Butterteig laubförmige Theile oder auch kleine Scheiben auf-



Fig. 40

gesetzt und mit Ei bestrichen, die Seiten des Randes werden in kurzen Entfernungen von einander mit einem gerippten Holze oder Messer eingedrückt, wodurch der Rand beim Aufgehen

des Teiges eine Form erhält.) Der Teller mit dem auf diese Art dressirten Buttermteig wird in den Ofen gegeben und sorgfältig gebacken. Die Teller sind zu diesem Zwecke (Fig. 40) aus starkem verzinnnten Eisenbleche und haben nach unten von gleichem Materiale Stützen, damit beim Aufgehen des Teiges etwa ein ungleiches Gewicht nach einer Seite drückend, kein schiefes Aufgehen desselben gestattet und auch das „Wenden“ erleichtern. Nach dem Backen wird auf dem Gipfel der Kuppel eine Scheibe herausgeschnitten, das Papier aus der Höhlung der Kuppel herausgenommen und mit Ragoût gefüllt.

Ragoût-Pasteten.*)

Ein fest und insbesondere kalt behandelter Buttermteig wird bis zu einer Fingerdicke ausgerollt. Aus einem solchen Blatte wird nach einem Dessert-Teller eine runde Scheibe ausgeschnitten. Es geschieht dies mit einem scharfen dünnen Messer, damit der Teig in keiner Weise gedrückt werde. Auf der oberen Fläche der so hergestellten runden Scheibe wird mit einem Ausstecher, welcher ungefähr die Hälfte des Durchmessers als die Buttermteigscheibe hat (d. h. halb so groß ist), ein schwacher Eindruck ungefähr von der Tiefe eines Millimeters gemacht. Hierauf wird das ganze Stück mit Ei bestrichen und sorgfältig, d. i. im gleichmäßig heißen Ofen gebacken. Nach einigem Abkühlen wird an der Stelle, welche die mit dem Ausstecher eingedrückte Kreislinie bezeichnet, mit einem Messer eine Scheibe herausgeschnitten, von Innen der weich gebliebene Teig herausgenommen, ein Ragoût eingefüllt und servirt.

Ragoût-Pastete. (Drittes Verfahren.)

Es wird eine runde Scheibe aus Buttermteig ausgestochen, am Rande ungefähr einen Finger breit mit Ei bestrichen und

*) Diese Art Pasteten sind in München üblich, könnten daher füglich Münchener Ragoût-Pasteten genannt werden.

ein breiter Ring aus Butterteig, von dem Umfange der Scheibe, darauf gelegt. Es werden nämlich zwei gleich große Scheiben ausgestochen und aus der einen mit einem Ausstecher von der halben Größe wieder eine Scheibe genau aus der Mitte herausgestochen, so daß ein Ring zwei oder drei Finger breit, je nach der beliebigen Größe der herzustellenden Pastete, gebildet wird,

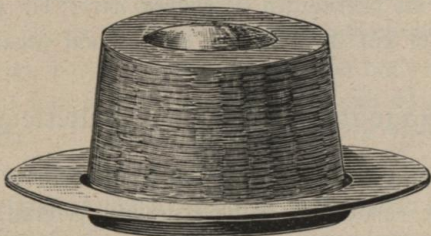


Fig. 41.

mit Ei bestrichen und gebacken. In den inneren Raum der so hergestellten Pastete wird ein Ragoût gefüllt und so servirt.

(Es ist selbstverständlich, daß diese Arten auch zu dreierlei Ragoûts verwendet werden können. Auch Haché verschiedener Art von Hühnern, Wildpret u. s. w. wird zum Ausfüllen gegeben.)

Kleine Haché-Pastetchen.

In der Größe eines Thalerstückes oder von dem Umfange eines kleinen Trinkglases werden runde Scheiben von Butterteig ausgestochen und auf ein gerades glattes Blech aufgelegt, mit Ei bestrichen*) und ein ausgestochener Ring von gleichem Umfange als die Scheiben auf diese gelegt, hierauf mit Ei bestrichen und gebacken. Sobald dieselben aus dem Ofen genommen werden, wird in der Mitte, um den Raum größer zu machen, der aufgegangene Teig des unteren Bodens ein wenig eingedrückt. In diesen mittleren Raum wird warmes Haché gefüllt und so servirt.

*) Zum Bestreichen des Butterteiges ist es gut, wenn auf ein Ei ein Kaffeelöffel voll Wasser gegeben und gut vermengt wird.

Gedeckte Pastetchen.

Scheiben aus Buttermteig vom Umfange eines kleinen Trinkglases werden auf ein Backblech aufgelegt und mit Ei bestrichen. In die Mitte der Scheibe wird ein Stückchen Hacké gegeben und darüber wiederum eine Scheibe gelegt, welche mit der unteren mit Ei bestrichenen verbunden wird, die obere Fläche wird ebenfalls mit Ei bestrichen und hierauf gebacken.

Ragoût-Kuppeln von Buttermteig.

Gewöhnlich werden diese mit Butterbäckerei belegt oder umgeben und damit eine Randverzierung geformt. Um aber diese Verzierung in einem ganzen Stücke darzustellen, bedient man sich einer aus Weißblech hierzu gefertigten Halbkugel oder „Kuppel“. Ueber diese werden Streifen aus Buttermteig, die mit dem Zahnrade geschnitten worden sind, kreuzweise aufgelegt und zu einem Gitter geformt.

An dem unteren Rande der Kuppel werden dann als Einfassung verschiedene, mit dem Ausstecher geformte Dessins, wie: Blätter, Sterne oder Halbmonde mit Ei bestrichen, um das Gitter gesetzt, aneinander oder übereinander aufgelegt, wodurch nebst dem ornamentalen Aussehen auch Haltbarkeit dem Ganzen gegeben und erzielt wird.

Vor dem Backen werden die Streifen und die ausgestochenen Theile mit Ei bestrichen. Ferner wird das Blatt, aus welchem die Streifen und die zur Verzierung dienenden Theile geschnitten werden, vor dem Schneiden mit Ei bestrichen, hierauf mit Hagelzucker und groben Mandeln, oder mit groben Mandeln und grob geschnittenen Pistazien oder

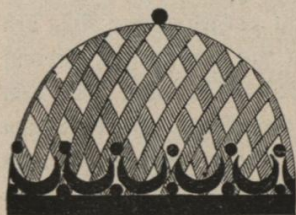


Fig. 42.

mit allen dreien bestreut und dann erst die Streifen und die ausgestochenen Theile geformt.

In ähnlicher Weise wird auch vorgegangen, um eine Randverzierung aus Butterteig in einem ganzen Stücke in der Form eines Reifens oder Ringes herzustellen. Bei dieser Procebur werden die ausgestochenen Blätter, Scheiben, Sterne oder Halbmonde auf einem Backbleche zu einem Ringe auf die Art gebildet, daß man einen Tortenreifen vorerst auf das Backblech legt und um diesen Reifen werden die ausgestochenen Formen, d. i. Blätter, Ringe, Halbmonde, Sterne, Kauten u. s. w. dergestalt herumgelegt, daß ein Theil des einen auf den des andern zu liegen kommt und auch durch Bestreichen mit Ei an einander gehalten bleibt. — Die obere Fläche des so fertig gestellten Kranzes wird entweder nur mit Ei bestrichen, oder auch mit grobem Hagelzucker bestreut. In diesem Falle werden die einzelnen Theile vorerst mit Ei und etwas Wasser vermengt leicht bestrichen und mit groben Hagelmandeln oder Pistazien, welche mit Hagelzucker vermengt sind, bestreut, worauf die Theile dann zu einem Kranze, wie besprochen, geformt werden. Auch können die Theile vor dem Zusammensetzen mit leicht gerührter, oder nur „angemachter“ Eiweißglasur bestrichen und dann bestreut werden.

In ähnlicher Weise werden

Kleine Ragoût-Kuppeln

hergestellt, die entweder aus einem Stücke, oder aus Streifen geschnitten und zusammengesetzt werden. Diese werden als Decken für Fricassée von kleinen Vögeln, z. B. Schnepfen, Krametsvögeln u. dgl. oder zu Ragoûts verwendet.

Bei den großen Tafelstücken sowohl als auch bei den besprochenen kleinen wird aber ein Boden von Butterteig, der mit einem Rande versehen ist, als Unterlage gegeben, darauf Ragoûts oder Fricassée und darüber die Kuppel.

Früchten-Pastetchen

werden in derselben Weise hergestellt, nur mit dem Unterschiede, daß anstatt eines Haché, ein Stückchen eingesottene Frucht oder Marmelade auf das untere Blatt als Füllung gegeben wird.

Fleisch=Krapfen.

Auf die aus Buttermilch ausgestochenen Scheiben, in der Größe einer Theeschale wird in die Mitte ein Stückchen Haché oder Farce gegeben, eine Hälfte mit Ei bestrichen und die andere Hälfte der Scheibe über die Füllung gelegt und mit der andern mit Ei bestrichenen Seite verbunden, wodurch halbkreisförmige Stücke entstehen. Die Oberfläche mit Ei bestrichen und hierauf gebacken.

Haché

wird aus Fleisch von Geflügel, Wildpret, Kalbfleisch und Fischen auf folgende Art bereitet: Gebratenes Fleisch der genannten Thiergattungen, von Knochen, Sehnen und Häuten (Epidermis) befreit, wird verkleinert und mit dem „Wiegemeßer“ fein geschnitten. Hierzu wird als Würze Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Zwiebel, pulverisirter Ingwer, Neugewürz, schwarzer und weißer Pfeffer und Cardamomen in verhältnißmäßiger Zugabe zugesetzt. (Auf 1 Kilo 1 Gramm von Gewürze und getrockneten Würzkräutern, 1 Deka von frischen und grünen.) Auch Champignon, Trüffel, Pilzlinge, Morchen, frische oder getrocknete, werden als Würze gegeben. Ist das Fleisch mit der Würze fein vermengt, so wird in einem Casserolle so viel Fett geschmolzen, als der dritte Theil des Fleisches ausmacht. In das geschmolzene Fett wird das gewiegte Fleisch gegeben, genügend gesalzen, einige Löffel voll Fleischbrühe zugesetzt und im geschlossenen Gefäße bei mäßiger Wärme dünsten gelassen, d. i. nicht mehr als die Siedehitze erhalten. Diese Fleischmasse wird in warmem Zustande in die kleinen oder großen Haché-Pasteten gefüllt.

Die farce

(auch Fäsch genannt) unterscheidet sich von dem Haché dadurch, daß erstere eine lose weiche, letztere aber eine gebundene, teigartige Masse bildet. Bei der Bereitung wird das-

selbe Mischungsverhältniß von Fleisch und Fett*) angenommen. Es wird jedoch in die bereits geschmolzene Butter etwas Mehl (bei 1 Kilo Fleisch 3—4 Eßlöffel) eingerührt, einige Löffel Fleischbrühe zugegeben und vermengt, worauf das gewürzte, fein gewiegte Fleisch eingerührt wird und eine Zeit lang auf gelindem Feuer gehalten.

Die Farce wird auf eine zweite Art ohne Mehl bereitet, indem anstatt diesem in Fleischbrühe geweichte Semmeln dem gewiegten Fleische zugegeben und dann mit dem Fette gedünstet werden.

Ein fernerer Unterschied besteht in der Verwendung dieser beiden Arten Fleischfüllung. Das Haché wird nämlich in offene, bereits gebackene, kleine oder große Pasteten warm gefüllt; während Farce oder Fasch im kalten Zustande zum Füllen des Butterteiges verwendet und mitgebacken wird.

farcirte Rollade.

Ein Streifen Butterteig, eine Spanne breit, messerrückendick und in entsprechender Länge wird ungefähr einen halben Finger dick mit Farce bedeckt und überstrichen, auf einer Seite jedoch ein Streifen von Fingerbreite unbedeckt gelassen. Dieser wird mit Ei bestrichen und von der entgegengesetzten Seite der bereits bestrichene Streifen zusammengerollt und so gelegt, daß die Rolle auf den mit Ei bestrichenen Streifen zu liegen komme, um beim Backen das Austreten der Füllung zu verhindern. Auch werden aus demselben Grunde die beiden Enden zusammengedrückt. Die obere Fläche wird mit Ei bestrichen, gebacken und nach einigem Abkühlen in Streifen oder zu Stangeln geschnitten und warm servirt.

farce=Rollade, fleisch=Strudel.

Ein entsprechend langer Streifen bis zur Messerrückendicke ausgerollter Butterteig, spannebreit, wird mit Farce überstrichen

*) Am tauglichsten hierzu ist Gänsefett oder Schmelzbutter.

und zusammengerollt. Auf beiden Seiten läßt man ungefähr drei Finger breit unbestrichen, die eine Seite wird auf die aufgestrichene Farce gelegt und weiter zusammengerollt, jedoch so, daß der Schluß nach oben zu liegen kommt. Nachdem dies geschehen ist, wird der so zusammengerollte, gefüllte Buttermteig spiralförmig auf ein Backblech aufgelegt (d. i. schneckenartig), die obere Seite mit Ei bestrichen und gebacken.

In gleicher Weise, wie die verschieden geformten viereckigen und länglichen, mit Marmelade oder Frucht gefüllten Krapfen aus Buttermteig dargestellt werden, so werden auch die mit Farce gefüllten bereitet, selbstverständlich nicht wie Erstere glacirt, es kann aber der Buttermteig zu den Letzteren etwas besser gesalzen werden.

Haché= oder farcirte Krapfen in Schmalz gebacken.

Buttermteig wird in eigroße Stücke geschnitten, ein wenig mit Mehl bestäubt, zusammengeknetet und hierauf wie gewöhnlich bis zur Messerrückendicke ausgerollt. Von dem ausgerollten Blatte werden mittelst eines zackigen runden Ausstechers Scheiben ausgestochen. In die Mitte einer jeden solchen Scheibe wird der Größe entsprechend ein Stückchen Farce aufgelegt *), eine Hälfte mit Ei bestrichen, die andere Hälfte der Scheibe wird über die Füllung bis zum Rande auf die andere Seite gelegt, mit der anderen Hälfte verbunden und niedergedrückt, damit die Füllung geschlossen ist. Diese vorbereiteten Krapfen werden in Schmalz hellbraun gebacken und warm servirt.

Hamburger farce-Pasteten

Eine flache, zwei oder drei Finger hohe façonnirte Form aus verzinnem Eisenblech wird mit einem starken messerrücken-

*) Statt Farce kann auch Marmelade eingefüllt werden.

dicken Butterteige „ausgelegt“ und in den inneren Raum wird sodann ein Farce von Geflügel, Wildpret oder Fischen gefüllt, mit einem messerrückendicken Butterteige belegt und vollständig gedeckt, die Decke mit kleinen, aus Butterteig ausgestochenen Dessins sternförmig verziert, mit Ei bestrichen und gebacken.

Mit der Farce werden auch gebratene Stücke derselben Fleischgattung, woraus die Farce besteht, in einer verhältnißmäßigen Größe mit eingelegt. Diese Pasteten werden warm servirt und werden auch „Warme Pasteten“ genannt.

Farce von Karpfen, Hecht, Schill, Lachs u. s. w. zu Hamburger Pasteten.

Die Fische werden auf einer flachen Pfanne in Butter gebraten, nach dem Erkalten die Gräten sorgfältig entfernt. Von den größeren Bestandtheilen werden die Stücke zum Einlegen geschnitten, die kleinen zur Farce verwendet und mit dem „Wiegemeßer“ fein geschnitten. Hierzu wird als Würze Salz, weißer Pfeffer, Lorbeerblatt, geriebene Muscatnuß, Cardamomen, Petersilie, Thymian, Chalotten-Zwiebel, in Butter geröstete Champignon, Trüffel, Pilzlinge, je nach der Geschmacksrichtung, zugegeben und mit dem Fleische mitgewiegt und sorgfältig vermengt. Zu $\frac{1}{2}$ Kilogramm solcher Fleischmasse wird eine abgeschälte altbackene Semmel, die zuvor in kalter Fleischbrühe eingeweicht und leicht ausgedrückt worden ist, hinzugegeben, mitgeschnitten und gewiegt. Ferner wird $\frac{1}{4}$ Kilogr. Butter zum Kochen gebracht, die Fleischmasse dareingegeben, vermengt und wieder bis zur Siedehitze erwärmt und so einige Zeit in dieser Temperatur im geschlossenen Gefäße erhalten. Mittlerweile wird noch 1 abgestrichener Eßlöffel Mehl mit 2—3 Eßlöffeln kalter Fleischbrühe flüssig eingerührt und mit 4 Dottern vermengt, in die Fleischmasse gegeben und sorgfältig verrührt; nachdem die Masse erkaltet ist, zum Füllen der bereits mit Butterteig „ausgelegten“ Form für die Pasteten, von welchen schon die Rede war, verwendet.

Farce von Hühnern, Feldhühnern, Fasanen, Rebhühnern u. s. w.

Von dem gebratenen Fleische dieser genannten Gattungen werden die kleineren Theile, sowie auch die am Roste gebratene Leber eines jeden der genannten Thiere mit der schon oben erwähnten Würze fein gewiegt und so wie die Farce von Fischen zubereitet. Die dickeren Fleischtheile werden als Einlagen zwischen der Farce-Füllung verwendet. Auch werden geschälte Trüffel, geschälte Pistazien, Champignon und Pilzlinge zwischen den Farce- und Fleischtheilen miteingelegt.

Farce von Gansleber.

$\frac{1}{2}$ Kilogr. Gansleber, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Kalbsleber werden über Kohlenfeuer auf dem Roste gebraten und dabei mit Gänsefett überstrichen. Nach dem Erkalten werden die gebratenen Leber mit $\frac{1}{2}$ Kilogr. rohem Gänsefett fein „gewiegt“, hiezu eine Messerspitze Pfeffer, eine kleine Prieze Nelken, Thymian, Citronenschale als Würze gegeben. Ferner wird $\frac{1}{2}$ Kilogr. Butter oder Gänsefett in einem Casserolle mit einem Stückchen Zwiebel bis zum Sieden erhitzt, die Zwiebel sodann herausgenommen, die gewiegte Masse hineingegeben, eine Theeschale weißer Wein zugegeben, vermengt und wieder bis zur Siedehitze bei mäßigem Feuer erwärmt und bei dieser Temperatur ungefähr eine halbe Stunde erhalten, zugedeckt stehen gelassen (gedämpft) und nach dem Erkalten zur Füllung der Pasteten verwendet. Beim Einfüllen in die Pastete werden Stücke gebratener Leber und Farce von derselben, ungefähr in gleicher Menge, eingelegt und dazwischen geschälte gedämpfte Trüffel, Pistazien und Pignoli gegeben.

Hasen=farce.*)

Das Fleisch von gebratenen Hasen wird fein gewiegt, hierzu Salz, Grünes von Petersilie, Grünes von Sellerie,

*) In Frankreich werden Kaninchen mit Vorliebe zu solcher Farce verwendet und sind als „Kaninchen-Pasteten“ allgemein bekannt.

eine Chalotten-Zwiebel (oder ein Stückchen Zwiebel und ein Stückchen Knoblauch in der Größe einer Bohne), Pfeffer, Neugewürz, Ingwer (pulverisirt), Thymian, Majoran und Citronenschale als Würze zugegeben. Auf je ein halbes Kilo solcher Fleischmasse wird eine in kalte Fleischbrühe eingeweichte Semmel (ausgedrückt) gegeben und mitgewiegt. Ferner auf je ein halbes Kilo Fleischmasse $\frac{1}{2}$ Kilo Butter siedend werden gelassen und darin „gedämpft“.

Bereitung der Pasteten.

Die mit Butterteig belegte Form wird von Innen einen Finger dick mit einer der beschriebenen Farce-Arten bestrichen, darauf werden die vorbereiteten Stücke derselben gebratenen Fleischgattung aufgelegt, darauf wiederum eine Schichte Farce aufgetragen und dieses so oft wiederholt, bis die Form auf diese Art gefüllt ist. Bei jeder Lage der Fleisch- oder Leberstücke werden die hierzu vorbereiteten Trüffel, Pistazien, Pignoli, Pilzlinge, Champignon und Mandeln, oder auch nur eine oder zwei dieser Früchte dazwischen gelegt. Ist die Form angefüllt, so wird die obere Fläche mit einem Blatte von Butterteig belegt, mit dem der Seiten verbunden, mit Ei bestrichen und gebacken, einigermassen abgekühlt, jedoch noch warm aus der Form gestürzt. Man stürzt nämlich eine Schüssel auf die Form und wendet beide, damit durch eine Erschütterung die Pastete nicht auseinanderfalle.

Zum „Auslegen“ der Form für solche Pasteten werden entweder die Abschnitzel von der aus Butterteig ausgestochenen Bäckerei, welche zusammengelegt und ausgerollt werden, auch ein Butterteig, welcher am Tage zuvor bereitet war, verwendet, weil dieser weniger aufgeht, oder es wird hierzu ein sogenannter „Halb-Butterteig“ oder „Pastetenteig“ bereitet. $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl wird mit 1 Ei und ungefähr $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, Salz zu einem Teige halb angeknetet, dazwischen $\frac{1}{2}$ Kilo Butter in Stücke zertheilt, gemengt und wie Butterteig mehrmals

ausgerollt und geknetet. Solcher Teig blättert sich weniger und hält die Pastete besser zusammen, weil er beim Herausstürzen derselben nicht so leicht bricht.

Die verschiedenen Arten Farce aus den angeführten Fleischgattungen können auch zu den „Krapfen“ und „Kolladen“ verwendet werden und erhalten darnach den Namen, z. B.: „Fasanen-Farce-Kollade“, „Hühner-Farce-Krapfen“. Auch werden diese Fleischsorten zu Haché bereitet, zu den Tortelettes und Haché-Pasteten als Füllung angewendet. Ebenso auch zu den in Schmalz gebackenen Butter-Krapfen, wonach dieselben den Beinamen bekommen, wie: „Rebhühner-Haché-Pastete“, „Hasen-Farce-Butterkrapfen“ in Schmalz gebacken u. s. w.

Fleisch-Nocken in Schmalz gebacken (Croquets).

Gebratenes Fleisch einer beliebigen Gattung Geflügel, Fische, Wildpret wird mit „Würze“ fein gewiegt. $\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe, Suppe und $\frac{1}{8}$ Kilo Butter oder Gänsefett wird zum Kochen gebracht, hierauf $\frac{1}{8}$ Kilo gesiebtes Mehl eingerührt und abgearbeitet, bis eine glatte Masse daraus geworden ist. (Brandmasse.) In diese wird $\frac{1}{2}$ Kilo gewiegtes Fleisch eingemengt und auf gelindem Feuer heiß so lange abgearbeitet, bis die Mischung heiß geworden ist und Fleisch und Brandmasse sich genau vermengt hat. Nachdem die Masse vom Feuer abgenommen ist, werden 1 oder 2 ganze Eier eingemengt, sodann an einen kühlen Ort gebracht, um vollständig erkalten zu lassen.

Aus der erkalteten Masse werden in der Größe eines Ei „Kugeln“ geformt, auch flach gedrückte Kugeln, ferner daumengroße, längliche, an den Enden entweder abgerundete Stücke (Nockerln) oder an beiden Enden gespitzte „Nudeln“ geformt, diese auch halbmondförmig gebogen dargestellt.

Ein ganzes Ei wird untereinander gemengt, nämlich das Eiweiß mit dem Dotter, die geformten Stücke darein getaucht

und mit Semmelbröseln bestreut und vollständig eingehüllt, indem die Stücke in die Semmelbrösel gelegt, damit zugedeckt, daß an allen Seiten die Bröseln haften bleiben können, dann herausgenommen. Man nennt diesen Vorgang „paniren“. Die so vorbereiteten Stücke werden hierauf in Schmalz gebacken und warm servirt.

Fleisch=Nocken im Butterteig.*)

Länglich geformte daumengroße Stücke, die entweder abgerundet oder an den Enden zugespitzt sind, werden auf einer Seite, d. i. zur Hälfte oder $\frac{1}{3}$ Theil „panirt“. Von dem in Schmalz zu backen geeigneten Butterteige werden ovale Blätter in entsprechender Größe und messerrückendick ausgestochen, und zwar wird der Durchmesser des hierzu verwendeten Ausstechers von gleicher Länge, als die hierzu von bereiteten Fleischnockerln gemacht sind, oder umgekehrt, die Nockerln werden so lang als der Durchmesser des Ausstechers groß ist. Die ausgestochenen Blätter, die entweder glatt oder gezackt sind, werden mit Ei bestrichen, die vorbereiteten Fleischnockerln oder Nudeln so darauf gelegt, daß die panirte Seite nach oben kommt, der Butterteig an beiden Blättern so geschlossen und zusammenge-drückt, daß die eingelegten Stücke halb eingewickelt sind. Die auf diese Art vorbereiteten Stücke werden sodann in Schmalz gebacken. Flach gedrückte Kugeln, die denselben Namen haben, werden auf viereckige Blätter von Butterteig aufgelegt und die Spitzen gegen die Mitte gebogen und so in Schmalz gebacken.

Straßburger Pasteten**)

unterscheiden sich von den früher besprochenen „Hamburger“ oder „warmen Pasteten“ dadurch, daß letztere aus gebratenem

*) Fleisch-Nudel im Hemd. — Croquets en chemisette.

**) Die ersten Gansleber-Pasteten dieser Art hat „Mathieu“, der noch weiland S. E. Mailherbe, Cardinal von Rohan, Fürstbischof zu Straßburg, combinirt, und nach dem Tode des Letzteren etablirte er eine Gansleber-Pasteten-Fabrik und brachte so die „Straßburger“ Pasteten in den Handel und in Ruf.

Fleische warm genossen, während Farce und Einlagen bei den Straßburger Pasteten aus rohem Fleische bereitet werden und im kalten Zustande genossen werden. Selbstverständlich erfordert das Backen der Straßburger Pasteten längere Zeit und werden dieselben auf zweierlei Art bereitet. Entweder werden Farce und Einlagen in eigens hierzu gehörige Terrinen aus Porzellan gefüllt und gebacken, oder die Fleischmasse wird mit einer Umhüllung von Teig versehen und mit dieser gebacken, da aber das Backen eine lange Zeit (ungefähr zwei Stunden) erfordert, so muß der Teig zu dieser Umhüllung ein außerordentlich compacter sein, damit derselbe während des Backens nicht nur nicht verkohle oder braun werde, sondern die in Teig gebackenen Straßburger Pasteten sollen hellgelb gebacken sein.

Straßburger Gansleber-Pastete.

$\frac{1}{4}$ Kilo mageres Kalbfleisch (roh), $\frac{1}{4}$ Kilo mageres Gänsefleisch wird fein gehackt und „gewiegt“, dazu kommt $\frac{3}{4}$ Kilo rohes Gänsefett und $\frac{1}{2}$ Kilo Gansleber. Ferner genügend Salz, weißer Pfeffer, Muscatnuß, Ingwer in gepulvertem Zustande, von jedem eine Messerspitze, eine Prise gepulverter Nelken, ein Kaffeelöffel Thymian und Majoran und eine Chalotten-Zwiebel.

Nachdem diese Fleischmasse mit der Würze fein gewiegt ist, wird dieselbe im Steinmörser zu einer zarten Masse fein gestossen, dabei werden 3 Eßlöffel voll, durch Erwärmen flüßig gemachte Consommé und 3 Eßlöffel voll guter Wein zugegeben. Der Wein und Consommé können mit einander gewärmt und vermengt werden, wodurch letzteres flüßig wird.

Die feingestossene Masse wird sodann zur Pastete geformt, und geschieht dies wie schon erwähnt auf zweierlei Art.

Straßburger Gansleber-Pastete in Terrinen.

Es wird in die von Porzellan eigens zu diesem Zwecke erzeugten Gefäße, die auch mit den dazu gehörigen Deckeln

versehen sind, die vorbereitete fein gestossene Fleischmasse einen Finger hoch gefüllt, darauf werden Stücke roher Gansleber in der Größe eines Eies eingelegt, und zwar so, daß zwischen denselben noch etwas Platz für Farce bleibt, dabei werden geschälte, in Butter gedünstete Trüffel und geschälte Pistazien mit eingelegt. Wie erwähnt, wird zwischen Leberstücke Fleischmasse gegeben, in diese werden die Trüffel und Pistazien eingedrückt. Auf eine solche Lage von Leber und Farce wird wiederum ein fingerhoch Fleischmasse, darauf wieder eine Schichte Leber, Trüffel und Pistazien mit Farce verbunden und so diese Art fortgesetzt und wiederholt, bis die Terrine vollgefüllt ist, jedoch so, daß ungefähr ein fingerdicker leerer Raum bleibt. Dieser leergebliebene Raum dient dazu, um flach geschnittene Stücke von rohem Gänsefett daraufzulegen, und zwar so, daß die Hautseite nach Außen gerichtet ist. Auf diese Fettlage wird entweder eine runde Scheibe von Holz, oder eine solche von verzinnem Eisen gelegt, darauf ein entsprechendes Gewicht, wodurch die Masse niedergehalten wird. So vorbereitet wird die Terrine mit dem Inhalte in den Ofen gegeben und bei entsprechender Hitze gebacken. Nach zwei Stunden langem Backen wird die Terrine aus dem Ofen genommen und erkalten gelassen, wobei das aufgelegte Gewicht bis zur vollständigen Abkühlung zum Beschweren der Masse auf derselben verbleibt. Die Terrine wird in einen kühlen Raum gegeben und am nächstfolgenden Tage wird Gänsefett und Schöpfenfett gemengt, geschmolzen und die Terrine damit vollgefüllt, der Deckel aufgesetzt und die Fuge mit Papier und Zinnfolie verklebt und verschlossen.

Straßburger Pastete im Teige.

$\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, 4 Deka Butter und etwas Salz werden mit Wasser zu einem außerordentlich festen Teige angeknetet und glatt gearbeitet. *)

*) Es ist vorthailhaft, wenn dieser Teig einen Tag zuvor vorbereitet wird.

Dieser Teig wird bis zur halben Fingerdicke ausgerollt, ein Streifen davon geschnitten in einer Breite, welche der Höhe entspricht, und dreimal so lang als der Durchmesser sein soll. *) Dieser Streifen aus dem Teige wird entweder mit der „Teigzange“, auch „Zwicker“ genannt, durch Einzwicken des Teiges dessinirt, oder es wird das Blatt in eine gravirte Holzform gedrückt oder gepreßt, um für die Außenseite der Pastete ein Dessin zur Verzierung herzustellen.

Bei fabrikmäßigem Betriebe und um diese Pasteten rasch herzustellen, bedient man sich eigens hiezu construirter Blechformen, welche, wie aus Fig. 43 und 44 ersichtlich ist, aus drei Theilen bestehen, die mittelst Drähten bei den Gelenken zusammengehalten sind. Auch für den Deckel der Pastete sind Formen von ge-

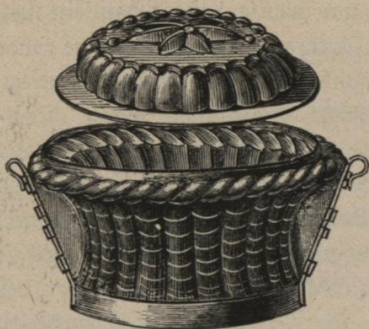


Fig. 43.

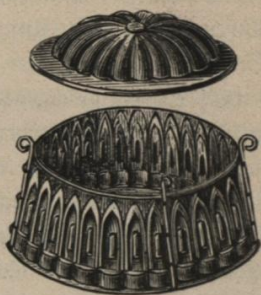


Fig. 44.

stanztem Bleche vortheilhaft anzuwenden. Der vorbereitete und ausgerollte Teig wird in die Form gedrückt, zusammengesetzt, gefüllt, der Deckel aufgesetzt, sodann die Drähte herausgezogen, worauf die Theile der Blechform leicht wieder abgenommen werden können.

Es ist vortheilhaft, jede Pastete auf einen Teller von starkem Blech aufzusetzen und mit diesem zu backen.

Dieses dessinirte Blatt wird in einem Eisenreifen aufgestellt und ein Ring oder Reifen aus dem Teige geformt, die Fuge

*) Der Durchmesser verhält sich zum Umfange eines Kreises wie 7 : 22.

schief geschnitten (Fasen) und mit Ei zusammengesetzt. Der Größe des Umfanges entsprechend wird ein Boden von gleicher Dicke ausgestochen, der Rand mit Ei bestrichen und mit dem Rande verbunden. In den inneren Raum wird die oben erwähnte Fleischmasse ebenso wie in die Terrinen einen fingerhoch eingefüllt, die Leberstücke, Trüffel und Pistazien schichtenweise gelegt, festgedrückt und so vollgefüllt, daß die Masse zum Schluß eine Wölbung bildet. Die obere Fläche wird mit einer runden Scheibe aus dem „Pastetenteige“ in der gleichen Dicke, als die Seitenwände gemacht wurden, aufgelegt und an die Fleischmasse festgedrückt, damit kein leerer Raum (Luftblasen) zwischen der Masse und der aufgelegten Scheibe, dem Deckel, entsteht. Die obere Fläche des Deckels wird mit demselben Pastetenteige verziert. Es werden geschnittene, ausgestochene, in Formen gepresste oder aus freier Hand geformte Laub und Arabesken, sternförmig oder als Kranz aufgelegt, wobei die Theile mit Ei verbunden werden. Auch der Rand wird verziert. Die so fertig gestellte Pastete wird hierauf gebacken. Um zu verhüten, daß die Pastete während des Backens ihre Form ändere oder plagen könne, wird ein Reifen von Eisenblech der Größe entsprechend um die Pastete gegeben.

Das Backen nimmt bei mittlerer Größe einer Pastete circa zwei Stunden in Anspruch. Ob die Pastete fertig gebacken, ist am Geruche und durch Klopfen am Tone zu erkennen.

Auf solche Art werden auch Pasteten von Fasanen, Feldhühnern, Rebhühnern u. s. w. bereitet, mit demselben Mischungsverhältnisse von Fett und magerem Fleische, und zwar der dritte Theil Fett und zwei Theile mageres Fleisch oder ein Theil Fett und drei Theile mageres Fleisch. Zu den Einlagen zwischen der Farce werden die Brusttheile der Thiere verwendet.

Gerührte Gansleber-Pastete.

Eine drei bis vier fingerhohe faconnirte oder glatte Blechform wird mit Butterteig einen starken Messerrücken dick

ausgelegt. In den inneren Raum wird folgende Masse gefüllt: 15 Deka Butter oder geschmolzenes Gänsefett wird mit 8 Dottern schaumig gerührt, 2 Semmeln werden geschält, das



Fig. 45.

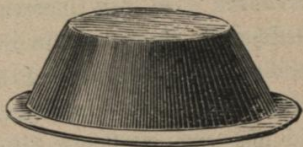


Fig. 46.

innere Weiche derselben in kalte Fleischbrühe getaucht, ansaugen gelassen und wieder schwach ausgedrückt, zerbröckelt und mit der gerührten Butter vermengt. Die Hälfte einer am Roste gebratenen Gansleber wird im kalten Zustande fein gewiegt und ebenfalls mit der gerührten Masse vermengt. Dem Ganzen wird Nelken, Muscatnuß und Blüthe, Majoran, weißer Pfeffer, Neugewürz und Salz zugesetzt und sorgfältig vermengt, worauf dann der Schnee von 4 Eiweiß in die Masse eingerührt wird.

Als Einlage zur Pastete werden die mageren Theile von Geflügel oder Wildpret (Brüste und Schenkel) in einer Casserolle mit Butter, wenig Zwiebel, Petersilie blaß gebraten („geschwungen“) und im kalten Zustande mit der gerührten Masse schichtenweise in die vorbereitete, mit Buttermteig belegte Form eingefüllt und gebacken.

Auf dieselbe Art werden auch

Kleine façonnirte Gansleber-Pastetchen

bereitet und gebacken, welche so wie die großen Pasteten, entweder mit einer Hülle aus Buttermteig, die in kleinen Blechformen gebacken werden, oder in Ringen, die von Pastetenteig aus freier Hand geformt sind, gefüllt und so hergestellt werden.

