

769. Zwieback.

In $\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{6}$ l) Mehl, 18 Dotter, 2 ganze Eier, 80 g (8 dkg) Zucker, ein wenig Salz, Fenchel, Limoneschale; 210 g (21 dkg) süße, 20 g (2 dkg) bittere gestiftelte Manheln werden mit Schmetten angemacht, dazu 380 g (38 dkg) Butter, 70 g (7 dkg) Hefe gegeben und bei gelindem Feuer gebacken.

XIII. Pasteten.

770. Ganspastete.

Von 2 Dichten (Gansbügel oder Gansschenkel) einer Gans wird das Fleisch herabgenommen, ohne die Häute zu zerschneiden, auch die Knochen werden weggenommen, soweit, daß nur ein Stückchen zum Halten bleibt, das Fleisch wird von dem Knochen gelöst und mit dem Fleisch einer halben Gansbrust zusammengemahlen, dann ein Panatl gemacht, welches man lau werden läßt, dann wird es weggenommen, 6 Eier werden hineingegeben und gut verrührt, das gemahlene Fleisch wird hineingegeben und alles zusammen durchpassiert, dann wird das Fett von den Häuten in Würfel geschnitten; und in die Fülle wird auch gegeben ein wenig Salz, gestoßene Blut, 4 geriebene bittere Mandeln, ein wenig fein gehackte Zitronenschale, 140 g (14 dkg) in Würfel oder in dünne Scheiben geschnittene geräucherte Zunge. 1 Trüffel, 20 g (2 dkg) gebrühte, in Hälften geschnittene Pistazien, ein wenig Pastetengewürz, alles das gut verrührt. Die zwei Keule werden zusammengerührt, eine kleine Öffnung gelassen, die Masse hineingefüllt, zusammengenäht in eine Kasserolle gelegt, $\frac{1}{2}$ Seidel Wasser darauf gegossen und in der Röhre eine Stunde dünsten gelassen, dann kalt in Scheiben geschnitten und mit Zitronen und Aspik aufgezupft.

771. Leberpastete.

Zu $\frac{1}{2}$ kg gemahlenem und passiertem Kalbsfleisch gebe man 280 g (28 dkg) Kalbsleber, 2 weiße Zwiebeln, 140 g

(14 *dlg*) Schmalz, 60 g (6 *dlg*) Rindmark, 2 Stück Knoblauch, ein wenig grüne Petersilie, Saft von 2 Zitronen und Schale derselben, etwas weißen Pfeffer und 140 g (14 *dlg*) Rindspeck, alles das wird mit Fetten fein abgetrieben, von 6 Eiern und 2 Semmeln mache man ein Panatel, schlage die ganze Masse mit 2 Eiern und ein wenig Blut hinein. In die Pastetenform wird nun ein fleischiger Buttermig gegeben, in den selben etwas von der Masse, dann die gedünstete, in Scheiben geschnittene Gansleber, dazwischen einige Champignons, 2 Stampferl (Gläschen) Malaga, nachher wieder Masse und so lasse man das Ganze eine Stunde dünsten und sobald es kalt ist, ebenso servieren wie die Pastete.

772. Milzpastete.

Aus einer großen Milz, die aber keine Löcher haben darf, wird das Blut hinausgeschabt und genau Acht gegeben, daß die untere Seite nicht zerrissen wird. Das Ausgeschabte wird in eine reine Kasserolle gegeben, mit einer geweichten Semmel, 3 ganzen rohen Eiern, etwas Salz, Stückchen zerriebenen Knoblauch, Stückchen fein gehackter Limoneschale, weißen Pfeffer, 2 Löffel Gansfett gut untereinander gerührt. Dann wird die ausgeschabte Milz, der Breite nach, zusammengenäht, eine kleine Öffnung gelassen, in diese wird das Abgerührte hineingefüllt und die Öffnung dann ganz zugenäht. Eine halbe Stunde wird das Ganze womöglich in einer schwachen Fleischsuppe aufgekocht, sodann in ein dazu passendes Kasserolle, dazu ein Stückchen Gansfetten, $\frac{1}{4}$ Seidel ($\frac{1}{12}$ l) der Suppe gegeben, eine Stunde in der Röhre langsam gebraten; nachdem es ausgekühlt ist, werden schöne Scheiben (Brittschen) daraus geschnitten und dann zur Tafel gegeben.

773. Straßburger Leberpastete.

(Für 6 Personen.)

Man läßt $\frac{1}{2}$ kg in Stückchen geschnittenes Kalbfleisch mit einem Eßlöffel Gansfett, je einem Stückchen

Petersilie und Sellerie, etwas Neugewürz, Lorbeerblatt und Thymian eine halbe Stunde dünsten, dann wird $\frac{1}{4}$ kg Kalbsleber dazu gegeben, das Ganze wiederum eine Viertelstunde gedünstet, dann wird dasselbe mit 140 g (14 dkg) rohem Innerst (Gansfett) durch ein Haarsieb durchpassiert. In diese durchgeseiebte Masse werden 2 rohe Eier geschlagen, 3 Eßlöffel Rum und ebensoviel rother Wein gegossen, $\frac{1}{4}$ Muskatnuß wird hineingerieben, um 1 h (1 Pf.) weißer Pfeffer und nach Bedarf Salz werden dazu gegeben; alles dieses wird gut verrührt. Sodann nimmt man eine schöne weiße Stopfleber, die nicht geweicht sein darf, schneidet dieselbe in fingerdicke Pritschen, so z. B. kann man aus einer großen Leber 10 Pritschen schneiden, nimmt Trüffeln, schneidet jede Trüffel in 4 Teile, spickt damit die Leber. Ein Zweifeldtopf wird sodann mit Fett ausgeschmirt. Auf den Boden des Topfes wird eine Lage Fasch gegeben, dieselbe mit einer Lage gespickte Leberstücke belegt; dann wird wieder Fasch gegeben und so weiter, bis die ganze Masse verbraucht ist; obenauf muß jedoch eine Lage Fasch kommen. Das Ganze wird mit einer genau passenden Stürze zugedeckt und in Dunst gestellt, wo es zwei Stunden dünsten muß. Bei dem Herunternehmen vom Feuer drückt man die Stürze fest darauf, und stellt es an einen kalten Ort zum Auskühlen. Den zweiten Tag begießt man es ganz gut mit Gansfett und stellt es zugedeckt in den Keller. — Die Pastete kann im Winter ein halbes Jahr ausdauern. Bei jedesmaligem Heraus schneiden wird das Fetten weggenommen, ein Blechlöffel wird in heißes Wasser getaucht und die Pastete in gewünschter Größe ausgeschnitten, dieselbe wird sodann bergartig auf eine Schüssel gelegt, mit Aspik, grüner Petersilie und Zitrone garniert.

774. Trüffelpastete.

Das Fleisch der Gans wird gut gemahlen, dann dazu 2 erweichte Semmeln, Zitronenschale, 6 Eier, ein wenig Fetten, 3 Mandeln, Blut gegeben; alles dies wird ordentlich durchpassiert, darunter in dünne Scheiben geschnittene

geräucherte Zunge, geschnittene Trüffel und ein wenig grüne Petersilie gemischt, alles das in die Haut der Gans eingefüllt, diese zugenäht, in einen feuchten, reinen Fegen eingehüllt und in eine mit guter Suppe halb gefüllte Kasserolle auf der Platte zum Dünsten gestellt, dann nehme man sie heraus, lasse sie auskühlen, schneide sie in dünne Scheiben und verpuze sie mit Aspik.

XIV. Pudding (Auflaufe).

775. Äpfelpudding.

100 g (10 *dlkg*) Zucker und 6 Eidotter werden zu einer dicken Masse gerührt, 6 kleine oder 3 große geriebene Äpfel dazu gegeben, Schnee von 6 Eiweiß darunter gerührt, Semmelbrösel, Zitronenschale, Zimt, Vanille dazu gegeben, langsam gebacken und mit Zucker bestreut.

776. Auflauf von Erdäpfelmehl.

Man nehme 8 Eier, 80 g (8 *dlkg*) Erdäpfelmehl, 160 g (16 *dlkg*) Zucker, von eine Limone Saft und Schale. Der Eidotter, Zucker und das Mehl werden eine halbe Stunde gerührt, dann nimmt man die Schale und den Saft von der Limone, treibt es noch $\frac{1}{4}$ Stunde. Jetzt wird Biskuit (etwa für 10 h [4 Pf.]) fein gestoßen, von den 8 Eiweiß ein fester Schnee gemacht, in die gerührte Masse hineingegeben, das Zusammengemengte wird auf den Schnee gegeben und durchgerührt. Die Form wird gut geschmiert, mit Mehl bestäubt, die Masse wird dann hineingegeben und bei mäßigem Feuer $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken. Dazu wird Himbeersaft in einer Sauciere gegeben.

777. Biskuitpudding.

(Für 6 Personen.)

280 Gramm (28 *dlkg*) feiner durchgeseibter Zucker, von 1 Zitrone die fein gehackte Schale, 8 ganze Eier