

178. Тісто крухе до паштетів

Пересіяти на стільницю $\frac{1}{2}$ kg. муки, поділити на кавалочки 25 dkg. свіжого масла і перетерти з мукою, вбити чотири жовтки, дати на кінець ножа соли і пів кватирки зимного молока, замісити, прикрити серветою і поставити в зимній місці на пів години. Потім вивалкувати і прикрити полумиском (на котрім має ся подавати паштет) дном догори і обкромити тісто острим ножом після полумиска, тоді піднести полумиском і на тото саме тісто покласти менший таріль і знов так само викромити, але округлий кружок. Середину т. є паланичку відкинути, а кружок покласти обережно на бляху, решту тіста розвалкувати і робити на формі т. зв. «тимбалі»*, або на новій мисці, обернувши її дном догори. Покласти тісто на миску і обкромити докладно до берегів миски. Можна поробити різні взірці (як кульки, валочки і т. і.) і з мискою вставити до горячої печі або рури, помастивши розбитим яйцем і пекти, а також і попередний кружок на блясі, а коли готові, нехай ще перестигнуть. Тісто після того припису робиться тільки в зимі, бо в літі стає дуже крихке і не дається вивалкувати.

179. Фарш до горячих паштетів

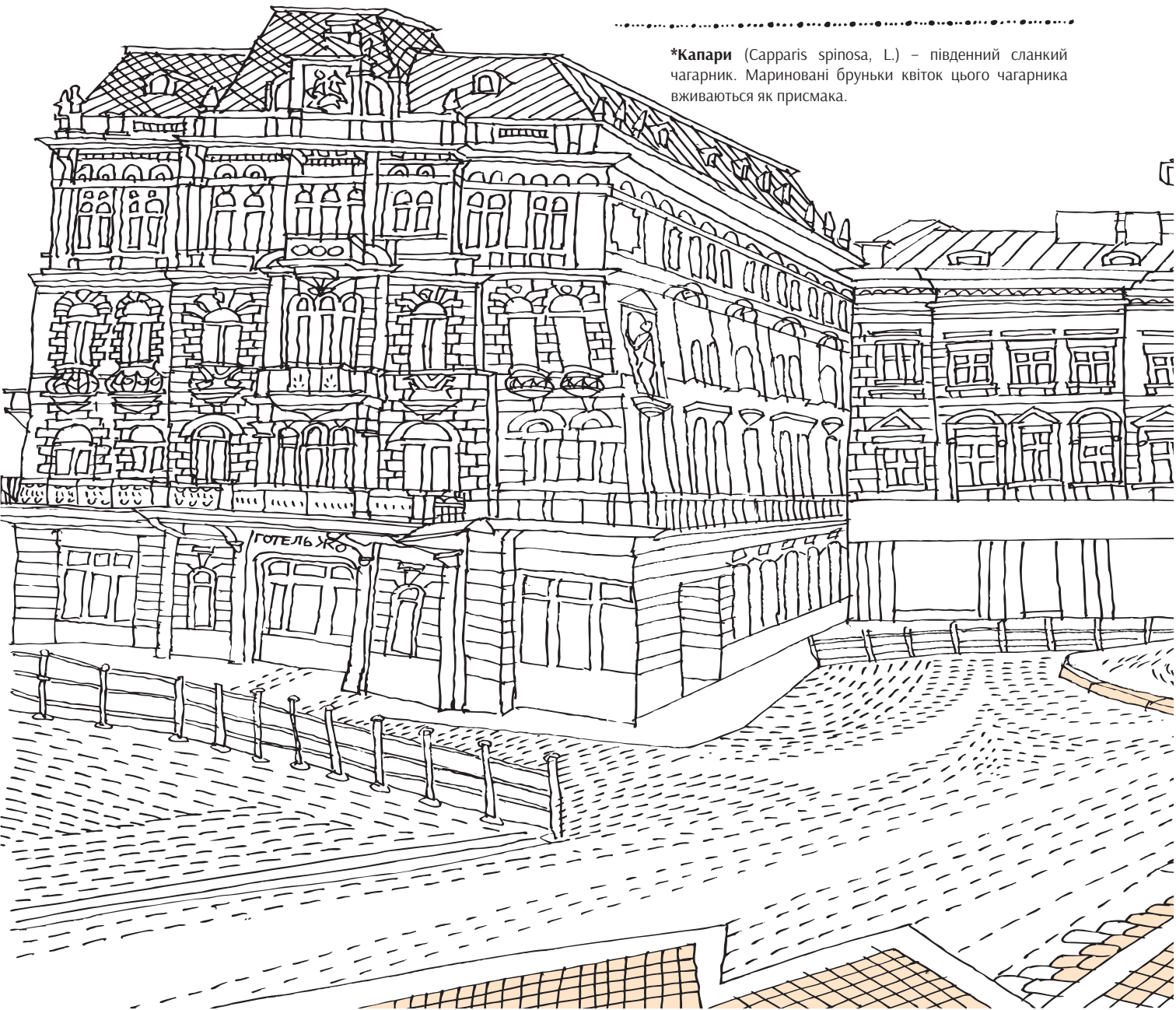
Задусити чотири молоді голуби (т. є стиснути сильно під крильцями і потримати так кілька хвиль), обскувати і неполокані справити (тоді можна довше удержати забиту птицю), а полокати аж тоді, коли ся її пече чи варить. На другий день голуби покряяти на половину і вложити до ринки, давши на спід покряяної в пластинки свіжої солонини, додати ще ложку масла, трохи виполоканих і намочених горячою водою грибиків, кілька ложок росолу або горячої води і душити під покришкою аж змякнуть. Гриби виняти, покряяти тоненько, зробити запражку з ложки масла і муки, заляти міцним росолом або розпущеним буліоном, дати пару капарів, гриби і заварити, так щоби сос не був дуже рідкий. Голуби покласти на полумисок (такий, щоби в рурі не пук), на то покласти упечений з тіста кружок, а на голуби вляти трохи сосу і прикрити шапкою з тіста, упеченого наперед в мисці та й вставити до рури на чверть години, щоби ся огріло, але вважати, щоби тісто не спалилося. Полумисок поставити на підставці від желізка або на цеглі, щоби зі споду не пригоріло. Решта сосу подає ся в сосієрці до столу.

*Тимбал (від ісп. timbal – барабан) – у французькій кухні загальна назва основи з тіста, що служить своєюрідною посудиною для вміщення рідких і напіврідких кухарських та кондитерських виробів. Така основа втягує в себе зайву частину жиру, соусу або крему і робить страву зручною для споживання та естетично привабливою.

180. Паштет горячий з качок

Зарізати і справити товсті качки і полишити через ніч. На другий день сполокати, посолити, дати на бляхи і пекти в рурі, поки не змякнуть. Тоді виложити на стільницю, пократяти, кости відкинути, а м'ясо покласти на полумисок. Зробити такий сос: упекти телячу утрібку (але не перепекти, бо буде крупниста), коли остигне, втерти на терці, а потім перетерти крізь сито, щоби не було грудок. Зробити рум'яну запражку, вляти росолу або буліону, дати перетерту утрібку, пару капарів, пів кватирки білого вина, на кінець ножа цукру і соли, цитринового соку до смаку і заварити. Трохи вляти на качки, а з рештою поступати як при голубах. Замість крухого тіста можна ужити французького.

***Капари** (*Capparis spinosa*, L.) – південний сланкий чагарник. Мариновані бруньки квіток цього чагарника вживаються як присмака.



181. Паштет з шинки

Обібрати з жил і костей 1 kg. вепрового мяса, $\frac{1}{4}$ kg. солонини, 1 kg. телятини і телячу утрібку пократати на кавалочки. Вложити се все до ринки і душити з пів ложкою масла через **(впродовж – Ред.)** 15 хвиль, а коли кров вже не показує ся, відставити, посікти зимне, дати $\frac{1}{2}$ kg. товстої шинки, коріня, шкірку з пів цитрини, ложку посічених капарів, пів кватирки білого вина, обкромити булку зі шкірки, намочити в росолі і витиснути, дати чотири жовтки і вимішати. Коли мясо худе, додати кватирку росолу, а як ні, то пів кватирки. Паштетову форму виложити пластинками свіжої солонини, на се дати фаршу і заліпити форму тістом. Замісити яке небудь тісто на воді, розвалкувати, краї тіста помастити білком, щоби добре трималося форми і вставити на пів години в горячу руру. Потім виняти, обкромити ножом покриву з тіста, піднести щоби пара вийшла, вставити знов до рури і пекти в середній горячи 2 $\frac{1}{2}$ год., а коли би зверху пригорювало, накрити папером. Коли здоймити з верха тісто і подавати горячий або з сосом (як при голубах) окремо в сосієрці або на зимно.

