

### Gebratene Haselhühner mit Rahm.

Dieselben werden, nachdem sie gespickt, mit Beize, welche gleich jener zum Hasen gemacht wird, begossen, in welcher sie einen oder zwei Tage liegen bleiben. Dann werden sie einmal mit Rahm und das anderemal mit Butter begossen, gebraten, auf eine Schüssel gelegt, und die in der Bratpfanne befindliche Sauce darüber gegeben.

### Feldhühner.

Hat man sie rein gerupft, ausgenommen und gewaschen, so salze man sie und lasse sie 1 Stunde im Salze liegen, dann werden die Brüste gespickt, worauf die Vögel mit mit Butter bestrichenem Papier umwickelt und gebraten werden. Kurze Zeit vor dem Anrichten wird das Papier entfernt, worauf die Vögel zur schönen Farbe gebraten werden.

### Salmi von Wildgeflügel,

siehe Seite 136 und 137.

### Pärée von Wildgeflügel,

siehe Wildbretfrace Seite 74.

---

## Die Pasteten.

---

In der Regel kommen Pasteten nur auf Herrschaftstafeln vor. Hier handelt es sich nur um solche Producte, die nicht allein durch ihre vortheilhafte Zusammensetzung, ihren Geschmack, sondern auch hauptsächlich durch die schön gelungene Form hervorragen und als wahre Tafelzierden betrachtet werden können.

Auch in der gut bürgerlichen Küche bringt man Pasteten auf den Tisch; doch kehrt man sich hier weniger an die Form, wie an den Inhalt derselben. Vorzüglich zubereitetes Wildragout mit Buttermilch garniert oder in einer Brotkruste aufgetragen, nennt man auch schon eine Pastete.

Die eigentliche Pastete aber ist ein Product des Backofens.  
Die Pasteten werden eingetheilt in  
warme Pasteten (*pâtés chauds*) und  
kalte Pasteten (*pâtés froids*).

Zur Bereitung derselben dienen Pastetenformen der verschiedensten Art und Gestalt.

Die Hauptbedingungen sind, um nach Aussehen und Geschmack eine gelungene Pastete herstellen zu können, ein hiezu geeignetes feines weißes durchaus trockenes Mehl zu wählen, einen guten, jedem einzelnen Fall entsprechenden Teig daraus zu bereiten, den Backofen entsprechend zu heizen, so daß er bei leichtem Teig nicht zu warm ist und der Teig nicht anbrenne; doch muß er gut aufgehen und eine schöne Farbe bekommen.

Da das Ofenthürchen zum Nachsehen nur selten geöffnet werden darf, so ist die größte Vorsicht nöthig, da jede Pastetenart wieder eine andere Wärme erfordert. Die zwei hauptsächlichsten Teigarten sind:

- a) Der Buttermteig und
- b) der geriebene Teig.

Die Bereitungsart dieser Teigsorten siehe unter Teige.

Sollen feinere Fleischarten, sei es vom Wildgeflügel, vom Lamm *zc.*, als Einlagen verwendet werden, so macht man einen Blätterteig oder auch einen feinen Buttermteig; für derbere Fleischarten vom Rind oder Wild, namentlich wenn es roh eingelegt wird, muß ein guter Buttermteig gemacht werden. Dabei ist zu beachten, daß Fleisch von älteren Thieren nothwendigerweise zuvor in Butter gedämpft werden muß, wenn die Pastete gut werden soll. Frisch geschlachtetes Fleisch eignet sich nicht gut zu Pasteten, es muß wenigstens ein bis zwei Tage trocken abliegen, darf aber in keinem Falle angegangen sein; dann muß das Fleisch gehäutet und alles Schnige entfernt werden. Wird darauf geachtet und die Einlage (*Trace*) nach den nachfolgend gegebenen Vorschriften vorsichtig bereitet, so muß die Pastete gelingen. Über die Zubereitungsweise der drei Hauptarten von Pasteten, und zwar:

- a) Aufgesetzte Pasteten,
- b) vor dem Backen gefüllte,
- c) Schüsselpasteten, ist das Nähere in jedem einzelnen Falle in den Vorschriften gesagt. Alle Pasteten erhalten einen besonders feinen Geschmack durch Zusatz von etwas Maggi-Würze.

## Warme Pasteten.

### Aufgesetzte Pastete.

Soll die Pastete aufgesetzt werden, so macht man aus einem der beschriebenen Teige zwei Theile: einen für den Boden, den anderen für den Deckel, letzteren aber etwas größer. Den Boden schneidet man nach dem Geschirr, auf welchem die Pastete aufgetragen werden soll, legt ihn auf das Backblech, bestreicht den Rand außen herum mit Eiern, schneidet dreifingerbreite Streifen vom Teig und legt sie auf den bestrichenen Rand.

Soll die Pastete leer gebacken und später erst gefüllt werden, so legt man eine Serviette oder zusammengeballtes Papier auf den Boden derselben, bestreicht obige Streifen wieder mit Eiern und schlägt die Enden des Deckels auf die dreifingerbreiten Streifen neben herum. Dort, wo der Deckel über das zusammengeballte Papier in die Höhe zu gehen beginnt, bestreicht man ihn mit Eiern, legt vom Teig ein Band oder einen Kranz ringsherum und bringt noch sonstige Verzierungen von Teig an. Zuletzt wird die ganze Pastete mit abgeschlagenem Ei bestrichen.

Nun macht man am Rande eine kleine Öffnung, steckt einen auf beiden Seiten abgeschnittenen Federkiel hinein und bläst die Pastete auf; ist dies geschehen, so wird die Öffnung schnell wieder zugedrückt, der Rand der Pastete mit einem heiß gemachten Messer beschnitten und dieselbe im Ofen schön gelb gebacken.

Soll die Pastete vor dem Backen gefüllt werden, so macht man eine der vorstehenden Tracen, bestreicht den Boden damit, legt das Geflügel oder Fleisch darauf, obenauf kommt wieder Trace, dann wird sie geschlossen, wie oben gezeigt wurde.

Soll eine Pastete in der Schüssel gebacken werden, so zertheilt man den gewöhnlichen Buttermteig in zwei Theile, walzt den einen Theil zwei starke Messerrücken dick aus, belegt die Schüssel damit, füllt ihn mit Fleisch oder Papier, bestreicht den Rand der Schüssel mit Eiern und setzt den Deckel darauf, ohne ihn so zu spannen, daß er zerreißt. Die weitere Behandlung ist, wie vorstehend angegeben.

### Austernpastetchen.

28 Deka Kalbfleisch werden mit 14 Deka Rindsnierenfett fleingehackt, zerschnittene Zitronenschalen und eingemachte Cham-

pignons beigefügt, etwas süßer Rahm, ein Eidotter, Salz, Pfeffer und Muscatblüte dazugegeben und dies in kleine, runde Pastetchen von Buttermteig gefüllt; es werden in jedes Pastetchen 1—2 Mustern gelegt, der Deckel darübergemacht und die Pastetchen in einem Backofen schön gelb gebacken.

### Beefsteakpastete.

Gute Beefsteaks werden geklopft, mit Salz, Pfeffer und feingehackten Schalotten gewürzt, jede Schnitte in ein Stück Fett gerollt, in die Pastete gelegt, der Deckel daraufgesetzt und in einem mäßig warmen Ofen gebacken.

### Buttermteigpastete mit gehackter Frace.

Es wird ein feiner Buttermteig gemacht und einen Messerrücken dick ausgewalzt, kleine Formen von Blech werden mit Mehl ausgestreut und, der Größe derselben entsprechend, Blättlein von dem Teige ausgestochen und in die Formen gelegt. Sodann macht man eine Frace von einem übriggebliebenen Stückchen Kalbsbraten, 3 Defa Sardellen, einige Kapern, einer Zwiebel, ein wenig Petersilie und der Schale und dem Mark einer halben Citrone; dies alles zusammen wird klein gehackt, ein Stückchen Butter in einer Casserolle heiß gemacht, zwei Messerspitzen voll Mehl darin gelb geröstet, das Gehackte damit gedämpft und ein Glas Wein nebst ein wenig Muscatnuß dazugegeben. Wenn es zur Hälfte gekocht ist, nimmt man es auf einen Teller heraus und ist die Fülle kalt geworden, wird in jede Form ein Löffel voll davon gelegt; nun wird ein Deckel daraufgethan, derselbe am Rande ein wenig zusammengedrückt, in die Mitte ein kleiner Schnitt gemacht, mit einem verrührten Ei bestrichen, dann das Ganze im Ofen gelb gebacken und warm auf den Tisch gebracht.

### Entenpasteten nach deutscher Art.

Eine junge Ente wird ausgelöst und mit der früher beschriebenen Frace, in welche man die Leber der Ente klein geschnitten hat, gefüllt, eine Pastetenform mit Teig ausgefüttert, mit Frace ausgestrichen, dieselbe geschlossen und gebacken. Von den Knochen wird eine Sauce gemacht und man serviert Morcheln dazu.

### Lasanpastete.

Von der zur Pastete bestimmten Sorte Fleisch wird eine Trance gemacht, eine Pastetenform mit Teig ausgefütert und ebenso behandelt, wie die vorhergehende. Hierzu wird eine feine braune Trüffelsauce gegeben.

### Fleischpastete.

Von einem guten Buttermteig wird in der Größe einer Platte ein Boden ausgewalzt, nur muß er etwas dicker als gewöhnlich sein; dann formt man von dem Boden einen Ring, so groß und so weit, als der Rand der Platte ist, in welche man das Fleisch legt, und schuppt ihn aus, der übrige Teig wird zu ausgestochenem Laubwerk verwendet und dieses auf den Ring gelegt, mit Eidotter bestrichen und das Ganze gebacken. Die Fleischeinlage ist eine ganz beliebige.

### Fleischpastete (gehackt).

Es wird für 6 Personen von 42 Deka Butter ein guter Teig gefertigt. Dann hackt man ein Stück kalten Braten, circa 84 Deka, dazu nimmt man noch 6 Deka Sardellen oder einen halben Haring, etwas Kapern, die Schale von einer halben Citrone nebst dem Saft, etwas Zwiebeln und Petersilie, und wenn das Fleisch nicht fett ist, auch 3 Deka Mark dazu; man hackt nun alles, doch nicht allzusein, zusammen. Hierauf röstet man einen Kochlöffel voll Mehl in Butter, dämpft damit das Gehackte und würzt es dann mit etwas Salz und Muscatnuß, gießt ein Glas Wein dazu, und wenn es ein wenig gekocht hat, so schüttet man es auf eine Platte und läßt es erkalten. Der fertige Buttermteig wird zu zwei Theilen gewalzt, die Fülle auf die eine Hälfte gleich herumgestrichen und die andere daraufgelegt und am Rande mit Ei bestrichen, damit die beiden Theile zusammenhalten; auch schneidet man am Rande Schuppen aus, in der Mitte geschieht es nach Belieben; hierauf wird die Pastete mit Eierklar bestrichen und schnell gebacken.

### Gänsepastete.

Gänsebraten wird gut mit Pfeffer, Muscatblüte, etwas Neugewürz und dem erforderlichen Salz bestreut, fest in die Pastete gedrückt, Butter darauf gelegt und mit oder ohne Deckel gebacken. Im letzteren Falle muß die Schüssel gut zugedeckt werden, damit der Dampf dabei bleibt. Dafs dazu auch Abfälle vom Braten und Gänselein verwendet werden können, möge hier erwähnt werden.

### Geflügelpastetchen.

Aus 30 Dekk übriggebliebenem Geflügel wird ein feines Hachée bereitet, dem zur Hälfte gehackter roher Schinken, etwas gehackte Trüffel, zwei in Fleischbrühe eingeweichte und ausgedrückte Semmeln, etwas Salz und Muscatnuß, 8 Eidotter in 5 zu Schnee geschlagene Eierklar gut beigemischt und damit fein abgetrieben wird. Hierauf wird ein guter Buttermig gemacht und nachdem man ein Duzend cannelierter Tortenförmchen mit Butter bestrichen, der Boden mit Buttermig belegt und dann mit dem Hachée gefüllt. Darüber kommt ein Deckel von Buttermig, der in der Mitte eine Öffnung erhält und am Rande gut eingeschlossen wird, dann kommen die Formen in einen mäßig erhitzten Ofen, werden herausgenommen, die Pastetchen kommen aus den Formen, dann gießt man durch die Öffnung etwas gute Jus und einen Tropfen Citronensaft und serviert sie auf einer gefalteten Serviette. Die Pastetchen können auch aus frisch gebratenem Geflügel gemacht werden.

### Gefüllte Pastetchen.

Der Buttermig wird ausgewalzt, dann werden runde Plätzchen daraus gestochen, die man außen herum mit Ei bestreicht, mit etwas Eingemachtem belegt und übereinander schlägt. Die Pastetchen werden mit Ei bestrichen und kleine Schnitten darein gemacht.

### Gerührte Pasteten.

Hierzu nimmt man entweder Geflügel, Brieslein oder Kalbfleisch; ersteres schneidet man in 4 Theile, letzteres in kleine Stückchen, zerläßt 14 Dekk Butter, röstet einen Kochlöffel Mehl ganz hell darin, löst es mit guter Fleischsuppe ab, setzt dann

Muscatnuß und Salz hinzu, schmirt die hiezu gehörigen Förmchen ordentlich mit Butter aus und füllt sie mit dem Gerührten.

Nun läßt man sie in einem Backofen schön hellbraun backen und serviert sie sammt den Förmchen oder auch gestürzt sehr heiß.

### Gerührte Pastetchen.

38 Deka Butter werden leicht gerührt, dann schlägt man 3 ganze Eier und von 3 anderen das Gelbe hinein, schneidet von 4 Semmeln die Rinde ab, weicht sie in Milch ein, drückt sie wieder fest aus und rührt sie mit der Masse noch eine halbe Stunde ab, gibt Salz und Muscatnuß dazu, bestreicht alsdann kleine Formen mit zerlassener Butter und bestreut sie mit Semmel- und Mundmehl. Das hiezu bestimmte Ragout von Kalbsbries muß erkaltet sein, dann füllt man es in kleine Formen, deckt sie mit dem Gerührten zu und backt sie im Backofen schön heraus.

### Warme Ragoutpastete.

Es wird eine schöne Pastete aus mürbem Teig in Reifforn angefertigt, diese mit Kalbfleischsauce ausgestrichen und bis zum Gebrauche warm gestellt. Nun wird ein Ragout von Hahnenkämmen, Champignons, Trüffeln und Gansleber mit einer sehr kräftigen, mit Madeira und Bratenensaft eingekochten dickflüssigen Sauce bereitet, mit Jus begossen und vorläufig warm gestellt. Dann werden vier schöne Kalbsmilchner nagelförmig mit Trüffeln gespickt und mit Speckscheiben eingerichtet, sodann mit etwas Geflügel-sauce sehr weich gedünstet, desgleichen 4 Stück Geflügelkloben, die man mit ausgestochener rother Pökelzunge und schwarzen Trüffeln aufputzt und sehr behutsam in weißer Bouillon absiedet. Vor dem Servieren wird die Pastete auf eine schön bordierte Urrichtschüssel gestellt, das kochendheiße Ragout hineingefüllt, darüber ein Aufsatz, bestehend aus 4 schönen, rothen Krebsen, zwischen welchen die Kalbsmilchner und die aufgeputzten Kloben rangiert werden, gethan, sodann alles nochmals mit Glace begossen und sofort zur Tafel gegeben.

### Englische Taubenpastete.

Zu dieser Pastete muß eine gut feuerfeste Porzellan-schüssel genommen werden. Diese wird am Boden mit dünnen

Speckscheiben belegt, darüber kommen dünne Scheiben von rohem, sehr magerem Schinken.

Nun wird ein halbes Duzend fetter, junger Tauben, rein flammirt, ausgenommen, je in 4 Theile geschnitten und jedes Stück gehörig ausgelöst; die Schenkel der Täubchen werden über den Schinken gelegt, gesalzen und gepfeffert, darüber kommen 4 harte Eier, jedes in 4 Theile geschnitten, welche etwas gesalzen werden müssen. Nun kommen die 12 Taubenbrüstchen, ebenfalls mit Salz und Pfeffer bestreut; hierauf wird das Ganze mit einigen Schöpflöffeln guter Zus begossen. Der Rand der Schüsseln wird mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und von Buttermteig ein Deckel darüber geschlagen, welcher die Pastete genau verschließen muß. Dieser Deckel wird dann entweder mit einem Gitter von Buttermteigstreifen oder einer schön gezeichneten Bordure versehen und eine Stunde vor dem Anrichten auf einem mit Salz bestreuten Bleche langsam gebacken. Wenn die Pastete gar ist, wird die Schüssel gereinigt, in die Mitte der Pastete ein Loch gemacht und in dieses ein Glas Madeira gegossen, welches den Geschmack der Pastete wesentlich erhöht.

Ebenso werden zubereitet:

Die englische Hammelpastete.

Die englische Hühnerpastete.

Die englische Ochsenfiletpastete.

### Schüsselpasteten

Eine Variation der gewöhnlichen Pasteten bilden die sogenannten Schüssel- oder Casserollepasteten, Timbals genannt, welche nicht nur von Teig, sondern von den verschiedenartigsten Formen, von italienischen Nudeln, Maccaronis, Reis u. s. w. zubereitet werden und dazu dienen, die verschiedensten Ragouts in sich aufzunehmen. Diese Art der Pasteten zeichnet sich vorzugsweise durch ihren äußerst feinen und geschmackvollen Inhalt, wie auch vor allem durch die äußere decorative Form aus.

### Gestürzte Krebspasteten.

Zu dieser Pastete sind etwa 400 Stück Krebse erforderlich: diese werden rein gewaschen, mit etwas Salz, Zwiebel, Petersilie Wasser und weißem Wein gekocht, dann nach dem Erkalten die Krebschweifchen ausgebrochen. Diese werden nun rein zugeputzt und von einem Viertel der Krebschalen wird mit 50 Dekka frischer Butter eine schöne, rothe Krebsbutter erzeugt. Nun wird aus 80 Dekka rein ausgehäutetem und entgrätetem Hechtenfleisch mit der Hälfte der Krebsbutter und etwas Panade, weiters 2 ganzer Eiern und 4 Eidottern nebst dem nöthigen Salz und Muscat muß eine Frace bereitet, welche durch ein feines Haarsieb gepresst in einer Schüssel ordentlich gerührt wird. Darauf macht man von Champignons, Karpfenmilch und in Butter gedünsteten Hechtenfilets mit die eingekochter Krebsauce ein Ragout feinsten Gattung, sogenanntes „Salpicon“.

Ist alles gehörig vorbereitet, wird die Form reichlich mit frischer Butter ausgestrichen, mit Krebschweifchen oder kleiner Bernhardskrebse, sogenannten Crevetteln, ausgelegt und über die fingerdick recht gleichmäßig Hechtenfrace gestrichen, welches jedoch in kleinen Einlagen und sehr genau zu geschehen hat. Nun wird das Salpicon bis einen Finger weit vom Rande eingefüllt die Form wie bei der vorher beschriebenen Taubenpastete verschlossen und im Dunstbade gar gemacht.

Endlich wird die abgelaufene Butter abgegossen und die ganze Pastete mit schönem lichten Bratenensaft, in welchen rothe Krebsbutter gerührt wurde, glaciert und heiß aufgetragen.

Eine vortrefflich zubereitete Krebsauce wird in einer Saucechale separat mitserviert.

### Mailänder Nudelpastete.

Eine runde Pastetenform wird dicht mit klarer, frischer Butter ausgestrichen, dann mit feingeschnittenen Nudeln ausgestreut, diese leicht angedrückt und die Form aufs Eis gestellt.

Sodann wird diese mit mürbem Pastetenteig ausgefüllt und zugedeckt beiseite gestellt.

Nun werden 8 Hühnerbrüstchen gedünstet, nach dem Erkalten in 3 cm lange Stückchen geschnitten und diese nebst dem gleichen Quantum ebenso geschnittener Trüffel und geräucherter Zunge in eine Casserolle gethan.

Unterdessen hat man von einem ganzen Ei und 6 Eidottern einen feinen Nudelteig gemacht, woraus man 6 cm lange, halbfingerbreite Nudeln schneidet; diese werden in gesalzenem kochendem Wasser einige Minuten gekocht, dann abgeseiht, abgetropft, in eine Pfanne gethan und mit einem Stück Butter, einer Handvoll frisch geriebenem Parmesankäse, dem nöthigen Salz und etwas Muscatnuß über dem Feuer geschwungen.

Nachdem sie ausgekühlt sind, beginnt die Füllung der Pastete; vorerst Nudeln, dann eine Schichte Hühnerstückchen u. s. f., bis die Form zweifingerbreit vom Rande voll ist. Nun wird sie, wie alle vorigen Pasteten, mit einem Teigdeckel geschlossen und schön goldbraun gebacken.

Vor dem Servieren wird der Deckel aufgeschnitten und nachdem man die Nudeln etwas gelockert, ein Schöpflöffel feinsten Bratenfettes in die Pastete gegossen.

Ganz in derselben Weise werden bereitet:

**Gestürzte Maccaronipastete mit Parmesankäse.**

**Gestürzte Schinkenpastete auf ungarische Art.**

### **Königin Reispastete.**

Mehrere Poulards werden sorgfältig am Spieße gebraten, dann, wenn sie erkaltet sind, wird das Brustfleisch herausgelöst, dieses zu einem feinen Hachée zersammelhackt, welches man in einer Casserolle zugedeckt beiseite stellt. Nun werden  $\frac{8}{10}$  Liter Beschamel mit der aus den Gerippen der Poulards gezogenen Kraftessenz ziemlich dickflüssig eingekocht, diese Sauce mit dem Hachée gut abgerührt, gesalzen und recht heiß in eine vorher zubereitete Reisform erhaben gefüllt. Sie wird mit hartgefotenen Eiern und gedünsteten Trüffeln zur Tafel gegeben.

In ähnlicher Weise werden folgende Reispasteten bereitet:

**Reispastete mit Indian.**

**Reispastete mit Hasenescalop.**

### Reispastete mit Schnepfen.

### Reispastete mit Fasanenragout.

### Reispastete mit kleinem Krebsenragout.

### Reispastete mit Rebhühnerragout.

### Reispastete mit weißem Ragout.

### Reispastete mit Schöpfenragout (serbisch).

### Brotkrusten.

Ebenso wie man aus Reis und Nudelteig schöne Formen erzielen kann, kann man auch aus feinem weißen, eigens zu diesem Zwecke gebackenen Brote schöne, appetitliche Formen bereiten. Dieses Brot muß wenigstens einen Tag alt sein, wenn man daraus eine schöne Kruste formen will. Aus diesem Brote werden mit Zuhilfenahme eines scharfen Messers hübsche antike Schalen, Vasen in allen möglichen Formen geschnitten; es gehört natürlich immer eine sehr geschickte Hand dazu, viel Fleiß, Geduld und hauptsächlich ein sehr feiner Geschmack hinsichtlich der Zeichnung. Ist eine solche Brotkruste schön geschnitten, so wird solche in frisch ausgelassenem Schweinefett goldgelb gebacken, mit einem flachen Schaumlöffel aufgehoben, abtropfen gelassen, dann auf ein reines Tuch über Löschpapier zum Entfetten gelegt. Der Deckel wird abgeschnitten, die Kruste sehr vorsichtig ausgehöhlt, dann inwendig mit einer feinen Hühner- oder Kalbfleischsauce ausgestrichen, mit Eierklar, unter welches etwas Mehl gerührt wurde, bestrichen, in einer flachen Schüssel befestigt und sodann eine kleine Viertelstunde in einem warmen Ofen getrocknet.

### Feldhühner-Cotelettes in der Brotkruste.

Aus sechs bis acht jungen Rebhühnern werden die Brüstchen ausgelöst, aus denselben kleine Cotelettes vorgerichtet, diese in klarer Butter bis zum Verdampfen gedünstet, dann etwas gesalzen und gepresst. Sodann schneidet man sie fein zu und paniert sie wie gewöhnlich. Aus den Überbleibseln wird eine Kraftessenz

bereitet und solche mit Madeira und etwas spanischer Sauce dickfließend eingekocht, etwas gesalzen, Cayennepfeffer hinzugefügt, durch ein Haarsieb getrieben und im Wasserbade warm gestellt. Nun wird eine Partie schöner Oliven ausgelöst und, mit feiner Geflügelfrace gefüllt, in die Sauce gethan. Die Cotelettes werden unmittelbar vor dem Anrichten auf dem Roste gebraten und ein feines Ragout, bestehend aus Rebhuhnklößen und in Scheiben geschnittenen Trüffeln, in die Höhlung der Brotkruste gefüllt, die Cotelettes mit dem Weinchen nach oben zierlich herumgelegt und das Ganze nunmehr sehr heiß zur Tafel gegeben.

### Schill in der Brotkruste.

Zierlich vorgerichtete Schillfilets, gehörig abgehäutet und entgrätet, werden leicht gesalzen, dann in frischer Butter gedünstet und gepresst. Nun werden diese Filets mit einer kräftig zubereiteten Auflegesauce überstrichen, doppelt paniert und kurz vor dem Servieren in Schmalz hellbraun gebacken. Ein Ragout von Schill und Krebsen wird hoch in die Höhlung der Kruste gefüllt, die gebackenen Schnitten werden zierlich herumdressiert und das Ganze heiß auf den Tisch gebracht.

### Escalopes von Ochsenfilets in der Brotkruste.

Aus einem sehr gut abgelegenen Rindsfilet werden kleine Escalopes vorgerichtet, diese in klare Butter gelegt und, mit einer mit Butter bestrichenen Papierscheibe zugedeckt, an einen kühlen Ort gestellt.

Unterdessen wird aus Champignons, Trüffeln, Petersilie und Schalotten eine äußerst pikante, kräftige Sauce bereitet und diese nach gehöriger Abfettung im Wasserbade warm gestellt. Einige Zeit vor dem Anrichten werden die Escalopes auf dem Windofen rasch gedünstet, die Butter abgeschüttet und mit der vorher bereiteten Sauce und etwas Sardellenbutter nochmals aufgefotten, dann erhaben in der Brotkruste angerichtet, mit einem Theil der Sauce begossen und der Rest extra in einer Saucière beigegeben. Zu bemerken ist schließlich noch der Umstand, dass die Escalopes in vollstem Saft bleiben müssen und die Sauce sich durch einen sehr kräftigen und angenehmen Geschmack hervorthut.

## Kalte Pasteten.

Die kalten Pasteten werden in verschiedenen Formen auf die Tafel gebracht, und zwar:

Entweder 1. in zerlegbaren Kupfer- oder Messingreifen, welche natürlich sehr schön deffiniert sein müssen, die man dann mit mürbem Pastetenteig auslegt und auf diese Weise die schönsten Pasteten erhält;

2. aus den frei zubereiteten, aus ungenießbarem harten Teig bestehenden Formen;

3. aus den zum Ausschneiden gleichfalls aus mürbem Teig bereiteten langen Pasteten und

4. aus den statt der Teighülle in Fayence oder Steingut hergestellten Pastetenformen.

Dieser letztere Vorgang wird allem Übrigen stets in erster Linie vorgezogen, weil er den Vortheil hat, daß die Pasteten viel saftiger und schmackhafter, aber auch viel haltbarer sind. — Eine gute Methode ist es auch, die Pasteten in Reifen von genießbarem Teige zu backen; dieselben erfordern nicht so viel Mühe wie die anderen und lassen sich auch in der Zeichnung und regelmäßigen Form besser darstellen.

Die Pasteten zum Ausschneiden werden vorherrschend nur in Restaurationen und Hotels bereitet, weil sie mit ihrem genießbaren Teige sich leicht in Portionen abtheilen lassen.

### Kalte Schnepfenpastete mit Trüffeln.

Acht Waldschnepfen werden vollständig ausgelöst, dann mit Speck und rohem Schinken, welcher in dünne Streifen geschnitten und mit etwas Salz und Pfeffer untermengt ist, gespickt, und nachdem sie gleichfalls inwendig etwas gesalzen und mit feinen Kräutern gewürzt wurden, in einer Schüssel kalt gestellt. Nun wird eine feine Feldhühnerfrace bereitet, welche mit gestoßenem Hasenfleisch und Geflügellebern gehörig untermengt wurde.

Man würzt diese Frace mit fein fashierten Schalotten, etwas grüner Petersilie, zwei Eßlöffeln voll Champignons und ebensoviel Trüffeln; nun wird alles sehr gut untermischt und in Butter gedünstet, mit dem nöthigen Salz und zwei bis drei Eßlöffeln voll spanischer Sauce verrührt.

Endlich wird das Ganze in eine andere Schüssel gebracht, in welcher man es noch mit  $\frac{1}{4}$  Kilo kleinwürfelig geschnittenen Perigordtrüffeln und weich gekochter, würfelig geschnittener Räucherzunge meliert.

Die Schnepfen werden über eine Serviette ausgebreitet, mit dem dritten Theile dieser Trance gefüllt, die Haut zusammengenommen, ballonartig dressirt und über der Brust mit der Messerspitze durchstochen.

Sodann streicht man einen Pastetenreiß gehörig mit frischer Butter aus, stellt ihn auf einen gefetteten Bogen Papier und legt ihn jetzt mit mürbem Pastetenteig und dünnen Speckscheiben aus, worauf man dann alles mit Trance überstreicht. Vier Waldschnepfen werden in die Pastete eingelegt, leicht gesalzen, mit in Scheiben geschnittenen Trüffeln überstreut und mit dem Reste der Trance überstrichen; darüber kommen in gleicher Behandlung die vier anderen Schnepfen. Über diese werden die Speckscheiben gebreitet. Nun wird aus dem überflüssigen Teige ein Deckel ausgeschnitten, darüber gethan und fest angegeschlossen, damit keine Trance herausquellen kann. In der Mitte wird ein kleines Loch ausgestochen, darüber ein kleiner Kamin von Teig aufgesetzt, die ganze Pastete oben mit Ei bestrichen, dann in einem mäßig heißen Backofen zwei bis dritthalb Stunden schön hellgelb gebacken, wobei bemerkt werden muß, daß die Pastete, gleich nachdem sie Farbe bekommen hat, mit gefettetem Papier bedeckt werden muß.

Während die Pastete im Ofen ist, werden die Beinen und Gedärme der Schnepfen klein zerhackt, daraus eine Essenz gezogen und diese mit Madeirawein dicklicht eingekocht. Wenn nun die Pastete sehr gut ausgebacken ist, wird sie auf eine flache Schüssel gestellt, die Essenz in die Pastete durch den Teigkamin hineingegossen, dann das Loch mit Teig gut vermacht und die Pastete kalt gestellt. Nach zwei Stunden Verkühlens kann der Reiß abgenommen werden. Serviert wird sie kalt, mit verschiedenartig farbigen Aspikcroutons garniert.

### Kalte Rebhühnerpastete mit Trüffeln.

Zu dieser ausgezeichneten kalten Pastete werden acht frischgeschossene Rebhühner genommen und diese ganz so wie die Schnepfenpastete zubereitet und beendet, nur mit der Abweichung,

dass bloß die Gerippe ohne Gedärme zur Bereitung der Pasteteneffenz verwendet werden.

#### Kalte Krammetsvögelpastete mit Trüffeln.

Ein halbes Schock (30 Stück) schöne Krammetsvögel (Kronawetter) wird gehörig vorgerichtet, ausgelöst, die Knochen mit den Gedärmen, selbstverständlich ohne den Magen, fein gestoßen, passirt und dieses Puré unter die Trace gemengt. Im übrigen erfährt diese Pastete ganz die gleiche Behandlung wie die vorhergehende.

Gleich zu behandelnde Pasteten sind noch folgende:

#### Kalte Pastete von Bekassinen mit Trüffeln.

#### Kalte Pastete von Haselhühnern mit Trüffeln.

#### Kalte Pastete von jungen Wildenten mit Trüffeln.

Diese wird fast ebenso wie die Feldhühner- und Schnepfepastete zubereitet, nur dass bei Bereitung der Essenz bei dieser Pastete bloß auf die Gerippe Rücksicht genommen wird und dass man die Krastessenz, die daraus gezogen wurde, nicht der Trace beimischt, sondern in die Pastete eingießt.

#### Kalte Hühnerpastete.

Auch diese wird so zubereitet wie die Entenpastete, nur dass diese vorerwähnte Pasteteneffenz durch Hinzuthat von Trüffeleffenz und feinstem Wildbretextract im Geschmacke gehoben werden muss. Sie wird ebenso in die Pastete eingegossen wie bei der vorhergehenden und muss gleich der Schnepfepastete mit Aspikwürfeln in verschiedener Färbung zur Tafel gebracht werden.

#### Kalte Straßburger Gansleberpastete.

Die Straßburger Gansleberpastete hat bereits einen Weltruf erlangt und wird von allen Feinschmeckern geachtet und geschätzt.

Einmal galt die Zusammensetzung dieser Pastete als Geheimnis, doch schon längst bereitet man sie in allen besseren Küchen.

Man nimmt gewöhnlich zu einer Pastete zwei schöne Ganslebern, 1 Kilo ausgelöstes Schweinefleisch,  $1\frac{1}{4}$  Kilo geräucherten Speck,  $1\frac{1}{4}$  Kilo schwarze Perigordtrüffel, etwas Salz und trockene Kräuter. Die Ganslebern werden in der Mitte behutsam getheilt, der Galle entleert, mit circa  $\frac{1}{4}$  Kilo der Trüffel, welche nagelförmig zugeschnitten werden, gehörig durchspielt, gesalzen, etwas gewürzt und in einer Schüssel gut zugedeckt beiseite gestellt.

Nun werden die Abgänge der Trüffel mit einigen Schalotten und Champignons, ferner etwas grüner Petersilie mit fein fahiertem Speck auf Kohlenfeuer anpassiert, dann mit den Leberabgängen und etwas Salz gehörig gestoßen, worauf ein wenig feingeschnittener, roher Schinken dazu gemischt, das Ganze mit 2—3 Eßlöffeln voll echtem Jamaika-Rum befeuchtet und gehörig durcheinander gearbeitet wird.

Eine große Pastetenform wird jetzt mit dünnen Speckscheiben ausgelegt, dann vom Boden fingerdick mit Butter ausgestrichen, über diese kommt erst eine Leber, darauf ein Theil der rund geschnittenen Trüffel, darauf eine Lage Butter, dann wieder eine Leber und wieder Trüffel u. s. f. Oben als Schluss kommen Trüffel; das Ganze wird dann mit Butter bedeckt, Speckscheiben und über diese ein Deckel gelegt, das Pastetengeschirr in eine tiefe Schüssel gestellt und in dieser nun in einem mäßig erhitzten Backofen sehr langsam gebacken. Das ausgebratene Fett der Leber wird wieder in die Pastete eingegossen. Nach 2 Stunden wird die Pastete herausgenommen, der Speck abgelöst, ein wenig mit Madeira begossen, der Speck wieder darübergelegt und zugedeckt kalt gestellt. Das ausgelaufene Fett wird durchgeseiht, dann über die Pastete geleert und diese bis zum nächsten Tag an einem kühlen Orte stehen gelassen. So in Fett eingehüllt, in Stanniol verpackt, kann die Straßburger Gansleberpastete monatelang aufbewahrt werden.