

Fasche, Teige und Pasteten.

Diese Fasche gehören zur Bereitung der Speisen, wie Pasteten u. s. w.

1155. Kalter Pasteten-Fasch (Kalbs-Fasch).

$\frac{1}{2}$ Kilo abgehäutetes Kalbfleisch wird mit 40 Deka Speck und 30 Deka Schweinefleisch sehr fein geschnitten, in einen Mörser gegeben und mit 2 Gewürznelken, 4 Körnern Neugewürz, 1 Lorbeerblatt, 1 Eislöffel fein geschnittenen und etwas gekochten Schalotten, 1 Kaffeelöffel grüner Petersilie, 1 Messerspitze weißen Pfeffer, ebensoviel Muscatnuß, dem nöthigen Salz, nach Belieben etwas Knoblauch, 2 Eierdotter und ein ganzes Ei und Brandteig (Nr. 1173) von $\frac{1}{4}$ Liter Milch gestoßen und hierauf durch ein Sieb passiert. Zur Wildbretpastete wird anstatt Kalbfleisch Hasen- oder beliebiges Wildbretfleisch verwendet, nur muß der Geschmack durch mehr Gewürz gehoben werden. Anstatt stoßen kann man es auch durch die Fleischmaschine treiben.

1156. Trüffel-Fasch. (Farce aux truffes.)

32 Deka geschälte, blätterig geschnittene Trüffeln werden einige Minuten in 16 Deka Butter zugedeckt gedünstet, nach Geschmack gesalzen und gewürzt und nachdem sie ausgekühlt sind, fein geschnitten und mit etwas grüner Petersilie und mit fein geschnittenen, etwas gekochten Schalotten in einem Mörser zu einem Teige gestoßen. Wenn dies geschehen ist, gibt man 32 Deka kalten Semmelteig, dessen Bereitung beim „Kapaunerfasch“ (Nr. 1159) angegeben ist, dazu, und stoßt es mit der kalten Butter, worin die Trüffeln gedünstet wurden, und mit 3 Eierdottern und 1 ganzen Ei noch einmal fein zusammen. Dieses Gestoßene wird dann durch ein Sieb passiert und nach Belieben zu Pasteten oder zu Reifformen verwendet.

1157. Kernfett-Fasch. (Godiveau.)

80 Deka gut abgehäutetes Nierenfett wird mit 40 Deka abgehäutetem Kalbfleisch (gewöhnlich von der Kalbsnuss) fein geschnitten und hierauf mit 6 ganzen Eiern, Brandteig von $\frac{1}{4}$ Liter Milch (Nr. 1173), 1 Lorbeerblatt, dem nöthigen Salz und Gewürz in einem Mörser fein gestoßen und in gleicher Weise wie der Kapaunerfasch verwendet oder als Consommé in die Suppe gegeben.

1158. Gehäkelter Fasch.

80 Deka rohes, ausgelöstes, beliebiges Fleisch wird mit 60 Deka Fett (Kernfett oder Speck) fein geschnitten. 2 ganze Eier, 8 Deka abgerindete, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln, 1 Lorbeerblatt und einige Sträußchen Thymian werden im Mörser gestoßen, dann mit dem nöthigen Salz und Pfeffer zu dem Fleische gerührt. Mittelfst eines Eislöffels nimmt man beliebige Stücke von diesem Fasch, gibt sie auf ein mit Wasser befeuchtetes Brett, streicht sie mit einem Messer stark fingerdick glatt und formt sie nach Belieben wie Beefsteaks oder Cotelettes. Hierauf werden sie mit Mehl bestäubt und 10 Minuten vor dem Anrichten in eine flache Casserolle gegeben, worin sich heiße Butter befindet, und unter leichter Bewegung auf jeder Seite ungefähr 4 Minuten überbraten. Nach dieser Zeit gießt man das Fett ab, überzieht die Cotelettes mit etwas brauner Suppe und ebensoviel Rahm, gibt nach Belieben etwas Citronensaft dazu und läßt es einmal aufkochen. Man richtet sie dann mit dem Rahm in einer Schüssel an und gibt sie mit Reis, Macaroni oder Purée zu Tisch. Der Fasch kann nach Belieben auch ohne Eier und Semmeln bereitet und als Bratwurstfülle gegeben werden.

1159. Kapauner-Fasch.

40 Defa rohes, ausgelöstes Fleisch von Kapaunerbrüsten, 32 Defa Speck werden zusammen mit dem Wiegemeßer fein geschnitten, hierauf in einen Mörser gegeben und mit 32 Defa abgerindeten, in weißer Suppe erweichten, gut ausgedrückten Semmeln, ferner mit 3 Eierdottern, 1 ganzen Ei und Brandteig von $\frac{1}{4}$ Liter Milch (Nr. 1173) zusammen fein gestoßen. Dieses Gestoßene wird dann durch ein Sieb passiert und nach Geschmack mit Salz und Gewürz gut vermengt. Dieser Fasch kann zu Pasteten verwendet werden oder man füllt ihn in eine Reifform und läßt ihn im Dunst kochen. Hierauf gibt man den gekochten Fasch auf eine Schüssel und kleines Ragout oder grüne Erbsen, oder beliebiges feines Gemüse in die Mitte.

1160. Kapauner-Fasch anderer Art.

40 Defa gebratenes Fleisch von ausgelösten Kapaunerbrüsten und 40 Defa gekochte Kalbseuter werden zusammen fein geschnitten. 32 Defa abgerindete, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmeln werden mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel fein geschnittener grüner Petersilie, ebensoviel fein geschnittenen Champignons, 3 Eierdottern und 16 Defa Butter in eine Casserolle gegeben und unter beständigem Rühren zu einer dicken Masse verkocht. Man stellt es hierauf beiseite und läßt es vollkommen auskühlen. Wenn dies geschehen ist, schlägt man 2 Eierdotter dazu und rührt es am Feuer solange, bis sich der Teig vom Löffel löst. Der Teig wird nun in eine tiefe Schüssel gegeben und kalt gestellt. Dieser kalte Semmelteig und das geschnittene Fleisch werden in einem Mörser fein gestoßen, durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel passiert, mit dem nöthigen Salz, etwas Pfeffer und Muscatnuß gewürzt und als Pastetenfülle verwendet.

1161. Hühner- und Rebhühner-Fasch.

Statt Kalbfleisch wird Hühner- oder Rebhühnerfleisch genommen und so bereitet, wie es bei dem „Kernfettsasch“ (Nr. 1157) angegeben ist.

1162. Karpfen- und Hechten-Fasch.

Dieser wird in gleicher Weise wie der „Kernfettsasch“ (Nr. 1157) bereitet, mit dem Unterschiede, daß man statt Kalbfleisch Karpfen-, Schill- oder Hechtenfleisch nimmt.

1163. Sardellen-Fasch.

32 Defa gepuzte, rein gewaschene, von den Gräten abgelöste Sardellen werden, nachdem sie klein würfelig geschnitten sind, in eine Casserolle gegeben, in welcher sich 16 Defa Butter befinden, kurze Zeit gedünstet und hierauf kalt gestellt. Unterdeß bereitet man einen Semmelteig von derselben Masse, wie er bei dem „Kapaunerfasch“ (Nr. 1159) angegeben ist, gibt ihn, nachdem er gänzlich erkaltet ist, mit den Sardellen sammt der Butter in einen Mörser und kann ihn dann mit etwas Salz, Pfeffer, Muscatnuß, 1 Lorbeerblatt, Kerbelkraut, 3 Eierdottern und 1 ganzen Ei fein gestoßen durch ein Sieb passieren und hierauf als Fülle zu Pasteten oder Reifformen verwenden.

1164. Krebs-Fasch.

Dieser wird wie der „Sardellenfasch“ (Nr. 1163) bereitet, mit dem Unterschiede, daß anstatt Sardellen die ausgelösten Scheren und Schweifchen von den gekochten Krebsen und anstatt gewöhnliche Butter Krebsbutter (Nr. 328) hiezu verwendet werden.

1165. Buttermteig feinsten Art. (Feuilletage.)

Man gibt auf ein Nudelbrett 56 Deka Mehl und 56 Deka sehr kalte und feste Butter, welche letztere man mit einem Messer in den dritten Theil des Mehles zu kleinen Stücken schneidet und hierauf mit dem Nudelwalker solange leicht aufschlägt, bis das Mehl die Butter ziemlich aufgesaugt hat und die Butter blätterig aussieht. Nun gibt man die Butter, länglich geformt, auf ein kaltes, mit Mehl bestreutes Blech, bedeckt sie mit einem Tuche und läßt sie bis zum Gebrauche an einem kalten Orte oder auf dem Eise liegen. Unterdessen macht man in die Mitte des auf dem Brett noch befindlichen Mehles eine Grube, gibt $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz, 4 Eierdotter und den Saft einer halben Citrone dazu und rührt dieses, indem man mit der linken Hand nach und nach $\frac{1}{4}$ Liter kaltes Wasser dazugießt, mit dem Messer zu einem Teig, welcher hierauf wie der Strudelteig (siehe Lungenstrudel, Nr. 78) mit beiden Händen noch solange abgearbeitet werden muß, bis Blasen an demselben sichtbar werden. Sollte der Teig viel Feuchtigkeit in sich enthalten und infolgedessen an dem Brett ankleben, so kann man sich das Bearbeiten desselben dadurch erleichtern, daß sowohl die Hände als auch das Brett immer ein wenig mit Mehl bestäubt sind, jedoch darf nicht zuviel Mehl hineingearbeitet werden, da der Teig zu fest werden könnte. Wenn nun Blasen an demselben sichtbar sind, wird der Teig auf das mit Mehl bestäubte Brett gelegt, mit etwas Mehl bestreut und mit einem Nudelwalker, so lang die Butter ist, ausgewalkt. Die kalte Butter wird dann daraufgelegt und der Teig mit der Butter dreitheilig zusammengeschlagen. Wenn dies geschehen ist, dreht man den Teig so, daß die beiden offenen Seiten rechts und links liegen, klopft zuerst mit dem Nudelwalker leicht auf die Mitte des Teiges und schiebt so die Butter durch Auswalken bis gegen den Rand hin. Wenn nun der Teig der Länge nach in einen Streifen ausgewalkt ist, wird er von rechts nach links wieder so zusammengeschlagen, daß er abermals in 3 gleichen Theilen übereinanderliegt. Hierauf gibt man ihn, auf ein mit Mehl bestäubtes Blech und läßt ihn zugedeckt an einem kalten Ort rasten. Nach ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde legt man den Teig wieder auf das mit Mehl bestäubte Brett, so daß die offenen Seiten rechts und links liegen, walkt ihn aus und verfährt wie früher. Dieses wird dreimal wiederholt, worauf man den Teig in verschiedener Weise, zu Strudeln, Pasteten u., verwenden kann.

1166. Buttermteig anderer Art.

56 Deka kalte und feste Butter und der dritte Theil von 56 Deka feinstem Mehl werden wie bei dem „Buttermteig feinsten Art“ (Nr. 1165) angegeben ist, mit dem Nudelwalker leicht zusammengeschlagen, hierauf auf ein mit Mehl bestäubtes Blech gegeben, mit einem Tuche bedeckt und auf dem Eise aufbewahrt. Unterdessen gibt man auf ein Brett die noch vorhandenen 37 Deka Mehl, macht in die Mitte desselben eine Grube, gibt in diese $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz, 4 Eierdotter, $\frac{1}{10}$ Liter Obers und 3 Eßlöffel Rum oder Wein und arbeitet dieses, wie es bei dem „Buttermteig feinsten Art“ angegeben ist, zu einem glatten Teig. Dieser wird dann auf ein mit Mehl bestäubtes Blech gegeben, mit einem Tuche bedeckt und an einem kalten Orte rasten gelassen. Nach Verlauf $\frac{1}{4}$ Stunde wird der Teig auf das mit Mehl bestäubte Brett gegeben und so groß als die Butter ist, ausgewalkt. Wenn dies geschehen ist, gibt man die vorbereitete kalte Butter auf den ausgewalkten Teig und verfährt weiters so, wie es bei dem „Buttermteig feinsten Art“ (Nr. 1165) angegeben ist. Er wird zur Bereitung von Pasteten, Croustaden, Rissjolen, Strudeln u. verwendet.

1167. Topfen-Kipfel (naturell, dem Butterteig ähnlich).

Man gibt auf ein Brett 25 Deka feines Mehl, 25 Deka trockenen Topfen, 25 Deka blättertig geschnittene Butter, mischt die Masse mit einem Messer gut untereinander und arbeitet es zu einem Teig; man lässt den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Brett $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt rasten, walzt ihn hierauf stark messerrückendick aus und schneidet oder sticht ihn aus in beliebige Stücke, welche mit Marmelade gefüllt werden. Man formt daraus Kipfel oder beliebige Tortelettes, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und lässt sie in ziemlich heißer Röhre ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde backen. Der Teig darf nicht gesalzen oder gewürzt werden. Nachdem der Teig aus der Röhre genommen ist, wird er stark mit Geruchzucker bestreut und zu Tisch gegeben. Er kann auch zu verschiedenen Garnierungen, Wildbret u. verwendet werden; in diesem Falle wird er beliebig ausgestochen, jedoch nicht gezuckert und nicht bestrichen.

1168. Mürber Teig.

In 56 Deka feines Mehl, welches man auf ein Brett gibt, schneidet man mit einem Messer 42 Deka kalte, feste Butter zu kleinen Stücken, gibt $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz dazu und verreibt mit beiden Händen die Butter mit dem Mehl. Hat man hierauf in die Mitte desselben eine Grube gemacht, so gibt man in diese 4 Eierdotter, $\frac{1}{8}$ Liter Obers oder Milchrahm und $\frac{1}{16}$ Liter weißen Wein, mischt es mit einem Messer gut untereinander und bearbeitet es mit möglichster Schnelligkeit mit beiden Händen zu einem glatten Teig, bis Blasen sichtbar sind. Er wird dann auf ein mit Mehl bestäubtes Blech gegeben, mit einem Tuche bedeckt, dann gibt man ihn an einen kalten Ort und lässt ihn ungefähr 1 Stunde rasten. Die fernere Behandlung des Auswalkens und Zusammenschlagens ist in der Beschreibung des „Butterteiges feinsten Art“ (Nr. 1165) ersichtlich. Man verwendet den Teig zu Pasteten, Croustaden und dergleichen.

1169. Butterteig und mürber Teig zu süßen Mehlspeisen.

Dieser wird wie die schon angegebenen Butterteige bereitet, mit dem Unterschiede dass man zu dem angegebenen Maße (56 Deka) 4 Deka fein gesiebten Zucker dazugibt.

1170. Rissolen-Teig.

In 56 Deka feines Mehl, welches man auf ein Brett gibt, schneidet man mit einem Messer 28 Deka kalte, feste Butter in kleine Stücke, verreibt diese mit dem Mehl fein, macht hierauf in der Mitte eine Grube, in welche man $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz, 3 Eierdotter und 2 ganze Eier, $\frac{1}{8}$ Liter Milchrahm und 3 Eßlöffel weißen Wein oder von 1 Citrone den Saft gibt. Man mischt dieses mit einem Messer untereinander, bearbeitet die Masse zu einem glatten Teig, gibt ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, bedeckt ihn mit einem Tuche und lässt ihn an einem kalten Ort 1 Stunde rasten. Nach dieser Zeit wird der Teig auf einem mit Mehl bestäubten Brett ausgewalkt, hierauf zusammengeschlagen und dieses so oft wiederholt, wie es bei dem „Butterteig feinsten Art“ (Nr. 1165) angegeben ist.

1171. Weinteig.

In eine tiefe Schüssel gibt man $\frac{1}{2}$ Liter feines Mehl, gießt nach und nach unter beständigem Rühren $\frac{1}{2}$ Liter weißen Wein mit 1 blechernen Eßlöffel Öl, welches früher auf der Platte kochend heiß gemacht wurde, dazu und rührt es mit einer Messerspitze Salz zu einem glatten Teig. Wenn dies geschehen ist, wird der Schnee von 4 Eierklar leicht eingemischt und der Teig zu Verschiedenem verwendet.

1172. Vierteig.

Man gibt in eine tiefe Schüssel $\frac{1}{2}$ Liter Mehl, gießt unter beständigem Rühren $\frac{1}{2}$ Liter Bier dazu, vermengt es hierauf mit 8 Defa zerlassener Butter und dem nöthigen Salz und mischt zuletzt den Schnee von 4 Eierklar leicht ein.

1173. Brandteig.

Man gibt in eine Casserolle $\frac{1}{4}$ Liter Milch und 5 Defa Butter, bringt diese zum Kochen, rührt 22 Defa Mehl dazu, worauf man diesen Teig solange am Feuer rührt, bis er trocken ist und sich vom Löffel und von der Casserolle löst. Hierauf wird der Teig in eine tiefe Schüssel gegeben und unter öfterem Umrühren auskühlen gelassen. Wenn dies der Fall ist, werden 5 ganze Eier nach und nach dazugerührt, insofgedessen sich der Teig ziehen läßt und eine gelbe Farbe erhält. Dieser Teig wird zu Verschiedenem verwendet. Weder Zucker noch Salz darf bei der Bereitung dieses Teiges beigegeben werden.

1174. Zuckerteig zu Stephanie-Butterln und kleinen Bäckereien.

24 Defa abgetriebene Butter wird nach und nach mit 8 Defa fein gestoßenem Zucker, 1 Messerspiße fein geschnittener Citronenschale und 3 Eierdottern gut verrührt und dann mit 32 Defa Mehl gut vermengt, worauf man den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Brett glatt abarbeitet und zugedeckt an einem kalten Ort rasten läßt. Wenn sich der Teig hart anfühlt, wird er auf einem mit Mehl bestäubten Brett messerrückendick ausgewalkt, in 2 gleiche Theile getheilt, wovon man einen Theil auf einen Nudelwalker aufrollt und ihn dann auf ein mit Butter bestrichenes Backblech wieder abrollt. Hier bestreicht man den Teig mit Eingesottenem, läßt jedoch an allen 4 Seiten einen fingerbreiten Rand frei, welchen man mit aufgeklopften Eiern bestreicht. Der zweite Theil des ausgewalkten Teiges wird nun ebenfalls auf den Nudelwalker aufgerollt und dann über das Eingesottene so gelegt, daß die Ränder gleichmäßig aufeinander zu liegen kommen, welche man leicht zusammendrückt. Der Teig wird hierauf mit aufgeklopften Eiern bestrichen und bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre gelb gebacken, worauf man das Blech herausnimmt und den Teig nach gänzlichem Erkalten auf dem Blech mit beliebiger Glasur überzieht. Wenn diese vollkommen trocken ist, wird der Teig in 2 fingerbreite und fingerlange Streifen schief geschnitten.

1175. Harter Zuckerteig, nur zur Garnierung verwendbar.

Man gibt auf ein Brett 32 Defa Mehl, macht in die Mitte deselben eine Grube, in welche man 12 Defa fein gestoßenen Zucker und 2 Eierklar gibt und dieses hierauf zu einem ziemlich festen Teig verarbeitet. Man gibt ihn dann auf ein mit Mehl bestäubtes Blech und läßt ihn mit einem Tuche bedeckt einige Zeit rasten. Wenn dies geschehen ist, wird er auf einem mit Mehl bestäubten Brett stark messerrückendick ausgewalkt, in beliebige, zierliche Formen ausgestochen, welche man auf einem mit Butter stark bestrichenen Blech bei ziemlich starker Hitze in der Röhre backen läßt. Wenn sie eine blasgelbe Farbe haben, nimmt man sie mit einem Messer vom Blech und verwendet sie in verschiedener Weise, entweder als Garnierung oder als Bordure.

1176. Traganthteig zu Pfefferminze.

7 Defa Gummitraganth wird in $\frac{1}{3}$ Liter Wasser aufgelöst. Die Auflösung dauert 12 Stunden. Dann wird der Gummitraganth passirt und langsam mit 4 Eierklar auf einer Marmorsteinplatte gerührt. Dann wird nach und nach 2 Kilo Zucker und 5 Defa Pfefferminzöl dazugerührt. Davon werden beliebige Zelteln ausgestochen und langsam getrocknet. Traganthteig zu

Figuren und verschiedenen Verzierungen, wie Blätter, Blumen, macht man ebenso, nur mit dem Unterschiede, dass nur 2 Eierklar, $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und $\frac{1}{2}$ Kilo Pudermehl hineinkommen.

1177. Gansleber-Pastete (Straßburger Pastete) in der Terrine.
(Terrine de foie-gras.)

(Siezu Abbildung auf Tafel XVIII.)

Von 4 weißen Ganslebern schneidet man die Herzen, Gallen und blutigen Fasern weg, rundet sie durch Wegschneiden der Ränder ab, legt die Lebern in kaltes Wasser, nimmt sie nach 10 Minuten heraus, legt sie zum Abtrocknen auf ein Tuch, macht in jede Leber auf der gewölbten Seite der Breite nach 3 Einschnitte, reibt sie mit Pastetengewürz ein und gibt feinblättrig geschnittene Trüffel in die Einschnitte. Die durch Abrundung der Leber entstandenen Abfälle werden mit $\frac{1}{2}$ Kilo würfelig geschnittenem Speck im Mörser gestoßen und mit 1 Häuptel blättrig geschnittener, gelb gerösteter Zwiebel in eine tiefe Schüssel passiert und mit 2 Eislöffel Rum und Pastetengewürz gut vermengt.

Eine Pastetenterrine wird alsdann mit 1 Gansleber belegt, 1 Eislöffel von dem angegebenen Fäsch hineingegeben, wieder eine Leber eingelegt und abwechselnd so fortgesetzt, bis die Terrine voll ist, worauf man sie mit einem passenden Deckel bedeckt und zugedeckt in Dunst je nach der Größe der Terrine, die kleinere 1 Stunde, die größere bis zu $3\frac{1}{2}$ Stunden kochen lässt. Hierauf gibt man die Casserolle vom Feuer, nimmt den Deckel von derselben ab und lässt die Pasteten im Sude erkalten, worauf man die gefochte Masse fest ausdrückt, dabei die Terrine stürzt, so dass alle Flüssigkeit gut abfließen kann, dann streicht man es gleich. Zerlassener Filz mit Kernfett gemischt, wird alsdann über die erkaltete Pastete in die Terrine gegossen, und zwar so hoch, dass das Fett bis zum äußersten Rande reicht, damit, wenn es gestockt ist, der Deckel der Terrine festhält. Zur Aufbewahrung kann man sie noch mit Gips oder Staniolpapier verkleben.

Die fertige Pastete kann nach 2—4 Tagen auf folgende Weise angerichtet werden: Man hebt den Deckel von der Terrine ab, nimmt mit einem Löffel das Fett rein ab, taucht einen Löffel immer in heißes Wasser und sticht die Pastete löffelweise heraus, richtet sie erhöht auf einer Schüssel an und garniert sie ringsherum mit Aspik. Wenn man sie in der Terrine anrichtet, so gibt man die Gansleber wieder behutsam hinein, stellt den Ziegel auf eine Schüssel, legt um die Terrine herum eine Serviette und richtet auf der Schüssel Butterblumen mit Caviar, Citronenspalten und Aspik zierlich an (siehe Tafel XVIII).

1178. Gansleber-Pastete mit Trüffeln [Straßburger Pastete in Teig].
(Pâté de foie-gras à la Strasbourg.)

2 Liter Mehl gibt man auf ein Brett, verreibt es mit 24 Defa Butter, schlägt 5 Dotter und 1 ganzes Ei dazu und arbeitet es mit dem hiezu erforderlichen kalten Wasser und 1 Kaffeelöffel Salz zu einem festen Teig (wie zu geriebenem Gerstel), den man solange knetet, bis Blasen an demselben sichtbar werden. Hierauf schlägt man ihn in ein Tuch und lässt ihn mehrere Stunden an einem kühlen Orte rasten. Unterdessen bereitet man folgenden Fäsch: 3 große oder 4 kleine schöne Ganslebern werden auseinandergeschnitten, die allenfalls darin befindliche Galle entfernt, die Leber wird dann nett zudressiert (zuge schnitten), oben der Breite nach 4mal stark messerrückendick eingeritzt und diese Einschnitte mit geschälten, feinblättrig geschnittenen Trüffeln besteckt. Die Abfälle der Gansleber, $\frac{1}{2}$ Kilo Speck und 1 Kilo Schweinefleisch werden zusammen sehr fein geschnitten, hierauf in einem Mörser mit 8 Eierdottern,

8 Defa abgerindeten, in Wasser erweichten, gut ausgedrückten Semmeln, dem nöthigen Salz und Gewürz fein gestoßen, durch ein Sieb passiert und hierauf mit 16 Defa geschälten, blätterig geschnittenen Trüffeln gut vermengt. Hat nun der Teig genügend gerastet, so schneidet man den dritten Theil davon herab und formt ihn zu einem runden Laib. Dann belegt man ein rundes, flaches Blech (Tortenplatte) mit vierfach übereinander gelegtem, mit Butter bestrichenem Papier, gibt den runden Laib darauf und drückt mit der Faust vom Mittelpunkt aus den Teig auseinander, um dadurch eine fingerdicke und verhältnismäßig große Platte zu erhalten. Der zurückweichende Teig, welchen man rund herum zu einem gleich dicken Rand formt, wird zu einer 2 fingerbreiten Höhe zusammengedrückt und diese Wand von außen mit aufgeklopften Eiern bestrichen. Die Hälfte des noch vorhandenen Teiges wird hierauf stark messerrückendick ausgewalkt, in einen handbreiten und so langen Streifen geschnitten, als es die Rundung des ausdressierten Bodens der gebildeten Wand erfordert. Die beiden Enden müssen schief zugeschnitten werden, damit sie beim Aufstellen des Streifens gut ineinander passen. Dieser Streifen wird nun auf der 2 fingerhohen, mit Eier bestrichenen Wand aufgestellt und mit Daumen und Zeigefinger festgedrückt, damit sich Streifen und Wand verbinden. Um diesen Streifen mehr Sicherheit zum besseren Zusammenhalten zu geben, macht man vom Teig ein kleinfingerdickes, daumenbreites Band, bestreicht dieses mit aufgeklopften Eiern und preßt es inwendig, wo die Verbindung des aufdressierten Bodens mit dem Streifen sichtbar ist, darauf. Man belegt nun sowohl den Boden, als auch die Wände mit sehr feinen Speckplatten, bestreicht den Boden der Pastete mit einem Theil des bereiteten Fisches, belegt diesen mit der zugeschnittenen Leber, darauf gibt man wieder Fisch und so wird abwechselnd fortgeföhren, bis alles verwendet und zuletzt mit geschnittenen Trüffeln belegt ist. Die Speckplatten an der Wand werden nun einwärts geschlagen und darauf eine runde, genau passende Speckplatte gelegt. Von dem noch übrigen Teig wird eine stark messerrückendicke Platte ausgewalkt, diese der Rundung der Pastete gleich ausgeschnitten und über dieselbe gelegt. Die Ränder der Pastete und die des Deckels werden nun mit dem Zeigefinger und dem Daumen zusammengedrückt und der Deckel oben mit einem Messer eingeschnitten. Die ganze Pastete, sowohl der Deckel als die Wand, wird nun mit aufgeklopften Eiern bestrichen und der Deckel mit dem übrigen, dünn ausgewalkten Teig in beliebigem Dessin belegt und auch dieser Dessin bestrichen. Wenn die Eier gut getrocknet sind, so wird die Wand der Pastete mit handbreiten, mit Butter stark bestrichenen Streifen Papier doppelt belegt, diese werden dreifach mit Papierstreifen umwunden, welche aber mit etwas Mehl gemischt mit aufgeklopften Eiern überstrichen werden müssen. Wenn nun ein Streifen den andern hält, werden sie zur vollkommenen Sicherheit mehrmals mit Spagat leicht überbunden und dann die Pastete bei mittelmäßiger Hitze durch 2 Stunden in der Röhre gebacken. Ist dies geschehen, so wird durch die Öffnung etwas Rum eingegossen und die Pastete an einem kühlen Ort aufbewahrt. Nach 2—3 Tagen wird der Deckel am Rand vorsichtig aufgeschnitten, abgehoben, die Speckplatte weggenommen, der Deckel wieder darauf gelegt und die Pastete so auf einer Schüssel zu Tisch gegeben.

Ebenso kann ein Buttermteig von 1 Kilo Mehl gemacht und fingerdick ausgewalkt werden. Man schneidet ihn dann in ein Viereck, schlägt die 4 Ecken in die Mitte des Teiges leicht übereinander und legt diesen nun in eine mit Butter stark bestrichene, mit Mehl ausgeföhnte Tortenform, worauf man die Ecken wieder auseinander gibt und über die Seitenwand der Form legt, den Teig aber innen an der Wand mit den Fingern so ausgleicht, daß er keine Falten bildet und

jenen, der allenfalls als überflüssig über den Rand der Form nach außen hängt, abschneidet. Nun belegt man Boden und Wand mit dünnen Speckplatten und verfährt weiter wie es oben angegeben ist.

Man kann diese Pastete auch in der Pastetenterrine oder im Tiegel bereiten und dabei so verfahren, wie es bei der „Boullarde im Pastetentiegel“ (Nr. 1184) angegeben ist.

1179. Kalte Pastete von Ochsenfleisch.

2 Kilo Ochsenfleisch (man wählt hiezu die Nuss oder den Lungenbraten) werden abgehäutet, gesalzen, mit halbfingerlangen und bleistiftbiden Stücken Speck und gekochtem Schinken oder gekochter Zunge abwechselnd gespickt und dann schön rund geformt. Eine Casserolle wird mit Zwiebel, Wurzelwerk, 1 Lorbeerblatt, Thymian, einige Sträußchen grüner Petersilie, Speck und Schinken belegt, das Fleisch daraufgegeben, mit etwas Suppe und $\frac{1}{2}$ Liter Wein übergossen, mit einem mit Butter bestrichenen Papier bedeckt, überdies mit einem passenden Deckel verschlossen und das Fleisch langsam gedünstet. Wenn es vollkommen weich ist, stellt man die Casserolle beiseite und läßt das Fleisch in seinem Sude erkalten. Es wird dann herausgenommen, der Saft passiert und beiseite gestellt. Der mitgekochte Schinken oder Speck wird fein geschnitten und mit $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbsfisch (kalter Pastetenfisch Nr. 1155) gemischt. Man bereitet nun, wie es bei der Gansleberpastete angegeben ist, von Buttermteig eine Pastete, welche mit dünnen Speckplatten belegt und deren Boden mit dem oben angegebenen Fisch 2 fingerhoch bestrichen wird. Man legt nun das Fleisch darauf, bestreicht es mit dem noch übrigen Fisch, belegt diesen mit dünnen Speckplatten und bedeckt sie mit einer kleinfingerdicken Teigplatte, welche mit einem Messer einigemal eingeschnitten und hierauf mit aufgeklopften Eiern bestrichen wird. Man läßt nun die Pastete $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden bei ziemlich starker Hitze in der Röhre backen. Nach dieser Zeit wird der Deckel losgelöst, herabgenommen, der passierte Saft hineingegossen, der Deckel wieder daraufgegeben und die Pastete kalt gestellt.

1180. Kalte Casserolle-Pastete.

Man bereitet $\frac{1}{2}$ Kilo Buttermteig und läßt diesen rasten. Nachdem man eine Sturzcasserolle mit Butter bestrichen und mit Mehl ausgefegt hat, wird selbe mit dünn ausgewalktem, zierlich ausgestochenem Buttermteig in beliebigem Dessin ausgelegt, hierauf eine 2 messerrückendicke, der Größe des Bodens der Casserolle anpassenden Platte von Buttermteig geschnitten, selbe dann auf die mit Ei bestrichene Verzierung gelegt und leicht eingedrückt. Ferner wird von dem noch vorhandenen 2 messerrückendick ausgewalkten Buttermteig ein ebenso breiter als langer Streif, wie die Höhe und der Umfang der Casserolle es erfordern, geschnitten. Die beiden schief geschnittenen Enden des Streifens werden mit aufgeklopften Eiern bestrichen und der Streifen an der Seitenwand der Casserolle so aufgestellt, daß sich der Rand des Streifens und jener der Platte des Bodens berühren und die beiden mit Ei bestrichenen Enden des Streifens gut übereinanderschließen. Um jedoch der Verbindung der Seitenwand mit der Bodenplatte mehr Sicherheit zu geben, wird ein stark messerrückendicker und 2 fingerbreiter Buttermteigstreifen mit aufgeklopften Eiern bestrichen und diese bestrichene Seite an die Zusammenfügung des Teiges derart gelegt, daß die eine Hälfte der Breite des Streifens an den Boden, die andere Hälfte an die Seitenwand fest anschließt. Boden und Seitenwand werden mit dünnen Speckplatten belegt, 2 fingerhoch mit beliebigem Fisch bestrichen und auf diesen beliebiges rohes Fleisch (Schwein-, Kalbfleisch, Wildbret oder Geflügel) gegeben. Den noch leeren

Raum und das Fleisch bestreicht man mit Fasch, gibt 1 Speckplatte darüber und bedeckt diese mit einer der Größe der Casserolle anpassenden Teigplatte, deren Rand mit jenem der Seitenwand zusammengedrückt werden muß. Der Deckel wird nun mit einem Messer einigemal eingeschnitten, mit aufgeklopften Eiern bestrichen und die Pastete $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre gebacken.

1181. Kalte Pastete von Boularde. (Pâté de poularde.)

1 gepugte, gereinigte Boularde wird am Rücken aufgeschnitten, auseinandergelegt, die Beine behutsam herausgezogen, das Fleisch jedoch an der Haut gelassen. Die Boularde wird nun mit Salz und Pfeffer bestreut, mit geschälten kleinen Trüffeln belegt, mit Kalbsfasch (kaltem Pastetenfasch, Nr. 1155) bestrichen, noch eine Lage Trüffeln daraufgegeben, wieder mit Fasch überstrichen und so fortgefahren, bis die Boularde vollkommen gefüllt ist und ihre natürliche Form wieder erhalten hat. Sowohl die Bereitung des Buttermieges als auch die Formierung der Pastete von dem Teige geschieht so, wie es bei der „Gansleberpastete“ (Nr. 1178) angegeben ist. Wenn nun die Pastete innen mit feinen Speckplatten belegt ist, so wird der Boden derselben 2 fingerhoch mit Kalbsfasch bestrichen, mit fein würfelig geschnittenen Trüffeln bestreut und die Boularde mit dem Rücken daraufgelegt. Man bestreicht die Boularde dann mit Kalbsfasch, füllt die Pastete mit geschnittenen Trüffeln und gesalzener Gansleber, überstreicht diese wieder mit Kalbsfasch und bedeckt es mit einer Speckplatte, welche man schon früher einigemal eingeschnitten hat. Die fernere Behandlung ist dieselbe, wie sie bei der „Gansleberpastete“ angegeben ist. Die Backzeit ist jedoch nur $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden. Man rechnet sowohl für die Boularde als auch zum Ausfüllen der Pastete $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbsfasch.

1182. Kalte Pastete vom Fasan. (Pâté froid de faisan.)

Die Bereitung ist dieselbe, wie bei der „Pastete von Boularde“ (Nr. 1181) angegeben ist, mit dem Unterschiede, daß anstatt Kalbsfasch Hasenfasch (siehe kalter Pastetenfasch, Nr. 1155) und statt der Boularde ein abgelegener Fasan, welcher, wie die Boularde, mit Trüffeln und Fasch ausgefüllt ist, hierzu verwendet wird.

1183. Kalte Pastete von Rebhühnern. (Pâté froid de perdreaux.)

Mit der Ausnahme, daß statt Kalbsfasch Rebhühnerfasch und statt der Boularde Rebhühner verwendet werden, ist im übrigen die Bereitung und Behandlung der Pastete dieselbe, wie sie bei der „Pastete von Boularde“ (Nr. 1181) angegeben ist.

1184. Boularde im Pasteten-Tiegel [Terrine]. (Terrine de poularde.)

Die Boularde kann, anstatt in Buttermiege, auch in einen Pastentiegel gefüllt werden. Ein solcher Tiegel wird mit Speckplatten belegt, 2 fingerhoch mit Fasch bestrichen und ferner so behandelt, wie es bei der „Pastete von Boularde“ (Nr. 1181) angegeben ist.

1185. Hasen-Pasteten-Schnitten. (Pâté froid de levraults.)

In eine Casserolle gibt man etwas Fett, 1 Zwiebel, etwas Wurzelwerk, alles blätterig geschnitten, gibt 1 Kilo etwas gesalzenes Schweinefleisch dazu und läßt dies zugedeckt dünsten, gibt dann das Junge von 1 Hasen, $\frac{1}{4}$ Liter rothen Wein, etwas Gewürz und Thymian, 5 zerdrückte Wacholderbeeren und 1 Lorbeerblatt dazu und läßt dies zugedeckt weichdünsten. Ist es dann ausgekühlt, so löst man alles Fleisch von den Beinen, seigt die Flüssigkeit ab und

stoßt alles andere fein im Mörser, worauf man es passiert. Es muß so dick wie ein Purée sein. Nun macht man von 32 Deka Mehl einen Buttermteig feinsten Art, wälkt diesen stark messerrückendick in 2 handbreite, $\frac{1}{2}$ Meter lange Streifen aus. In der Mitte derselben streicht man nun die Fleischmasse ungefähr 1 fingerhoch und 3 fingerbreit auf, schlägt den Teig von der einen Seite auf das Fleisch, bestreicht ihn oben mit Eiern, schlägt ihn dann auch auf die zweite Seite um, und zwar soviel, daß er nur fingerbreit übereinander liegt, bestreicht auch diese mit Eier, läßt aber den Rand dieser Teigseite 1 fingerbreit unbestrichen (wie „Buttermteigstrudel“). Nun rikt man den Teig mit einem Messer mehrmals ein und legt den so gefüllten Buttermteig auf ein mit kaltem Wasser genetztes Blech, gibt ihn sodann in die Röhre und läßt ihn bei ziemlich starker Hitze backen. Dann schneidet man ihn in beliebige Stücke und serviert sie kalt oder warm als Assiette zum Souper oder Thee.

1186. Kalte Lachs-Pastete. (Pâté froid de saumon.)

Man schneidet von dem Schweif- oder beliebigen Rückenstücke eines Lachses mehrere fingerdicke Schnitten herab, spickt diese mit bleistiftdünnen und halbfingerlangen Stücken Trüffel und ebenso geschnittenem Aalsfisch, gibt sie hierauf in eine tiefe Schüssel, belegt sie mit 1 Lorbeerblatt, blätterig geschnittener Zwiebel, etwas grüner Petersilie, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, bespritzt sie mit etwas Citronensaft und läßt sie unter öfterem Umwenden einige Stunden zugedeckt stehen. Die Bereitung des Buttermteiges und die Formierung der Pastete ist in der Beschreibung der „Gansleberpastete“ (Nr. 1178) genau angegeben. Nachdem nun der Teig der bereiteten Pastete von innen ganz mit dünnen Speckplatten belegt ist, wird der Boden derselben 2 fingerhoch mit Hechtenfisch bestrichen, auf diesen die Lachschnitten gelegt, wieder 2 fingerhoch mit Fisch bestrichen und so fortgesetzt, bis die Pastete vollkommen gefüllt ist. Die fernere Behandlung geschieht, wie es bei der „Gansleberpastete“ angegeben ist. Die Pastete, welche man an Fasttagen serviert, kann sowohl warm als auch kalt genossen werden; in letzterem Falle jedoch erst nach 2 Tagen.

1187. Rohrhuhn-Pastete. (Für Fasttage.)

Die gepuzten und gefalzenen Rohrhühner werden gedünstet und, nachdem sie vollkommen kalt sind, mit Fischfisch in die Pastete so gefüllt, wie es bei der „Pastete von Poularde“ (Nr. 1181) angegeben ist.

1188. Karpfen-Pastete. (Pâté de carpes.)

Ein abgeschuppter Karpfen wird, nachdem er geöffnet, ausgenommen und ausgewaschen ist, mit Salz bestreut und unter öfterem Begießen in der Röhre gebraten. Unterdessen wird eine mit Butter bestrichene und mit Mehl ausgefachte Fischform mit fingerdick ausgewalktem Buttermteig belegt, fingerhoch mit kaltem Fischfisch bestrichen, der gebratene aber kalte Karpfen daraufgelegt, wieder mit etwas Fisch überstrichen und ausgefüllt und hierauf mit einer fingerdicken, der Größe der Fischform anpassenden Buttermteigplatte bedeckt, deren Rand mit jenem der Seitenwand zusammengedrückt wird. Die Teigplatte wird dann mit einem Messer mehreremale eingeschnitten, mit aufgeklopften Eiern bestrichen und die Pastete 1 bis $1\frac{1}{4}$ Stunde in der Röhre gebacken. Nach dieser Zeit nimmt man die Form heraus, bedeckt sie mit einer passenden Schüssel, stürzt, indem man beides fest aneinanderhält, die Form um und nimmt sie dann behutsam herab. An die Stelle der Augen werden Gewürznelken hineingesteckt und die Fischpastete nach Belieben kalt oder warm mit Holländer- oder kalter Senfsauce und Citronenspalten oder Sardellensauce zu Tisch gegeben.

1189. Warme Casserolle-Pastete. (Timbales chaudes.)

Man bereitet sie wie die „Kalte Casserollepastete“ (Nr. 1180). Wenn sie fertig gebacken ist, nimmt man die Casserolle heraus, bedeckt sie mit einer Schüssel, wendet die Casserolle, indem man beides fest aneinanderhält, um, und nimmt dann die Casserolle behutsam herab. Der Deckel der Pastete wird nun rund herum eingeschnitten, behutsam abgenommen und eine kräftige Sauce in die Pastete gegossen, worauf man sie wieder mit dem Deckel bedeckt und heiß zu Tisch gibt.

1190. Pastete vom Hirschschlägel. (Pâté de cerf.)

Die Bereitung ist dieselbe, wie bei der „Pastete von Ochsenfleisch“ (Nr. 1179), nur mit dem Unterschiede, dass man statt des Ochsenfleisches das Fleisch vom Hirschschlägel oder Hirschrücken hiezu verwendet.

1191. Pastete vom Rehschlägel. (Pâté de chevreuil.)

Mit Ausnahme, dass man statt Ochsenfleisch einen Rehschlägel oder Reh Rücken verwendet, ist im übrigen die Behandlung dieselbe, wie sie bei der „Pastete von Ochsenfleisch“ (Nr. 1179) angegeben ist.

1192. Wachtel-Pastete. (Pâté de cailles.)

Die Bereitung und Ausführung dieser Pastete ist dieselbe, wie sie bei der „Pastete von Poularde“ angegeben ist, mit dem Unterschiede, dass man statt $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbsfisch ebensoviel Hasenfisch (siehe „Kalter Pastetenfisch“, Nr. 1155) und statt der Poularde 12 Stück Wachteln rechnet, welche letztere, nachdem der Rücken aufgeschnitten und die Beine behutsam ausgelöst sind, mit einer kleinen, geschälten Trüffel und dem noch erforderlichen Hasenfisch gefüllt werden müssen. Nach Belieben können von dem Butterteige statt einer großen Pastete 12 kleine gemacht werden, welche aber immer der Größe der einzelnen Wachtel entsprechend geformt werden müssen.

1193. Pastete. (Vol au vent.)

Ein gesalzener Butterteig, im Gewichte von ungefähr $\frac{1}{2}$ Kilo, wird 2 fingerdick ausgewalzt und davon eine runde Platte ausgeschnitten. Ein mit Butter bestrichenes Papier wird auf ein Blech gelegt, die runde Teigplatte darauf gegeben, mit aufgeklöpften Eiern so weit bestrichen, dass ein stark messerrückenbreiter Rand bleibt, und dann der Teig mit einem Messer fingerdick in der Rundung so eingeschnitten, dass man im Umfange einen 2 fingerbreiten Rand erhält. Hierauf gibt man die Pastete in die Röhre und bäckt sie bei starker Hitze $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde. Damit die Pastete keine zu dunkle Farbe bekommt, bedeckt man sie, nachdem sie gelb ist, mit einem mit Butter bestrichenen und eingeschnittenen Papier. Die nun noch einmal so hoch gewordene Pastete wird dann aus der Röhre genommen, die eingeschnittene Platte behutsam mit einem Messer losgelöst, herabgenommen und der innen befindliche weiche und fette Teig mit einem Löffel behutsam herausgenommen, ohne die unten befindliche Kruste dabei zu verletzen. Hat man dieses mit möglichster Schnelligkeit gethan, so gibt man die Pastete in eine Schüssel, füllt sie kurz vor dem Anrichten mit beliebigem heißen Ragout, bedeckt dieses wieder mit dem Deckel und gibt die Pastete zu Tisch.

1194. Vol au vent-Pasteten (kleine Pasteten) mit Saché.

Man bereitet einen Butterteig und walzt ihn, nachdem er 1 Stunde gerastet hat, auf einem mit Mehl bestäubten Brett 2 messerrückendick aus. Von der einen Hälfte des Teiges werden nun mit einem Krapfenausstecher runde Platten

ausgestochen, welche man in fingerbreiter Entfernung auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech legt, mit aufgeklopften Eiern so weit bestreicht, daß rund herum ein stark messerrückenbreiter Rand bleibt, welcher, damit der Teig der Pastete blätterig wird, nie mit Eiern bestrichen werden darf. Von der anderen Hälfte des ausgewalkten Teiges werden etwas kleinere Platten ausgestochen, welche dann, damit sie Reifen bilden, in der Mitte abermals ausgestochen werden. Den innern runden Teig kann man, wenn man will, mitbacken lassen und dient er dann als Deckel für die Pasteten. Die Reifen werden nun auf die runden Platten so gelegt, daß die Seite, welche auf dem Brett gelegen ist, nicht auf die bestrichenen Platten, sondern nach oben zu liegen kommt. Man bestreicht nun diese Reifen in der Mitte so weit mit aufgeklopften Eiern, daß sowohl außen als auch innen ein messerrückenbreiter Rand bleibt, denn sonst geht der Teig nicht auf. Sie werden dann in die Röhre gegeben und bei ziemlich starker Hitze gelb gebacken. Hierauf nimmt man sie mittelst eines Messers vom Blech herab, füllt den mittleren leeren Raum mit beliebigem Saße und richtet sie in einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel erhöht an. Besonders zu bemerken ist, daß der Rand der Pastete niemals mit Eiern oder Wasser bestrichen oder betropft werden darf, da in diesem Falle der Buttermig nicht auflaufen könnte.

1195. Koulade-Pasteten (Bratwürste in Buttermig).

Stark messerrückendick ausgewalkter Buttermig wird in 2 fingerbreite und noch einmal solange Streifen geschnitten und diese dann mit aufgeklopften Eiern soweit bestrichen, daß an der Kante, welche geschnitten wurde, ein messerrückenbreiter Rand trocken bleibt. Von gebratenen oder kalten Bratwürsten wird die Haut abgelöst, die Fülle auf die Mitte der mit Eiern bestrichenen Streifen der Länge nach bis zu den Rändern gelegt, der Teig nun kleinfingerbreit übereinandergeschlagen, und zwar muß eine geschnittene Seite oben zu liegen kommen. Die Kouladen werden dann mit aufgeklopften Eiern bestrichen, an der Kante jedoch, wo der Teig übereinanderfällt, ein messerrückenbreiter Rand trocken gelassen und die Kouladen auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech über die Breite desselben so gelegt, daß der nach oben liegende Rand mit der Schnittseite gegen die rückwärtige Wand der Röhre gefehrt ist. Die Kouladepasteten werden dann in die Röhre gegeben und bei ziemlich starker Hitze gelb gebacken. Hierauf werden sie mit einem Messer vom Blech herabgenommen, in einer Schüssel angerichtet und warm als Voressen, Zwischenpeise, zum Souper oder Thee oder als Garnierung zu Fleischspeisen gegeben. Anstatt der Bratwürste kann jeder beliebige Saß eingefüllt werden.

1196. Saße-Pasteten.

Hat man einen Buttermig messerrückendick ausgewalkt und aus diesem mittelst eines Messers beliebig große, aber regelmäßige Vierecke ausgeschnitten, so legt man sie auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech und bestreicht sie so weit mit aufgeklopften Eiern, daß an der Kante ein messerrückenbreiter Rand bleibt. In die Mitte dieser Vierecke gibt man beliebigen Saß, bedeckt sie hierauf mit ebenso großen Vierecken, und zwar so, daß sie ein Achteck bilden, drückt hierauf den Saß etwas nieder, bestreicht den Teig wieder so weit mit aufgeklopften Eiern, daß von der Kante ein kleinfingerbreiter Rand bleibt, und bäckt die Pasteten bei ziemlich starker Hitze in der Röhre, bis sie eine gelbe Farbe haben.

1197. Saße-Pasteten anderer Art.

Man macht einen Buttermig, läßt diesen genügend rasten, wälkt ihn auf einem mit Mehl bestäubten Brett stark messerrückendick aus und sticht mittelst

eines Krapfenausstechers runde Platten aus. Die Hälfte der erhaltenen Platten werden in fingerbreiter Entfernung auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech gelegt, mit aufgeklopften Eiern soweit bestrichen, daß rundherum ein fingerbreiter Rand bleibt, hierauf wird in die Mitte einer jeden runden Platte ein nussgroßes Stück kaltes Hack gegeben. Man bedeckt nun jedes einzelne mit den auf dem Brett noch befindlichen runden Platten, jedoch so, daß die Seiten, welche auf dem Brett gelegen, nicht auf den Hack, sondern nach oben zu liegen kommen. Hat man sie nun leicht niedergedrückt und soweit mit aufgeklopften Eiern bestrichen, daß rundherum ein stark messerrückenbreiter Rand bleibt, so bäckt man sie in der Röhre bei ziemlich starker Hitze. Wenn sie eine gelbe Farbe haben, nimmt man sie mit Hilfe eines Messers vom Blech herab und richtet sie in einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel an.

1198. Bitta (Zaja). [Griechische Speise.]

Ein gesalzener Buttermilch wird messerrückendick ausgewalzt und daraus mit einer Tortenplatte ungefähr 10 Platten ausgestochen. Ueberdies wird von dem ausgewalkten Buttermilch ein großes Viereck ausgeschnitten, dessen Ecken in der Mitte leicht zusammengeslagen werden. Dieser Teig wird dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgeföhte Tortenform gelegt, die vier Ecken voneinander gegeben und über die Wand der Tortenform gelegt, der Boden hierauf kleinfingerhoch mit beliebigem Hack oder Hack überstrichen, dieser mit einer Buttermilchplatte bedeckt und wird so abwechselnd fortgefahren, bis die Form gefüllt ist. Hat man zuletzt eine Teigplatte gegeben, so wird diese mit einem Messer mehreremale eingeschnitten, die vier Ecken übereinandergeschlagen und hierauf mit aufgeklopften Eiern bestrichen. Der noch übrige dünn ausgewalkte Buttermilch wird zierlich ausgestochen und in beliebigem Dessin aufgelegt, welcher auch mit aufgeklopften Eiern bestrichen werden muß. Die Tortenform wird nun auf ein mit Sand bestreutes Blech gegeben und die Pastete bei mittelmäßiger Hitze 1 bis 1½ Stunden in der Röhre gebacken. Nach dieser Zeit stürzt man die Pastete in eine Schüssel und gibt sie zu Tisch. Man kann diese Speise statt von Buttermilch auch von ausgezogenem Strudelteig bereiten; sie wird als Vor- oder Mittelspeise oder zum Thee serviert.

1199. Timbale.

Eine Casserolle oder beliebige Form wird mit Butter bestrichen und mit Mehl ausgeföht. Von fingerdick ausgewalktem Buttermilch wird ein der Größe der Casserolle anpassendes Viereck geschnitten, die vier Ecken in der Mitte leicht übereinandergeschlagen, der Teig nun in die Casserolle oder Form gelegt und die vier Ecken voneinander über die Wand der Casserolle gegeben. Der Teig wird nun in der Casserolle so vertheilt, daß er keine Falten bildet und der allenfalls über die Wand der Casserolle nach außen hängende Teig wird rundherum weggeschnitten. Der innere leere Raum wird nun mit getrockneten, ungekochten Erbsen, Fisiolen oder Kukuruz ausgefüllt und diese mit einer kleinfingerdicken, der Größe der Casserolle anpassenden Teigplatte bedeckt. Hat man nun an dem Teigdeckel der Pastete mit einem Messer mehrere Einschnitte gemacht, so gibt man die Pastete in die Röhre und bäckt sie bei ziemlich starker Hitze ungefähr 1 Stunde. Wenn der Teig eine gelbe Farbe hat, wird die Casserolle herausgenommen, der Teigdeckel rundherum losgelöst, behutsam herabgenommen, auf ein Brett gelegt, die Casserolle mit einer Schüssel bedeckt und während man beide fest aneinanderhält, die Casserolle schnell umgewendet. Nachdem man sie so einige Augenblicke stehen ließ, nimmt man die Casserolle behutsam herab, läßt die Pastete ein wenig überkühlen, worauf man sie vorsichtig in eine Schüssel

gibt und die allenfalls noch darin befindlichen Erbsen oder Fijolen mit einem Löffel oder einer Gabel herausnimmt und die Pastete (Timbale) nach Belieben füllt. So z. B. bestreicht man sie mit heißem Salmi von Wildbret und belegt dieses mit gedünstetem Wildbret oder beliebigem Fleisch, oder man füllt sie mit gedünstetem Kraut, gemischt mit beliebigem Fleisch, gedünstetem Reis, Macaroni, mit einem Hasen- oder Rebhühnersalmi, bedeckt es wieder mit dem Deckel und gibt es heiß zu Tisch. An Fasttagen kann sie mit beliebigem Fischragout oder Matelote gefüllt werden.

1200. Timbale anderer Art.

Die Bereitung ist dieselbe, wie bei der vorher angegebenen „Timbale“, jedoch mit dem Unterschiede, dass die Pastete, nachdem sie vollkommen ausgekühlt ist, anstatt mit Fleisch, mit beliebigen Früchten oder Schlagobers, gemischt mit Erdbeeren oder gebratenen, geschälten Kastanien oder mit beliebigem Crème gefüllt wird.

1201. Timbale de macaronis.

Kleine oder beliebig große glatte Formen werden mit Butter ausgestrichen und mit in Salzwasser gekochten, feinen Macaroni ausgedreht. An die Spitze legt man entweder Zunge oder eine Trüffel und dreht fort, bis die ganze Form mit Macaroni ausgelegt ist. Dann füllt man sie ganz voll mit einem beliebig zubereiteten rohen Fasch, wie es in Nr. 18 angegeben ist, und lässt die kleinen Formen durch eine Stunde, die großen länger in Dunst kochen, stürzt es dann aus der Form heraus auf eine Schüssel und gibt gut bereitete, weiße Einmachsauce dazu.

Der Fasch kann mit Trüffeln, Gansleber, grünen Erbsen, Krebschweifen gefüllt sein; zur Fastenzeit kann es auch Fischfasch sein.

1202. Kuppelförmige Hohl-Pastete.

Man formt von Papier einen Ball in der Größe eines kleinen Kopfes, welchen man zuletzt mit einem Bogen Schreibpapier bedeckt und hierauf auf ein mit Wasser genetztes Blech gibt. Von 2 messerrückendick ausgewalktem Butterteig wird der Größe des Balles anpassend ein Viereck geschnitten. Die 4 Ecken in der Mitte des Teiges leicht übereinandergeschlagen, der Teig auf den Papierball gelegt, die 4 Ecken oben voneinander gegeben und nach abwärts auf das Blech gelegt, hierauf in Falten zusammengeschoben, um dadurch eine kuppelartige Form zu erhalten, welche mit aufgeklopften Eiern bestrichen wird. Von stark messerrückendick ausgewalktem Butterteig werden 2 fingerbreite und $\frac{1}{4}$ Meter lange, bandartige Streifen geschnitten, wovon 1 Streifen zusammengerollt wird, und zwar so, dass das eine, schief geschnittene Ende des Streifens, mit welchem man das Teigband zu rollen beginnt, etwas hervorsteht und das zweite Ende, mit welchem man schließt, mit Eierklar befestigt wird. Das nun hervorstehende Ende wird behutsam ein wenig herausgezogen und das aufgerollte Band auf den Mittelpunkt der Kuppel so aufgesetzt, dass die Ränder auf die Kuppel zu liegen kommen und das hervorstehende Ende zipfelartig in der Höhe aufwärts steht. Die übrigen Teigbänder werden dann, nachdem das eine Ende schief zugeschnitten wurde, oben an der Kuppel so aufgesetzt, dass die schief geschnittenen Spitzen immer frei wegstehen, und die Bänder werden bis an den Rand der Kuppel in kleine Falten gelegt, die man aufwärts richtet und eine Falte an die andere mit aufgeklopften Eiern befestigt. In dieser Weise wird die ganze Kuppel geziert, und zwar schließen die Bänder oben an der Kuppel aneinander, laufen jedoch unten an dem Rand in 3 fingerbreiter

Entfernung auseinander. Die Pastete wird nun am Rand rund herum gleich zugeschnitten, mit aufgeklopften Eiern bestrichen und bei ziemlich starker Hitze $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde gebacken. Nach Verlauf der halben Zeit muss das Blech, auf welchem sich die Pastete befindet, umgedreht werden, damit sie eine gleichmäßige Farbe bekommt. Wenn dies der Fall ist, wird die Pastete aus der Röhre genommen, mit Hilfe zweier Messer in die Höhe gehalten, während welcher Zeit man das innen befindliche Papier behutsam herauszieht. Man stellt diese Pastete auf eine Schüssel, in welcher man schon früher beliebiges Fleisch, Geflügel oder Salmi angerichtet hat und gibt sie allsogleich zu Tisch. Es wird darauf aufmerksam gemacht, dass, bevor mit der Bereitung der Pastete begonnen wird, man immer erst die Höhe der Röhre in Augenschein nehmen und dann, dieser Höhe entsprechend, die Pastete formen muss. Wenn man die Pastete zu Wildbret bereitet hat, so gibt man die Sauce in einer Saucière bei.

1203. Krusten-Pasteten mit Schinken-Fülle.

Man macht von 2 Eiern Eidatten und schneidet diese in kleine Vierecke. 16 Deka fein geschnittener Schinken wird mit 3 Eierdottern verrührt, mit $\frac{1}{4}$ Liter saurem Rahm oder süßem Obers mit den geschnittenen Eidatten und etwas Salz gut vermengt und der Schnee von 3 Eierklar leicht eingemischt. Kleine Wandelformen, welche mit Butter bestrichen und mit Mehl ausgefeht sind, werden mit messerrückendick ausgewalkten Vierecken von Butterteig belegt, hierauf bis zu einem fingerbreiten Rand mit der oben angegebenen Schinkenmasse gefüllt, die 4 Ecken in der Mitte leicht übereinandergeschlagen, mit aufgeklopften Eiern bestrichen, jedoch alle Ränder messerrückenbreit trocken gelassen, worauf man die Formen auf ein Blech in die Röhre gibt und die Pasteten bei mittelmäßiger Hitze ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde bäckt. Nach dieser Zeit werden dieselben mit einer Gabel aus der Form gehoben, auf einer Schüssel angerichtet und als Voressen, Mehlspeise oder zum Souper oder Thee gegeben.

1204. Kleines Ragout in einer Kruste (Pastete).

Stark messerrückendick ausgewalkter Butterteig wird in Vierecke geschnitten, welche der Größe der Wandelformen anpassend sind. Mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Wandelformen werden mit den Vierecken belegt, hierauf mit getrockneten rohen Erbsen gefüllt, der allenfalls über die Wand der Form nach außen hängende Teig rundherum weggeschnitten, die Wandelformen auf ein Blech gegeben und die Pasteten bei ziemlich starker Hitze in der Röhre gebacken. Wenn sie eine gelbe Farbe haben, werden die Formen aus der Röhre genommen, mit einem Teller bedeckt und, indem man beides fest aneinanderhält, die Form schnell gestürzt und selbe, nachdem man sie einige Augenblicke liegen ließ, behutsam abgenommen. Die gebackenen Wandeln werden vorsichtig auf eine Schüssel gegeben, die noch darin befindlichen Erbsen mit einer Gabel herausgenommen, die Wandeln mit beliebigem Ragout gefüllt, mit einem, den Wandeln anpassend geformten, gebackenen Deckel von demselben Teige bedeckt, in einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel heiß zu Tisch gegeben.

1205. Mustern-Pasteten. (Croustade aux huitres.)

Ungefähr 24 Stück Mustern werden aus der Schale genommen, mit dem eigenen Saft und einigen Eislöffeln Meerwasser oder weißem Wein in eine Casserolle gegeben und zugedeckt erwärmt. Wenn dies geschehen ist, stellt man sie beiseite und lässt sie in ihrem Sud erkalten. Eine beliebige Form, welche mit Butter bestrichen, mit Mehl ausgefeht ist, wird mit fingerdick ausgewalktem Butterteig belegt, die Mustern hineingegeben, mit 2 Deka gezupfter Butter bestreut,

mit Citronensaft betropft, hierauf mit einem fingerdicken, der Form anpassenden Buttermteigdeckel bedeckt, welcher, nachdem er mit einem Messer mehreremale eingeschnitten wurde, mit aufgeklopften Eiern bestrichen wird, worauf die Pastete bei ziemlich starker Hitze in der Röhre gebacken wird. Unterdessen gibt man zu dem in der Casserolle zurückgebliebenen Sud der Austern ein wenig Semmelbrösel, ein kleines Stück Butter und Citronensaft, läßt es gut auffochen und gießt es, nachdem die Pastete fertig gebacken und der Deckel, wie es bei der Erdäpfelpastete angegeben wird, abgenommen ist, hinein und gibt die Pastete allsogleich zu Tisch.

1206. Krebs-Pasteten. (Croustade d'écrevisses.)

Diese werden wie die „Hachépasteten“ (Nr. 1196) bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß man sie statt mit Haché mit Krebsfleisch füllt.

1207. Fisch-Pasteten. (Pâté de poissons.)

Man bereitet diese wie die „Hachépasteten“ (Nr. 1196), mit dem Unterschiede, daß sie anstatt mit Haché mit Fischfleisch oder beliebigen gebratenen oder gedünsteten, in kleine Stücke geschnittenen Fischen gefüllt werden, wozu man einige Löffel pikante Sauce mit Wein, besonders Madeirawein, gibt.

1208. Erdäpfel-Pastete mit Sardellen und hartgekochten Eiern. (Für Fasttage.)

16 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 4 Eierdotter, einer nach dem anderen eingerührt und mit 24 Deka gekochten, passierten Erdäpfeln, 8 Deka abgerindeten, in Milch erweichten, gut ausgedrückten Semmeln und dem nöthigen Salz gut vermengt; zuletzt wird der Schnee von 4 Eierklar leicht eingemischt. Eine beliebige, mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefachte Form wird mit fingerdick ausgewalktem Buttermteig belegt, der Boden mit der Hälfte des oben angegebenen Fisches bestrichen, dieser dann mit hartgekochten, blättrig geschnittenen Eiern, gepuzten, fein würfelig geschnittenen Sardellen und aufgelösten Krebschweischen belegt, welche man mit der zweiten Hälfte des Fisches bestreicht und diesen mit einer fingerdicken, der Größe der Form anpassenden Buttermteigplatte bedeckt. Ist nun dieser Teigdeckel mit einem Messer mehreremale eingeschnitten worden, so bestreicht man ihn mit aufgeklopften Eiern und bäckt die Pastete bei ziemlich starker Hitze in der Röhre. Während dieser Zeit bereitet man von Krebschalen 10 Deka Krebsbutter, gibt sie hieauf in eine Casserolle, läßt sie heiß werden, röstet 10 Deka Mehl darin, welches man mit $\frac{1}{2}$ Liter Milchrahm aufgießt, mit dem nöthigen Salz und etwas Citronensaft säuert und unter beständigem Rühren gut verkochen läßt. Wenn nun die Pastete fertig gebacken ist, so wird sie aus der Röhre genommen, in eine Schüssel gestürzt, der Deckel rund herum behutsam aufgeschnitten, abgenommen, beiseite gegeben, die oben angegebene Sauce in die Pastete gegossen, worauf man sie wieder mit dem Deckel bedeckt und zu Tisch gibt. Die Sauce kann nach Belieben auch in einer Saucière beigegeben werden.

Buttermteig-Speisen.

1209. Buttermteig-Kranz. (Zmitiertes Vol au vent.)

Der Buttermteig (Nr. 1165) wird, nachdem er $\frac{1}{2}$ Stunde gerastet hat, auf einem mit Mehl bestäubten Brett kleinfingerdick ausgewalkt und nach