

Warme Vorspeisen.

Nr. 536. **Hühnerschnitten.** Preis: 2 K 80 h.

Einem Huhn wird die Haut abgezogen, hierauf wird es ausgebeint und 40 dkg Fleisch davon werden einigemal fasciiert. Will man das Haschee sehr weiß haben, verwendet man nur das Brustfleisch. 1 Semmel erweicht man in Milch und drückt sie sehr gut aus. Nun gibt man in eine Kasserolle 5 dkg Butter, das Fleisch, die ausgedrückte Semmel, weißen Pfeffer und Salz und läßt diese Masse unter fortwährendem Rühren 10 Minuten rösten und hierauf auskühlen. Nach dem Auskühlen rührt man 3 Dotter, 2 Eßlöffel geschlagenes Obers, Salz, Petersilie und Muskatnuß dazu. Nun teilt man Oblaten in 2 Teile, taucht immer einen Teil der Oblaten in Milch, legt von dem Haschee darauf, schlägt die Oblaten wie Schnitzel zusammen, dreht sie in einem zerklöpften Ei und in Bröseln und bäckt die Schnitten, wenn alle fertig sind, aus heißem Schmalze lichtgelb heraus. Man serviert sie mit Kartoffelsalat, mit frischem grünen Gemüse oder mit pikanter Sauce.

Nr. 537. **Kalbfleischschnitten.** 2 K 90 h.

40 dkg Kalbfleisch von der Nuß wird einigemal fasciiert, 1 Semmel in Wasser erweicht, dann gut ausgedrückt. Nun rührt man 6 dkg Butter mit 4 Dottern ab, gibt das Fleisch, Salz und weißen Pfeffer dazu, passiert dies durch ein Drahtsieb und rührt hierauf noch 3 Eßlöffel geschlagenes Obers dazu. Weiters werden diese Schnitten wie Hühnerschnitten behandelt.

Nr. 538. **Wildhascheeschnitten, 1. Art.** Preis: 2 K 60 h.

Man bereitet Semmelpanade wie in Nr. 520, gibt feingeschnittene, gekochte Champignons, 2 Dotter, 30 dkg fasciiertes Wildfleisch sowie Salz, Pfeffer, 1 Eßlöffel Worcestersauce, ein wenig Curypulver und 5 dkg ausgelassenen Speck samt den Grieben dazu, passiert die Masse durch ein Drahtsieb und mischt hierauf 3 Eßlöffel geschlagenes Obers darunter. Wie die Hühnerschnitten werden diese Schnitten in Oblaten gebaden, hierauf mit einer Wildsauce mit Rotkraut oder Blaulohl oder mit Preiselbeeren serviert.

Nr. 539. **Wildhascheeschnitten, 2. Art.** Preis: 2 K 40 h.

20 dkg Rehfilets, 20 dkg Gansleber, 3 gekochte, geschnittene Champignons und 1 dkg in Madeira weich gedünstete, feingehackte

Trüffeln, läßt man mit 4 dkg Butter anrösten, faschiert hierauf diese Masse, drückt sie durch ein Drahtsieb und gibt Salz, Currypulver und 2 Dotter sowie 2 Eßlöffel geschlagenes Obers dazu. In Oblaten gedreht und dann gebacken, werden die Schnitten mit Gemüse serviert.

Nr. 540. **Fischschnitten.** Preis: 2 K 60 h.

40 dkg von den Gräten befreites Fischfleisch wird faschiert. Nun bereitet man Semmelpanade Nr. 520, gibt das faschierte Fleisch, 6 dkg abgetriebene Butter, Salz, Pfeffer und 2 Dotter dazu, passiert alles durch ein Drahtsieb und mengt 2 Eßlöffel geschlagenes Obers darunter. Wie Hühnerschnitten wird die Masse in Oblaten gebacken und mit Sauce-Tartare oder Heringsalat serviert.

Nr. 541. **Hummerschnitten.** Preis: 3 K 20 h.

Man bereitet Semmelpanade Nr. 520. Nun treibt man 6 dkg Butter gut ab, gibt 3 Dotter, 40 dkg Hummersfleisch, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, ein paar Tropfen Breton und die Panade dazu, treibt alles durch ein Drahtsieb, rührt hierauf 3 Eßlöffel geschlagenes Obers dazu, vermischt es gut und bäckt es wie Hühnerschnitten in Oblaten. Man kann Holländersauce, Mayonnaise oder Salat dazu servieren.

Nr. 542. **Pastetenteig, 1. Art.** Preis: 1 K 30 h.

30 dkg Mehl, 7 dkg Butter, 1 Dotter, Salz und $\frac{1}{16}$ l Wasser knetet man zu einem Teig und zwar so lange, bis er sich von der Hand löst und Blasen wirft, läßt ihn hierauf $\frac{1}{4}$ Stunde rasten, hierauf wird er ausgewalkt und gibt 21 dkg feste Butter darauf, schlägt ihn wie Buttermehl zusammen, läßt ihn rasten und wiederholt den Vorgang 4—5 mal. Zum Gebrauche sticht man mit dem Pastetenausstecher Scheiben heraus, zirka 15 Stück läßt man so groß, sticht mit dem kleineren Ausstecher die anderen Teigstücke aus, daß in der Mitte eine größere runde Öffnung ist, und legt sie auf die zuerst ausgestochenen Scheiben, welche mit Eiklar bestrichen wurden. Nun bäckt man sie bei gutem Feuer lichtgelb. Die Öffnung wird mit Angegebenem gefüllt.

2. Art.

Auch kann man die Teile mit beliebiger Farce füllen, einen glatten Teil darauflegen, nochmals schön ausstechen, mit Ei bestreichen und lichtgelb baden.

3. Art.

Man muß auf einem ausgewalkten Teig zur Hälfte von angegebener Fülle Häufchen machen, den leeren Teig darüber schlagen, davon Tascherln rabeln, mit Ei bestreichen und baden.

Nr. 543. **Hühnerpastetchen, 1. Art.** Preis: 3 K 70 h.

Man bereitet Pastetchen wie Nr. 542, füllt sie mit Hühnerhaschee oder Farce Nr. 521 und gibt sie mit Champignonsauce zu Tisch.

Nr. 544. **Hühnerpastetchen, 2. Art.** Preis: 1 K 80 h.

Man dünstet in 6 dkg Butter kleinwürfelig geschnittenes Hühnerfleisch, Champignons und Petersilie mit ein wenig Suppe schön weich, staubt hierauf $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl daran, röstet es ein wenig, gießt es mit Suppe auf, würzt mit Pfeffer, Salz, Limonienschale und Worschestersauce, gibt 1 dkg aufgelöste Glace dazu, kocht das Ganze die ein, füllt damit die Pastetchen und gibt sie sehr heiß zu Tisch.

Nr. 545. **Kalbfleischpastetchen, 1. Art.** Preis: 2 K 40 h.

Von 35 dkg Kalbfleisch werden sie auf dieselbe Art wie obige bereitet, nur mischt man grüne Erbsen zum Fleisch. Man serviert sie mit Champignonsauce.

Nr. 546. **Kalbfleischpastetchen, 2. Art.** Preis: 3 K 20 h.

Diese werden mit Kalbshaschee Nr. 527 gefüllt und mit Paprikasauce Nr. 261 serviert.

Nr. 547. **Wildhascheepastetchen.** Preis: 2 K 90 h.

Sie werden mit Wildhaschee gefüllt, mit Madeira- (Nr. 241) oder Wildbretsauce Nr. 257 serviert.

Nr. 548. **Wildbretpastetchen.** Preis: 2 K 90 h.

Bereitete Pastetchen wie Nr. 542 füllt man mit folgendem: Gebratene Wildbretstücke schneidet man fein und mischt sie mit einer kräftigen Madeira sauce. Nun wird diese Masse sehr heiß in die Pastetchen gefüllt und rasch serviert.

Nr. 549. Briespastetchen. Preis: 3 K 10 h.

Ein zerkleinertes Bries wird in 6 dkg Butter mit 3 Champignons, Petersilie, Salz, Pfeffer und Suppe weich gedünstet. Ist es weich, wird es feingehackt oder fäsiert, mit 1 Dotter und 2 Eßlöffeln geschlagenem Obers abgerührt, worauf man die Pastetchen damit füllt. Sie werden mit einer Einmachsauce, in die man grüne, gekochte Erbsen, geschnittene, in Wein gedünstete Trüffel gibt und dann mit 1 Dotter legiert, serviert.

Nr. 550. Fischpastetchen, 1. Art. Preis: 2 K 90 h.

Fischhaschee wird bereitet, hierauf mit $\frac{1}{4}$ der Weinsauce Nr. 262 aufgeköcht, worauf man die Pastetchen damit füllt und mit der übriggebliebenen Sauce serviert.

Nr. 551. Fischpastetchen, 2. Art. Preis: 2 K 60 h.

40 dkg in Essig, Wasser, Salz und Wurzelwerk gekochtes Fischfleisch wird entgrätet, passiert und mit Holländersauce Nr. 236 abgerührt. Die Pastetchen werden damit gefüllt und Holländersauce separat dazu serviert.

Nr. 552. Krebspastetchen. Preis: 2 K 90 h.

Diese werden mit Krebshaschee Nr. 525 gefüllt und mit Krebs- oder Einmachsauce Nr. 252 serviert.

Nr. 553. Hummerpastetchen. Preis: 2 K 10 h.

Sie werden mit Hummerhaschee gefüllt und mit Hummer- oder Einmachsauce oder Hummersalat serviert.

Nr. 554. Semmelpastetchen. Preis: 2 K 10 h.

Man schneidet 8 Stück kleinen, runden Laibchen die Rinde ab, schneidet einen Dedel ab und höhlt sie innen aus. Nun bereitet man Kalb- oder Schweinefleischhaschee, füllt damit das Ausgehöhlte, setzt den Dedel darauf, umwindet das Laibchen mit Spagat, taucht es in Milch, Ei und Brösel und bäckt es aus dem heißen Schmalze heraus. Mit grünem Gemüse werden die Pastetchen serviert.

Nr. 555. **Schinkenpastete.** Preis: 1 K 60 h.

Man treibt 3 Dotter ab, gibt $\frac{1}{4}$ l Rahm, sowie 20 dkg feingehackten Schinken, Salz und Pfeffer dazu, mengt den Schnee der 3 Klar hinein, füllt kleine Formen damit und bäckt die Pasteten. Herausgestürzt werden sie mit grünem Salat serviert.

Nr. 556. **Fleischpasteten.** Preis: 2 K 40 h.

Man treibt 4 dkg Butter, 1 ganzes Ei und 2 Dotter gut ab, gibt 20 dkg fasciertes Kalbfleisch, Salz, Pfeffer, $\frac{1}{4}$ l Rahm, 2 Stück passierte Sardellen und den Schnee der 2 Klar dazu, nun füllt man kleine Formen damit, bäckt die Pasteten, stürzt sie, wenn sie gebacken sind, heraus und gibt sie mit Holländersauce zu Tisch.

Nr. 557. **Kartoffelpastete.** Preis: 1 K 90 h.

$\frac{1}{4}$ kg Kartoffeln werden gekocht und hierauf passiert. Nun schneidet man 15 dkg Schinken fein zusammen. 4 dkg Butter treibt man mit 2 Dottern gut ab, gibt $\frac{1}{16}$ l Rahm, Salz, Pfeffer, Schinken, Kartoffeln, sowie den Schnee der 2 Klar dazu und kocht diese Masse in einer gut ausgeschmierten Form $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst. Inzwischen bereitet man eine Einmachsauce wie Nr. 252, gibt geschnittene Champignons und 1 Eßlöffel Worcestersauce dazu, verrührt sie gut, legiert sie vor dem Anrichten mit 2 Dottern und serviert die Pastete dazu.

Nr. 558. **Käsepastete.** Preis: 90 h.

6 dkg Butter werden mit 4 dkg geschälten, geriebenen, mit Milch befeuchteten Mandeln gut abgerührt, hierauf mit Salz und Cayennepfeffer gewürzt. Nun mischt man 3 Dotter, $1\frac{1}{2}$ dkg Parmesan, $1\frac{1}{2}$ dkg gemischten Chesterkäse sowie den Schnee der 3 Klar dazu. Nun bäckt man diese Masse in einer Porzellan-schüssel, gibt sie mit derselben gleich zu Tisch und serviert Champignon-sauce dazu.

Nr. 559. **Leberpastete.** Preis: 1 K 80 h.

25 dkg Kalbsleber fasciert man mit einer erweichten, gut ausgedrückten Semmel. Nun rührt man 5 dkg Butter mit 3 Dottern gut ab, gibt Pfeffer, Salz, die Leber, sowie 3 gedünstete,

geschnittene Champignons, 5 Tropfen Maggiwürze, Schnittlauch, Petersilie und den Schnee der 3 Klar dazu. Nun legt man ein Wandel mit dünnen Speckscheiben aus, gibt die Masse hinein, bedeckt sie mit einem mit Butter bestrichenen Papier und bäckt sie im Rohre zirka 1 Stunde. Speckplatten und Papier kommen weg. Die Pastete wird in Stücke geschnitten und mit Champignonsauce serviert.

Nr. 560. Wildbretpastete. Preis: 2 K 50 h.

Zu einem ausgelösten Hasenlauf gibt man 20 dkg Kalbfleisch, 6 dkg Mark und faschirt alles zusammen. Nun schneidet man 1 dkg Trüffel, 3 Champignons, Schalotten und Petersilie fein zusammen, mischt das Geschnittene mit dem Faschirten und kocht es mit einer in roten Wein erweichten Semmel auf, gibt die Masse vom Feuer weg, rührt 4 Dotter, Salz und Pastetengewürz dazu, füllt sie in eine mit Fett ausgeschmierte Dunstform und kocht sie $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst. Inzwischen bereitet man Wildbretsauce und serviert sie mit der Pastete.

Nr. 561. Hirnpastete. Preis: 1 K 40 h.

2 Semmeln erweicht man in Milch. Nun übergießt man ein Rindshirn mit heißem Wasser, zieht hierauf die Haut ab, und dünstet das Hirn mit 3 dkg würfelig geschnittenem Mark, Petersilie und Salz. Dann treibt man 3 dkg Butter mit 3 Dottern ab, gibt 1 Eßlöffel Parmesan, Pfeffer und Salz dazu, vermengt das Hirn und die Semmel mit diesem Abtriebe und mischt zuletzt den Schnee der 3 Klar dazu. In einer runden Form wird die Masse $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst gekocht. Herausgestürzt gibt man die Pastete mit grünen Erbsen oder Champignons zu Tisch.

Nr. 562. Kartoffelpastete. Preis: 1 K 40 h.

$\frac{1}{4}$ kg gekochte Kartoffeln werden noch heiß zerdrückt. Nun treibt man 8 dkg Butter flaumig ab, gibt 3 Dotter, Salz, Petersilie, die Kartoffeln und den Schnee der 3 Klar dazu. Dann schmirt man einen Dunstmodel aus, gibt die Hälfte der Masse hinein, streut 8 dkg geschnittenen Schinken darauf, gibt die andere Hälfte des Abtriebes darüber und kocht die Pastete $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst. Wenn sie gut gekocht ist, stürzt man die Pastete heraus, streut geriebenen Parmesan und ein wenig heiße Butter darauf und gibt sie mit grünem Gemüse zu Tisch.

Nr. 563. Fleischpastete. Preis: 2 K 30 h.

Man fasciiert zirka 30 dkg gefochtes oder gebratenes Fleisch und 2 Semmeln erweicht man in Wasser. Nun treibt man 6 dkg Butter mit 2 Eiern ab und mischt Salz, Pfeffer, das Fleisch, die Semmeln und 2 dkg Brösel dazu. $\frac{1}{4}$ l Zudererbsen dünstet man inzwischen mit 4 dkg Butter und ein wenig Wasser weich. Nun schmiert man eine Dunstform mit Butter, streut Brösel darüber, gibt eine Schichte Fleisch, hierauf die Erbsen und wieder das andere Fleisch darauf, verschließt die Form und kocht dies $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst. Ist die Pastete fertig gekocht, gibt man sie mit Sauce-Tartare zu Tisch.

Nr. 564. Gansleberpastete. Preis: 2 K 10 h.

Man gibt in eine Kasserolle 6 dkg Butter und 1 weiße Gansleber und dünstet sie darinnen gut. 1 dkg Trüffeln kocht man mit Wein weich. Hierauf schneidet man die Trüffeln und die Leber fein nudelig. Nun bereitet man von 2 dkg Butter und 1 Eßlöffel Mehl eine lichte Einmach, gießt sie mit Suppe zu einer dicken Sauce auf, rührt die Gansleber und die Trüffeln dazu, vermischt die Masse mit 3 Dottern, mengt den Schnee dazu und kocht sie dann $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst. Dann stürzt man die Speise auf eine runde, flache Schüssel und gibt entweder Spinat, Kochsalat oder grüne Erbsen dazu.

Nr. 565. Blind gebadene Pastetchen. Preis: 1 K 30 h.

Die kleinen Pastetenformen werden mit Butter ausgeschmiert; mit dem Teig wird der innere Rand und der Boden ausgelegt, mit runden Erbsen ausgefüllt und so werden die Formen gebaden. Sind sie gebaden, gibt man die Erbsen heraus, stürzt die Form behutsam heraus, läßt sie auf der äußeren mit Ei bestrichenen Seite nochmals im Rohre glänzend werden, gibt sie hierauf heraus, läßt sie ertalten und füllt sie mit beliebigem Ragout.

Nr. 566. Sühnerragoutpastetchen. Preis: 2 K 90 h.

1 kleines Suppenhuhn wird weich gekocht, 10 dkg Gansleber rasch abgebraten, 1 dkg Trüffeln in Wein gedünstet, 4 Schwammerln in Salzwasser mit Zitronensaft gekocht, hierauf wird diese Masse mit Einmachsauce Nr. 252 gebunden und die Sauce dann mit 2 Dottern legiert. Nun füllt man dieses Ragout in die blind gebadenen Pastetchen und gibt sie mit grünen Erbsen zu Tisch.

Nr. 567. **Hummerpastetchen.** Preis: 3 K 40 h.

Die blind gebadenen Pastetchen werden mit Hummerragout Nr. 582 gefüllt, mit einer Hummerscheibe belegt und mit Hummersauce oder grünen Erbsen serviert.

Nr. 568. **Fischnastetchen.** Preis: 3 K 64 h.

$\frac{1}{2}$ kg schwerer Soole wird gut hergerichtet, aufgelöst, eingesalzen, gepfeffert, dann zieht man ihn durch zerlassene Butter, legt ihn in eine Bratpfanne, betropft ihn mit Zitronensaft und Butter, läßt ihn ausdünsten und beschwert ihn zwischen zwei Brettern. Nach dem Erkalten wird er in runde Scheiben, wie die Pastetchen sind, ausgestochen. Die Abfälle des Fisches werden mit gekochten Champignons fein gewiegt. Nun bereitet man eine Weinsauce wie in Nr. 262, verrührt mit einem Teil derselben das Gewiegte, füllt dies in die Pastetchen, legt das runde, ausgestochene Fischstück darauf sowie eine Zitronenscheibe, richtet dies auf einem Teller an und serviert die Weinsauce dazu. Alle blind gebadenen Pastetchen können mit beliebiger Ragout wie von Nr. 573 angegeben wird, gefüllt werden, und erhalten dessen Namen. Mit einer passenden Sauce werden sie serviert.

Nr. 569. **Schwammastetchen.** Preis: 2 K 30 h.

Man bereitet wie in Nr. 1581 Schwammerln, füllt sie mit beliebigem Haschee oder Ragout und gibt sie, wenn sie mit weißem Fleische gefüllt sind, mit Wein-, Einmach- oder Holländersauce, bei Wildfleisch mit Trüffeln oder brauner Sauce zu Tisch.

Ragout.

Das Herrichten der Champignons, Hahnenkämme und Hahnennieren.

Nr. 570. **Weißer Champignons.**

Champignons werden vorsichtig gepuht, dann mit Zitronensaft gut eingerieben und mit Salzwasser, Zitronensaft und 1 dkg Butter zirka 10 Minuten gekocht.