

2—3 Dottern und so viel Mehl, dass es ein guter Teig wie für Erdäpfelnudel wird. Man rollt ihn auf dicke Würste aus, von denen man runde Scheiben herabschneidet, mit den Fingern weiter zieht und je eine ganze Zwetschke damit gut umgibt. Wenn die Knödel alle fertig sind, siedet man sie in Salzwasser und gibt sie in eine Pfanne, worin man Butter mit Bröseln geröstet hat, und lässt sie im Rohre noch etwas backen, damit sie Krusten bekommen.

Von Hefeteig. Zu einem Abtriebe von 3 Dekka Butter und 3 Dottern rührt man $\frac{1}{2}$ Liter Mehl, das Dampfel von 2 Dekka Hefe, $\frac{1}{4}$ Liter Milch und etwas Salz, und wenn es etwas abgeschlagen ist, den Schnee von 3 Eiweiss; man lässt den Teig in der Schüssel gehen, nimmt dann Stücke davon mit einem Löffel heraus, dreht je eine frische Zwetschke, denen man die Kerne ausgelöst hat, so ein, dass sie genau mit Teig umgeben sind, lässt diese Knödel noch aufgehen, bäckt sie dann in Schmalz und bestreut sie mit Zucker.

Von Semmelteig. Man bröseln 10 Dekka Butter mit $\frac{8}{10}$ Liter Mehl ab und gibt 2 abgeriebene, in Milch erweichte Kaisersemeln darunter, welche man in einer Schüssel mit Dottern und etwas Salz verrührt hat und nach und nach das Mehl dazu mischt. Man schneidet auch aus diesem Teige kleine Flecken, dreht in jeden eine entkernte Zwetschke ein, in die man eine Mandel und ein Stückchen Zucker gegeben hat, und verfährt im Uebrigen wie mit Knödeln aus Kartoffelteig.

Pasteten.

Pasteten werden verschiedenartig, dies heisst in grossen wie kleinen Formen, mit süssen wie pikanten Füllen und verschiedenen Umhüllungen bereitet. Für Pastetchen legt man kleine Formen mit mürbem oder Bröselteig aus, füllt sie mit Erbsen oder dergleichen an und bäckt sie hohl, stürzt sie hernach und versieht sie mit beliebiger Fülle. Oder man bereitet Butterteig, sticht kleine runde Blättchen aus und setzt etwas kleinere Ringe mit Ei bestrichen darauf aufeinander, bäckt sie und füllt sie mit Ragout, Fasch, Haché oder Obst. Auch ausgehöhlte Semeln und dergleichen werden als Pastetchenkruste verwendet.

Für grosse Pasteten bereitet man gleichfalls hohl ausgebackene Krusten von mürbem Brösel- oder Butterteig, siehe S. 45—47. Man treibt den Teig hiezu $\frac{1}{2}$ Centimeter dick aus, schneidet eine runde Platte nach dem Tortenbleche herab, bestreicht deren Rand mit Ei, belegt den Boden des Bleches damit, füttert dessen Rand mit einem guten aufsitzenden Teigstreifen, füllt den Innenraum mit halbkugelförmig zusammengeballtem Papier aus, gibt eine etwas grössere, etwas überhängende Teigplatte darüber, deren Rand man gleichmässig ohne Falten vertheilt, bestreicht sie mit Ei und bäckt das Ganze bei mässiger Hitze. Auch kann man die Deckelplatte mit ausgestochenem Teig oder geräderten Streifen verzieren. Nachdem Backen hebt man den Deckel ab, gibt das Papier heraus, füllt die Pastete, schliesst sie wieder und verwendet sie weiter. Für mindere Pasteten — Fleischkuchen — treibt man eine Teigplatte aus, gibt einen $1\frac{1}{2}$ Centimeter breiten, beiläufig auch so hohen Reif aus Teig herum, drückt ihn vorsichtig an, bestreicht ihn mit Ei, ritzt ihn seitwärts am Rande gleichmässig ein, damit der Teig gut aufgehen kann, legt die Pastete über mehrfaches Papier auf das bebutterte Blech und bäckt sie bei ziemlich starker Hitze.

Wenn man Pasteten in der dazu gehörigen, mit Charnieren versehenen Reifforn bäckt, so muss man diese gut mit Butter ausstreichen, dann wird sie mit mürbem Pastetenteig am Boden und seitwärts gut ausgefüttert, hierauf füllt man die betreffende Fasch ein, deckt ein Teigblatt, in das man eine 3—4 Centimeter grosse Oeffnung mittelst Ausstechers gemacht hat, darüber. Steckt in diese Oeffnung einen Teigstreifen, den man vorher 1 Centimeter breit eingerädert hat, verziert den Deckel beliebig und bäckt die Pastete beiläufig 2 Stunden lang bei mässiger Hitze. Man stellt die Form dabei auf ein Backblech, das man allenfalls mit Papier unterlegen kann. Bekommt das Deckblatt Farbe, so bestreicht man es mit Butter und überdeckt es mit Papier. Etwas überkühlt nimmt man die Pastete aus der Form, schneidet den Deckel aus, hebt ihn ab und gibt etwas Fleisch oder Fruchtsaft, je nach der Fülle, über dieselbe, worauf man sie wieder bedeckt. Will man Fleischpasteten längere Zeit bewahren und kalt geniessen, so legt man sie innerhalb des Teiges, bevor man die Fülle gibt, mit dünnen Speckplatten aus, desgleichen unter dem Deckelblatt und schneidet

dieses auch nicht nach dem Backen, sondern erst bei Gebrauch auf.

Sehr feine Pasteten bäckt man ohne Teigkruste in mit Speckplatten ausgelegten Terrinen. Dies sind gleichweite ziemlich hohe, mit gut schliessendem Deckel versehene Porzellantöpfe. Man stellt die gefüllte Terrine in ein tiefes, bis zur Hälfte mit siedendem Wasser angefülltes Casserol, umgibt den Deckel der Terrine mit festem Teig aus Wasser, Eiweiss und Mehl und siedet die Pastete bei mittelstarker Hitze durch 2 bis 3 Stunden in Dunst. Etwas überkühlt entfernt man die Teigkruste von der Terrine, öffnet den Deckel und gibt etwas mit Wein aufgekochte Glace hinein. Will man sie jedoch längere Zeit aufbewahren, so giesst man sie mit Schweinschmalz voll, legt, nachdem es gestockt ist, weisses Papier darüber, schliesst den Deckel gut zu und verklebt ihn mit Staniol. So kann man sie auch versenden. Jedenfalls müssen diese Pasteten einige Tage vor der Verwendung gemacht werden.

Englische Schüsselpasteten bereitet man, indem man beliebige Fülle oder Ragouts in eine mit Pastetenteig ausgelegte Schüssel füllt, mit Teig bedeckt und die Pastete 1—2 Stunden bäckt. Man servirt sie warm in der Schüssel, die man über einer Serviette in einer andern oder auf einer Platte mit der Serviette umwunden zu Tische bringt.

Aalpastete.

Man fertigt ein hohlgebackene Kruste aus mürbem Pastetenteig oder Buttermehl an. Dann kocht man einen schönen, frischen Aal, den man auf Stücke schneidet, in einem mässig grossen Casserol mit leichtem Weisswein, Salz, Pfeffer, Schalottenscheiben, Petersiliezweigen, Thymian, Lorbeerblättern und etwas Knoblauch. Sobald der Aal gut ist, legt man ihn heraus, lässt Rindschmalz mit Mehl schön braun anlaufen, vergiesst es mit der Brühe, lässt es gut aufkochen, passirt dann die Sauce, kocht sie hierauf noch mit etwas Fleischextract ein, da sie sehr dicklich sein muss, und gibt den Aal auf 2 Minuten hinein, dünstet die Champignons in einem kleinen Casserol; hebt den Aal heraus, legt ihn schön in die gleichfalls erwärmte Kruste ein, ordnet oben einen Kranz von Champignons, füllt die Zwischenräume mit der Sauce aus und bringt die Pastete zu Tisch.

Apfelpastete.

(Apfel-Pie genannte, echt englische Schüsselpastete.)

Aus Mehl, Ei, etwas Zucker und Salz wird ein sehr fester, dünner Teig ausgewalkt, mit dem man eine runde, halbtiefe Porzellanschüssel, die man reich mit Butter ausgestrichen hat, belegt. Etwas von dem Teig bleibt für Deckstreifen zurück. Säuerliche Aepfel werden geschält, gerieben, mit Zucker, Zimmt und Citronat bestreut, daumendick daraufgelegt, strahlenförmig und mittelst eines Krapfenrädchens ausgezackten Teigstreifen verziert, mit zerlassener Butter betropft und rasch bei starker Hitze gebacken.

Austernpastete.

Englisch. Man lässt ein der Quantität entsprechend grosses Stück Krebsbutter anlaufen, dünstet darinnen Champignons, Kapern, fein gehackten Kalbsbraten und feine Zwiebackbrösel, vergiesst es mit lauem Obers zu einem dicklichen Ragout, das man mit 2—3 Eidottern legirt, etwas Salz, Macisblüthe und Citronensaft hinzufügt, mit dem Schnee des Eiweisses verbindet und in kleine, mit Teig ausgefüllte Pastetenformen füllt. Man bäckt diese Pastetchen ungefähr 10 Minuten bei mittelstarker Hitze, gibt dann auf jedes 3—4 Austern, die man mit Citronensaft betropft und, mit Eidotter bestrichen, noch 5 Minuten mitbacken lässt. Man gibt sie heiss über einer Serviette auf einer Platte zu Tisch.

Oder: Man kann die Fülle in einem kleinen Casserol gar dünsten und warm in vorher bereitete Pastetchenkrusten aus Butterteig einfüllen, die man, mit den Austern belegt, noch 5 Minuten in das Rohr stellt und dann schnell servirt. Sollte die Fülle zu steif ausfallen, so kann man sie mit Weisswein oder saurem Rahm verdünnen.

Birnenpastete.

Saftige Birnen werden geschält, halbirt, vom Kernhaus befreit und auf Zucker mit etwas Wasser und Citronensaft gedünstet. Wenn sie weich sind, nimmt man sie aus dem Saft, lässt sie abtropfen und belegt damit einen auf dem Backbleche dünn ausgebreiteten mürben Teig aus 10 Dekka Butter, 15 Dekka Mehl, 10 Dekka Zucker, 1 Eidotter, 1 Löffel

Rum, etwas Salz. Man lässt die Pastete halb fertig backen, dann streicht man über die Birnen eine Windmasse von 2 Eier schwer Zucker, dem festen Schnee von 2 Eiklar mit etwas Vanille und bäckt sie im kühlen Rohr fertig. Die Pastete muss auf dem Bleche geschnitten werden, so lange sie warm ist.

Briespastete.

Französisch. In eine mittelgrosse, hohl ausgebackene Pastetenkruste von mürbem oder Buttermehl füllt man nachstehend bereitetes Ragout: Man dünstet in frischer Butter mit feinen Kräutern in Stücke getheilte Hahnenkämme, grüne Erbsen, Spargelköpfchen, gibt zuletzt schöne runde Stückchen Kalbsbries und klein geschnittene Geflügelleber hinein, bindet das Ragout mit lichter Buttersauce, legirt es mit 1—2 Dottern, säuert es mit Citronensaft, füllt es in die Form auf zwei- bis dreimal ein und unterlegt jede Abtheilung mit Krebsfleisch. Dann stellt man die Pastete noch beiläufig 10 Minuten in das Rohr und servirt sie heiss.

Fischpastete.

Einen beliebigen, auf dem Roste oder im Rohr mit Butter gebratenen Fisch lässt man erkalten, füllt eine glatte Pastetenform mit dünn ausgewalktem Buttermehl aus, gibt eine Lage feine Semmelfasch mit Sardellenbutter und Ei abgerührt hinein, schichtet hierauf den Fisch schnittenweise zierlich ein, bestreut ihn dicht mit Parmesankäse, füllt mit dem Reste der Fasch die Form aus, schliesst sie gut mit Buttermehl, bäckt sie bei starker Hitze ziemlich rasch, stürzt die Pastete und servirt sie mit Sauce à la hollandaise.

Anderer Art. Am Vorabend des Gebrauches entgrätet und schabt man einen Hecht, legt das Fleisch auf eine Schüssel, bestreut es mit Salz und weissen Pfeffer, bedeckt es mit Zwiebelscheiben und lässt es stehen. Am nächsten Tage treibt man eine feine Semmelfülle mit passirten Zwiebeln, Trüffelgeschmack, Sardellen, Groyer Käse und dem Fischfleisch ab, gibt so viel Eidotter und Eischnee dazu, dass es die Dichtigkeit eines Mandelpuddings hat, füllt es in eine Terrine, die man gut mit Butter ausgestrichen, und siedet die Pastete gute 2 Stunden im Wasserbade, worauf man sie stürzt und mit einer mit Limone gesäuerten, lichten Buttersauce, in der man den Fisch-

roggen mit Champignons und allenfalls mit Krebschweifchen gedünstet hat, zu Tische gibt.

Reste von gebratenen Fischen gibt man in Rahmsauce mit Paprika und füllt sie in eine hohl ausgebackene Pastete.

Flaumpastete.

Man gibt das zerlegte Fleisch von gedünsteten Hühnern, Tauben oder eingemachten jungen Enten sammt dem kurzen Saft in eine mit Teig ausgefüllte Schüssel, darüber einen Abtrieb von 10 Dekka Butter, 4 Dottern, 2 Löffel saurem Rahm, mit Schnee von 3 Eiklar und 2 Löffel Mehl gemischt, bäckt es schnell und gibt es heiss zu Tisch.

Bosnische Art. Man schneidet 30 Dekka Schöpfenbraten fein zusammen und einen in Salzwasser gekochten Kohlkopf fein nudelig und vermischt Beides mit 7 Dekka Reis, den man mit Suppe oder Wasser gekocht hat, einem Ei, Salz und Pfeffer. Dies häuft man in die mit Butter ausgestrichene, tiefe Schüssel, bedeckt es mit obigem Abtrieb und bäckt es schnell.

Fleischpastete.

Man macht einen mürben Teig aus $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl, 10 Dekka Butter, einem Eidotter, einigen Löffeln saurem Rahm und etwas Salz. Nachdem er gerastet, macht man davon eine Platte, die auf ein Tortenblech passt, umgibt sie mit einem Rande, wie vorne angegeben wurde, und gibt eine Fülle von gehackter Salami mit Ei und Schinken vermischt oder eine Fasch aus gebratenem Fleische bereitet darauf. Von dem restlichen Teige macht man ein zierliches Gitter darüber und bäckt die Pastete langsam gute $\frac{3}{4}$ Stunden lang bei nicht zu starker Hitze.

Froschpastete.

Gut gereinigte Froschkeulen dämpft man mit Butter, Schalotten, Salz und etwas weissem Pfeffer; wenn sie beinahe gar sind, staubt man sie, gibt Macisblüthe, etwas Citronensaft, Liebig's Fleisextract und etwas Wasser daran, lässt die Froschschenkel völlig weich dünsten, bindet die Sauce mit Eidottern und füllt das ganze, ziemlich dicke Ragout in eine mit gebackenem Buttermehl ausgelegte Schüsselpastete, die man noch etwas aufbacken lässt und dann schnell servirt.

Gansleberpastete.

2 schöne Gänselebern, 1 Kilo Schweinefleisch, $1\frac{1}{4}$ Kilo Speck, 80 Dekka Trüffeln, Salz und gemischte feine Kräuter reichen zu einer mässig grossen Pastete. Die Lebern werden mit dem Salz eingerieben und mit den länglich geschnittenen Trüffeln durchspickt. Das Fleisch und der Speck werden fein gestossen oder in der Fleischhackmaschine gemahlen. Ferner werden 6 grosse Champignons, 2 weisse Zwiebeln und die Abfälle der Trüffeln fein geschnitten, mit Speck gehitzt, passirt und mit 2 Esslöffeln Rum vermischt. Die sämtlichen Zuthaten, sammt einem Kaffeelöffel feiner Kräuter, werden dann gut abgetrieben. Eine Terrine wird mit Speckscheiben ausgelegt und abwechselnd mit der Fasch und mit grossen Stücken Gansleber fest ausgefüllt, so dass obenauf Fasch kommt. Ueber das Ganze legt man wieder Speckscheiben, schliesst die Terrine mit dem Deckel und bäckt die Pastete, die man in ein tiefes, weites Gefäss stellt, durch $2\frac{1}{2}$ Stunden langsam im Rohr bei mässiger Hitze, wobei man das ablaufende Fett immer wieder darüber giesst. Dann nimmt man sie aus dem Rohr, löst den Speck ab, giesst etwas mit Suppenglace verkochten Madeirawein darüber und stellt sie in die Kälte; ist noch Fett flüssig, so seht man es ab. Am nächsten Tage vergiesst man die Terrine mit frisch ausgelassenem Schweinefett, legt, wenn dieses gestockt ist, ein Blatt Papier darüber und befestigt zuletzt den Deckel mit Staniol. An einem kalten, trockenen Orte erhält sich die Pastete sehr lange Zeit frisch. Jedenfalls muss sie eine Woche vor Gebrauch bereitet werden.

Strassburger Art. Vier grosse Gänselebern theilt man in je zwei Theile, und zwar da, wo die zwei Hälften zusammengewachsen sind, schneidet die gelbe Stelle, wo die Galle ihren Sitz hatte, vorsichtig aus und wäscht die Lebern in süsser Milch — Wasser darf sie nicht berühren. Die 4 oder 5 schönsten dieser halben Lebern werden mit Trüffeln, die man abgeschält in längliche Stücke schneidet, gespickt. Die übrigen Stücke schneidet man blätterig und dann fein zusammen; würzt sie mit einem Esslöffel voll fein geschnittenen Schalotten, eben so viel Kapern, den Trüffelabfällen, 4 Löffel Champignons, gleichfalls fein geschnitten, einigen gut gewaschenen, entgräteten, fein geschnittenen Sardellen, Salz,

weissem Pfeffer und Macisnuss. Man stösst Alles fein und gibt nach und nach 1 Kilo frischen Bauchspeck hinzu, den man eine Stunde lang abgekocht und nach dem Kaltwerden fein geschnitten hat, worauf man das Ganze durch ein starkes Sieb treibt. Dann legt man eine Terrine ganz mit dünnem Speck aus, gibt von der Fasch hinein, darauf eine Gänseleber und abwechselnd so fort, bis die Terrine gefüllt ist, doch muss man mit einer Lage Fasche den Schluss machen. Das Ganze bedeckt man gut mit Speckscheiben, schliesst die Terrine, verklebt deren Rand mit Papier und lässt sie in einem Casserol über etwas Wasser gute zwei Stunden lang im Rohr backen und verfährt weiter, wie mit der ersten.

Gansleberpastete mit Fasan.

Ein Fasan wird mit Rothwein, etwas Zwiebel und Citronenschale weich gedünstet. Dann das Fleisch von den Knochen gelöst und mit 14 Dekka in Wasser weich gekochtem, frischem Speck, welchen man in Würfeln geschnitten hat, ehe man ihn kocht, im Mörser sehr fest gestossen. Inzwischen schneidet man 3 hübsche Ganslebern in schöne gleiche Scheiben, legt sie auf ein Brett, streut gestossenen, weissen Pfeffer und Salz auf die Scheiben und spickt sie mit nudlig geschnittenen Trüffeln. Die Abfälle von den Lebern werden rasch mit Butter und Zwiebel am Feuer abgedünstet und kommen zu dem gestossenen Fleisch und Speck nebst 2 frischen Eidottern. Nun salzt man die Masse, gibt Pfeffer und Pastetenkräuter dazu, von Allem so viel, dass die Fasch pikant schmeckt, und treibt sie durch ein sehr feines Sieb. Die Terrine legt man mit Speck aus, füllt die Pastete abwechselnd mit Fasch und den Gansleberscheiben ein, wobei man sie fest eindrückt, bis der Tiegel ganz voll ist. Dann legt man eine Speckscheibe darauf, schliesst den Deckel, verklebt ihn mit Papierstreifen und kocht die Pastete im Dunstbade im Rohr 2 $\frac{1}{2}$ Stunden lang. Nach 12 Stunden — bis die Pastete ausgekühlt ist — hebt man den Deckel und schwert sie ein. Zum Aufbewahren vergiesst man sie mit reinem Schweinefett ganz luftdicht. Die Pastetenkräuter, die verwendet werden, sind: Majoran, Thymian, Koriander und Basilicum getrocknet, dann fein pulverisirt und zu gleichen Theilen gemischt.

Hachépastete.

Man schneidet Reste von beliebigen aber auch verschiedenen Braten und gibt auf einen Suppenteller voll einige Löffel voll Bratensaft oder Sauce, Salz, Pfeffer und bei lichtigem Fleische die feinen Kräuter, bei dunklem Sardellen, Kapern und Limonenschalen dazu und sprudelt es mit 4 Eiern, etwas gutem Weine oder saurem Rahm ab. Dies füllt man in eine mit mürbem Pastetenteig ausgelegte Form, schlägt den Teig darüber zusammen, bäckt es und servirt eine Bratensauce dazu.

Oder: Man legt die Form mit Maccaroni aus, wie bei Maccaronipasteten und siedet es in Dunst.

Hachépastetchen.

Siehe Assietten.

Kalbsleberpastete.

Eine Kalbsleber wird in Scheiben geschnitten, von allen Fasern gereinigt, 5 bis 6 Minuten lang in heisses Wasser gehalten, dann gehackt und durch ein Sieb gerührt. Darauf schneidet man 25 Deka rohen Speck in kleine Würfel und ebenso viel wird gehackt und gekocht. Beides vermengt man mit der Suppe, worin der Speck gekocht wurde, und der Leber und würzt dies mit 6 abgekochten und durchgeschlagenen Zwiebeln, in kleine Stückchen geschnittenen Trüffeln, Gewürz und einem Glase Rothwein, kocht es, bis die Masse etwas dick geworden, gibt sie in ein mit Speck belegtes Casserol und lässt sie bei mässiger Hitze circa 2 Stunden backen. Durch das Beschweren zeigt sich viel Fett, welches nicht abgenommen werden darf; wenn sich aber nach vollständigem Erkalten vielleicht etwas Brühe zeigen sollte, so kann sie vorsichtig abgegossen werden.

Kalbsragoutpastete.

Eine Kruste aus Buttermteig bäckt man und lässt sie erkalten; hierauf bereitet man ein Ragout aus schönem, würfelig geschnittenem Kalbfleisch, das man in Butter dünstet, gibt Champignons, Petersilie und feine Kräuter und grüne Erbsen und Spargelköpfchen gegen Ende dazu und betropft es entweder mit Limonensaft oder mit Maggi's Trüffleextract.

Inzwischen dünstet man Kalbshirn und Geflügellebern kurz ab, passirt Beides, vermischt es gut, bäckt Kalbsbries in Scheiben geschnitten und Carfiolröschen, rührt das Passirte mit 2 oder 3 Eierdotter ab und mischt es zu dem Ragout. Sollte es zu dick sein, gibt man etwas Madeira hinein; gestaubt wird es nicht. Hierauf füllt man das Ganze in die Pastetenform, legt zuoberst die gebackenen Theile und stellt sie noch, für kurze Zeit ins Rohr, worauf man sie heiss servirt.

Kalte Hasenpastete.

Ein schöner Hase wird mit allem Würzelwerk, Zwiebel, Neugewürz, Pfeffer und einem Lorbeerblatt kräftig mit Butter und Suppe abgebraten; das Fleisch von den Knochen gelöst und im Mörser gestossen. Von 10 Dekka Butter und 6 Eiern wird eine leichte Eierspeise gemacht, zu dem gestossenen Hasenfleisch gegeben und mit demselben noch weiter gestossen. Dann Salz, Pfeffer und Pastetenkräuter dazugehan, fein passirt, in einem Weidling abgetrieben und mit 3 bis 4 Löffel Madeira vermischt. Die Masse wird in eine längliche Form, welche mit Speckscheiben ausgelegt ist, eingefüllt und mit Streifen von Speck und gekochter, geselchter Rindszunge untergelegt, dann im Dunstbade in nicht zu heissem Rohr $1\frac{1}{2}$ Stunden gekocht. Man soll die Pastete während des Kochens mit einem Butter bestrichenen Papier zudecken. Die Pastete hält sich im Eiskasten 14 Tage und darf erst am zweiten Tag angeschnitten werden.

Kartoffelpastete.

Einige gekochte Kartoffeln werden geschält, gerieben, gesalzen, und mit dieser Masse wird, indem man dieselbe überall fest andrückt, ein sehr stark mit Fett bestrichenes Casserol gut fingerdick ausfüttert. Lämmernes, Kälbernes oder Hühner werden so wie zur Krautpastete gedünstet, nur dass man, wenn das Fleisch fertig ist, schnell 2 bis 5 Löffel voll Milchrahm hineinrührt und das Ganze in das mit geriebenen Kartoffeln ausgefütterte Casserol schüttet. Oben gibt man noch als Deckel den Rest der geriebenen Kartoffeln, ebenfalls gut fingerdick, und streicht ihn mit dem Rande fest zusammen, damit Alles gut hermetisch gedeckt und das Fleisch ganz in

der Kartoffelkruste eingeschlossen ist. Nun streicht man oben ein wenig Fett und bäckt es in der Röhre schön resch und braun, stürzt es behutsam auf eine flache Schüssel und servirt es heiss.

Krautpastete.

Gutes Sauerkraut wird ein wenig ausgedrückt und mit etwas Fett und klein geschnittener Zwiebel gedünstet. In einem anderen Casserol wird ein Löffel Fett heiss gemacht und darin eine grossblättrig geschnittene Zwiebel gedünstet. Wenn dieselbe weich ist, wird etwas Paprika daraufgestreut und nun $\frac{1}{2}$ Kilo klein geschnittenes Kalbfleisch oder ein Viertel Lämmernes oder ein grosses Huhn, in kleine Stücke zerschnitten, hineingelegt, ein Suppenschöpfer voll Wasser daraufgeschüttet, zugedeckt und dünsten gelassen, bis es weiss ist und das Fleisch schön bräunlich im eigenen Saft und Fett liegt. Nun wird in das ausgefüllte Casserol eine fingerdicke Lage von gedünstetem Kraut, die Hälfte vom Fleisch sammt Saft und 2—3 Löffel Milchrahm gegeben, dann wieder Kraut, der Rest vom Fleische, Rahm, endlich der Rest vom Kraut, und Alles schön gleich und glatt lagenweise gestrichen. Hierauf wird der rundherum heraushängende Teig darübergeschlagen, so dass gar keine Ritze offen bleibt, ein wenig mit Fett bestrichen und in der Röhre schön braun gebacken, im Ganzen auf eine flache Schüssel ausgestürzt und heiss servirt.

Krebspastete.

Man bereitet Geflügelfasch und vermengt sie mit in Butter gedünstetem Kalbsbries und den feineren Kräutern, gibt zu Scheiben geschnittene Krebs Schweifchen zwischen die Fasch in eine mit Pastetenteig ausgelegte Reiform und beim Aufmachen etwas Krebsauce hinein und servirt sie warm.

Anderer Art. Zu einem Abtriebe von 5 Deka Krebsbutter und 4 Dottern mischt man 10 Deka Brösel von feiner Semmel mit Obers befeuchtet, dann die würfelig geschnittenen Schweifchen und Scheeren von 15 Krebsen und mit Butter gedünstete Erbsen, füllt damit eine mit Spargelköpfen und Krebsfleisch ausgelegte Schüsselpastete, bäckt sie und servirt sie warm.

Lachspastete.

Einige Stunden mit Oel und Essig und weissem Pfeffer marinirtes Lachsfleisch wird in eben dieser Marinade mit einem Zusatz von gewässertem Weisswein heiss gemacht; man schneidet dann die schönen Theile in Stücke, die Abfälle dünstet man mit Butter, Krebsstückchen, Salz, Macisblüthen, Citronenscheiben und Karpfenmilch ab, treibt die Fasch durch ein Haarsieb, streut einige feine Semmelbrösel und grüne Petersilie darunter und rührt sie mit einigen Stückchen Butter und 3 Dottern ab. Gibt von der Fasch in eine mit Teig ausgelegte Pastetenschüssel, legt Lachsscheiben darauf, betropft sie mit Butter, gibt wieder Fasch, wieder Scheiben, bis die Schüssel voll ist, schlägt den Teig zierlich darüber, bäckt die Pastete $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden und servirt sie mit Krebsauce.

Leberpastete, dänische.

Eine frische, grosse Schweins- oder Kalbsleber wird enthäutet, alle Sehnen herausgenommen und ganz fein gehackt. Dann lässt man 12 Dekka Butter zergehen, gibt 12 Dekka fein gehackten Speck, die Leber, 6 Dekka altgebackenes, abgeschältes, eingeweichtes und ausgedrücktes Weissbrot, einen Esslöffel Rahm, einige gut gewässerte und gehackte Sardellen, einige geriebene Zwiebeln, 25 Dekka gehacktes Rindfleisch dazu, würzt es nach Geschmack mit Salz, weissem Pfeffer, Nelken und Champignonpulver, gibt 4 ganze Eier und 4—6 Löffel starke Bouillon in die Masse und rührt sie durch einen nicht zu grossen Durchschlag. Nun streicht man eine Puddingsform mit Butter aus, füllt die Pastete in dieselbe und lässt sie drei Stunden kochen. Die Pastete wird kalt in Stücke geschnitten und mit saurem Gelée und einer pikanten Eiersauce servirt.

Maccaronipastete.

Maccaroni werden gebrochen, in Salzwasser halbweich gekocht und mit kaltem Wasser abgeschwemmt. Eine glatte runde Form wird reichlich mit flaumiger Butter ausgestrichen und mit Mehl ausgestreut; dann wird sie abwechselnd mit je einer Schichte Maccaroni und einer Schichte Fleischfülle eingelegt. Als Fülle eignet sich würfelig geschnittenes Bries

in Einmachsauce, oder das Kleine von Geflügel ebenfalls eingemacht. Etwas Einmachsauce soll bei jeder Schichte hineingetropt werden, doch nur in die Mitte, damit die Kruste die sich beim Backen bilden muss, trocken bleibe. Als oberste Schichte kommen Maccaroni, die man mit Butter betropft und leicht mit Mehl bestreut. Dann wird die Speise in der Röhre gebacken, gestürzt und mit etwas Einmachsauce servirt.

Andere Art. Eine glatte, tiefe Form wird mit Butterteig ausgelegt und mit einem beinahe weich gedünsteten Ragout von Gansleber, gekochten, kurz geschnittenen Maccaroni, Champignons, Parmesankäse und lichter Buttersauce gefüllt. Es wird ein Dekel von Butterteig darübergeklebt und die Pastete sehr rasch im heissen Rohr gebacken. Man stürzt sie auf eine mit einer zierlich gefalteten Serviette bedeckte Schüssel.

Pastetchen mit Blaukohl und Kastanien.

Butterteig wird messerrückendick ausgerollt, in kleine Formen gefüllt, die man mit Erbsen oder Bohnen am Boden ausstreut, damit derselbe flach bleibt, und gebacken. Dann nimmt man die Hülsenfrüchte heraus, stürzt die Pastetchen, füllt sie mit auf Zucker sehr fett gedünsteten blauen Kohl und legt darauf eine leicht gebratene, auf Zucker überdünstete Kastanie. Man kann diese Pastetchen auch mit Ragout, oder mit gemischtem, vielfärbigem Gemüse füllen, z. B. mit Rothkraut, Goldrübchen, Carfiol und irgend einem grünen Gemüse. In diesem Falle wird jede Gattung besonders zubereitet und zierlich in die Pastetchen eingelegt.

Pasteten von Haarwild.

Man schneidet von einem gebratenen Hasen das Rückenfleisch zu Scheiben, oder von einem Rehschlägel die schönsten Stücke, oder von einem Hirschrücken gleichfalls das Schönste in zierlichen Stücken herab; das andere, vom Hasen die Keulen etc., mischt man, nachdem man es fein zugeschnitten hat, mit eben so schwer Speck, etwas dicker Wildbretsauce, gutem sauren Rahm, 2 Dottern, dem nöthigen Salz und Gewürz und füllt die Fasch in eine hohl ausgebackene Teigform oder in eine mit Speck belegte Terrine, gibt die

schönen Stücke darauf, streut in Wein gekochte Trüffelscheiben oder gedünstete Champignons darunter, füllt die Zwischenräume mit Fasch aus und streicht zu oberst die Pastete mit Fasch glatt. Die Beine und dergleichen stösst man und kocht sie mit Suppe oder Liebig's Fleischextract aus und gibt, nachdem man die Pastete gebacken hat, einige Löffel dieser Kraftbrühe hinein. Um Wildbretpasteten monatelang gut erhalten zu können, muss man die Fasch hübsch fett und gut gewürzt bereiten und sie in Terrinen backen wie Trüffelpasteten und in einer kalten Vorrathskammer aufbewahren.

Andere Art. Man dünstet die Läufe und das Innere eines Hasen auf Speck, Wurzeln und Schwarzbrot, am besten Pumpernickel, mit etwas Gewürz, Wasser und Liebig's Fleischextract. Dann schneidet man es, fachirt es mit dem Messer oder mit der Fleischhackmaschine, mischt Speckwürfel und Schnittchen geräucherter Zunge hinein, drückt die Masse fest in eine mit Speck ausgelegte Terrine, bäckt sie langsam im Rohr, lässt den Kuchen zuerst erkalten und erwärmt dann die Form, um ihn zu stürzen. Am dritten Tage kann er aufgeschnitten und mit einem Kranze von frischer Butter und Monatrettigen aufgetragen werden.

Pasteten von Hausgeflügel.

Brustschnitzchen von Kapaunen, Poulards oder dergleichen durchzieht man mit Speck, Schinken und Trüffeln und macht von dem übrigen, natürlich gebratenen Fleisch, der Leber und rohem Kalbfleisch eine Fasch, die man nach Geschmack mit feinen Kräutern, Eidöttern etc. vermischt und abwechselnd mit den Bruststücken in hohl ausgebackene Pasteten füllt, bäckt und heiss oder kalt servirt.

Pasteten, kleine.

Siehe Assietten.

Pasteten von Tauben.

Man gibt zu 7 Dekka Speck und 7 Dekka Kernfett, Zwiebel und Petersilie, 40 Dekka Kalbfleisch 30 Dekka Reh- oder Hasenfleisch würfelig geschnitten, einige Champignons, 2 Sardellen, Limonenschalen, Pfefferkörner, Salz, etwas Essig und 2 Haus-

oder Wildtauben. Wenn die Tauben genügend gedünstet sind, nimmt man sie heraus, viertheilt sie und lässt das Uebrige besser eingehen. Mit dem Saft befeuchtet man blätterig geschnittene, feine Semmelschmollen, gibt sie zum Fleische und schneidet und stösst Alles. Zwischen diese Fasch gibt man die Tauben in die mit Teig ausgelegte Reifforn. Während die Pastete bäckt, macht man braune Sauce mit Fleischabfällen, Bertramessig, Rahm und Kapern, gibt ein paar Löffel voll in die aufgeschnittene Pastete und die übrige in einer Schale dazu.

Pasteten-Teigbereitung.

Einfacher Teig. Aus ungefähr 30 Dekka Mehl, einem ganzen Ei, 10 Dekka Butter, etwas Salz und so viel Milch, als der Teig aufnimmt, um die Consistenz eines gewöhnlichen Strudelteiges zu gewinnen, wird ein Teig bereitet, der fest und lange abgearbeitet werden muss; dann lässt man den Teig zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde rasten, wälkt ihn stark messerrückendick aus und füttert damit ein gut mit Fett bestrichenes Casserol, so dass über den Rand desselben so viel Teig hängen bleibt, als nöthig ist, um damit die Fülle, die hineinkommen soll, gut und vollständig zu decken.

Mürber Teig, siehe Kunst des Kochens, S. 47.

Pasteten von Wildgeflügel.

Für Pasteten mit Schnepfen, Rebhühnern oder Krammetsvögeln nimmt man nebst dem Fleische derselben auch Hasenfleisch zur Fasch und rechnet zu 50 Dekka Fleisch 25 Dekka Speck, 10 Dekka Semmelbeschamel, 2 Eier, Pastetenwürz, Salz, Geflügelleber und bei Schnepfen die Eingeweide, wie für Schnepfenkoth bereitet.

Anstatt das Brustfleisch gespickt einzulegen, kann man das Wildgeflügel auch wie zu Galantine auslösen, über Nacht ohne Oel marinirt liegen lassen, dann die Haut mit Fasch unter welche man würfelig geschnittene Trüffeln mischt, vollfüllen und den Thieren ihre natürliche Gestalt geben, ohne sie zuzunähen. Man schneidet sie dann in 3 Stücke ab und legt sie zwischen die Fasch in Terrinen ein und verfährt wie mit anderen Pasteten.

Fasanen durchzieht man das Brustfleisch mit Speck und Trüffeln, macht von dem übrigen nebst Schweinefleisch, Speck, den feinen Kräutern, Salz, Pfeffer und 2 Dottern eine Fasch und bindet sie mit etwas Citronensaft oder Madeira gewürzter Buttersauce und füllt das Ganze abwechselnd in eine Terrine; man bäckt sie wie die obigen.

Rahmpastete.

Zu einem Abtriebe von 10 Dekka Butter und 4 Dottern mischt man 3 Löffel voll guten saueren Rahm, 3 Löffel voll Mehl, den Schnee von 2 oder 3 Eiklar und Salz, füllt es in einen mit Pastetenteig ausgelegten Model und bäckt es.

Schinkenpastete.

Eine glatte Tortenform wird reichlich mit flaumig abgetriebener Butter ausgestrichen und mit Mehl oder Semmelbröseln ausgestreut. Dann legt man abwechselnd Schichten von blattweise geschnittenen, gekochten Kartoffeln und gehacktem Schinken ein und betropft jede Schichte mit saurem Rahm, in dem Eidotter abgequirlt wurden. Die oberste Schichte bestreut man mit geriebenem Groyerkäse. Die Pastete wird goldgelb gebacken, vor dem Anrichten entfernt man den Tortenreif und stellt die Platte auf eine flache Schüssel.

Schöberlpastete.

Man treibt 7 Dekka Butter mit 4 Dottern ab und gibt nach und nach 2 Deciliter Milch dazu, dann den Schnee von 4 Eiklar, 2 Deciliter Mehl und etwas Salz und bäckt es in einem mit Butter ausgestrichenen Casserol schön braun. Gestürzt schneidet man einen Deckel heraus, nimmt vom weichen Innern etwas weg, gibt Wildbrethaché oder fein geschnittene Reste von Rindsbraten mit Butter und Petersilie aufgedünstet hinein und eine Bratensauce in einer Schale dazu.

Trüffelpastete.

Trüffelpastete (für Fasttage). Billige, kleine Fische werden, aus Haut und Gräten gelöst, auf Sardellenbutter, Petersilie und einer Zwiebel gedünstet. Dann wählt man die schönsten Stücke aus und legt sie beiseite; den Rest zerreibt man mit in Milch erweichter und ausgedrückter Semmel, einigen Eiern

und etwas Sardellenbutter. Eine Tortenform wird mit Butterteig ausgelegt und in dieselbe eine Lage von dem Abtrieb gefüllt, darauf, zierlich ausgelegt, die Fischstücke, etwas Büchsenhummer oder Krebschweifchen, länglich geschnittene Sardellen und einige auf Butter gedünstete, zerschnittene Trüffeln. Dann kommt der Rest des Abtriebes, ein Stückchen Sardellenbutter und ein Deckel aus Butterteig. Die Pastete wird in der Röhre gebacken und nach Entfernung des Reifens auf der Platte servirt. Die Trüffeln können durch etwas Trüfflessenz, die man in den Abtrieb mischt, ersetzt werden, wodurch das Gericht bedeutend billiger zu stehen kommt.

Rindfleisch

ob es nun gesotten, gedünstet oder gebraten wird, soll nur von jungen Mastochsen genommen werden. Die beste, gewissenhafteste Bereitung vermag eine mindere Qualität nicht wettzumachen. Gutes Fleisch ist schön roth mit weislichem Fett durchwachsen, das Fleisch alter Thiere ist bläulich-roth mit gelblichem Fett. Von langsam herangewachsenen, nicht rationell gemästeten Thieren zeigt es eine bräunlich-rothe Farbe, viele Fasern und nur schwachen Fettansatz. Wenn dieses Fleisch auch billiger abgegeben wird, ist es verhältnissmässig dennoch theurer als gutes Mastfleisch, da es schwerer wiegt, länger zum Kochen braucht und doch des guten kernigen Geschmackes entbehrt; es ist immer zäh, und dünstet man es sehr lang, so wird es wohl weich, aber trocken, und die groben Fasern treten stärker hervor. Solches Fleisch ist schwerer verdaulich und enthält weit geringeren Nährwerth als das andere. Zum Braten und Dünsten nehme man das Fleisch von jüngeren Mastochsen, zum Sieden von etwas älteren, insbesondere, wenn es sich um eine gute Suppe handelt, da junges Fleisch meist farblose, trübe Suppe gibt. Für Jägerfleisch, Gulyas u. dergl. kann man vorderes Fleisch verwenden, es ist sogar saftiger als das hintere. Zum Dünsten eignen sich Schweif und Schalörthl, zum Braten Beiried, Rost- und Lungenbraten. Auch darf das Fleisch nicht zu frisch geschlachtet sein, sondern muss in der warmen Jahreszeit mindestens einige Tage, in der kalten jedoch eine Woche und