

lichkeit, daß dieser Kitt gut verwahrt an einem kühlen Orte acht Tage hindurch und darüber, in gleicher Brauchbarkeit bleibt, obgleich derselbe bei dem eigentlichen Ritten, wo er sehr dünn aufgetragen wird, bald trocknet.

Harter Zuckerteig. (Pâte d'Office)

Es werden anderthalb Pfund Mehl und ein Pfund feiner, durch ein Seidensieb gesiebter Zucker mittelst acht bis zwölf Eierklar (wohl auch noch mehr, je nachdem dieselben groß und frisch sind) nebst einem eigroßen Stückchen Butter und etwas wenigem Salz, zu einem festen Teig abgearbeitet und geknetet.

Dieser Teig gibt uns die Grundmauern unserer esbaren Gebäude, Bergwerke u. dgl.; denn er allein hat die Eigenschaft während des langsamen Backens die erhaltene Gestalt nicht zu verlieren, und dennoch eine Härte zu erlangen, daß man ihn mit der Raspel und Feile traktiren kann.

Vierter Abschnitt.

Von dem mürben Teig und den daraus bereiteten Gerichten.

Diese Reihe von Gerichten gehört so gut der warmen Küche als der Kunstbäckerei an, und gibt daher einen schicklichen Vereinigungspunkt zwischen beiden. Die warme Küche gibt den Stoff, die Bäckerei verarbeitet ihn, und die Küche nimmt das Produkt wieder in die Reihe der Eingemachten, welches die vorzüglichste Stelle der Kochkunst ist. Solcher Berührungen gibt es eine Menge in den beiden Fächern; beide glauben sich gleich wichtig, beide ringen um die höchste Stufe der Kunst; und so entstehen Produktionen, die ohne dieser Emulation nicht hervorgekommen wären.

Wir wollen ohne weiteres Diskutiren gleich zur Sache selbst schreiten.

Mürber Teig. (*Pâte brisée.*)

Es wird ein Pfund des feinsten Mehls durch ein Sieb geschlagen, über der Tafel zu einer seichten Grube auseinander gestrichen, in diese Grube kommen Dreiviertelpfund gebröckelte Butter, drei Eierdotter, ein halber Eßlöffel voll feines Salz und ein halb Seitel kaltes Wasser; man arbeitet mit den Fingerspitzen der rechten Hand erst das Wasser, die Eierdotter und die Butter durcheinander, schiebt nach und nach das Mehl hinein, bis es endlich einen Teig gibt, der etwas fester als der Butterteig ist. (C. d. Abschn. v. Butterteig.)

Dieser Teig ist indessen unter der ungeübten Hand nicht gar so leicht beendet, und es bleibt Manches zu berücksichtigen; so muß z. B. wenn die Butter mit den Dottern und dem Wasser weich abgearbeitet ist, das Mehl möglichst geschwind hinein vermengt werden, wenn auch die Butter in erbsenkleinen Bröckchen darin sichtbar bleiben sollte, welches manche Künstler selbst unbedingt fordern. Das lange Arbeiten macht den Teig zähe, und unter warmen Händen verbrennt derselbe, das heißt, die Butter schmilzt und hebt die Bindung auf, der Teig wird dann von außen fett, rauh, bricht an allen Seiten, und ist völlig unbrauchbar; in diesem schlimmen Falle schneidet man ihn auf dünne Scheiben, bespritzt diese leicht mit kaltem Wasser, schiebt sie dann wieder fest zusammen, und legt den Teig, in einer feuchten Serviette eingehüllt, auf's Eis, wo er nach einigen Stunden die Bindung wieder einigermaßen erhält, und sich sonach wieder arbeiten läßt, obgleich mit mehr Mühe und schlechterem Erfolg; die feine Mürbe, die dieses Backwerk so lieblich charakterisirt, geht dadurch verloren. Im Sommer muß indessen ein jeder noch so gut gearbeitete Teig, in feuchter Serviette eingeschlagen, auf's Eis kommen, um ihn zum folgenden Gebrauch schicklicher zu machen.

Mürbe Pastete. (*Tourte d'Entrée.*)

Unter dieser Benennung erscheint im Allgemeinen ein Gebäck aus Lungenbraten, mit Gebäck in mürben Teig geschlagen,

immer unter einer und derselben Form. Die Bereitung geschieht auf folgende Weise:

Der mürbe abgelegene Lungenbraten wird auf halben Finger dünne Schnitten über den Faden geschnitten, dann geprackt und endlich in feinen Kräutchen geschwungen (S. d. Abschn. von dem Rindfleisch, Lungenbraten, 1ter Thl.); die haut- und innenlosen Abfälle dieses Lungenbratens, nebst eben so viel Kalbfleisch, Schneidsinken, und dem dritten Theil so viel Speck, werden in eine angemessene Casserole mit zwey Zwiebeln, vier Lorbeerblättern und einigen Gewürznelken, stark mit Ingwer, Pfeffer und Salz gewürzt, eingerichtet, und so mit unten und oben angebrachter Gluth langsam weich gedämpft. Nach dem endlichen Auskühlen wird nun das Ganze zu einem feinen Gehäcke geschnitten, mit einem Schöpflöffel brauner Funke (S. Abschn. von den Funken, im 1ten Thl.) und vier Eierdottern genau vermengt (gebunden) und bey Seite gesetzt. Nun wird aus dem dritten Theile des oben beschriebenen Teiges eine Platte von acht Zoll im Durchmesser und zwey Linien dünn ausgewalkt und über einen Bogen Papier geschoben. Ueber diese Platte wird ein kleiner Theil des Gehäcks aufgestrichen, so zwar, das rund herum ein, einen starken Daumen breiter Rand leer bleibt; über dieses Gehäcke wird ein Theil des geschwungenen Lungenbratens gereicht, dann kommt eine zweite Lage Gehäcke und wieder Lungenbraten, bis endlich beide Theile aufgegangen, eine hohe Kuppel bilden. Nun werden die andern zwey Dritt-Theile des Teiges rund etwas größer ausgewalkt, der Rand der untern Platte mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und das Ganze mit dieser überlegt, jedoch mit dem Bedachte, daß ihre Mitte gerade oben kommt; es wird so behutsam nachgeholfen und geglättet, bis diese Platte die ganze Masse genau bedeckt, ohne irgendwo Falten zu machen; die beiden Ränder, die jetzt nur Einen bilden, werden über einander gedrückt und rein zugeschnitten, damit dieselbe höchstens einen kleinen Daumen breit bleibe, der nun eingedreht wird. Das Eindrehen, als eine Zierlichkeit der Pastete betrachtet, muß sorgsam geschehen und von schöner Form seyn; man drückt nämlich den Rand zwischen dem

Daumen und Zeigefinger dünne, läßt die Finger los, und biegt diese Stelle mit dem Daumen zu einer Falte über sich selbst, so daß nach dem Umbiegen sich ein neues Stückchen Rand zwischen dem Daumen und Zeigefinger befindet, der nun nach dem Dünnpresen wieder umgebogen wird, so geschieht es, daß ein Bug den andern hält und rund herum eine zierliche Runde bildet. Von dem abgeschnittenen Teig, er wieder zusammengeknetet und ausgewalkt worden ist, werden Verdungen über die mit abgeschlagenen Eiern bestrichene Oberfläche der Pastete angebracht, das Ganze wird noch einmal bestrichen; um den äußersten Rand derselben werden zwei Finger hohe, stark mit Butter bestrichene Bänder Papier aufgestellt, mit Spagat überbunden, in etwas abgekühltem Ofen (von fünfundsiechzig Grad Reaumur, S. Einleitung) eine bis anderthalb Stunden gebacken; nach dem Garbacken wird das Papier abgelöst.

Auf dieselbe Weise kommt diese Pastete mit Ochsenfleisch, mit Tauben u. dgl. vor.

Mürbe Pastete von Kapaunen-Kernfettfische.
(Tourte d'Entrée de Godiveau de Volaille.)

Es wird aus dem dritten Theile des mürben Teiges (S. den vorübergehenden Artikel) eine runde Platte von acht Zoll im Durchmesser ausgewalkt, über diese Platte, deren Rand mit abgeschlagenen Eiern bestrichen ist, werden halb Ei große über der fein mit Mehl bestäubten Tafel länglich gerollte Fischenocken von Kapaunen-Kernfettfische (S. Abschn. von Fischen im 1. Thl.) daumenbreit einwärts des Randes gelegt, diese Schichte von Fische wird mit dem zum Ragout bereiteten Kalbsbriesen und passirten Champignons belegt (S. Abschn. von zum Ragout gehörigen Ingredienzen, 1. Thl.), über dieses kommen von neuem die Fischenocken und sonach die Briesen und Champignons, die Oberfläche decken vier schöne abgekochte Krebse, deren Scheren und Schweifchen von den Schalen entblößt sind, die hie und da entstandenen Vertiefungen werden mit Kalbsbriesen und Champignons ausgefüllt, so daß das Ganze eine schöne hohe Kuppel bildet. Das Been-

den hat diese Pastete mit der vorübergehenden ganz gemein. Von großer Wirkung bei solchen Gerichten ist der Beiritt der Trüffeln (S. Abschn. v. Trüffeln, 1ter Zhl.), die unter die Ingredienzen des Ragouts gemengt, und einige schöne Trüffeln obenauf statt der Krebsen gelegt werden.

Mürbe Pastete von Wildpret-Fasche. (Tourte d'Entrée de Godiveau de Gibier.)

Mürbe Pastete von Schillnocken. (Tourte d'Entrée de Quenelles de Sandre.)

Diese und so viel andere mürbe Pasteten werden den vorübergehenden gleich bereitet.

Nach dem Garbacken einer jeden dieser Pasteten wird die Oberfläche aufgeschnitten, abgenommen, die Fülle mit einer kräftigen braunen Lunte (S. Abschn. v. Lunten 1. Zhl.) begossen, dann wieder bedeckt und sogleich aufgetischt.

Fünfter Abschnitt.

Von Casserole-Pasteten.

An die vorübergehenden mürben Pasteten, schließen sich die Casserole-Pasteten an, und zwar ihrer Bestandtheile und Bereitungsweise wegen. Ihr Aeußeres zeichnet sich durch einfache Form und anspruchloses Wesen aus; ihr Inneres gibt hingegen große Mannigfaltigkeit, und läßt sich bis zum Köstlichsten steigern.

Casserole-Pastete von Tauben mit Trüffeln. (Timbale de Pigeons aux Truffes.)

Eine, der Casserole ähnliche, runde, flache Form von 6 Zoll im Durchmesser, und 4 Zoll Höhe, wird mit klar gemachter Butter halb Messerrücken dick bestrichen; diese inwendig mit Butter bestrichene Fläche wird mit zierlich geschnittenem Nudelteig in schöner Zeichnung ausgelegt. (S. Abschn. v. Nudelteig). Ein Stück mürben Teiges (S. Abschn. mürber Teig), wird zwei Messer-