

**816. Fricassée von Froschkeulen.** Die Froschkeulen werden blanchirt und sauber ausgeputzt. Dann kocht man sie in einer nach Nr. 76 bereiteten weißen Coulis mit dem nöthigen Salze auf schwachem Feuer gar, lege sie zum Abtropfen auf ein Sieb, koch die Sauce mit einem Glase Wein zur nöthigen Dicke ein, legire sie mit Eidottern, scharfe sie mit Citronensaft und Sardellenbutter ab, lasse die Froschkeulen in der Sauce auf gelindem Feuer heiß werden, richte sie an und garnire sie mit Semmel-Croutons oder kleinen Halbmonden von Butterteig.

**817. Gebackene Froschkeulen.** Man marinire die Froschkeulen mit Salz, Citronensaft, Petersilie und Pfeffer, trockne sie ab, panire sie mit Ei und Semmel, oder tauche sie in einen Backteig nach Nr. 30 und backe sie in Backbutter schön gelbbraun und gar aus. Mit gebadener Petersilie werden sie garnirt; eine gute, mit Citronensaft abgeschärfte Jus wird dazu gegeben.

**818. Muscheln zu kochen.** Die Muscheln werden gewaschen, in kochendes Salzwasser gelegt, darin gekocht, bis sie sich öffnen, aus dem Wasser genommen, aus den Schalen gestochen, von den Fasern gereinigt und nach gegebenen Vorschriften verwendet.

## IX. Abschnitt.

### Von der Zubereitung warmer und kalter Pasteten, Poupetons und verschiedener Ragouts.

Bei der Bereitung der warmen und kalten Pasteten kommen verschiedene Teigarten zur Anwendung. Wie dieselben angewendet werden müssen, darüber werden die ersten drei Nummern dieses Abschnittes Auskunft geben.

**819. Butter- oder Blätterteig.** Das Gelingen dieses Teiges ist von der Güte der zur Bereitung desselben erforderlichen zwei Hauptzutheaten, des Mehles und der Butter, abhängig. Das Mehl muß sehr fein und trocken, die Butter zähe und fest sein. Man wäscht letztere zuvor in kaltem Wasser rein aus und knetet sie dann mit den Händen auf einem saubern Tische oder Brete so lange, bis alle Wassertheilchen daraus entfernt sind. Hierauf formt man sie zu einer fingerdicken viereckigen Platte und legt sie bis zum Gebrauch in eiskaltes Wasser, oder verwahrt sie auf einer Schüssel an einem kalten Orte, daß sie recht kalt und steif wird; im Winter aber lasse man sie nicht zu steif werden, weil sich der Teig mit zu harter Butter

nicht gut bearbeiten läßt. — Will man nun zur Bereitung des Teiges schreiten, so trockne man die Butter sehr gut ab, nehme zu 1 Pfund Butter 1 Pfund Mehl, schütte das Mehl auf einen sehr reinen, glatten Tisch, thue 1 Eidotter und etwas Salz dazu, vermische das Mehl vermittlest der rechten Hand nach und nach mit etwa  $\frac{1}{4}$  Quart (reichlich  $\frac{1}{4}$  Liter) Wasser, so daß ein Teig daraus entsteht, der genau die Festigkeit der Butter haben muß. Um den Teig so zu treffen, gieße man immer nur wenig Wasser hinzu, wodurch man in den Stand gesetzt wird, Wasser zurückzulassen, wenn dessen zu viel sein sollte, wohingegen man in dem Falle, daß der Teig zu fest wird, noch Wasser zugießen muß. — Eine genaue Bestimmung der nöthigen Wassermenge ist unmöglich, weil eine Art Mehl mehr aufquillt, als die andere. — Hat man den Teig zu der richtigen Festigkeit getroffen, so arbeite man ihn mit beiden Händen tüchtig durch, ihn auf dem Tische so lange hin- und herwälgend, bis er glänzend und so elastisch geworden ist, daß er bei der Bearbeitung sowohl vom Tische, als auch von den Händen sich löset, lege ihn auf eine schon vorher mit Mehl bestreute Stelle des Backtisches, wobei man darauf zu achten hat, daß kein Teig verloren gehe, reinige den Platz, auf welchem man den Teig bereitet hat, von allen daranhaftenden Teigresten, bestreue ihn leicht mit Mehl, lege den Teig darauf, bestreue diesen ebenfalls mit Mehl, rolle ihn zu einer Platte aus, welche noch einmal so groß als das Stück Butter ist, lege die Butter in die Mitte des Teiges, schlage diesen von allen vier Seiten über die Butter zusammen, kehre ihn um, streue Mehl darunter und rolle den Teig zu einer länglich-viereckigen, etwa einen halben Finger dicken Platte aus. Diese theile man der Länge nach durch Bezeichnung mit dem Finger oder nach dem Augenmaß in drei gleiche Theile, schlage den Teig nach dieser Eintheilung so über sich selbst zurück, daß er glatt und egal in drei Blättern übereinander liegt, rolle ihn gleich noch einmal eben so dünn wie zuvor aus, schlage ihn wieder wie das erste Mal übereinander, lasse ihn 10 Minuten ruhen, und wiederhole dieses zweimal hintereinander erfolgende Ausrollen und Zusammenlegen des Teiges noch zweimal, so daß er nach Beendigung dieser Procedur im Ganzen sechsmal dreifach über einander geschlagen ist. — Nachdem er dann noch ein wenig geruht hat, verwendet man ihn nach Vorschrift zur Anfertigung von Pasteten, Kuchen &c.

Es kommt vor, daß der Buttermteig, ungeachtet der sorgsamsten Bearbeitung, zu fein wird, das heißt: daß er beim Backen nicht gerade in die Höhe steigt. Um davor sicher zu sein, mache man von einem Stückchen des Teiges, wenn er nach der obigen Angabe fertig ist, eine kleine Probe; steigt diese beim Backen nicht gerade auf, so rolle man den Teig wiederum aus und schlage ihn noch ein- oder zweimal dreifach zusammen. — Man rolle den Teig sanft, ohne starken Druck auseinander. Das gleichmäßige, gerade

Aufsteigen desselben hängt zumeist von dem gleichmäßigen Ausrollen ab. — Viele nehmen bei der Bereitung des Wafferteiges einen Böffel guten Rums oder Cognacs darunter. Das Aufgehen des Teiges soll dadurch befördert werden. — Aus dieser Angabe, wie der Butterteig bereitet wird, läßt sich leicht entnehmen, daß es im Sommer ohne Eis — auf welchem man sowohl die Butter vor der Bearbeitung, als auch den Teig während derselben kalt und steif macht — sehr schwer, wo nicht gar unmöglich ist, einen guten Butterteig anzufertigen.

Noch sei bemerkt, daß der Butterteig beim Baden gleich in ziemlich starke Hitze kommen muß, weil er sich sonst nicht hebt und platt und klitschig bleibt. — Man darf ihn auch nicht in einem Ofen baden wollen, in welchem zu gleicher Zeit gebraten und gekocht wird; die dadurch erzeugten Wasserdämpfe verhindern das Aufgehen des Teiges. Gebackener Butterteig, welchen man zum Wärmen in einen solchen Ofen setzt, fällt zusammen und wird weich.

**820. Mürber Teig zu warmen Pasteten.** Dazu gehören: 1 Pfund feines Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 4 Eidotter, ein wenig Salz und etwa ein halbes Weinglas voll kaltes Wasser. — Das Mehl schüttet man auf den Backtisch, pflückt die Butter in kleine Stücke über das Mehl, thut die Eier, das Salz und das Wasser hinzu, mengt zuerst Alles mit einem Messer (oder, hat man eine größere Quantität, mit den Händen) leicht untereinander und bearbeitet es hierauf mit dem Ballen der Hände so lange, bis Alles genau miteinander zu einem schönen glatten Teige verbunden ist. Man bestäubt den Teig alsdann leicht mit Mehl, formt ihn zu einer dicken Rolle oder zu einem runden Klumpen und verwendet ihn nach später folgender Anweisung zur Bereitung der Pasteten &c. — Im Sommer darf man den Teig nicht zu lange mit den Händen bearbeiten, weil er sonst leicht verbrennt, d. h. er verliert seine Bindung, wird brüchig und läßt sich nicht ausrollen. — Man kann den Teig auch nach Art des Butterteiges ein paar Mal ausrollen und übereinander schlagen, er wird dadurch ein wenig blätterig. — Einen anderen, etwas weniger mürben und deshalb nicht so leicht zerbrechlichen Pasteten-Teig bereitet man auf die oben angegebene Weise von 2 Pfund Mehl, 16 Loth (reichlich 26  $\frac{1}{2}$  Mth.) Butter, 2 ganzen Eiern, 2 Eidottern, etwas Salz und etwa einem Weinglase voll kaltem Wasser.

**821. Gebrühter Wafferteig zu kalten Pasteten.** Man schütte 3 Pfund Mehl auf den Backtisch, pflücke etwa  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter in kleine Stücke darüber, thue etwas Salz und 4—6 Eidotter hinzu, menge Alles mittelst eines Messers gut untereinander, gieße dann, indem man fortfährt, den Teig mit dem Messer zu bearbeiten, nach und nach etwa  $\frac{3}{8}$  Quart ( $\frac{1}{2}$  Liter) siedendes Wasser darüber und knete zuletzt den Teig mit den

Händen so lange, bis er recht fest und klar ist. Der Teig muß so fest sein, daß er, nachdem man ein wenig davon mit den Fingern in die Höhe gekniffen hat, stehen bleibt. Hat er diese Festigkeit nicht, so knete man noch Mehl darunter. Man streue nun etwas Mehl über und unter den Teig, forme ihn zu einem runden Brode, wickle ihn in eine Serviette und lasse ihn erkalten. — Wie die Pasteten *z.* aus diesem Teige geformt werden, wird später beschrieben werden.

**822. Schüsselpastete von jungen Hühnern.** Zu einer Pastete für 12 Personen braucht man 4—5 junge Hühner. — Von diesen wird mit Kalbsmilch, Champignons, Krebschwänzen, gefüllten Krebsnasen, Morcheln, Klößchen von Semmel, Fleisch oder Fisch nach Angabe der Nr. 520 ein Fricassée bereitet, welches nicht viel, doch recht dicke Sauce haben muß. Zu gleicher Zeit bereite man eine dünnere Fricassée-Sauce, welche beim Auftragen der Pastete theils über den Inhalt derselben gefüllt, theils in einer Saucière dazu gegeben wird. Dann mache man eine recht feine und lockere Kalbsfleisch-Farce nach Nr. 10. Endlich fertige man nach der Nr. 819 von  $1\frac{1}{4}$  Pfund (1 *U.*  $12\frac{1}{2}$  Mth.) Butter und eben so vielem Mehl einen Buttermig. — Wenn alle diese Vorbereitungen getroffen sind, so bestreiche man den Boden einer Schüssel, auf welcher die Pastete gebacken werden soll, und die entweder von Porzellan oder von starkem Blech fein muß, leicht mit Butter, streiche die Farce fingerdick darüber und ordne das erkaltete Fricassée etwas erhaben darauf; dann rolle man den Buttermig zu einer etwa halbfingerdicken Platte und so lange als möglich aus, schneide zuerst davon ein Band von zwei Finger Breite, welches, zum Rande der Pastete bestimmt, auf den Schüsselrand gelegt werden soll und aus einem Stück bestehen muß. (Das Band muß 3 Mal so lang sein, als der Durchmesser des inneren Schüsselrandes an Länge beträgt.) Den übrigen Teig rolle man zu einer dünnen Platte aus, bestreiche den Rand der Schüssel mit Ei, decke die Teigplatte über Fricassée und Schüsselrand, drücke sie auf letzterem fest, schneide den überragenden Teig dicht am äußeren Rande der Schüssel ab und bestreiche die ganze Teigplatte leicht mit Ei. Das zum Rande bestimmte Teigband lege man nun ringsum auf den Rand der Schüssel, es dabei an den darunter liegenden Teig festdrückend, durchschneide dann die beiden Enden des Teigbandes, wo sie zusammentreffen, mit schrägem Schnitt, bestreiche sie mit Ei und drücke sie fest aneinander, so daß die zusammengeklebte Stelle des Bandes nicht dicker wird, als das übrige Band. Dann verzieren man den das Fricassée bedeckenden Teig, nachdem man ihn mit Ei bestrichen hat, mit Blättern, Sternen, Ringen *z.*, welche man aus den dünnausgerollten Nesten des Teiges geschnitten oder mit einem Ausstecher ausgestochen hat, bestreiche Alles, auch den Rand, mit Ei (wobei man sich

vor dem Bestreichen der Seiten des Teiges zu hüten hat, da er nicht aufgeht, wo seine Schnittseite bestrichen ist), schneide durch leichte Züge mit der Spitze eines scharfen Messers nette Figuren in den Rand, setze die Schüssel auf ein mit Asche oder Salz bedecktes Blech, damit die Pastete nicht zu scharf von unten bäckt, und backe sie im mäßig heißen Ofen in etwa einer Stunde zu schöner Farbe und gar. — Ist der Ofen heißer, als nöthig ist, so daß sich die Pastete bald nach dem Einsetzen färbt, so öffne man den Ofen oder bedecke die Pastete mit leichtem Papier (schweres Papier hindert das Aufgehen des Teiges). Wenn man die Pastete auf die Tafel geben will, so durchschneide man den Deckel dicht am Rande, hebe ihn ab, fülle hinreichend von der erwärmten Fricassée-Sauce über den Inhalt der Pastete, decke den Deckel wieder darauf und gebe die übrige Sauce besonders dazu.

*Anmerkung.* Sowohl diese, als alle nachfolgend beschriebenen Pasteten können auch, wenn eine passende Schüssel zum Backen derselben fehlt, so bereitet werden, daß man die Farce und alle übrigen zur Pastete gehörigen Ingredienzen auf eine nicht zu dünne, rund zugeschnittene und auf ein leicht mit Wasser bestrichenes Backblech gelegte runde Platte von Blätter- oder milchtem Teig ordnet und dann weiter behandelt, wie oben angegeben ist.

**823. Schüsselpastete von Tauben.** Man rechne auf jede Person eine Taube; bei mehreren vorangehenden oder nachfolgenden Gerichten auf 3 Personen 2 Tauben. Davon bereite man ein Fricassée nach Nr. 540, welches man mit allen anderen in der vorigen Nummer angegebenen Ingredienzen und mit wenig sehr kurz eingekochter Sauce vermischt. — Die Zubereitung der Farce und die übrige Bereitungsweise ist der der Pastete von Hühnern in voriger Nummer ganz gleich. Man kann unter die Sauce, welche man beim Anrichten über die geöffnete Pastete füllt, auch Kapern mischen.

**824. Schüsselpastete von Kalbfleisch.** Man bereitet ein Fricassée von Kalbsbrust nach Nr. 380 mit wenig und recht dicker Sauce und läßt es erkalten. Nachdem noch eine feine Kalbfleisch-Farce nach Nr. 10 gemacht ist, wird diese und das erkaltete Fricassée auf den Boden einer Schüssel geordnet, wie es in Nr. 822 angegeben ist. Die übrige Bereitungsweise der Pastete ist wie die der Pastete von Hühnern.

**825. Schüsselpastete von Fisch.** Zu einer solchen Pastete für 12 Personen sind 5 — 6 Pfund Zander, Hecht oder Barsch nothwendig. — Man schneide die Fische aus Gräten und Haut, wasche sie, schneide sie in hübsche, nicht zu große Stücke, welche man coteletteförmig zuzustzt und mit Salz, Pfeffer, Citronensaft und Petersilie marinirt, in Butter halb gar macht und verkühlen läßt. — Von dem übrigen zum Schneiden in Stücke nicht geeigneten Fisch macht man nach Nr. 16 eine recht feine Farce, vermischt sie mit Sardellenbutter, feingehackten und in Butter geschwitzten Kräutern, Parmesanläse und dem Fond der halb gargemachten Fische, und

ordnet die Farce und den Fisch gleichsam hügelartig auf eine mit Butter bestrichene Schüssel. Man verfährt dann weiter damit nach Angabe der Nr. 822. Nach dem Garbacken und Deffnen der Pastete füllt man eine weiße Kräuter-Sauce nach Nr. 105 oder eine Sardellen-Sauce nach Nr. 82 über den Fisch und giebt die übrige Sauce in einer Saucière daneben.

**826. Austern-Pastete.** Zu derselben rechnet man auf jede Person 6—8 Austern (2 zu der Sauce und die übrigen zu der Pastete). — 4 Pfd. Zander wird aus Gräten und Haut geschnitten, gewaschen und zur Hälfte in kleine Filets geschnitten, welche marinirt und in Butter mit Citronensaft gargemacht werden. Von der übrigen Hälfte des Fisches wird eine feine Farce wie in der vorigen Nummer gemacht; der vierte Theil davon wird mit Mehl auf einem mit Mehl bestreuten Brete breit auseinander gedrückt, mit einem Ausstecher von der Größe einer Auster ausgestochen, mit Ei und Semmel panirt, und in Butter schön gelbbraun gebraten. Die zur Pastete bestimmten Austern werden von den Härten befreit, ebenfalls mit Ei und Semmel panirt und in Butter rasch schön goldgelb gebraten. Dann bestreiche man den Boden einer Schüssel fingerdick mit Farce, ordne die gargemachten Fische, die gebratene Fisch-Farce und die gebratenen Austern darauf, beträufle es mit Citronensaft und überstreiche zuletzt das Ganze mit Farce. Man verfährt dann weiter damit wie mit der Hühnerpastete in Nr. 822. — Wenn die Pastete aus dem Ofen kommt und der Deckel abgehoben ist, füllt man etwas von einer nach Nr. 112 bereiteten Austern-Sauce über den Inhalt der Pastete und giebt die übrige Sauce in einer Saucière daneben.

**827. Beefsteaks-Pastete.** Von 4—5 Pfund schönem Rinderfilet bereite man kleine Beefsteaks, bestreue diese mit Salz und Pfeffer, brate sie in Butter auf beiden Seiten leicht an und lasse sie verkühlen. Von den guten Fleisch-Abgängen des Filets und 2—3 Pfund derbem Kalbsfleisch mache man nach Nr. 12 eine feine, gutgewürzte Farce. Große Zwiebeln schneide man in ziemlich dicke Scheiben und schwinde sie in Butter weich, lasse sie aber nicht zerfallen. Kartoffeln koche man halb gar, schäle sie ab und dresse sie rund oder schneide sie in gleichgroße, nicht zu dünne Scheiben und salze sie leicht. Wenn alles dies so vorbereitet ist, bestreiche man den Boden einer Schüssel mit Butter, streiche fingerdick Farce darauf, bedecke die Farce mit den Zwiebeln, ordne die Beefsteaks im Kranze mit dazwischengestrichener Farce darüber, lege die Kartoffeln in die leer gebliebene Mitte und die etwa noch übriggebliebenen Beefsteaks darauf, überstreiche das Ganze mit dem Rest der Farce, so daß es einen Berg in der Mitte der Schüssel bildet, und beendige die Pastete wie die Hühnerpastete nach Angabe der Nr. 822. Diese Pastete kann etwas länger backen als

die anderen Pasteten. — Nachdem die Pastete gargebacken und aus dem Ofen genommen ist, wird der Deckel aufgeschnitten, abgehoben, der Inhalt der Pastete mit einer braunen Kräuter- oder Madeira-Sauce übergossen und der Rest der Sauce besonders dazugegeben. Man kann diese Pastete auch von mürbem Teige nach Nr. 820 bereiten.

**828. Pastete von Aal.** Man streife einen großen Aal ab, durchschneide dicht unter dem Kopf des Fisches das Fleisch und die Gräte, ohne das Eingeweide zu verletzen, und ziehe letzteres an dem Kopfe heraus. Man schneide nun den Aal in fingerbreite schräge Stücke, wasche diese sauber und marinire sie, nachdem man die Gräte herausgeschnitten hat, eine Stunde mit Salz, Pfeffer und Citronensaft. Dann bereite man eine Fisch-Farce nach Nr. 16, vermische sie mit feingehackten und in Butter geschwitzten Kräutern, Sardellenbutter und Parmesankäse, fülle die Oeffnungen der abgetrockneten Aalstücke mit Farce aus, schwitze die Aalstücke in Butter mit etwas Wein und Citronensaft 15—20 Minuten auf gelindem Feuer, nehme sie aus ihrem Fond und lasse sie erkalten. Den Fond mische man unter den Rest der Farce und ordne dieselbe mit den erkalteten Aalstücken hügelartig auf eine Schüssel, wie es in Nr. 825 angegeben ist. Das weitere Verfahren ersehe man in Nr. 822. Man giebt dazu eine weiße Kapern- oder Kräuter-Sauce. — Man kann auch anstatt der Sauce ein Ragout von Champignons, Krebschwänzen und kleinen Fischklößen über den Aal in die nach dem Backen geöffnete Pastete füllen, doch muß auch in diesem Falle eine Sauce besonders dazugegeben werden.

**829. Pastete von Lachs** wird wie die Pastete von Fisch in Nr. 825 bereitet. Die dazu nöthige Farce wird von Hecht oder Zander gemacht.

**830. Pastete von Seringen.** Die Seringe werden gewaschen, aus den Gräten geschnitten, abgehäutet und in Milch gelegt, daß das Salz auszieht, dann werden sie abgetrocknet, auf der inneren Seite mit einer Farce bestrichen, welche man wie zu der Pastete von Fisch in Nr. 825 recht schmackhaft bereitet hat, der Länge nach aufgerollt, mit der übrigen Farce auf den mit Butter bestrichenen Boden einer Schüssel hügelartig geordnet und gleich der Hühnerpastete in Nr. 822 weiter behandelt. — Eine weiße Kapern- oder Kräuter-Sauce wird theils in die nach dem Backen geöffnete Pastete gefüllt, theils in einer Saucière besonders dazugegeben.

**831. Vol-au-vent.** So nennt man eine ohne Inhalt (blind) gebackene Pastete von Butterteig. Gewöhnlich wird eine solche Pastete, wenn sie mit einem Fricassée von Hühnern, Tauben zc. gefüllt ist, Hühner- oder Taubenpastete zc. genannt, obgleich dies unrichtig ist, da die Pasteten stets mit ihrem Inhalte gebacken werden müssen. — Der Vol-au-vent wird folgendermaßen gemacht: Der nach Nr. 819 angefertigte Butterteig wird gut

fingerbreit ausgerollt und nach der Größe des Bodens der Schüssel, auf welche der Vol-au-vent angerichtet werden soll, zu einer runden Platte geschnitten. Man legt diese Platte glatt auf ein mit Wasser leicht angefeuchtetes Blech und bestreicht sie mit zerklöpftem Ei. Dann schneidet man die Platte, anderthalb bis zwei Finger breit vom äußeren Rande entfernt, mit der kleinen scharfen Spitze eines Messers rings im Kreise einen halben Finger tief ein, so daß dadurch der Rand und der Deckel des Vol-au-vent bestimmt wird. Hierauf verziert man sowohl den Deckel als auch den Rand mit Figuren, welche man durch leichte flache Einschnitte mit der scharfen Messerspitze in den Teig hervorbringt, macht auch noch senkrechte, wenig tiefe, etwa fingerbreit von einander entfernte Einschnitte in den äußeren Rand des Vol-au-vent, setzt ihn in einen ziemlich heißen Ofen und bäckt ihn in ungefähr  $\frac{3}{4}$  Stunden gar und zu schöner Farbe. Wenn der Vol-au-vent aus dem Ofen kommt, hebt man den Deckel ab, nimmt den weichen fettigen Teig aus dem Innern mit einem Löffel heraus, setzt den Vol-au-vent noch einige Minuten in den Ofen, damit er innen trocknet, und schneidet ihn, ohne den Boden zu beschädigen, vom Bleche ab. Vor dem Anrichten setzt man den Vol-au-vent warm und füllt ihn nach Belieben mit Fricassée, Ragout, Fisch &c. — Man kann den Vol-au-vent auch auf eine andere Art machen: Man rollt den Buttermilch zu einer Platte von der Dicke eines kleinen Fingers aus, schneidet einen runden Boden daraus, und aus diesem noch einen kleinen runden Boden, so daß durch diesen letztern Ausschnitt der zuerst geschnittene Boden zu einem etwa zwei Finger breiten Ringe gestaltet wird. Den kleinen Boden nebst den übrigen Teigabfällen wirft man leicht zusammen, rollt ihn zu einer 2 Messerrücken dicken Platte aus, schneidet daraus einen runden Boden, welcher ein wenig größer sein muß, als der Ring, legt den Boden auf ein mit Wasser leicht benetztes Blech, bestreicht ihn leicht mit Ei, legt den Ring glatt darüber, bestreicht denselben ebenfalls mit Ei, verziert ihn durch leichte Einschnitte mit der Messerspitze, und bäckt den Vol-au-vent sogleich wie oben. Nach dem Backen drückt man den Teig im Innern des Vol-au-vent, welcher sich in der Hitze aufgebläht hat, nieder, oder nimmt ihn heraus, ohne den Boden zu verletzen.

**832. Fleurons.** Diese werden zur Garnitur von Fricassée, Ragout &c. angewendet und von Buttermilch auf die Art bereitet, daß man den Teig etwa messerrückendick ausrollt, davon mit einem runden glatten oder canelirten Ausstecher von  $2\frac{1}{2}$  — 3 Zoll ( $6\frac{1}{2}$  bis 8 Centimeter) halbmondförmige Platten aussticht, oder den Teig zuerst in 2 Zoll (rechl. 5 Centimeter) breite Streifen und diese dann in dreieckige Stücke schneidet, diese Teigstücke auf ein mit Wasser leicht bestrichenes Backblech legt, mit Ei bestreicht und im ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe und garbäckt.

**833. Stodfisch im Vol-au-vent (Stodfisch-Pastete).** Der Stodfisch wird vorbereitet wie in Nr. 800. Wenn er zum Kochen gebracht und auf einem Siebe oder Tuche sehr gut abgetropft ist, vermische man ihn mit einer recht dicken Sauce à la Béchamel (Nr. 107), und richte ihn in einen nach Nr. 831 bereiteten Vol-au-vent an.

**834. Warme Pastete (Vol-au-vent) von Rinderzunge.** Man koche 2 frische Rinderzungen in nicht zu vielem Wasser mit Salz, Wurzeln, Zwiebeln und Gewürz weich, nehme sie heraus, lasse sie halb erkalten, presse sie ein wenig, ziehe die Haut ab und schneide die Zungen in nicht zu dünne saubere Scheiben. Dann schwinde man einige sehr feingehackte Zwiebeln in Butter weich, mische etwa 2 Büffel Mehl darunter, lasse dies gelblichschwizen, füge etwas Brühe von den Zungen, etwas Salz und ein wenig Zucker-Züs hinzu, koche hiervon eine dünnfeimige Sauce, lege die Zungen hinein, und stelle sie warm. (Da diese Sauce nur zum Wärmen der Zungen bestimmt ist, so bedarf es deren nur wenig; man begieße die Zungen während des Wärmens öfters damit.) Von 2 Pfund derbem Kalbfleisch und eben so vielem Schweinesfleisch bereite man nach Nr. 12 eine gutgewürzte Farce, mache dünne Klops von der Größe der Zungenscheiben davon, lege sie in ein mit Butter ausgestrichenes Geschirr und gieße ein Glas Madeira darüber. — Kastanien werden nach Nr. 678 in wenig Sauce recht braun und glänzend geschmort und warm gestellt; Zuckerwurzeln werden gepuzt, in fingergliedlange Stücke geschnitten, in Wasser mit Salz weichgekocht und zum Abtropfen auf ein Tuch gelegt. Von der durchgegossenen entfetteten und auf starkem Feuer halb eingekochten Rinderzungenbrühe wird mit Weizmehl, ein wenig Zucker-Züs und einer halben Flasche Madeira eine braune Sauce gekocht, unter welche man, nachdem sie zur gehörigen Dike eingekocht ist, etwas Citronensaft ein wenig Zucker und ganz wenig Cayenne-Pfeffer mischt. — Kurz vor dem Anrichten werden die Klops rasch gargemacht und gleichzeitig die Zuckerwurzeln in Ausbadteig (Nr. 30) getaucht und in Backbutter gelbbraun ausgebacken. Dann werden die Klops und die Zungenstücke abwechselnd en miroton in einem großen Vol-au-vent angerichtet, die Kastanien in die Mitte gegeben und die gebackenen Zuckerwurzeln ringsum zwischen die Zungen und den Butterteigrand gelegt. Ein Theil der Sauce wird darübergefüllt und die übrige in einer Saucière daneben gegeben.

Man kann dieses Gericht auch auf eine tiefe Schüssel anrichten und den Rand der Schüssel mit Fleurons von Butterteig belegen. — Die angegebene Quantität dürfte für 16—20 Personen hinreichend sein.

**835. Eine Pastete von gebrühtem Teige blind (ohne Inhalt) zu backen.** Man rollt den nach Nr. 821 bereiteten Teig nach seinem Er-

kalten halbfingerdick aus, schneidet daraus einen runden Boden von der Größe, wie man die Pastete haben will, wirkt den übrigen Teig wieder zusammen, rollt ihn zu einem ungefähr anderthalb Hände breiten und halbfingerdicken Bande so lang aus, daß die Länge des Bandes den Umfang des runden Bodens um 2 Finger Breite übertrifft, und schneidet dann das Band gerade, daß es überall gleich breit ist. Die beiden Enden des Bandes, welche später übereinander kommen, werden schräg zugeschnitten, so daß sie übereinanderliegend zusammen die Dicke des übrigen Teiges haben. Dann legt man den runden Boden auf einen Bogen Papier, kneipt mit den Fingern einen zollhohen Rand darum, und treibt dabei den Teig aus der Mitte des Bodens durch starken Druck der Finger nach dem Rande hinaus, so daß der Boden durch das Ankneipen des Randes nichts von seiner Größe verliert. Dann bestreicht man den Rand auswendig mit Ei, setzt das Teigband herum, bestreicht die Enden desselben, welche übereinander kommen, mit Ei, und drückt sie fest aneinander. Nun drückt man das Teigband fest an den mit Ei bestrichenen Rand des Bodens, was man am besten mit den Zeigefingern bewerkstelligen kann, giebt der Pastete durch den Druck der Finger eine gefällige, oben ein wenig ausgeschweifte Form, kneipt sie mit dem Kneipeisen von unten auf in ringsumlaufenden Reihen bunt, füllt sie mit trockenen Erbsen, bestreicht sie auswendig und oben am buntgetrippenen Rande mit Ei, umgiebt sie, nachdem das Ei getrocknet ist, mit gefettetem Papier, befestigt dies mit Bindfaden, bäckt die Pastete im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe, läßt sie ein wenig verköhlen, nimmt das Papier davon ab, schüttet die Erbsen heraus, und füllt die Pastete nach später gegebener Vorschrift mit ihrem wahren Inhalt.

**836. Einen Teigrand auf eine Schüssel zu setzen.** Man rollt den Teig Nr. 821 zu einem langen Bande aus, welches einen knappen halben Finger dick, zwei bis drei Finger breit und drei Mal so lang sein muß, als der Durchmesser des inneren Randes der Schüssel, die mit dem Teigrande besetzt werden soll, an Länge beträgt; das heißt: würde der Durchmesser des Schüsselrandes 8 Zoll ( $20\frac{1}{2}$  Centimeter) betragen, so müßte das Teigband 24 Zoll ( $61\frac{1}{2}$  Centimeter) lang sein. Man schneidet das Band zu gleicher Breite zu, schrägt die Enden desselben ab, damit sie, wenn sie übereinandergelegt werden, nicht dicker sind, als der übrige Rand, bestreicht den inneren Rand der Schüssel mit Ei, rollt das Teigband zusammen, stellt es in die Schüssel dicht am inneren Rand derselben hinein, und drückt es, indem man es nach und nach aufrollt, ringsum fest an den Rand, bestreicht die abgeschrägten Enden des Teigbandes mit Ei, legt sie übereinander und drückt sie fest zusammen. Nachdem man dann dem Rande noch eine gefällige Form durch den Druck der Finger gegeben hat, kneipt man die Außenseite und den oberen Rand desselben mit einem Kneip-

eisen bunt, bestreicht ihn mit Ei, füllt ihn mit trockenen Erbsen, umgiebt ihn, nachdem das Ei getrocknet ist, mit Papierstreifen, deren Enden man mit Kleister von Ei und Mehl zusammenklebt, setzt die Schüssel auf ein mit Asche bedecktes Blech, bäckt den Rand im mäßig heißen Ofen schön gelbbraun, schüttet die Erbsen heraus und säubert die Schüssel sorgfältig.

**837. Warme Pasteten von Hasen.** Man bereite einen oder zwei Hasen wie zum Braten vor (s. Nr. 822), löse das Fleisch derselben von den Knochen, durchspicke die Rückenmuskeln mit gewürzten Speckstreifen, marinire sie einige Stunden mit Salz, Zwiebeln, Porreeblatt, Zitronensaft, Nelken und Pfefferkörnern, dämpfe sie hiermit in Butter saftig weich, nehme sie aus ihrem Fond und lasse sie erkalten. Dann schäle man saubergebürstete Trüffel (zu einem Hasen etwa  $\frac{1}{2}$  Pfund) und mache sie mit einem Glase Wein und ein wenig Butter gar; die Schalen stoße man mit etwas Speck oder Butter fein und streiche sie durch ein Sieb. Von dem Fleische der Hasenteulen und etwas in Butter geschwitztem Wild- oder Kalbfleisch bereite man mit Speck oder Butter eine lockere Farce nach Anweisung der Nr. 12 und vermische sie mit den Trüffelschalen und dem kurzeingekochten Fond des Hasenfleisches und der Trüffeln. — Wenn Alles so weit vorbereitet ist, schneide man das Hasenfleisch in hübsche Stücke, bestreiche den Boden einer nach Nr. 835 angefertigten, und schwach, d. h. nur gelb und nicht braun abgebackenen Pastete, mit etwas von der Farce, ordne einen Theil des Fleisches und einen Theil der in Stücke geschnittenen Trüffel darauf, streiche wieder Farce darüber und fülle so die Pastete, abwechselnd Fleisch, Farce und Trüffel fest hineinlegend, bis auf einen Finger breit unter dem Rande. (Die letzte Schicht muß Farce sein.) Dann belege man die Pastete mit Speckplatten, bedecke sie mit Papier und backe sie in einem mäßig heißen Ofen je nach ihrer Größe 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Stunde. Beim Anrichten entferne man den Speck und das etwa ausgetretene Fett und gebe eine Trüffel-Sauce oder eine braune Kräuter-Sauce theils über die Pastete, theils in einer Saucière daneben. — Man kann die Pastete auch ohne Trüffel bereiten und mit einer Kapern- oder Champignons-Sauce aufstischen, und mischt man in letzterem Falle die saubergewaschenen, in Butter geschwitzten und feingehackten Champignons-Schalen unter die Farce.

*Anmerkung.* Wenn man die Pastete mit ihrem wahren Inhalt noch einmal bäckt, wie es hier der Fall ist, so muß sie mit dem Papier, welches man beim Blindbacken um dieselbe legt, umgeben bleiben, damit sie nicht zu braun wird.

**838. Warme Pastete von Reh.** Diese wird von den abgehäuteten, als Fricandeaux ausgebluten (Nr. 372) und mit gewürztem Speck durchgezogenen oder gespickten Muskeln einer Reheteule gleich der Pastete von Hasen in voriger Nummer bereitet.

**839. Warme Pasteten von Fasänen.** Die wie zum Braten vorbereiteten Fasänen werden entweder gespickt und im Ofen, oder ungespickt auf dem Feuer in Butter mit Salz halb gargemacht und nach dem Erkalten in saubere Stücke zerlegt. Dann bereite man von demselben Kalbfleische, etwas Kalbsleber und dem von den Gerippen der Fasänen abgelösten Fleische eine lockere, gutgewürzte Farce nach Nr. 12, mische feingestößene und durch ein Sieb gestrichene Trüffelshalen und den Fond der Fasänen darunter, und beendige übrigens die Zubereitung der Pastete, wie in Nr. 837 angegeben ist. — Eine Trüffel-Sauce wird dazugegeben.

**840. Warme Pastete von Rebhühnern** wird ebenso wie die Pastete von Fasänen bereitet. Es ist daher bei dieser Pastete alles das zu beachten, was bei jener angegeben ist.

**841. Kalte Pasteten von zahmem und wildem Geflügel, als: Puter, Kapaunen, Hühnern, Fasänen, Rebhühnern ic.** (Siehe Tab. VI.) Die Bereitungsweise der kalten Pasteten von zahmem und wildem Geflügel ist durchaus dieselbe. — Die Bereitung der Farce dazu ist in Nr. 14 angegeben. Das Geflügel wird gut gereinigt, gesengt, gewaschen (aber nicht ausgenommen) und ausgelöst, d. h. die Knochen werden herausgenommen. (Siehe in der Erklärung der Kunstausdrücke das Wort „Desossiren.“) Die Knochen des Geflügels werden zerstoßen oder zerhackt und mit Wurzeln und Wasser oder leichter Fleischbrühe ausgekocht; die dadurch gewonnene Brühe wird ganz kurz eingekocht. — Das ausgelöste Geflügel wird mit gewürztem, in grobe Fäden geschnittenem Speck durchzogen, inwendig gesalzen und gepfeffert, mit Farce und Trüffeln gefüllt, zu guter Form zusammengenäht, in Butter auf gelindem Feuer durch und durch steifgemacht und nach dem Erkalten vom Bindfaden befreit. — Die Farce wird mit der eingekochten Brühe, dem Fond des steifgemachten Geflügels, den durchgestrichenen Lebern desselben und den feingestößenen und durchgestrichenen Schalen der Trüffeln, welche man zur Pastete verwendet, gut vermischt. — Viele nehmen auch noch, um den Geschmack der Farce pikanter zu machen, Sardellenbutter und Parmesantäse, auch wohl feingehackte Kapern darunter. Verborgen wird die Farce dadurch nicht.

Nun verfertige man einen, der Größe und der Zahl des zur Pastete bestimmten Geflügels angemessen großen Pastetentopf von gebrühtem Teige nach Angabe der Nr. 835 (doch muß derselbe zu der kalten Pastete ein wenig dicker im Teige gehalten werden, als dort) und kneipe ihn bis zum Rande hant, bestreiche den Boden des Pastetentopfes mit etwa dem dritten Theil der Farce, lege das Geflügel darauf, fülle die Zwischenräume mit Farce und Trüffeln aus und sodann die Pastete mit dem Reste der Farce, doch nur so weit, daß oben ein anderthalb Finger breiter leerer Raum

bleibt, und bedeck Speckplatten darüber; dann mache man einen runden Deckel von Teig, der ein wenig größer als die Oeffnung der Pastete sein muß, bestreiche den inneren Rand der Pastete mit Ei, lege den Deckel auf, verbinde den Rand des Deckels mit dem Rande der Pastete durch Kneipen mit den Fingern sehr genau, damit beim Backen keine Oeffnung entstehen kann, schneide die etwa entstandenen Ranten und Ecken ab, kneipe den Rand aus- und inwendig bunt, mache ein kleines rundes Loch in die Mitte des Deckels, setze einen von Teig geformten Schornstein darüber, der etwa  $1\frac{1}{2}$  Zoll (knapp 4 Centimeter) hoch, ein wenig größer als das Loch und unten mit einem umgebogenen Rande versehen sein muß, damit man ihn auf dem Deckel, den man deshalb mit Ei bestreicht, befestigen kann. Wenn der Schornstein befestigt ist, kneipe man den oberen Rand desselben bunt und verziere den Raum zwischen dem Schornsteine und dem buntgeknippenen Rande der Pastete mit Ringen, Blättern u., welche man aus dünnausgerolltem Teige geschnitten und gestochen hat, und befestige diese Verzierungen durch Bestreichen mit Ei. Dann bestreiche man die ganze Pastete mit Ei, umwicke sie, wenn dies getrocknet ist, mit doppeltem Papier, welches gut mit Butter bestrichen ist, und zuletzt mit Bindfaden, den man jedoch nur so fest anziehen darf, daß er das Papier festhalte, decke ein gefettetes Papier über die Pastete und backe sie im gut heißen Ofen gar. Die Zeit, welche dazu erforderlich ist, ist nach der Größe der Pastete sehr verschieden. Eine Pastete von 2 oder 3 jungen Rebhühnern erfordert etwa 2 Stunden, wohingegen eine Pastete von 1 Puter oder 2 Kapaunen wohl  $2\frac{1}{2}$  bis 3 Stunden backen kann. — Wenn die Pastete aus dem Ofen kommt, gieße man ein halbes Glas guten Madeira und ein paar Büffel guten Cognac durch die Oeffnung des Schornsteins hinein, befreie die Pastete von Bindfaden und Papier; verstopfe die Oeffnung des Schornsteins und verwahre sie an einem kalten Orte. Nach dem Erkalten gieße man weißausgelassenes frisches Schweinefett oder geklärte Butter durch den Schornstein in die Pastete. — Beim Gebrauche öffne man die Pastete, indem man den Deckel dicht am Rande ausschneidet, nehme das Fett und die Speckplatten ab, übergieße sie mit Aspic, welchen man darauf erkalten läßt, und bestreiche den Teig mit Mandel- oder Provencer-Öel, daß er recht blank wird.

Soll die Pastete längere Zeit aufbewahrt werden, so backe man sie nicht in einem Topfe von Teig, weil sie darin leicht säuert und schimmelt, sondern in einem Porzellan- oder Steintopf; man lege zu diesem Zwecke das Geflügel mit der Farce und den Trüffeln fest in einen solchen Topf, der mit dünnen Speckplatten ausgelegt ist, decke Speckplatten, außerdem noch Papier und den passenden Deckel darüber, setze den Topf in ein flaches Geschirr mit wenig kochendem Wasser und mit demselben in den Ofen, backe die Pastete wie oben 2 bis 3 Stunden, und übergieße sie nach dem

Erkalten mit weißem Schweinesfett. Beim Gebrauch erwärmt man den Pastetentopf ein wenig in heißem Wasser, stürzt den Inhalt auf ein Bret, schneidet ihn in saubere Scheiben, richtet diese zierlich in eine nach Nr. 835 blind abgebackene Pastete an und garnirt sie mit Aspik.

**842. Kalte Pastete von Hirsch oder Reh.** Das zur Pastete bestimmte Fleisch aus der Keule oder dem Rücken des Wildes wird gut abgehäutet, von den Knochen abgelöst, in etwa handgroße Stücke geschnitten, rund zugestuzt und recht dick mit gewürztem Speck durchzogen. Dann dünstet man es in Butter mit ein paar Zwiebeln und Salz halb gar und läßt es erkalten. — Vom übrigen gut ausgehuten Fleische des Wildprets, eben so vielem Schweinesfleisch und Speck oder frischem Schweinesfett wird nach Angabe der Nr. 14 eine gutgewürzte Farce gemacht. — Die Knochen und die guten Abgänge des Wildprets werden gehackt, mit Wasser ausgekocht, die Brühe durchgegossen, mit dem Fond, in welchem das gespickte Fleisch gedünstet wurde, auf starkem Feuer kurz eingekocht und nach ihrem Erkalten mit der Farce vermischt. Nach Belieben kann man die Farce zur Pastete von Wild oder wildem Geflügel mit feingehackten und in Butter geschwitzten Schalotten und Rocambole pikanter machen. Die weitere Behandlung der Pastete, in welche man auch Trüffel legen kann, ersieht man aus der vorigen Nummer.

**843. Kalte Pastete von Hasen.** Diese wird bereitet wie die Wild-Pastete in voriger Nummer. Zum Einlegen in die Pastete eignet sich nur das Rückenfleisch vom Hasen. Die Keulen werden zur Bereitung der Farce verwendet.

**844. Kalte Pastete von Schinken.** Hierzu wird ein Schinken, welcher jung und zart sein muß, nach Angabe der Nummer 453 nicht ganz weichgekocht, aus der Brühe gehoben und nach dem Erkalten von der Schwarte befreit. Dann wird das Fett bis auf einen halben Finger Dicke vom Schinken abgeschnitten, alles Schwarze und Unsaubere von diesem abgeputzt, der Schinken vom Knochen ab- und nach der Länge seiner Muskeln in große Stücke geschnitten und diese schön und rund zugestuzt. Dann bereite man von derbem Kalb- und Schweinesfleisch, frischem Schweinesfett, den sauberen Schinkenabfällen, Zwiebeln und Schalotten zc. nach Angabe der Nr. 14 eine gutgewürzte Farce, ordne den Schinken und die Farce nach der in Nr. 841 gegebenen Anweisung in einen Pastetentopf von Teig oder in einen Porzellan- oder Steintopf und backe die Pastete in 2 bis 3 Stunden gar. Wenn die Pastete aus dem Ofen kommt, gieße man ein Glas guten Madeira darüber und übergieße sie nach dem Erkalten mit Schweinesfett. Diese, wie überhaupt jede kalte Pastete wird mit Aspik garnirt, wenn sie auf die Tafel gegeben wird.

**845. Kalte Pastete von Gänselebern.** Je weißer und fetter die Gänselebern sind, desto köstlicher wird die davon bereitete Pastete. — Auf eine Pastete mittlerer Größe rechnet man 2 große Gänselebern, 2 Pfund mageres Schweinesfleisch, 2 Pfund frisches Schweinesfett und  $1\frac{1}{2}$  Pfund Trüffel. — Man wäscht die Lebern nur dann, wenn sie unsauber sind, schneidet sie in Hälften und stutzt sie länglich-rund zu; die Trüffel werden mit Wasser rein abgebürstet und geschält; ein Theil davon wird in Stücke geschnitten, mit Salz und feinem weißen Pfeffer bestreut und in die Lebern gesteckt. — Die Hälfte des gutausgesehnten Schweinesfleisches wird mit einigen Schalotten und etwas Schweinesfett auf dem Feuer abgeschwitzt, mit dem rohen Fleische feingehackt, mit dem ebenfalls feingehackten Schweinesfett, den Abfällen der Lebern, gemischtem Gewürz und Salz genau vermischt und durch ein Sieb gestrichen. Nach Belieben kann man einen Theil der Trüffelschalen mit etwas Speck oder Butter feinstoßen, durchstreichen und unter die Farce mischen. (Viele würzen die Farce auch noch mit ein wenig geschabtem Knoblauch oder Rocambole, jedoch muß man sehr vorsichtig mit dieser Würze umgehen; ein wenig zu viel davon an die Farce gethan, macht dieselbe beinahe ungenießbar). Dann werden die zuvor gesalzenen Lebern, welche man auch noch ein- oder zweimal durchschneiden kann, mit der Farce und den übrigen Trüffeln nach Anweisung der Nr. 841 in einen Pastetentopf von Teig oder Porzellan recht fest eingeschichtet,  $2\frac{1}{2}$  bis 3 Stunden in einem mäßig heißen Ofen gebacken und nach dem Erkalten mit weißausgelassenem Schweinesfett übergossen. Wenn man die Pastete in einem Porzellantopfe bäckt, so gebrauche man, des möglichen Zerplatzens des Topfes wegen, die Vorsicht, sie in einem Bain-marie in den Ofen zu setzen.

**846. Poupeton von Reis mit Hühnern.**  $\frac{3}{4}$  Pfund ( $37\frac{1}{2}$  Mth.) Reis wird mit  $\frac{3}{4}$  Quart (1 knappes Liter) Fleischbrühe, Butter und Salz recht steif ausgequollen (siehe Nr. 514) und davon nach dem Verkühlen ein gut 3 Finger breit hoher Rand dicht am inneren Rande einer Schüssel glatt und sauber aufdressirt. Dann fülle man ein Hühner-Fricassée, welches man nach den Nummern 519 oder 520 bereitet hat und welches weder zu viel noch zu dünne Sauce haben darf, in guter Ordnung in den Rand, bedecke es mit einer dünnen Lage Reis, streiche diesen recht glatt, streue ein Gemisch von geriebener Semmel und Parmesankäse darüber, beträufle es mit geschmolzener Butter oder Krebsbutter und backe den Poupeton im heißen Ofen zu schöner Farbe.

**847. Poupeton von Reis mit Fisch.** Man setze einen Reisrand wie in vorhergehender Nummer auf eine Schüssel, lege sautirte Filets von Fisch nach Nr. 709 oder 788 in guter Ordnung hinein, gieße dickinge-

kochte, schmackhafte Fricassée-Sauce (Nr. 119) in hinreichender Menge darüber, bedecke den Fisch mit Reis, bestreue diesen mit geriebener Semmel und Parmesankäse, träufle geschmolzene Butter oder Krebsbutter darüber und backe den Poupeton zu schöner Farbe.

848. Poupeton von Wild oder wildem Geflügel. Hierzu bereite man eine Farce nach Nr. 13 und dressire von derselben einen nicht zu dünnen Rand auf eine Schüssel, fülle ihn mit einem Ragout von Reh oder Hasen nach Nr. 496 oder 500, oder mit einem Salmi von Fasan oder Rebhühnern nach Nr. 573 und 580, bedecke es mit Farce, streiche Alles recht glatt, bestreiche es mit Ei, streue über das Ganze geriebene Semmel und Parmesankäse, beträufle es mit Butter und backe es im Ofen zu schöner Farbe.

849. Reis-Casserole (Casserole au riz). (Siehe Tab. VI.) Diese dient dazu, feine Ragouts, Emincées, Haschees &c., welche man nicht wohl ohne Garnitur auf eine bloße Schüssel angerichtet auf den Tisch geben kann, darin anzurichten. Zu einer solchen Reis-Casserole koche man etwa  $1\frac{1}{2}$  Pfund Reis mit  $1\frac{1}{2}$  bis  $1\frac{3}{4}$  Quart ( $1\frac{3}{4}$  bis 2 Liter) Wasser,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter und Salz auf starkem Feuer an und lasse ihn dann auf gelindem Feuer oder in der gelindheißen Bratröhre weich und steif ausquellen. Man bearbeite nun den Reis mit der Holzkeule so lange, bis alle Körner zerdrückt sind, thue ihn auf ein Backbret und bearbeite ihn mit der Hand zu einem zarten Teige, drücke ihn fest in eine mit Butter ausgestrichene Casserole von der Größe, die man der Reis-Casserole geben will, stürze ihn auf ein Blech und verziere den Reis mittelst einer scharfkantig zugeschnittenen Mohrrübe, welche man dabei öfters in Wasser oder Eiweiß taucht, durch tiefe Eindrücke in den Reis in geschmackvoller Zeichnung. Man bestreiche hierauf das Ganze mit einer Mischung von zerlassener Butter oder Krebsbutter und Eidottern, bezeichne oben einen Finger breit vom Rande entfernt durch einen kreisförmigen tiefen Einschnitt den Deckel und backe die Reis-Casserole in einem ziemlich heißen Ofen zu schöner hellbrauner Farbe. Dann hebe man die Reis-Casserole mit einem flachen Deckel behutsam von dem Bleche ab, setze sie auf eine Schüssel, nehme, nachdem man den Deckel abgehoben hat, den Reis aus dem Innern der Casserole mit einem Löffel heraus, so daß ein fingerdicker Rand bleibt, setze die Reis-Casserole warm und thue beim Anrichten das heiße Ragout &c. hinein.

850. Ragout à la Toulouse, a) oder Ragout mêlé, oder Ragout fin, besteht aus einem Gemisch von Kalbsmilch (Nr. 402), Rindergaumen (Nr. 362), Amourettes (Nr. 277), Champignons (Nr. 696), Trüffeln und kleinen Hühner- oder Fischflößen (Nr. 58). Alle diese Zuthaten werden

nach Angabe der beigefügten Nummern weichgekocht und vorbereitet, in hübsche Scheibchen oder Stückchen geschnitten und mit einer gutverkochten Fricassée-Sauce (Nr. 119) vermischt. — Tritt das Ragout als selbstständiges Gericht auf, etwa in einem Vol-au-vent, einer Casserole au riz &c. angeordnet, so darf es nicht zu viel Sauce haben; zu Fleisch, Geflügel &c. kann es reicher an Sauce sein. — b) Will man das Ragout zu Fisch geben, so lasse man die Trüffel weg und setze noch Krebschwänze, Quappenlebern, auch wohl Morcheln zu. Auch kann man ein solches Ragout zu verschiedenen Fischen, z. B. zu gespickten Karpfen, mit einer wie in Nr. 853 verkochten braunen Sauce vermischen.

**851. Ragout von Hühnern à la Toulouse.** Unter das in voriger Nummer unter a) beschriebene Ragout mischt man noch das in saubere Stückchen geschnittene weiße Brustfleisch gekochter junger Hühner oder Kapaune. Man richtet es auf eine Schüssel an und garnirt es mit Fleurons von Blätterteig, oder giebt es in einem Vol-au-vent oder in einer Casserole au riz auf die Tafel.

**852. Ragout von Krebsen.** Man vermischt Champignons, Quappenlebern, Krebschwänze, Krebsklöße (Nr. 56), Fischklöße (Nr. 58), Morcheln, auch wohl Kalbsmilch und Rindergaumen (Alles wohl vorbereitet und in passende Stücke geschnitten), mit einer Krebs-Sauce nach Nr. 116, und giebt dieses Ragout hauptsächlich zu Fischen.

**853. Ragout à la financière.** Man verkocht etwas von der nach Nr. 76 bereiteten braunen Coulis mit der entfetteten Braise von der zum Ragout weichgekochten Kalbsmilch und einem Glase Rheinwein zu einer feimigen Sauce, schärft sie mit Citronensaft ab und vermischt sie mit den in Nr. 850 angegebenen Ingredienzen. Dieses Ragout ist passend zu zahmem und wildem Geflügel. Man kann auch einen Theil der Fisch- oder Hühner-Farce, von welcher man die zum Ragout nöthigen Klößchen bereiten will, mit sehr feingestossenen und durch ein Sieb gestrichenen Trüffelschalen vermischen, schwarze Klößchen davon machen und diese ebenfalls unter das Ragout mischen.

**854. Ragout von Champignons, weiß und braun.**

**855. Ragout von Austern.**

**856. Ragout von Trüffeln.**

**857. Ragout von Gurken.** Alle diese Ragouts unterscheiden sich von den gleichnamigen Saucen dadurch, daß hier die Champignons, Austern &c. den Hauptbestandtheil ausmachen müssen, der durch wenig und recht feimige Sauce fließend gemacht wird, während sie den mit ihnen bereiteten Saucen blos geschmackgebend beigemischt sind und nur gleichsam darin spielen dürfen.

**858. Mod-Turtle-Ragout.** Ein Kalbskopf wird wie zur Suppe in Nr. 176 ausgebläst, weichgekocht, nach dem Erkalten in saubere, abgerundete Stücke geschnitten, mit ein paar Gläsern Madeira auf gelindem Feuer kurz eingeschwitzt und zurückgestellt. Braisirte Kalbsmilch (Nr. 402) wird nach dem Erkalten in hübsche Stücke geschnitten, Champignons werden in Butter geschwitzt (Nr. 696); rund- oder länglichgeformte Klößchen von Kalbsfleisch-, Hühner- oder Fisch-Farce nach Nr. 55 und 58 und runde Eierklößchen wie zur Suppe Nr. 176. werden in Wasser oder Brühe abgekocht, auch geschälte und in Scheiben geschnittene Trüffel mit einem Glase Wein gargekocht. Alles dies wird zum Kalbskopf gethan. Dann verkocht man einen guten Theil von der nach Nr. 76 bereiteten braunen Coulis mit der Hälfte des gutentfetteten und durchgehoffenen Fonds vom Kalbskopf, einer halben Flasche Madeira, einer guten Prise Zucker und einer halben Messerspitze voll Cayenne-Pfeffer unter beständigem Rühren zu einer gutseimigen Sauce, vermischt sie mit dem Kalbskopf und den übrigen Ingredienzen, macht das Ragout auf gelindem Feuer oder im Bain-marie recht heiß und garnirt es beim Anrichten mit Fleurons von Butterteig (Nr. 832), oder mit Fleischklößchen, welche man in Form kleiner Croquettes dressirt, mit Ei und Semmel panirt und in Backbutter gelbbraun ausgebacken hat.

**859. Hummer-Ragout.** Das Fleisch frisch abgekochter Hummer wird aus den Schalen genommen und in saubere Stücke geschnitten. Die Abfälle und das lose Fleisch derselben hackt man mit ein wenig rohem Fischfleisch fein, vermischt es mit etwas geschmolzener Butter, Salz, Muscatnuß, Eidottern und geriebener Semmel, formt von dieser Farce kleine Cotelettes, panirt dieselben mit Ei und Semmel und legt sie in eine mit Butter dick ausgestrichene Pfanne. Von den zerstoßenen Schalen der Hummer bereitet man mit Butter nach Nr. 9 eine rothe Butter. — Geschälten Spargel schneidet man in fingergliedlange Stücke, läßt ihn in Wasser einmal aufkochen und dann abtropfen, kocht ihn nebst einem Suppenteller voll ausgepahlter grüner Erbsen in guter entfetteter Fleischbrühe weich und schüttet ihn zum Abtropfen auf ein Sieb. Nun schwitzt man ein paar Eßlöffel Mehl mit etwas rother Butter auf gelindem Feuer einige Minuten, gießt die Fleischbrühe, in welcher der Spargel und die Erbsen weichgekocht sind, und eine Obertasse süße Sahne darauf, kocht hiervon unter stetem Rühren eine seimige Sauce, würzt diese mit Salz, Muscatnuß und ein wenig Zucker, vermischt sie mit dem Spargel, den Erbsen und dem Hummerfleische, macht das Ragout siedendheiß, läßt es aber nicht kochen, richtet es an und garnirt es mit den auf beiden Seiten gelbbraun gebratenen Cotelettes.