

feinsten Augenmaß, elegant erscheinen. Auf diese Weise lassen sich viele Zeichnungen nachbilden, besonders jene, die eine solide Form zum Grunde haben; denn allzuscharfe Vorsprünge, weiche Biegungen, können die aus Äpfeln bestehenden Materialien nicht geben; man muß sich dann keine überschwengliche Mühe geben, um etwas nicht vollkommen Gelungenes hervor zu bringen.

Aussatz von Äpfeln, eine Brücke vorstellend,
Kupfertafel 4. Figur 1. (Un Pont de Pommes.)

Aussatz von Äpfeln, einen Brunnen vorstellend,
Kupfertafel 4. Figur 2. (Une Fontaine de Pommes.)

Dieser und der vorhergehende Aussatz sind von sehr leichter Ausführung, indem das Ganze aus im Quadrat geschnittenen und in Syrup etwas fest gekochten Äpfeln besteht. Die Zusammensetzung geschieht nach der Zeichnung; die Ritze ist eine fest eingekochte Apfel-Marmelade; die wenige Verzierung, besonders bey dem zweiten Stücke, sind schöne, eingesottene Weichseln. (S. Kupfertafel 4. Figur 1 und 2.)

Sieben und dreißigster Abschnitt.

Von kalten Pasteten.

Die kalten Pasteten werden von jeher als der Typus des Vortrefflichen in der Kunstbäckerei betrachtet; daher ein dankbares Studium für jene Individuen, die sich ihrer Bereitung ausschließlich widmen, wovon Straßburgs Künstler einen auffallenden Beweis liefern, deren kostspielige Kunstproducte in ganz Europa gesucht werden.

Die Ingredienzen und Bereitung ist zwar kein Geheimniß mehr, allein durch tausendmahl wiederholte Manipulation erhalten sie jene Sicherheit und feinen Tact der Composition, worauf der Wohlgeschmack und das unbeschreiblich liebliche Wesen dieser Gerichte besteht; dann die mechanische Fertigkeit und Geschicklichkeit in der Bereitung selbst. Die folgende Anleitung und

die immer sorgfältigen Wiederholungen können das fremde Kunstproduct bey uns einheimisch machen, und so die kostspielige Beschaffung beträchtlich vermindern, welches, die große Consumtion in Betracht genommen, gewiß wünschenswerth wäre; denn keine noch so kleine Tafel, die Anspruch auf guten Ton macht, kann ohne kalte Pasteten gegeben werden.

Kalte Pasteten v. Poularden. (Pâté froid de Poulardes.)

Die Arbeit zu einer kalten Pastete fängt bei der Bereitung des Teiges an, indem derselbe dann rasten kann, während man die übrigen Ingredienzen bereitet, und durch dieses Rasten zur weiteren Behandlung geschickter wird.

Es werden sechs Pfund Mehl über die Tafel gesiebt und in der Mitte aus einander in einen Kranz gestrichen; in diese Mitte kommen zwei und ein halb Pfund Butter, sechs Eierdotter, zwei Eßlöffel voll Salz und anderthalb Seitel Wasser. Es wird erst die Butter mit den Dottern und dem Wasser etwas abgearbeitet, dann das Mehl zu einem flockigen Teige vermengt, leicht mit Wasser bespritzt, und theilweise fein abgeknetet; diese Theile werden nun wieder leicht bespritzt, und in einen Klumpen zusammengeknetet, so zwar, daß ein feinglatter, fester Teig daraus wird, der eine jede Form leicht annimmt, und selbe genau behält. Das Kneten ist indessen nicht so leicht, als man es sich denken könnte, es fordert viel Kraft, bis man das Mehl mit der geringen Flüssigkeit zu einem Teige umschafft, und das sparsame Mäßen ist ein Hauptbedingniß der Bereitung; der Teig muß nämlich fest werden. Dann ist eine schnelle Arbeit, besonders im Sommer, nothwendig, denn leicht wird dieser Teig verbrannt und zur gehörigen Arbeit untauglich; dieß geschieht unfehlbar, wenn man ihn zu lange knetet, die Wärme der Hände macht die Butter zerfließen, der Teig wird fett, bricht überall aus einander und hat keine Zusammenhaltung mehr. Ist dieser Unfall wirklich eingetreten, so muß man ihn dünnblättrig schneiden, fein bespritzen, wieder zusammenlegen, in eine etwas nasse Serviette einschlagen, und sechs Stunden hindurch am Eise liegen lassen; dann kann

man ihn wieder etwas kneten und drossiren; allein der einmahl so verbrannte Teig läßt sich selten schön arbeiten, und die Kruste ist dann höchst selten gelungen zu nennen. Es wird indessen auch der gutgearbeitete Teig in ein feuchtes Tuch geschlagen, und an einen kalten Ort gelegt.

Unterdessen wird zur Bereitung des Fisches geschritten. (S. Abschn. von Fischen erster Thl.) Es wird eine schöne, große Poularde (oder Steyerischer Kapaun) ausgelöst (S. Abschn. vom Indian, die Galantine erster Thl.), mit einen halben Finger dicken, einen Finger langen Speckschnitten, die mit feinem Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß, etwas feinen Schalotten, grüner Petersilie und feinen Trüffeln bestäubt und gewürzt sind, einen Finger breit aus einander inwendig gespickt, dann von außen und innen mit feinem Salz und weißem Pfeffer leicht bestäubt, endlich mit sieben, ein halbes Ey großen, abgeschälten Trüffeln von starkem Geruch belegt, mit dem Fische angefüllt, wieder mit vier Trüffeln belegt, und mit Fische ausgefüllt, so daß, wenn man die Poularde nun in ihre natürliche Form zusammen richtet, sie sehr vollkommen erscheint. Eben so wird eine schöne, weiße, und recht mürbe, abgelegene Kalbsnuß mit den Speckschnitten durchgezogen, und mit feinem Salz und Concassè bestäubt.

Nun wird der Teig über einen runden Platfond gelegt, der dritte Theil ungefähr, der Oberfläche nach, herabgeschnitten, und nun mit der geballten Hand aus einander gedrückt, bis man einen Boden von einem halben Zoll Dicke und acht Zoll im Durchmesser erhält; der weichende Teig macht rund herum eine gleich dicke, vier Finger starke Rolle; diese wird nun mit der hohlen Hand überlegt, und mit den Fingerspitzen beider Hände gegen die an der inwendigen Seite widerstehenden Daumen gedrückt, welches Drücken der beiden Hände in eben dem Maße gegen einander zusammenschiebend geschieht, wodurch der Teig in die Höhe getrieben wird. Man muß bei dieser Operation sehr darauf sehen, daß die Kruste gerade in die Höhe steige, und ja nicht über einen Finger dick bleibe. Der Druck zwischen den Fingern wird langsam rund herum gehend mechanisch fortgesetzt, bis die

Kruste die möglichst größte Höhe erreicht hat. Ich habe einige aus dieser gegebenen Masse von elf Zoll Höhe gesehen, welches viel Kraft und Geschicklichkeit bei dem Künstler voraus setzt. Jetzt wird der Kruste eine schöne Form gegeben: es wird mit steifgehaltenen Fingerspitzen der linken Hand in dem scharfen Ecke von innen, und den Fingerspitzen der rechten Hand von außen an den Rand gedrückt, um ihn gleich scharf und etwas ausgeschweift zu bekommen; dann wird der Platfond mit der linken Hand gedreht, und mit der rechten flachen Hand gestrichen, geglättet und gegen die Mitte hineingebogen, so wie gegen den obern Rand herausgeschweift, um der Pastete eine schöne, elegante Form zu geben. Endlich wird der Boden mit dem dritten Theile des Fasches bestrichen, und mit der genau in die Vertiefung passenden Kalbnuß belegt; um die Nuß wird eine Rolle Fasche gegeben, und mit Trüffeln belegt. Ueber dieses kömmt die Poularde mit der Brust obenauf liegend, wieder mit Fasche eingefäßt und mit Trüffeln belegt, dann mit dem übrigen Fasche und Trüffeln angehäuft; das Ganze deckt ein Pfund mit etwas Salz und weißem Pfeffer abgearbeitete Butter, und eine große, runde Speckplatte. Aus dem übrigen Zeige wird eine runde, einen halben Finger dünne Platte gewalkt, der Oeffnung der Pastete gleich geschnitten und über dieselbe gelegt, die inwendigen Ränder werden mit Eiern bestrichen, und mittelst dem fortgesetzten Druck der Fingerspitzen an den Daumen bis auf einen kleinen halben Finger Dicke in einen schönen, gleichen Rand gedrückt; derselbe wird nun, das Ganze anständig schließend, schön geschweift und geschnitten. Der scharfe Rand wird mit einem Pastetenzwicker gezwickt, so auch der untere Rand. Die rein geglättete Außenseite wird durch's Auflegen verschiedener, aus dem übrigen dünn gewalkten Zeige geschnittener Formen verziert. Man bestreicht die Pastete mit fein abgeschlagenen Eiern, und trägt, mittelst zweier Dressir- oder Spicknadeln, aus dem vorher zugeschnittenen Zeig einen beliebigen Dessen auf. Im Deckel wird eine runde, zwei Finger breite Oeffnung gemacht, in welche sich über den ganzen Deckel zierlich geformte, und eines das andere etwas überdeckend gelegte Blät-

ter verlieren. Die Verzierung wird behuthsam bestrichen, und die Pastete an einem trockenen, kalten Orte zu leichtem Uebertrocknen stehen gelassen. Sie wird dann noch einmahl bestrichen; zu dieser zweiten Bestreichung wird aber etwas Mehl beigemischt, dann auf vier bis fünf Minuten in den überkühlten Ofen gethan. Diese Zeit ist hinreichend, die Bestreichung zu trocknen, und der Verzierung einige Festigkeit zu geben. Die Pastete wird dann wieder herausgenommen, und bis zum Abkühlen stehen gelassen. Man schneidet während der Zeit drei Finger breite Bänder von Papier, bestreicht dieselben stark mit Butter, schneidet sie von beiden Seiten Finger tief, und eben so breit aus einander, der ganzen Länge nach ein, bis man eine gehörige Menge beisammen hat, um die Pastete genau bedecken zu können; dann werden dreimahl so viel andere Streifen geschnitten, die aber erst von beiden Seiten einen Finger tief und eben so breit aus einander eingeschnitten, und dann, statt der Butter, mit abgeschlagenen Eiern, unter welche etwas Mehl gemengt worden ist, im Augenblicke des Gebrauchs bestrichen. Die Pastete wird nun mit den mit Butter bestrichenen Streifen Papier genau belegt; da sie kalt ist, so bleiben die Streife in jeder Richtung kleben, und nehmen durch das Einschneiden die Form der Pastete genau an; über dieses werden nun die andern Streifen, wovon ein jeder mit Eiern bestrichen ist, gelegt, und es bleibt ein jeder eben so kleben. Dieß wird nun so fortgesetzt, bis die ganze Pastete in vierfachem Papier, wovon ein Band den andern hält, eingehüllt ist; ein leichter Ueberband von Spagat gibt dem Ganzen völlige Sicherheit. Statt dieser Streife Papiers kann ein Ueberwurf von starkem Kartenpapier, oder dünnem Pappendeckel gemacht werden, der die Pastete genau einschließt, und derselben ihre schöne Form erhält. Endlich wird sie in einen zwei Stunden lang stark geheizten, dann eine volle Stunde lang abgekühlten Ofen eingeschlossen, genau verschlossen, und drei und eine halbe Stunde lang gebacken; nach diesem Zeitraume soll dieselbe, gargebacken, eine gelbrothe Farbe erhalten haben. Man nimmt sie dann heraus, gießt in die an dem Deckel befindliche Oeffnung zwei Schöpflöffel

voll sehr kräftigen, mit einem Glas Maderasec-Wein verkochten Consommé (S. Abschn. von der Brühe erster Theil), verstopft die Oeffnung mit einem Knoten Teig, löst den Ueberwurf vom Papier behutsam ab, und stellt die Pastete an einen kalten Ort; in zwei Tagen kann sie aufgetischt werden.

Ihre schöne Farbe kann erhöht werden, wenn man die ganze Kruste mit Mandelöhl, mittelst eines feinen Federpinsels, fein bestreicht.

Man kann die kalten Pasteten vier bis fünf Monate lang aufbewahren, der Geschmack wird dadurch selbst bonificirt; allein zu diesem Ende werden sie, aus dem Ofen kommend, mit einem Glas Maderasec-Wein mehr angefüllt, nach dem Auskühlen leicht durch einander geschwungen, damit derselbe, sich mit dem Saft genau vermengend, die ganze Fülle überspühle. Nach dem gänzlichen Kaltwerden und Sulzen wird die Pastete mit zerlassener und etwas geklärter Butter ausgefüllt, und selbst der ganze Deckel übergossen, so daß die ganze Pastete wie in Butter eingelassen ist; dadurch wird die Einwirkung der Luft abgehalten, und das Aufbewahren an einem trockenen Orte möglich gemacht. Bei dem Gebrauche wird die Butter behutsam von außen abgelöst, die Pastete selbst einige Augenblicke in einen heißen Ofen gestellt, und sobald die Butter genau abgeflossen ist, wird dieselbe herausgenommen, und mit einem reinen Tuche abgetrocknet; es wird sonach der Deckel rund herum in der scharfen Vertiefung des Mandels aufgeschnitten und behuthsam aufgehoben, die Butter bestmöglichst herausgenommen, die Fülle mit einem sehr kräftigen Consommé begossen, wieder bedeckt, und nach dem endlichen Sulzen des Consommé's über einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel aufgetischt. Auch hier thut das Fettmachen der Kruste mit Mandelöhl wunderschönen Effect *).

*) Es gibt Kunstbäcker, die mit dem Dressiren, besonders bei größeren Pasteten, weit weniger Umstände machen, und oft ein eben so schönes Machwerk zusammen bringen. Sie walken nämlich die Hälfte des bestimmten Teiges in die Länge, und schneiden eine dreimahl so lange als hohe Platte daraus, das heißt: wenn die

Kalte Pastete von Fasänen. (Pâté froid de Faisans aux Truffes.)

Die Pastete wird der vorhergehenden gleich bereitet, nur daß die Ingredienzen verschieden sind; so wird statt Kalbfleisch Hasenfleisch zum Fische genommen (S. Abschn. v. Fischen erster Theil), und die Würze durch den Beitritt von einigen Lorberblättern erhöht. Statt dem Poularde oder dem steierischen Kapau werden (in Betracht, daß man die schönsten Fasänen zum Braten aufbewahrt) zwei gehörig abgelegene Fasänen, der Poularde gleich, flammirt, ausgelöst, mit Speckschnitten durchgezogen, und mit Fische und Trüffeln angefüllt, so wie mit der gehörigen Menge Trüffeln und Fische in den Teig geschlagen, anständig verziert und gehörig gebacken. (S. die vorhergehende Pastete.) Nach dem Garbacken wird durch die obere Oeffnung zwei Schöpflöffel voll aus dem Fasanengerippe, und dem übrigen hiezu gehörigen Fleische gekochten Consommé (S. Abschn. von der Brühe erster Theil), das mit einem Glas voll Maderasec-Wein einen Augenblick verkocht hat, eingegossen, verstopft und

Pastete zehn Zoll im Durchmesser haben soll, so wird aus dem vierten Theil des Teiges eine runde Platte gewalkt, die nach dem reinen Beschneiden zehn Zoll im Durchmesser hat; aus zwei Theilen wird eine dreißig Zoll lange, und zehn Zoll hohe Platte gewalkt, die im genauen langen Viereck geschnitten wird; die beiden Ende müssen aber schief verlierend geschnitten werden, so daß, wenn man die Platte aufstellt und rund zusammenbiegt, die beiden schief geschnittenen Enden gerade über einander spielen, und dem übrigen gleiche Dicke geben. Die untere Platte wird mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, und die lange Platte rund herum darüber aufgestellt, die schief geschnittenen Enden ebenfalls bestrichen, über einander spielend zusammengebracht, und mit beiden Händen fest gepreßt, so zwar, daß man die Spielung nicht leicht gewahr werden kann. Des bessern Zusammenhaltens wegen, wird eine Fingerdicke Teig inwendig in den scharfen Rand gethan, und nidergepreßt, und so ist eine Pastete in einem Nu dressirt. Die übrige Behandlung bleibt der vorhergehenden gleich. (Kupfertafel 5. Figur 1.)

kalt gestellt. Man pflegt die Oeffnung des Deckels mit einem schönen Fasanenkopf zu verstopfen; es steckt aber nur ein Stück von dem Halse in der Oeffnung und der schöne Kopf als Attribut ragt heraus.

Kalte Pastete von Auerhahn. (Pâté froid de Coc de Bruyère.)

Kalte Pastete von Ganselühnern. (Pâté froid de Gelinottes.)

Kalte Pastete von Repphühnern. (Pâté froid de Perdrix.)

Alle diese vorbenannten Pasteten werden, der Fasanen-Pastete gleich, nach den gegebenen Regeln zu der kalten Pastete von Poularden bereitet. Die Köpfe des Wildes werden als Attribute, zur Erkennung des Inhalts, in die obere Oeffnung über den Deckel gepflanzt.

Kalte Pastete von Gänselebern. (Pâté froid de Foies gras.)

Diese köstlichen Pasteten sind es, mit denen uns Straßburg am meisten versteht, und die ihres sehr feinen Wohlgeschmackes wegen am meisten gutirt werden.

Es werden sechs große Gänselebern in zwei Theile getheilt, und da, wo die zwei Hälften zusammengewachsen waren, und dann an dem oft gelblichen Orte, wo die Galle ihren Sitz hatte, rein ausgeschnitten; acht der größten und schönsten Hälften dieser Lebern werden mit Trüffeln, die abgeschält, und, den Speckschnitten gleich, auf einen kleinen Finger dicke Speilschen geschnitten worden sind, gespickt. Man hat zu diesem Ende ein zugespitztes Speilschen, in der Dicke der geschnittenen Trüffeln, mit diesem Speilschen wird die Oeffnung gestochen, und die Schnitte Trüffel hinein gesteckt, so, bis die Leber mit denselben besetzt ist. Sie werden nun mit feinem Salz und weißem Pfeffer stark bestäubt, über einige Lorberblätter, etwas Thymian und einige Scheiben spanischen Zwiebel in eine tiefe irdene Schüssel gelegt,

mit abgezapfter grüner Petersilie und Scheiben von Zwiebeln belegt, mit einem Glas voll Rhum begossen, mit Papier und einer andern flachen Schüssel genau bedeckt, so manchemahl umgewendet und bis den andern Tag würzen gelassen. Die übrigen vier Stücke Leber werden blätterig geschnitten, feingestossen, mit einem Eßlöffel voll feingehackten Charlotten, eben so viel Champignons, zweimahl so viel feingehackten Trüffeln und zwei Lorberblättern bestäubt, mit feinem Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, endlich alles zusammen feingestossen, während des Stoßens aber mit zwei Pfund Speck vermengt (der Speck wird eine Stunde lang abgekocht, nach dem Auskühlen feingehackten und gestossen), und mit vier Eierdottern gebunden; dann wird das Ganze durch ein Fasje-Sieb geschlagen, in einen Weidling gestellt, genau bedeckt und bei Seite gethan; die übrige Operation wird der vorbergehenden gleich fortgesetzt. In den Grund der Kruste kommt eine dünne Schichte Fasje, über diesen werden mittelgroße, rein geschälte Trüffeln gesetzt, über diese dann aus ihrer Würze genommene Leber, und wieder Fasje, Trüffeln und Leber gethan, bis endlich die Kruste voll, oder die Ingredienzen aufgegangen sind; geschlossen wird sie den übrigen gleich.

Die Gänseleber-Pasteten haben ihre eigene Form und Decorum, das sie vor allen übrigen auszeichnet; sie werden nämlich, eine leichte Dimension gegen oben hin abgerechnet, gerade gebaut, und zur Zierde durchaus in gleichen Reihen mit dem Pasteten-Zwicker gezwiekt.

Kalte Pastete von Schinken. (Pâté froid de Jambon.)

Es wird eine schöne westphälische Schinke einen bis zwei Tage im frischen reinen Wasser abgewässert, je nachdem dieselbe jung oder alt gefleht ist; nach diesem Abwässern wird sie weich gekocht (S. Abschn. vom Schwein erster Theil) und über eine Nacht in ihrem Sude kalt gestellt. Dann wird aus anderthalb Pfund des zartesten Kalbfleisches (aus dem Schlegel), und zwei Pfund Speck, eine Pasteten-Fasje gemacht (S. Abschn. von

Fasche, erster Theil), endlich eine schöne Kalbsnuß, mit Speck schnitten durchgezogen. Die Schinke wird nun abgetrocknet, die Schwarte herabgeschnitten und das Bein ausgelöst, so daß man ein schönes, ovales großes Stück heraus bekommt, das sehr rein zugeschnitten, über der Oberfläche wenigstens einen Finger hoch mit dem schmackhaftesten Fett bedeckt, die Größe der ebenfalls großen Kalbsnuß haben muß. Die reinen Abfälle der Schinke werden kleinwürfelig geschnitten und in die Fasche vermengt. Die Operation geht dann so, wie bei der kalten Pastete von Poularden (S. die vorhergehenden Artikel) vor sich; allein diese erhalten eine ovale Figur, um den Inhalt anzuzeigen; die Verzierung kann übrigens in jedem Style seyn.

Kalte Lachs-Pastete. (Pâté froid de Saumon.)

Es werden sechs daumenstarke Schnitten Lachs, die man vorzüglich aus dem Schweifstücke eines starken Lachses nimmt, mit einen halben Finger dicken Schnitten Trüffeln, und mit eben so viel Schnitten des zarten Fleisches eines Aalsfisches, das mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß und Lorberblättern gewürzt ist, durchgezogen, und dann in eine tiefe Schüssel gethan, mit auf Scheiben geschnittener spanischer Zwiebel, abgezupfter grüner Petersilie und Lorberblättern belegt, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, mit Limonen-Saft bespritzt, und so unter öfterem Umwenden einige Stunden würzen gelassen. Während dieser Zeit wird aus zwei Pfund Hechtenfleisch, zwei Pfund Butter, einem Pfund zu Teig gekochter Semmel (S. Abschn. von den Faschen, Kalbfleischfasche, erster Theil) ein Fasche gemacht, der jener Kalten-Pasteten-Fasche gleich gehalten wird. Die Würze wird durch vier Eßlöffel voll feingeschnittene Trüffeln, feingeriebener Muskatnuß und Lorberblättern erhöht. Das Binden mit den Eierdottern, so wie die feine Nuancirung mit einer kräftigen Bechamelle oder weißen Tunkte dürfen nicht unterbleiben.

Die Bereitung der Kruste und das Vollenden der Pastete geschieht ganz so, wie jenes der kalten Pastete von Poularden.

Die Form wird ebenfalls oval gehalten, und an den größten Flächen die Aufschrift einer Lachs-Pastete, mit aus Teig gemachten Buchstaben, in der Art einer Verzierung, sehr lesbar angebracht. Nach dem Garbacken wird Maderasac in die Öffnung gegossen, diese wieder verstopft und kalt gestellt.

Will man diese Pastete unter die Fleischspeisen aufnehmen, so wird Speck statt Butter und Aalfleisch genommen.

Kalte Pastete von Haufen. (Pâté froid d'Esturgeon.)

Kalte Pastete von Aal. (Pâté froid d'Anguilles.)

Diese, wie alle Fasten-Pasteten, wird stets nach den bei der Lachs-Pastete gegebenen Regeln bereitet.

Die Aale, wenigstens drei an der Zahl, werden nach dem Abziehen ihrer Haut behutsam ausgelöst (S. Abschn. vom Aal, erster Theil), mit der Hechten-Fasche wieder gefüllt, in ihre natürliche Form gebracht, endlich in Schnecken zusammengerollt, und eine über die andere mit einer Zwischenlage von Fasche und Trüffeln behutsam gelegt. Das Ganze beschließt eine Schichte reiner Butter.

Kalte Pastete von Lungenbraten. (Pâté froid de Filet de Boeuf.)

Wird jener der Schinke gleich bereitet, mit der kleinen Abweichung zwar, daß zwei schöne, sehr mürbe abgelegene Lungenbraten, roh und mit Speckschnitten durchgezogen, in die Pastete gelegt werden; dadurch wird auch die bei den vorhergehenden zum Grunde liegende Kalbsnuß entbehrlich gemacht.

Kalte Pastete von Waldschneppen. (Pâté froid de Bécasses.)

Diese köstliche Pastete wird jener Poulard-Pastete gleich bearbeitet; statt der Poularde kommen vier ausgelöste Waldschneppen, die Fasche wird aus Hasenfleisch gemacht. (S. Abschn. von Faschen, erster Theil.) An gehöriger Menge Trüffeln von bester Qualität darf es nicht fehlen.

Kleine Wachtel-Pastetchen. (Petits Pâtés de Cailles à la Gelée.)

Diese lieblichen Pasteten sind ein Diminutivum der großen, sie werden auch ganz so bereitet. (S. die Pasteten von Pou-larden.) Eine jede Wachtel gibt eine Pastete, und dieses bestimmt ihre Größe. Der Teig wird eine Linie dünn gewalzt, und der gleichen Größe wegen mit einem Ausstecher von zwei bis drei Zoll im Durchmesser ausgestochen, die ungefähr zwei Zoll hohen Streife werden dann herum gestellt, angefeuchtet und möglichst gut befestigt. (S. Anmerkung zu der kalten Pastete von Pou-larden.) Die Fische wird aus Hasenfleisch bereitet (S. Abschn. von den Fischen, erster Theil), und mit eben so viel kleinwürflich geschnittenen Trüffeln vermengt; das die Unterlage von Kalbsfleisch wegbleiben muß, versteht sich von selbst. Eine Haselnuß kleine Trüffel wird mit etwas Fische in eine jede rein aufgelöste Wachtel gethan (S. Abschn. von warmen Pasteten); sie werden dann mit der Brust aufwärts in die Krüten gelegt, mit einem halben Eßlöffel voll nur wenig zerlassener Butter begossen, mit einem dünnen Blättchen Speck bedeckt, und nun einer großen Pastete gleich beendigt, nämlich mit einem Deckel vermachet und anständig verziert. Sie werden ohne Einband in einem ziemlich heißen Ofen gebacken, mit jener kleinen Vorsicht zwar, daß, wenn die Ränder sich röthlich färben, man sie mit zwei Bogen Papier bedeckt, um die zu starke Wirkung der Hitze abzuhalten; nach einer Stunde ungefähr, wenn sie mit Hitze durchdrungen und von außen eine schöne Farbe haben, werden sie herausgenommen und kalt gestellt. Den andern Tag werden vor dem Anrichten die Deckel rund herum aufgeschnitten, herabgenommen, das Blättchen Speck abgelöst, so daß man die Wachtel rein und vollkommen sehen kann; dann werden sie mit feingehäkelter Fleischsuz, die aus den Gerippen der Wachteln, mit dem gehörigen Beisatz von Rind- und Kalbsfleisch und Schneidschinken gezogen worden ist. (S. Abschn. von Brühen erster Theil), bedeckt, und über die gehörige Schlüssel, die mit einer Serviette belegt ist, zierlich

aufdressirt. Diese sehr zierlichen Pastetchen werden als großes Stück der zweiten Tracht gebraucht, und folglich in gehöriger Menge verfertigt: eine große Schüssel aber kann ihrer zwischen vier und zwanzig bis dreißig fassen; es muß überhaupt so angetragen werden, daß eine jede Person wenigstens eine nehmen kann. (Kupfertafel 5, Figur 2.)

Kleine Moosschnepfchen = Pastetchen. (Petits Pâtés de Bécassines à la Gelée.)

Kleine Ortolanen = Pastetchen. (Petits Pâtés d'Ortolans à la Gelée.)

Kleine Gänzleber = Pastetchen. (Petits Pâtés de Foies gras à la Gelée.)

Diese und so viel andere, werden nach den Wachtel = Pasteten bereitet. Die Fische wird aus Hasenfleisch gemacht, und die Fleischsulz mit der aus dem Gerippe gezogenen Essenz angenehm nūancirt. (S. Abschn. von den Fischen, und Abschn. von den Brühen, erster Theil.)

Acht und dreißigster Abschnitt.

Von Gebäcken aus spanischen Winden.

(Meringues.)

Dieses Gebäcke blieb eine Zeit lang Kunstprodukt der Zuckerbäckerei, bis die Küche durch oft wiederholte Versuche sich es, so zu sagen, angeeignet hat; nun erscheinen sie, unter einer kleinen Abweichung, in beiden Fächern, und in beiden stets willkommen.

Die Apologie der Benennung läßt sich in ihren Eigenschaften aussuchen, so z. B. in ihrer unbeschreiblichen Leichtigkeit gegen ihr Volumen, in der Eigenschaft des lieblichen Zerstäubens im Munde u. d. gl. m.; warum sie aber gerade den Beinamen spanisch führen, ließe sich vielleicht schwerer aussuchen. Ihre gewöhnlichste Größe und Form ist jene des Eies. Es wird ein