

## IX. Abschnitt.

# Von den Croquettes und Pastetchen.

### Saché-Croquettes.

Eine Oblate schneide man in der Mitte entzwei, ziehe sie schnell durch Wasser, gebe nun das Hühner-Saché, welches nicht zu weich sein soll, auf den einen Theil der Oblate, schlage die andere Hälfte darüber, wobei man auf die gehörige Form sieht, und nachdem man die Croquettes mit Eiern und Semmelbröseln paniert und goldgelb gebacken hat, werden sie mit grünem Gemüse servirt.

### Wildsaché-Croquettes.

Selbe werden ebenso gemacht, nur gibt man beim Anrichten ein wenig pikante Glace darüber.

### Croquettes à la Monglas.

Wild und Gansleber, Champignons und Trüffel werden in Würfel geschnitten und etwas anpassirt, sodann 1 oder 2 Eier zugegeben, um damit die nöthige Bindung herzustellen, und mittelst Oblaten schöne Formen ausgemacht. Werden paniert und gebacken und zu guter Sauce oder Gemüse angerichtet.

### Salpicon-Croquettes.

Gebratenes Geflügel, Bries und Champignons werden in Würfel geschnitten, in Butter mit grüner Petersilie anpassirt, je

ein wenig Salz, Muscatnuß, Citronensaft, weiße Sauce und einige Dotter zugefügt und dies Alles nun wie das Vorhergehende behandelt.

### Salpicon-Coquilles.

Das Salpicon gebe man in eine mit Butter bestrichene Muschel, streue nun Semmelbrösel darauf und gratinire es im Rohr.

### Coquilles von Gansleber-Salmy.

Auch bei diesem gebe man das Salmy in eine Muschel, gebe Semmelbrösel und zerlassene Butter darauf und gratinire es im Rohr.

### Pastetchen à la maréchal.

Man mache, um z. B. 4 Stück Pastetchen zu füllen, von 2 ganzen Eiern, einem Dotter, je ein wenig guten Obers und Butter sauce nebst dem entsprechenden Salz Rühreier, fülle damit die Pastetchen und gebe ein wenig gute Champignon sauce zu.

### Pastetchen von Hühner-Haché.

Die Pastetchen müssen beim Füllen mit der Hühner-Haché warm sein, werden dann wieder zugedeckt und kommt gute Champignonsauce dazu.

### Pastetchen von Wild-Haché.

Werden ebenso gemacht wie die vorhergehenden, nur kommt eine gute braune Sauce mit Trüffeln und Madeira dazu.

### Salpicon-Pastetchen.

Die Pastetchen werden mit Salpicon gefüllt, dann zugedeckt und kommt gute Champignonsauce dazu.

**Pastetchen à la financière.**

Werden ebenso wie die Salpicons behandelt, nur kommt eine Trüffelsauce dazu.

**Französische Mundpastetchen.**

Von guter französischer Farce werden viertelguldensstückgroße Pastetchen ausgemacht, mit Butter abgebraten und glacirt, worauf Trüffel, Madeira und ein wenig Glace dazukommen.

**Eier-Croquettes.**

Man schneide 12 harte Eier in Würfel, mache ein dickes Beschamel, gebe ein wenig Käse, Salz und einige Dotter dazu, rolle das Alles fingerdick auf ein Brett und stelle es kalt; sodann steche man runde Formen aus, panire sie ein und backe sie, worauf man sie mit Gemüse servirt.

**Erdäpfel-Croquettes.**

Die geschälten und gewaschenen Erdäpfel werden in vier Theile geschnitten und gekocht, jedoch nicht zu weich, worauf man sie, nachdem das Wasser schnell abgeseiht wurde, heiß passirt und nebst Salz und einigen rohen Dottern in heiße Butter gibt; sodann gebe man den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, steche hübsche Croquettes daraus, panire sie ein und backe sie in Schmalz. Werden zu Fleischspeisen gegeben.

**Gansleber-Croquettes.**

Die Gansleber wird in Würfel geschnitten und geröstet, hierauf werden Champignons und Trüffel ebenso geschnitten und dazugegeben, dann nach Hinzufügen von Salz, Gewürz und ein wenig Gansleber-Salmy das Ganze mit den nöthigen Semmelbröckeln gefestigt, in Oblaten eingemacht, panirt und gebacken.

### Gansleber au gratin.

In eine Muschel gebe man ein wenig Gansleber-Salmy, brate dann Gansleber in kleinen Filets halb ab und lege sie darauf, übergieße sie mit ein wenig Sauce provençale, gebe einen Champignon und ein wenig Semmelbrösel darauf und stecke schließlich Crotons rund herum ins Salmy und gratinire es.

### Timbales à la Parisienne.

Nachdem eine kleine Kupferform ausgestrichen und mit Mehl ausgestäubt wurde, lege man die Hühnerfarce darin aus, fülle weißes Salpicon hinein, decke diese oben wieder mit Farce zu und koche das Ganze nun in Dunst.

### Timbales à la Monglas oder à la financière

werden ebenso gemacht, nur ist der Unterschied im Ragout zu bemerken (siehe »Ragouts«).

### Pastetchen à la excelsior.

Man macht ein kleines gutes Salpicon, füllt die Pastetchen damit, legirt gute weiße Butterauce und überzieht damit die Pastetchen.

### Pains à la reine.

Gebratenes Hühnerfleisch wird geschnitten und nach Hinzugabe von einigen Dottern, ein wenig Butterauce, Salz und Gewürz passirt, sodann in eine Form eingefüllt, die natürlich ausgestrichen und gestäubt sein muß, obenauf ein brochirtes Ei und ein Champignon gegeben und mit guter weißlegirter Butterauce angerichtet.

### Pains de gibier.

Wird ebenso wie das vorhergehende gemacht, nur wird statt des Huhnes Wild und ferner braune Trüffelsauce genommen.

### Haché-Rissolen.

Man macht mürben Teig, rollt selben messerrückendick aus, bestreicht immer einen Theil mit einem aufgeschlagenen Ei und füllt ihn mit einem Eßlöffel Haché, welches aber nicht zu dünn sein darf, schlägt nun den Teig über und drückt ihn gut zusammen, worauf man die Rissolen in halbrunder Form aussticht, auf einem mit Mehl bestaubten Brett bis zum Gebrauch auslegt und schließlich in heißem Schmalz bakt. Dieselben, welche besonders schön werden, wenn man sie mittelst eines Pinsels mit Krebsbutter aufstreicht, werden wie Haché-Pasteten servirt, auch kann man Salmey, Financière oder Salpicon dazunehmen, wobei nur zu bemerken kommt, daß Alles dabei recht kurz gehalten und kalt sein muß. Sind auch in Semmelbröseln und Eiern panirt sehr gut.

### Schiff- oder Fisch-Croquettes.

Bei denselben wird das ebenso wie zum Hühnerhaché zubereitete Haché in Oblaten in schöner Form eingemacht, weiters werden sie in Eiern und Bröseln panirt, gebacken und mit einem grünen Gemüse servirt.

### Croquettes vom Hirn.

Nachdem die Haut des Hirns abgezogen und dasselbe einige Male gewässert wurde, wird es auf ein Tuch gelegt, damit das Wasser abläuft, sodann in heißer Butter mit ein wenig grüner Petersilie, Salz und Pfeffer gut geröstet, ferner einige Eier zugegeben, nochmals geröstet und kaltgestellt; weiters macht man daraus in Oblaten schön geformte Croquettes, panirt sie in Eiern und Bröseln und bakt sie in einer flachen Pfanne. Werden auch mit grünem Gemüse servirt.

### Hirn-Coquillen.

Das Hirn wird ebenso wie im Vorhergehenden zubereitet, sodann eine Muschel mit Butter bestrichen, mit Semmelbröseln bestreut, das Hirn hineingegeben, wieder mit Semmelbröseln

besät, ein wenig zerlassene Butter darübergeschüttet und schließlich im Rohr gratinirt.

### **Crustaden von Hasé, Salmey, kleinem Ragout, Hirn etc.**

Eine eigens dazu bestimmte Form bestreicht man mit Fett und legt sie mit mürbem Teig aus, wobei darauf zu sehen ist, daß keine Falten entstehen, füllt sie sodann mit dörren Erbsen oder Fisoln an, welche man schön backen läßt, stürzt, und indem man sie mit Eiern anstreicht, noch einige Minuten von außen goldgelb werden läßt, worauf sie bis zum Gebrauch zur Seite gestellt werden. Hat man tiefe Formen, so macht man auch schön gezierte Deckel dazu, sind selbe aber flach, so wird auf die untere eine darauf gestürzt. Diese Crustaden müssen sehr heiß zu Tische kommen und hält man die Fülle hiezu recht kurz und pikant.

### **Wachtel oder Lerche mit Salmey in Papierkästchen.**

Die Wachtel oder Lerche wird flammirt, ausgenommen und gereinigt, sodann ganz von den Beinen ausgelöst, gefalzen, mit Gewürz und dörren Kräutern eingerieben, wieder in ihre schöne Form gegeben und in Speckblätter eingerollt. Ferner wird ein gutes Salmey von einem Stück Wild und ein wenig Leber gemacht, von den Abfällen eine gute Glace eingerichtet und diese, wenn sie schon recht gut eingekocht ist, nebst ein wenig Madeira und dem nöthigen Salz und Gewürz unter das Salmey gegeben, worauf man Papierkästchen innen und außen mit Del bestreicht und in einem warmen Ofen steif werden läßt. Nun gibt man einen Löffel voll Salmey in das Kästchen, legt die Wachtel oder die Lerche darauf, ebenso ein Blättchen Trüffel und ein wenig Glace, stellt sie ungefähr 20 Minuten ins Rohr und legt sie beim Anrichten auf schön gebrochene Servietten. Auch die Köpfe werden verwendet, indem man ihnen die Haut abzieht, die Augen heraussticht, dann in Mehl eintunkt und sehr heiß in Schmalz gelb backen läßt; auf ein jedes Kapsel kommt dann solch ein Kopf zur Zierde.

**Strammetsvögel mit Salmey**

werden ebenso wie die Vorhergehenden bereitet.

**Salpicons von Schill au gratin.**

Man kocht den Schill in Salzwasser, schneidet ihn dann in kleine Stücke, läßt ihn in ein wenig Butter anpassiren, mischt eine gut legirte Buttersauce mit Krebsbutter dazu, streicht hierauf eine Muschel aus, streut sie mit Semmelbröjeln aus, gibt das Ragout hinein, und indem man noch Semmelbröjel oben aufgibt, wird es gratinirt.

**Strasburger Pastete.**

Von 30 Stück weißer harter Gansleber wird das Herz und die Galle entfernt, worauf man sie in frisches Wasser, dem man einige Stücke Eis zugesügt, legt und über Nacht stehen läßt; des anderen Tages legt man sie auf Tücher und zieht die Haut behutsam ab, wobei zu bemerken ist, daß auch das an der Galle Anliegende von der Leber entfernt werden muß, damit nichts Bitteres dazu kommt. Dann parirt man die Leber rund herum schön ab, schneidet sie drei- bis viermal schief ein, salzt sie und gibt das nöthige Pastetengewürz dazu, spickt sie mit blättrig geschnittenen Trüffeln und legt sie nun in einen Weidling, in den man vorher einen Teller gestürzt, und zwar in der Weise, daß man stets eine Lege Leber legt und sie mit Madeira bespritzt, bis eben sämtliche Leber sich im Weidling befindet. Die Abfälle werden passirt, ebenfalls in einen Weidling gegeben, gut abgetrieben, das nöthige Salz, Pastetengewürze, der Saft einer Citrone und ein wenig Fines-herbes, passirt, darangegeben und schließlich 6 Dotter, Madeira und Cognac zugesügt, wodurch die Farce einen guten Geschmack bekommt. Hierauf nimmt man die Tiegel und füllt sie, indem man immer eine Lege Farce und eine Lege Leber gibt, worauf man ein Speckblatt daraufgibt und die Deckel gut verpicht. Ferner fülle man eine tiefe Casserolle bis zur Hälfte der Tiegel mit kaltem Wasser, in welches man diese hineinstellt, und zwar indem man unten einen

dicken Lappen und obenauf ebenfalls einen solchen gibt, und läßt die Leber im Rohre durch 3 Stunden im Dunst kochen, wobei man zu sehen hat, daß das Wasser nicht eingeht, weshalb man immer wieder kochendes Wasser nachgießt. Nach dieser Zeit stelle man die Casserole vom Feuer und lasse die Tiegel noch 4 bis 5 Stunden im selben Dunste zugedeckt bei Seite stehen, worauf man die Tiegel aufmacht und diese und die Deckeln reinigt, wobei aber kein Wasser dazu kommen darf; man steche nun mit der Spicknadel Löcher, gieße den Madeira, der im Weidling unter dem Teller zurückgeblieben ist, sowie ein wenig Cognac darein, lasse sie verjehen, gieße lauen Schweinsfäz darüber und gebe die Deckel wieder darauf, die am anderen Tage wieder gut mit Papier verpicht und ins Eis gestellt werden. Diese Pasteten lassen sich so ein Jahr lang leicht aufbewahren.

Will man dieselben etwas sparsamer machen, so kann man nebst den Gansleber-Abfällen auch ein wenig weißes Kalb- und Schweinsfleisch zur Farce nehmen, wodurch dieselben jedoch nur mehr etwas Gewöhnliches bieten.

### Galantine vom Indian.

Hiezu wählt man einen halbgewachsenen Indian, welchem man, nachdem man alle Stiften entfernt und ihn mit Spiritus abflammt hat, die Füße über dem Knie und die Flügel beim ersten Gliede abhackt, worauf man ihn über dem ganzen Rücken aufschneidet, die Haut sammt dem Fleische von dem Gerippe behutsam ablöst, dann über die Tafel breitet, salzt und würzt, mit französischer Farce überstreicht und ihn nun in der Weise füllt, daß man stets eine Lege fingerlang geschnittenen Specks, schön rother Zunge, Trüffel, Pistazien und weißer Gansleber (auch Krebscheeren und Schweisichen sind sehr gut dazu), und zwar in bester Ordnung gelegt, und eine Lege Farce abwechselnd gibt, bis der Indian vollständig gefüllt ist, worauf man ihn beim Aufschnitt wieder zusammennäht, wobei man trachtet, ihm die ursprüngliche Form zu geben. Dann bindet man ihn in eine Serviette und kocht ihn in guter Bouillon je nach Größe 2—3 Stunden, läßt ihn im selben Sud auskühlen, nimmt ihn dann heraus und legt ihn zwischen zwei Brettern etwas beschwert



bis zum Gebrauche aufs Eis. Ist derselbe bestimmt, ganz zu Tische zu kommen, so wird er schön glacirt und auf der Schüssel mit Aspik und grüner Petersilie zierlich gepuzt.

### Galantine vom Poulard.

Ein schönes Poulard wird rein gepuzt und über Spiritus flammirt, die Flügel und Füße bis zu den Gliedern abgesehneten, am Rücken geöffnet, recht behutsam die Haut und ebenso die Brustfilets ausgelöst und einstweilen bei Seite gelegt. Von den Hintertheilen nebst dem nöthigen Kalbfleisch, welches aber weiß sein muß, macht man nebst ein wenig Beschamel, einigen Eiern und einem Stück Mark gute französische Farce, stoßt und passirt sie und treibt sie unter Zugabe von Salz, ein wenig Muscatnuß, Pfeffer, einigen Dottern, dem Saft einer halben Citrone, sowie je etwas Madeira und Cognac ab, worauf man in kleine Würfel geschnittenen luftgeselechten Speck, sowie auch Trüffel und 20 Loth (35 Gramm) Pistazien zugibt. Ferner schneide man schön rothe Zunge länglich, nehme die Haut von dem Poulard, streiche einen Theil von der Farce darauf, lege auf diese die Zunge und von dem Poulard die Filets, dann wieder Farce und so fort, worauf man die Haut zusammennäht, das Ganze in ein reines Tuch wickelt, mit Spagat verschnürt und in guter Rindsuppe, bei welcher auch die Beine des Poulards Verwendung finden, durch eine Stunde kocht, worauf es aus der Suppe herausgenommen, auf ein Brett gelegt, mit einem zweiten Brett bedeckt und leicht beschwert wird. Tags darauf kann bereits die Galantine mit Aspik servirt werden.

### Galantine vom Fasan oder Rebhuhn

wird ebenso gemacht, nur wird statt Kalbfleisch Wild vom Reh oder Hasen, dann die Abfälle vom Fasan oder Rebhuhn, sowie ein wenig Schweinefleisch genommen.

### Galantine vom Schwarzwild.

Erfährt dieselbe Behandlung wie die vorhergehenden, nur kommt das Fleisch vom Wildschwein und ein wenig Kalbfleisch zur Farce.

### Fasan-Pastete.

Wenn der Fasan rein hergerichtet ist, wird die Brust herausgelöst, mit Speck und Trüffeln gespickt, gesalzen und gewürzt, in eine Schüssel gegeben, zugedeckt, und nachdem sie mit Madeira angefeuchtet wurde, zur Seite gestellt. Das übrige Fleisch vom Fasan, dem man, wenn es zu wenig sein sollte, auch solches vom Hasen oder Reh oder auch vom Schwein zugeben kann, wird zweimal durch die Fleischmaschine gedreht und dann im Mörser gestoßen, worauf man es nebst einem Kaffeelöffel Fines-herbes, Trüffeln und Champignons, sowie einem Stück Mark, einem ganzen Ei und einigen Dottern, Alles gut gestoßen und passirt, in Butter anlaufen läßt. Das Gerippe und die sonstigen Abfälle werden in kleine Stücke zerhackt, zu einem recht kurzen kräftigen Saft gedünstet und von diesem die Hälfte in die rohe Farce gegeben, welche nun in einen Weibling kommt und nach Zugabe von Salz, Pastetengewürz, ein wenig guter Glace, Cognac und Madeira recht gut abgetrieben wird, worauf man den Tiegel ganz mit Speck belegt und immer eine Lege Farce und eine Lege von den Brustfilets hineingibt, bis er voll ist; schließlich kommt noch ein Speckblatt darauf, worauf der Tiegel zugedeckt, gut verpicht und in eine tiefe Casserole, die bis zur Hälfte mit Wasser gefüllt ist, gestellt und so die Pastete im Rohr durch 3 Stunden (wenn sie kleiner ist, genügen 2—2½ Stunden) im Dunst gekocht wird. Das verdunstete Wasser wird durch stetig zugefülltes kochendes ersetzt, wobei jedoch die größte Vorsicht angewendet werden muß, daß nicht Wasser in den Tiegel kommt. Endlich wird dieser aufgemacht und die noch übrige Essenz hineingegeben.

### Wild- oder Jagd-Pastete im Teig.

Auf die vorhergehende Art werden alle Pasteten gemacht, doch bei solchen vom Wild, besonders wenn sie warm gegeben werden sollen, ist es am empfehlenswerthesten, sie in Teig zu geben. Man hat hiezu eigens bestimmte Reifen, welche zum Auseinanderlegen sind. Diese werden zuerst mit Fett ausgestrichen, dann mit Teig ausgekleidet, worauf sie wie beim vorhergehenden je mit einer Lege Farce und einer Lege von dem Fleische, aus

welchem die Pastete bestehen soll, gefüllt werden; obenauf kommt ebenfalls ein Speckblatt und wird nun ein mit Eiweiß bestrichener Deckel, in welchem man eine guldenstückgroße Oeffnung läßt, daraufgepaßt. Auch diese Pasteten werden je nach Größe durch 2—3 Stunden gebacken, wobei es zur Fürsorge gut ist, eine tiefe Casserole darüberzustürzen, damit sie oben nicht gesengt werden. Schließlich hebt man den Deckel vorsichtig herunter, gibt die von den Abfällen gemachte Essenz heiß darauf, damit sie sich gut einauge, und deckt sie dann mit dem Deckel wieder zu.

### Chaufroid de poulets à la gélée.

Wenn das Huhn gereinigt ist, wird es in Butter gedünstet und kaltgestellt; dann macht man eine sehr gute Butter Sauce, in welche man auch den Saft, in dem das Huhn gedünstet wurde, hineingibt, während man letzteres, wenn es kalt ist, auf kleingehacktes Eis legt. Hierauf läßt man einen Kaffeebecher Aspik zergehen und rührt es langsam unter die Sauce, tranchirt das Huhn recht hübsch, taucht es stückweise in dieselbe ein, dressirt es auf einer Schüssel, stellt es wieder ganz zusammen und pußt es schließlich mit Aspik.

### Chaufroid de la perdrix oder de la caille.

Chaufroids vom Rebhuhn oder von der Wachtel werden ebenso behandelt, nur daß bei diesen die Glace braun sein muß. Auch richtet man sie gerne nur auf Sockel an.