

keulen in der Sauce auf gelindem Feuer heiß werden, richte sie an und garnire sie mit Semmel-Croutons oder kleinen Halbmonden von But-
terteig.

756. Gebackene Froschkeulen. Man marinire die Frosch-
keulen mit Salz, Citronensaft, Petersilie und Pfeffer, trockne sie ab,
panire sie mit Ei und Semmel, oder tauche sie in einen Backteig nach
No. 28 und backe sie in Backbutter schön gelbbraun und gar aus. Mit
gebackener Petersilie werden sie garnirt; eine gute, mit Citronensaft
abgeschärfte Jüß wird dazugegeben.

757. Muscheln zu kochen. Die Muscheln werden gewaschen,
in kochendes Salzwasser gelegt, darin gekocht, bis sie sich öffnen, aus
dem Wasser genommen, aus den Schalen gestochen, von den Fasern ge-
reinigt und nach gegebenen Vorschriften verwendet.

IX. Abschnitt.

Von der Zubereitung warmer und kalter Pasteten, Poupetons und verschiedener Ragouts.

Bei der Bereitung der warmen und kalten Pasteten kommen ver-
schiedene Teigarten zur Anwendung. Wie dieselben angefertigt werden
müssen, darüber werden die ersten drei Nummern dieses Abschnittes Aus-
kunft geben.

758. Butter- oder Blätterteig. Das Gelingen dieses Teiges
ist von der Güte der zur Bereitung desselben erforderlichen zwei Haupt-
zuthaten, des Mehles und der Butter, abhängig. Das Mehl muß sehr
fein und trocken, die Butter zähe und fest sein. Man wäscht letztere zu-
vor in kaltem Wasser rein aus und knetet sie dann mit den Händen auf
einem sauberen Tische oder Brete so lange, bis alle Wassertheilchen dar-
aus entfernt sind. Hierauf formt man sie zu einem länglich-viereckigen
Stücke in der Dicke eines Fingers und legt sie bis zum Gebrauch in eis-
kaltes Wasser, oder verwahrt sie auf einer Schüssel an einem kalten Orte,
daß sie recht kalt und steif wird; im Winter aber lasse man sie nicht zu
steif werden, weil sich der Teig mit zu harter Butter nicht gut bearbei-
ten läßt. — Will man nun zur Bereitung des Teiges schreiten, so trockne
man die Butter sehr gut ab, nehme zu 1 Pfund Butter 1 Pfund Mehl,
schütte das Mehl auf einen sehr reinen, glatten Tisch, thue 1 Eidotter