

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur  
schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks,  
des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten**

Anhang

**Löffler, Friederike Luise**

**Stuttgart, 1809**

Große Pasteten.

**urn:nbn:de:bsz:31-55082**

## Große Pasteten.

### Buttertaig zu allen Pasteten.

Man verrührt ein Ey mit einem halben Schoppen Milch und etwas Salz in einer Schüssel, schafft soviel feines Mehl darunter, bis sich der Taig von der Schüssel loschält, nimmt ihn auf ein Brett, würgt ihn noch ein wenig, wället ihn halb dick aus, schafft dann 3 Viertelpfund Butter mit Mehl auf dem Backbrett recht durch, (weil die Butter, besonders im Winter, nicht ungeschafft gebraucht werden kann,) wället sie eben so dick aus wie den Taig, legt sie auf die eine Hälfte des Taigs, schlägt die andere Hälfte darüber, wället den Taig so dünn wie möglich aus, schlägt ihn dann 4fach zusammen, und wället ihn wie das erstemal aus, dann ist er zu jedem Gebrauch fertig. Weintaig wird eben so gemacht, nur daß statt eines halben Schoppen Milch ein halber Schoppen Wein und 3 Eyer gelb, und statt des Salzes ein Eßlöffel voll Zucker genommen wird. Dieser wird zu süßen Sorten oder Weingebäckem gebraucht.

### Pastetentaig von Hefen.

Man rührt ein ganzes Ey und von einem andern das Gelbe, einen halben Schoppen gute Milch, 2 Eßlöffel gute Hefe und ein wenig Salz untereinander, schafft soviel feines Mehl darunter, daß es einen gelinden Taig giebt,



theilt ihn auf einem Brett zu 2 Theilen, verar-  
beitet dann ein halbes Pfund Butter mit Mehl  
als wie zu einem andern Buttersaig, wälzt die  
beyden Theile Saig aus, legt die Butter auf  
den einen Theil, schlägt den andern darüber,  
wälzt ihn aus, schlägt ihn 2 bis 3mal zusam-  
men, formirt eine Pastete davon, legt den Bo-  
den davon auf ein stark mit Butter bestrich-  
nes Blech, macht einen Ballen von 2 Bogen  
weißem Papier, legt ihn in die Mitte, schlägt  
den andern Theil darüber, macht es mit dem  
Backrädchen neben gleich, läßt die Pastete bey  
gelinder Wärme gehen, bestreicht sie mit ei-  
nem Ey, schneidet den Deckel oben aus, und  
backt sie im Ofen. Es kann jeder Ragout dar-  
ein gefüllt werden.

#### Sarce (Fülle) zu Pasteten.

Zu einer Pastete von 4 jungen Hühnern  
oder einem Kapaunen nimmt man statt dessen  
auch 3 Pfund Kalbfleisch von der obern Schale  
oder dem Nierenbraten, dann ein halbes Pfund  
frischen Speck, ein halbes Pfund Kalbsleber,  
ein halbes Pfund gewöhnlich altgebackenes Brod  
(Brosamen oder Krummen), welches zuvor ins  
Wasser getaucht seyn muß, schneidet diese 3  
Stücke klein, nimmt von einer Zitrone die  
Schale nebst dem Mark davon, einige Char-  
lotten- oder andere Zwiebeln, 2 Stückchen Knob-  
lauch, 4 Loth Kappern, 4 Loth Sardellen oder  
einen Haring, welcher zuvor wie die Sarda-  
llen gepuht und ausgegrätet seyn muß, dazu,  
hackt alles zusammen fein, nimmt es in eine  
Schüssel, thut ein wenig gestoßene Nägelein,  
Pfeffer und Muscatnuß, auch wenn man's hat,



Basilicum, Thymian und Zitronenkraut, das gehörige Salz, 3 bis 4 Eßlöffel voll Essig nebst einem Eßlöffel voll Semmelmehl dazu, und rührt es recht untereinander. — Es ist gut, wenn man jedes Fleisch oder Geflügel erst ein wenig blanschirt und wieder erkalten läßt; wenn nun der Boden von Buttersaig ausgewället ist, streicht man von der Farce darauf, legt das dazu bestimmte Fleisch dicht neben einander, thut die übrige Farce darüber, und macht den Deckel von Buttersaig darauf, welcher aber nicht angespannt seyn darf; nun wird er am Rand recht wohl hingedrückt, neben eingeschnitten, oben eine Oeffnung gemacht oder ausgeschnitten, mit einem Ey bestrichen, und im Ofen gebacken.

Anmerk. Ist das Falbfleisch von der Schale, so müssen die Stückchen zuvor mit Speck gespickt werden.

#### Anderer Art Farce.

Zwey Pfund fettes Schweinefleisch schneidet man zu kleinen Stückchen, macht die Schwarte und das Hautige davon, nimmt 4 Loth Kapern, 4 Loth zuvor ausgegrätete Sardellen, von einer Zitrone die Schale nebst Mark, ein Pfund Kalbs-, oder besser, Gansleber, einige Charlottenzwiebeln und etwas Knoblauch dazu, hackt es zusammen fein, nimmt es in eine Schüssel, thut 3 Kochlöffel voll Semmelmehl, etwas Salz, Nägelein, Muscatnuß und ein halbes Gläschen Essig dazu, macht es recht durcheinander, und rührt 2 Loth dörre Trisseln in Wein gekocht dazu. — Diese Farce kann zu Hasen, Roth- und Schwarz- Wildpret, auch zu wildem Geflügel gebraucht werden, nur müssen das Wildpret und die Hasen zuvor zu Stücklein geschnitten, mit



Speck durchzogen (gespickt), und einige Tage ge-  
baitzt werden.

#### Eine Brodpastete.

Für 5 bis 6 Personen verfertigt man am  
Tage zuvor, wo die Pastete gemacht wird, ei-  
nen Hefentaig von anderthalb Pfund Mehl, 2  
Eßlöffeln voll Bierhefen, 2 Eiern, einem Bier-  
telpfund Butter, etwas lauer Milch und dem  
gehörigen Salz, macht, wenn er bey gelinder  
Wärme gegangen ist, einen runden Laib da-  
von, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes  
Blech, bakt ihn, wenn er noch einmal geganz-  
en (reif) ist, im Ofen gelb, reibt ihn den  
andern Tag am Reibeisen aussen ab, schneidet  
oben einen Deckel auf, zopft inwendig von den  
Brosamen soviel heraus, daß das Außere des  
Laibchens noch Fingersdick bleibt, bestreicht es  
dann von außen und innen stark mit zerlassener  
Butter, und bakt es im Ofen noch einmal  
gelb ab. Nun wird das Laibchen auf eine  
Platte gesetzt, das dazu bestimmte Fleisch (es  
darf eingemachtes Wildpret, anderes Fleisch  
als Ragout oder fricassirtes Geflügel seyn) dar-  
ein gefüllt, und so als eine Pastete auf dem  
Tisch gegeben.

Anmerk. Wer sich die Mühe nicht nehmen  
will, selbst den Taig zu machen, kann ihn bey ei-  
nem Bäcker von Milchbrod-Taig machen lassen.

#### Große Fleckpastete.

Für 6 Personen verfertigt man von 2 Eiern  
und 2 Eßlöffeln voll süßem oder saurem Rahm,  
mit ein wenig Salz und feinem Mehl einen  
Nudeltaig, wälzt denselben so fein als möglich  
aus.



aus, macht, sobald die Kuchen abgetrocknet sind, mit dem Backrad einer halben Hand große Flecken davon, und legt sie in kochendes Wasser, daß sie alle platt zu liegen kommen, das Geschirr muß daher groß und viel Wasser darinn seyn. Wenn die Flecken gesotten sind, werden sie aus dem heißen Wasser in ein kaltes gelegt, und dann auf ein Sieb oder eine Serviette gethan, daß sie abtrocknen, und nicht zusammenbacken. Hierauf schneidet man ein Viertelpfund mageren gesottenen Schinken fein, reibt eben soviel Parmesankäs, bestreicht ein Potageblech mit Butter, streut ein wenig Parmesankäs darauf, über diesen von dem geschnittenen Schinken, verrührt einen Schoppen sauren Rahm mit dem Gelben von 3 Eiern nebst ein wenig Salz und Pfeffer, breitet 4 Eßlöffel voll davon über das Gestreute aus, legt von den gesottenen Flecken darauf, streut wieder von den beyden oben angegebenen Stücken darüber, thut wieder Flecken darauf, bis alles zu Ende ist; das letzte muß Parmesankäs seyn. Nun wird die Pastete mit frischen Butterstückchen belegt und im Ofen gelb gebacken.

Eine ganz gewöhnliche Pastete.

Für 5 bis 4 Personen ist von einem halben Pfund Butter, und 5 Viertelpfund Mehl der Buttermayg groß genug; diesen schneidet man zu 2 Theilen, wälzt sie zu 2 Böden, den einen etwas dicker als den andern, legt den dickern Boden auf ein Papier, macht einen runden Ballen von Papier, legt ihn in die Mitte des Bodens, deckt den andern leicht darüber, daß er nicht über dem Papier anspannt, schneidet sie neben mit einem Feder- oder anderem Messer



aus, nimmt das Abgeschnittene zusammen, wället es zu einem langen 2 Finger breiten Streifen, schneidet ihn ein wenig aus, und legt ihn um den Kopf der Pastete. Ist noch ein wenig Teig übrig, so wället man ihn zu einem kleinen rund Blättchen, schneidet es ein wenig aus, und legt es oben darauf, bestreicht es mit einem Ey, und backt nun die Pastete in frischer Hitze. Alsdann wird ein Deckel oben aufgeschnitten, der Ballen Papier herausgenommen, und das dazu bereitete Fleisch darein gefüllt.

#### Eine Grissette.

Die Grissetten sind den Pasteten ähnlich, und können als solche gegeben werden. Sie können von Kalb- und Lammfleisch, von Hühnern, Tauben, Rebhühnern, Krametsvögeln, Hasen und Fischen (nicht gern verfertigt man sie von großem Wildpret) gemacht werden. Das dazu bestimmte Fleisch oder Geflügel wird fricassirt auf die Art, wie es bey den Fricasseen angezeigt ist; auch wird auf die bey den Farcen angezeigte Art eine Kalbfleisch-Farce gemacht. Nun bestreicht man eine große Form mit Butter, wället Buttersaig 2 Messerrücken dick aus, belegt die Form ganz damit, streicht von der Farce Fingersdick darein, legt das fricassirte Fleisch darauf, die übrige Farce darüber, streut geriebenes Semmelmehl darüber, belegt es mit dünnen Speckscheiben, und backt sie im Ofen; wenn sie nicht sehr groß ist, ist sie in einer Stunde fertig. Nun wird der Speck abgenommen, die Grissette auf eine Platte gestürzt, ein Deckel oben aufgeschnitten, und die zurückgebliebene



Sauce darein gefüllt; die Sauce kann auch besonder dazu aufgestellt werden.

#### Pastete von Häringen mit Kartoffeln.

Man nimmt, je nachdem die Pastete groß oder klein seyn soll, 6 bis 8 Häringe, legt sie über Nacht in Wasser, nimmt sie aus, zieht die Haut ab, schneidet den Kopf weg, zerlegt sie in 4 Theile, und rollt jeden besonder zusammen. Hierauf siedet man Kartoffeln in Salzwasser weich, schält und schneidet sie zu Nädlein, zerläßt in einem breiten Geschir ein Viertel pfund Butter, thut die Kartoffeln darein, streut ziemlich gehackte Charlottenzwiebel, etwas geschnittene Petersilie und Pfeffer darüber, läßt sie eine Zeitlang dämpfen, bestreicht dann eine Schüssel mit Butter, belegt von den Kartoffeln den Boden, rangirt (ordnet) die gerollten Häringe darauf, thut die übrigen Kartoffeln darüber, verrührt einen starken halben Schoppen sauren Rahm mit dem Gelben von 4 Eiern und einem kleinen halben Schöpflöffel voll Fleischbrühe, gießt es an die Kartoffeln, ein wenig zerlassene Butter darüber, und backt es im Ofen. Diese Pastete ist in einer Viertelstunde fertig, und kann trocken oder mit einer Sardellen-Sauce gegeben werden.

#### Pastete von Hammelrippen.

Zwey bis 3 Pfund Hammelrippen klopft man, schabt sie ab, zerläßt in einem breiten Geschir ein Stück Butter, kehrt die Rippen in Semmel- oder Weißmehl um, legt sie in das Geschir, streut Salz, Pfeffer und Nägellein darüber, läßt sie auf beyden Seiten gelb



werden, thut eine klein geschnittene Zwiebel, ein wenig Knoblauch und Zitronenschale dazu, gießt ein wenig Essig und Fleischbrühe daran, und läßt die Rippen halb weich kochen. Hierauf setzt man eine Pastete von Buttertaig auf, legt die Rippen, wenn sie kalt sind, darein, deckt einen ausgeschnittenen Deckel darüber, bestreicht ihn mit einem Ey, und backt die Pastete im Ofen gelb. Vor dem Auftragen wird der Deckel aufgeschnitten, und die zurückgebliebene Sauce heiß darein gegossen.

#### Ein Blison von Hasen.

Das rohe Fleisch von einem großen frischen Hasen wird rein von den Knochen abgemacht, das Fleisch wohl abgehäutelt und zu kleinen Bröcklein geschnitten, dann nebst einigen Charlotten- oder andern Zwiebeln, ein wenig Petersilie, Basilikum und Thymian recht fein gehackt, und in eine Schüssel genommen, ein halbes Pfund grüner (frischer) Speck zu kleinen Würfeln geschnitten, und nebst Salz, Pfeffer und Nägelein unter das Fleisch gemengt, dann mit einem halben Schoppen (dem 4ten Theil einer Bouteille) rothem Wein recht untereinander geschafft und stehen gelassen, bis ein aufgeriebener Buttertaig fertig ist. Von diesem wället man 2 runde Böden, formirt auf den einen aus der Farce einen Blison, lang oder rund, je nachdem die Pastete eine Form bekommen soll, belegt denselben oben mit Speckscheiben, bestreicht sie neben, legt das andere Blatt Buttertaig darüber, giebt ihr den gewöhnlichen Ausschchnitt, und backt sie, wenn sie auch oben bestrichen ist, 2 Stunden im Ofen. Dieser Blis-



son kann auch ohne Buttersaig gemacht werden, Man belegt hiezu eine Kastrol ganz mit Speckscheiben, preßt die Farce wohl zusammen hinein, überlegt sie oben wieder mit Speck, läßt sie im Ofen eine starke Stunde backen, stürzt sie nach diesem auf eine Platte, und giebt eine Speck- oder Rahmsauce darüber, wie solche unter den Saucen im ersten Theile zu finden sind.

**Pastete von jungen Zühnern, Tauben, Kalb- oder Lammfleisch.**

Es ist gleichgültig, welche von den bemerkten Fleischsorten zur Pastete genommen wird. Man macht eine Fricassée davon, wozu auch Morchen genommen werden, legt es ordentlich auf eine Platte, welche zum Backen gebraucht, und auch zugleich auf den Tisch gesetzt werden kann, verfertigt dann von einem Pfund Kalbfleisch kleine Klöße, siedet sie in Fleischbrühe, legt sie mit dem Schaumlöffel zu der Fricassée auf die Platte, und gießt ein wenig von der Fricassée-Sauce daran. Alsdann wälzt man von feinem Buttersaig einen langen 2 Fingerbreiten Streifen, legt ihn um den Rand von der Platte, deckt ein weißes Blättchen Papier darüber, wälzt einen 2 Messerrücken dicken Deckel von dem Saig, legt ihn über das Papier, daß er bis auf den Rand herum geht, schneidet ihn oben schön aus, bestreicht ihn mit einem Ey, und backt die Pastete im Ofen oder in der Tortenpfanne gelb. Ehe die Pastete auf den Tisch kommt, wird oben aus dem Deckel ein Blättchen herausgeschnitten, das Papier herausgeschnitten, die übriggebliebene Fricassée-Sauce, welche heiß seyn, und mit 2 Eyer gelb



abgezogen werden muß, indie Pastete gegossen, der Deckel wieder darauf gedeckt, und warm auf den Tisch gegeben.

### Junge Hühnerpastete.

Für 4 Personen nimmt man 2 junge Hühner, putzt sie sauber, schneidet jedes in 4 Theile, biegt die Schlegel und Flügel ein, nimmt 4 Loth frische Butter in ein Geschirr, legt die Hühner darein, daß sie zusammen schmooren, hackt indessen 4 gewässerte Sardellen, ein Stücklein grünen (frischen) Speck, ein paar Zitronenrädlein, und einige Charlottenzwiebel zusammen ganz fein, und dämpft dies mit den Hühnern, macht von einem Pfund Kalbfleisch oder von einer frischen Bratwurst ganz kleine Klöße, siedet sie in der Fleischbrühe, nimmt sie hierauf zu den Hühnern, streut einen Eßlöffel voll Semmel- oder Muschelmehl darüber, thut von der Fleischbrühe daran, und wenn es zusammen ein wenig gekocht hat, Salz und Muscatnuß daran, setzt es dann vom Feuer, läßt es kalt werden, thut es nach diesem in eine Zinn- oder andere schickliche Platte, ordnet das Fleisch und die Klöße darein, nimmt etwas von der Sauce dazu, legt von feinem Buttermilch, so breit der Rand der Schüssel ist, eines Messerrücken dicke Streifen, bestreicht zuvor den Rand mit Eyerigelb, legt dann ebenfalls Streifen über das Fleisch, und zwar so, daß immer die Ende der Streifen auf dem breiten Rand aufliegen; es muß eine Art Gitter seyn. Alsdann bestreicht man sie wieder mit Eyerigelb, und backt sie im Ofen, wie andere Pasteten. Bestreicht man vermittelst einer starken Feder die Streifen, so



ist es besser, als wenn es mit einem Pinsel geschiebt, weil dieser das Eyerigel zuviel anschluckt. Sobald die Pastete fertig ist, wird die zurückgelassene Sauce mit 3 Eyerigel und etwas Zitronensaft abgezogen, und besonder dazu aufgestellt.

Noch eine Art junger Hühnerpasteten.

Wenn die jungen Hühner gepuht und in 4 Theile geschnitten sind, zerläßt man in einer Kastrol oder Fußhasen ein gutes (ziemlich großes) Stück Butter, legt die Hühner, nachdem sie zuvor aus einem warmen Wasser gewaschen worden sind, in die Butter, nimmt Salz, etliche ganze Nägelein, etwas ganze Muscatblüthe, ein Lorbeerblatt und eine ganze Zwiebel darein, deckt dann das Geschirr zu, gießt, wenn es ein wenig gedämpft hat, gute Fleischbrühe daran, und legt die Hühner, sobald sie halb fertig sind, auf eine Platte, zum Erkälten.

Zur Farce (Fülle), welche nun gemacht wird, nimmt man ein Pfund Kalbfleisch aus der Kette (Schlegel), ein halbes Pfund Schweinefleisch, das Speck hat, und 4 Loth frisches Niernfett, schneidet dieß zusammen zu kleinen Stückchen und eine Zwiebel dazu, rührt dann alles zusammen in einer Kachel auf dem Kohlfeuer, bis es zusammen (geschmoort) gedämpft ist, läßt es erkalten, hackt 4 Loth Kappern, einen in Milch eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Weck (Sammel) mit allem vorhergehenden fein, thut unter dem Hacken 4 bis 5 Eyerigel darunter, macht es dann erst in einer Schüssel mit Salz und Muscatnuß untereinander, bestreicht eine Blechschüssel, Steingutz oder Porcellanplatte mit Butter, breitet die



Hälfte von der Farce darauf aus, legt auf diese die jungen Hühner, streicht die übrige Farce darüber, (es muß eine schöne Erhöhung haben), legt von seinem Buttermilch einen Deckel über die ganze Platte, schneidet die Pastete neben aus, macht oben in der Mitte eine Oeffnung, bestreicht sie mit einem aufgeklopften (verklepperten) Ey, und backt sie im Ofen gelb.

Ehe die Pastete auf den Tisch kommt, wird die Sauce von den Hühnern heiß gemacht, mit etwas Zitronensaft oder Essig und dem Gelben von 2 Eiern wohl verrührt, und mit der Sauce, aus der jedoch zuvor die Zwiebel und das ganze Gewürz herausgenommen werden müssen, abgezogen, dann die Sauce durch die Oeffnung eingefüllt, und die Pastete warm aufgetragen.

#### Pastete von Kalbshirn.

Von einem feinen Buttermilch wird eine Pastete aufgesetzt, so groß man sie nöthig hat. Ein fein gemachter Salz von einem halben Pfund Butter ist für 4 bis 5 Personen genug. Diese Pastete backt man, wie schon öfter angezeigt worden ist leer, zieht von 2 ganzen Kalbshirnen, wenn sie zuvor gewässert worden sind, das hautige ab, gießt siedendes Wasser darüber, schneidet indessen ein wenig Petersilienkraut, etwas Zitronenschalen, und einige Charlotenzwiebel ganz fein, zerläßt in einem Geschirr 5 bis 6 Loth Butter, dämpft einen Kochlöffel voll weißes Mehl nebst dem Geschnittenen darinn, thut einen Schöpflöffel voll oder auch etwas mehr gute Fleischbrühe, den Saft von einer halben Zitrone, Muscaten und Salz dar-



an, legt das Hirn darein, deckt es zu, und läßt es auf Kohlen langsam kochen. Sobald es nun fertig, und das Papier aus der Pastete genommen ist, schneidet man das Hirn zu länglichten Stücklein, legt sie ordnungsmäßig in die Pastete, verrührt das Gelbe von 3 Eiern mit etwas Zitronensaft oder Essig, gießt die Sauce langsam daran und über das Hirn in die Pastete. Man kann auch in die Sauce klein geschnittene Morchen oder Pignolen, auch Kapern oder fein geschnittene Sardellen nehmen. Die Pastete muß recht warm aufgetragen werden.

#### Pastete von Kalbszungen.

Für 6 Personen werden 3 bis 4 Kalbszungen mit ganzer Petersilie, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Esdragon oder andern Kräutern zugesetzt, weich gesotten, dann ins kalte Wasser gelegt, rein geschält und klein geschnitten. Hierauf hackt man für 2 Kreuzer Kapern, 2 gewässerte und ausgegrätete Sardellen, ein wenig Petersilie und einige Charlottenzwiebel zusammen fein, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl hellgelb in einem Stückchen Butter, dämpft das Gehackte darinn, nimmt die geschnittenen Zungen dazu, gute Fleischbrühe daran, Muscatnuß und den Saft von einer halben Zitrone darein. Wenn dieß zusammen eine Zeitlang gekocht hat, im Salz und in der Säure recht ist, so ist er fertig. Nun wird von gutem feinem Buttertaig eine blinde Pastete schön gebacken, der Deckel oben abgeschnitten, der Ragout eingefüllt, und die Pastete warm aufgetragen.



Für 4 Personen macht man von einem halben Pfund Buttertaig. Die Art, wie eine blinde Pastete verfertigt wird, findet man im ersten Theile.

#### Kaninchen; Pastete.

Wenn das Kaninchen abgestreift und zu beliebigen Stückchen gemacht ist, wird es mit Speck und Schinken durchgespickt, und mit zuvor fein geschnittenen Kräutern nebst ein wenig Salz überstreut. Nun belegt man eine Kastrol oder ein irdenes Geschir mit dünnen Speckscheiben, legt die gespickten Stückchen darauf, thut einige Blattweise geschnittene Zwiebel, ein wenig Pfeffer, ein Lorbeerblatt, 5 Wachholderbeere, 2 Zitronenrädlein darüber, einen halben Schoppen weißen Wein dazu, macht es dann auf Kohlen langsam halb fertig, stellt es zum Erkalten auf die Seite, hacket hierauf ein Pfund mageres Kalbfleisch mit 4 Loth frischem Speck, einer Zwiebel und ein paar Zitronenrädlein ganz fein, macht es mit Salz, Muscatnuß und ein wenig Nägelein untereinander, und nimmt einige Eßlöffel voll von der Jus dazu, worinn der Hase gedämpft worden ist. Alsdann wird von Buttertaig ein runder Boden ausgewället, auf ein Blech oder auf einen Bogen Papier gelegt, ein Theil von der Farce oder Fülle, darauf ausgebreitet, das Kaninchen darüber gelegt, die übrige Fülle darauf genommen, neben mit aufgeklopftem (verkleppertem) Ey bestrichen, ein anderes Blatt von Buttertaig darüber gelegt, neben an der Fülle mit dem Finger eingedrückt, und oben ausgeschnitten, oder nur in der Mitte ein rundes Loch hinein gemacht, und ein beson-



derer Ausschnitt darüber gelegt, wieder mit Ey  
bestrichen, und in frischer Ofenhitze gebacken.  
Vor dem Auftragen wird eine braune Rahmsauce,  
wenn der Deckel ein wenig aufgeschnitten ist,  
hineingegossen, oder besonder in einer  
Sauciere (Soffar) dazu aufgestellt. Zur Sauce  
röstet man in einem Stückchen Butter ein we-  
nig Mehl braun, dämpft eine fein geschnittene  
Zwiebel darinn, nimmt einen halben Schoppen  
sauren Rahm, ein Lorbeerblatt, ein wenig  
Pfeffer und Nägelein, nebst 2 Eßlöffeln voll  
Essig dazu, macht nun soviel Zucker, als ge-  
wöhnlich zu einer Tasse Kaffee genommen wird,  
mit ein wenig Wasser braun, und nimmt ihn  
zu der Sauce, wodurch diese eine schöne Farbe  
bekommt. Sobald sie nun im Salz recht und  
rezent genug ist, wird die Sauce angerichtet. —  
Auf eben diese Art können auch von Hasen,  
wilden Tauben und rothen Wildpret  
Pasteten gemacht werden.

#### Pastete von Kartoffeln.

Man rührt anderthalb Viertelsfund Butter  
leicht, schlägt 6 Eyer langsam darein, thut an-  
derthalb Viertelsfund zuvor gesottene und am  
Reibeisen geriebene Kartoffeln oder Erdbirnen  
nebst einem Eßlöffel voll dicker Hesen, etwas  
Salz und Muscatenblüthe dazu, rührt einen Eß-  
löffel voll Semmel; oder anderes Mehl mit lau-  
ter Milch glatt an, rührt es auch an die Masse  
und läßt es bey gelinder Wärme gehen. In-  
zwischen wäscht und putzt man einen oder auch 2  
Haringe, grätet sie aus, und schneidet sie zu  
ganz kleinen Stückchen, dämpft in einem Stück-  
chen Butter 2 kleine so fein als möglich ge-



geschnittene Zwiebel, und gießt einen Viertelschoppen sauren Rahm dazu. Alsdann wird ein rundes tiefes Blech mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, die Hälfte von der vergangenen Masse darein gefüllt, die geschnittenen Häringe nebst Zwiebeln darauf gelegt, die andere Hälfte von der Masse darüber gestrichen, im Ofen gelb gebacken und umgestürzt oder in dem Blech auf den Tisch gegeben.

Anmerk. Es kann auch ein Ragout von Brieslein oder anderem geschnittenen Fleischwerk statt der Häringe eingefüllt werden.

#### Pastete von Ribizen.

Wenn die Ribizen sauber gepuht, ausgenommen und schön dresirt sind, schneidet man feine Kräuter, Thymian, Basilicum und ein wenig Petersilie sehr klein, mengt etwas Pfeffer und Salz darunter, kehrt fein geschnittenen Speck darian um, spickt sodann die Brüste von den Vögeln damit, belegt eine Kastrol oder ein anderes Geschirr mit dünn geschnittenen Speckscheiben, setzt die Vögel darein, gießt ein Glas rothen Wein darüber, überstreut sie mit Salz und Pfeffer, nimmt eine ganze Zwiebel und ein Lorbeerblatt darein, deckt es zu, und läßt sie halb fertig dämpfen, richtet sie nach diesem auf eine Platte zum Erkalten an, schneidet ein Stückchen mageres Kalbfleisch fein, nebst 4 Loth grünem Speck, etwas Charlottenzwiebeln, Thymian, Petersilien, frischen Triffeln oder Champignons, hacht dann alles zusammen klein, rührt es in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und Nagelein untereinander, einen Kochlöffel voll Semmel- oder Nutschelmehl darunter,



und etliche Eßlöffel voll von der Brühe, welche bey den Ribizen übrig ist, darein. Nun wället man von gutem Buttertaig ein Blatt aus, legt dasselbe auf einen mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Vogen Papier, breitet darauf von der Farce (Fülle) in der Mitte aus, legt die Ribizen darauf, streicht die andere Fülle darüber, bestreicht neben an der Fülle mit Ey, legt nun ein anderes Stück Buttertaig darüber, drückt sie neben mit dem Finger hin, schneidet es zierlich neben mit einem warm gemachten Messer in Schuppen aus, macht oben in der Mitte des Deckels eine runde Oeffnung, daß nach dem Backen ein Trichter hinein geht. Sie wird nun mit Ey bestrichen, in einem heißen Ofen gelb gebacken, die zurückgebliebene Sauce vermittelst des Trichters darein gegossen, und dann warm auf die Tafel gegeben. Die Ribizeneyer sind bereits im ersten Theile angeführt.

Auf diese Art können auch Pasteten von Rebhühnern, von Haselhühnern, von Wasserschneppen, auch von kleinen wilden Enten verfertigt werden.

#### Pastete von Ruttelflecken.

Diese müssen von einem jungen Thiere, weiß und schön gepunkt, und im Salzwasser recht weich gesotten seyn. Sobald sie fertig und ein wenig erkaltet sind, schneidet man sie fein länglicht wie Nudeln, dämpfsteine kleine feingehackte Zwiebel in einem Stückchen frischer Butter, nimmt hierauf einen kleinen Kochlöffel Mehl dazu, läßt es darinn anziehen, gießt gute Fleischbrühe daran, thut fein geschnittene Petersilie, ein wenig geriebene Zi-



tronenschalen, den Saft von einer halben Zitrone, Muscatnuß und ein wenig Pfeffer darein, und kocht die geschnittenen Kuttelflecke eine Viertelstunde darinn. Ist nun die Pastete blind (siehe den ersten Theil) gebacken, und soll einzgefüllt werden, so wird das Gelbe von 3 Eiern mit der Sauce abgezogen und in die Pastete einzgefüllt. Sollte es nicht rezent genug seyn, so wird mit Zitronensaft geholfen.

**Pastete von Macaroni oder italiänischen Nudeln.**

Zu einer Pastete für 7 bis 8 Personen nimmt man ein halbes Pfund von den Fingersdicken Macaroni, siedet solche in vielem Wasser und ein wenig Salz weich, gießt das Wasser rein davon ab, schneidet nun ein halbes Pfund gesottener magern Schinken ganz fein, dämpft denselben in einem Stück frischer Butter, nimmt die gesottener Macaroni dazu, läßt es zusammen auf Kohlen anziehen, rührt es mit dem Löffel ein paarmal um, gießt einen Schoppen süßen oder sauren Rahm dazu, nimmt es, wenn es ein wenig gekocht hat, vom Feuer weg, und richtet es zum Erkalten an, bestreicht hierauf eine runde oder ovale Kastrol oder auch eine blecherne runde Form mit Butter, belegt den Boden des Geschirrs kreuzweise und hernach auch neben herauf mit — aus feinem Buttersaig gewallten, eines kleinen Fingersbreit gerädelten und eines Federkiels breit von einander gelegten Streifen, bestreicht das Untere mit einem aufgeschlagenen (verklepperten) Ey, und legt einen dünn ausgewallten Boden von Buttersaig darauf. Nun wird ein Viertelpfund geriebener Parmesankäs nebst ein wenig Pfeffer unter die



Macaroni gemengt, dann alles in die ausgelegte Kaströl gethan, oben wieder mit einem Blatt Buttertaig bedeckt, mit dem Pastetenzwicker gewickelt, oben ein kleines Löchlein hineingemacht, mit aufgeschlagenem Ey, bestrichen, eine Stunde vor dem Anrichten im Ofen gelb gebacken, nach diesem auf eine Platte gestürzt und warm aufgetragen.

#### Noch eine Art.

Wenn man keine Macaroni hat, so macht man von 2 großen Eiern, Salz und feinem Mehl einen Nudelntaig, wället denselben zu 2 Böden, schneidet ihn zu eines kleinen Fingers breiten Nudeln, und behandelt sie ganz auf die vorgemeldte Art. Diese angezeigte Portion ist nur für 4 Personen. Man nimmt dazu 1 Viertelpfund Schinken, 4 Loth Parmesankäs und einen halben Schoppen Rahm. Ein von einem Viertelpfund Butter dazu gemachter Buttertaig ist hinlänglich.

#### Noch eine Macaroni: Pastete.

Zu einer Pastete für 8 bis 10 Personen siedet man ein halbes Pfund Macaroni im Salzwasser weich, und gießt sie zum Ablaufen in einen Seiber, bratet hierauf einen 2 Pfund schweren Hecht ein wenig auf dem Roste ab, löst das Fleisch desselben von den Gräten ab, schneidet es fein, dämpft es nebst den gekochten Macaroni in einem großen Stück zerlassener Butter, streut etwas Pfeffer darüber, füllt es mit guter Fleischbrühe an, läßt es auf Kohlen ein wenig kochen, richtet es zum Erkalten auf eine Platte an, und mengt ein Viertelpfund geriebenen Parmesankäs



darunter. Alsdann verfertigt man von einem halben Pfund Butter einen Buttertaig, bestreicht ein rundes tiefes Becken oder Blech mit Butter, wälzt den Taig eines Messerrücken dick aus, schneidet schmale Streifen davon, legt das Geschirr kreuzweise damit aus, so daß die Enden des Taigs an den Seiten herauflaufen, bestreicht sie mit einem verklepperten Ey, legt ein dünn gewältes Blatt Taig darauf, füllt die Macaroni-Masse darein, deckt ein dünn gewältes Blatt Taig darüber, bestreicht es mit einem Ey, backt es im Ofen eine starke Stunde, stürzt es auf eine Platte, und giebt es als Pastete oder statt eines zweyten Gemüßes auf den Tisch.

Anmerk. Es kann auch statt der Fleischbrühe süßer oder saurer Rahm zu den Macaroni genommen werden.

#### Reis: Pastete.

Für 4 Personen verliest man ein Viertel pfund Reis, wäscht es sauber, brüht es mit siedendem Wasser ab, läßt es eine Viertelstunde stehen, thut den Reis aus dem Wasser in 2 Schoppen siedende Milch, läßt ihn ganz dick einkochen, und richtet ihn auf eine Platte zum Erkalten an.

Hierauf wird eine Fricassee gemacht von was man will, Brieslein, Eutern und Morchen, auch jungen Hühnern, Tauben oder Kalbfleisch, oder die Fricassee bey der Carbonade mit Flor (s. d. Register). Alsdann bestreicht man eine Kastrol oder sonst ein rundes pastetenartiges Geschirr mit Butter, macht von feinem Buttertaig mit dem Backrädchen Fingersbreite Streifen, legt solche neben einander in das Geschirr,



schirr, rührt den erkalteten Reis mit 2 ganzen Eiern und dem Gelben von 3 andern an, Salz und Muscatnuß darein, breitet von dieser Masse auf den Streifen herum aus, füllt die Fricassée darein, streicht die übrige Reismasse darüber, und backt die Pastete im Ofen gelb, stürzt sie dann um, und giebt sie warm auf die Tafel. Hat man zum Bestreichen des Geschirrs Krebsbutter, so sieht die Pastete beym Umstürze sehr gut aus.

*Wine gerührte Reispastete.*

Für 8 Personen setzt man ein halbes Pfund verlesenen und gewaschenen Reis mit Fleischbrühe, einer ganzen Selleriwurzel, nebst einem Viertelpfund Butter zu, nimmt, wenn er weich und recht dick eingekocht ist, die Wurzel wieder heraus, richtet ihn auf eine Schüssel zum Erkalten an, rührt alsdann 8 Eiergelb eins um das andere darein, Salz und Muscatnuß daran, bestreicht die Pastetenschüssel mit Butter, bestreut sie mit Semmel- oder Mutschelmehl, breitet die Hälfte von der Masse darinn aus, füllt einen klein geschnittenen Ragout von Brieslein oder Kalbfleisch (man kann auch Lamm- oder Hammelfleisch, sowie alle Arten Geflügel, auch Fische zu einem solchen Ragout nehmen) darauf, streicht die andere Hälfte von dem Reis schön rund mit dem Messer darüber, giebt demselben neben die Form einer Pastete, bestreicht sie mit zerlassener Butter, und backt sie in frischer Ofenhitze.

Anmerk. Wer Parmesankäs liebt, kann dergleichen, wenn die Pastete bestrichen ist, darüber streuen. Wenn man ein geriebenes Milchbrod darüber streut, sieht es auch gut aus.



## Pastete mit Reisgus.

Zu einer Pastete für 4 bis 5 Personen kocht man ein halbes Pfund zuvor verlesenen und mit kochendem Wasser abgebrühten Reis in einer Maaß Milch ganz dick ein, und läßt ihn erkalten, rührt hierauf ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 3 Eyer darein, thut den erkalteten Reis, nebst Salz und Muscatblüthe auch darein, rührt es recht untereinander, und verfertigt einen weißen Ragout von Kalbfleisch, Lammfleisch oder Brieslein auf die bey den Ragouts angezeigte Art. Nun wird auf eine Porcellanplatte oder Blech ein Kranz aussen herum von dem angerührten Reis gestrichen, der Ragout in die Mitte der Platte gelegt, der übrige Reis noch mit 3 Eyern angerührt, über den Ragout gegossen, und im Ofen oder in der Tortenpfanne gelb gebacken.

## Pastete von Stockfisch.

Zu einer Pastete für 5 bis 6 Personen nimmt man 4 auch 6 Stückchen gewässerten Stockfisch, setzt sie mit kaltem Wasser zu, nimmt sie, wenn das Wasser anfangen will zu sieden, vom Feuer weg, legt sie auf eine Platte und verlißt sie rein, dämpft dann die schönsten Stückchen davon in einem guten Stück Butter, streut etwas klein geschnittene Zitronenschale, ein wenig Peterzilie, Ingwer, Muscatblüthe und Salz darüber, und richtet es, wenn es ein wenig zusammen gedämpft hat, zum Erkalten an. Den übrigen verlesenen Fisch hackt man hierauf mit ein wenig Zitronenschale und Peterzilie fein, dämpft ihn in 6 Loth Butter ein wenig, reibt einen



Kreuzerweck außen ab, weicht das Innere in süße Milch ein, drückt ihn fest aus, thut es nebst Salz, Ingwer, Muscatnuß und 2 Eßlöfeln voll süßem Rahm zu dem Gehackten, schlägt 2 ganze und 4 gelbe Eyer daran, und rührt es recht durch. Nun bestreicht man eine Pastetenschüssel oder andere Platte stark mit Butter, legt einen 3 Fingerbreiten Kranz von gutem Buttersaig auf den Rand, belegt von der angerührten Farce den Boden, legt den gedämpften Stockfisch darauf, die übrige Farce darüber, bestreut oben den Kopf mit Semmelmehl, schneidet dünne Schnitten Butter darauf, backt die Pastete im Ofen fertig, und giebt sie warm zu Tische.

Es kann auch von Buttersaig eine ordentliche Pastete aufgesetzt, der Stockfisch nebst Farce eben so darin rangirt (geordnet), ein ausgeschnittener Deckel von Buttersaig darüber gedeckt, mit einem Ey bestrichen, und im Ofen gebacken werden. Auch wird, wenn man will, eine Rahmsauce mit Eyer gelb abgezogen, besonder dazu aufgestellt.

#### Timbal in einer braunen Specksauce.

Zwey Pfund zuvor rein gehäutetes Kalbfleisch schneidet man zu kleinen Stücklein, nimmt 4 gewässerte und ausgegrätete Sardellen, einige Charlotten- oder andere Zwiebel, ein wenig Petersilie, die Schale einer halben Zitrone, einen im Wasser eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Weck dazu, hackt dieß alles zusammen klein, nimmt das Gehackte in einen Mörser, stößt es mit 16 Ethern durch, thut es dann in eine Schüssel, Salz, Pfeffer, Nägelein.



Thymian und den Saft von einer Zitrone dazu, verrührt dieß alles zusammen mit einem Viertelpfund zerlassener Butter, bestreicht hierauf eine Kastrol oder ein rundes Becken stark mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, rädelt von gutem Buttersaig mit dem Backrädchen vier lange — eines Messerrücken dicke Streifen, legt davon in die Kastrol ein vierfaches Kreuz, bricht aber die Enden von den Streifen nicht ab, legt zwischen jeden Streifen ein von Buttersaig mit einem Weinbacesmödelein ausgestochenes Blümlein, streicht von der Farce die Hälfte in der Kastrol herum, thut einen fertigigten Ragout von Brieslein darein, streicht die übrige Farce darüber, legt die herabhängenden Streifen über die Farce, und ein mit Butter bestrichenenes weißes Blatt Papier darauf, setzt es in den Backofen, stürzt es nach dem Backen auf eine Platte, und gießt eine braune Specksauce darüber. Man röstet zu derselben in 4 Loth Butter 2 kleine Kochlöffel Mehl hellbraun, dämpft gehackte Charlotten: oder andere Zwiebeln, ein Stückchen fein geschnittenen Speck und ein paar gewässerte und ausgegrätete Sardellen darinn ab, thut ein paar Eßlöffel voll Essig, ein Stückchen Zitronenschale nebst dem Saft der Zitrone, gute Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt, ein wenig Thymian, Pfeffer und Muscatnuß dazu, läßt es eine Viertelstunde durchkochen, und gießt diese Sauce über den Limbal, oder stellt sie in einer Soffiär (Saucjere) besonder dazu auf. — Ein solcher Limbal kann als Pastete aufgetragen werden.



## Eine umgestürzte Farce: Pastete.

Von 5 Pfund Kalbfleisch von der Schale schneidet man das Adrigte und Hautigte ab, hackt es nebst 3 Viertelpfund grünem Speck so fein als möglich, schneidet 4 Loth Kappern, 4 Loth Sardellen, von einer Zitrone die Schale nebst Mark, jedes besonder fein, thut dieses alles nebst ein wenig Salz, Pfeffer, Nägelein und einigen Eßlöffeln voll Essig zu dem gehackten Fleisch, und rührt es recht untereinander. Alsdann macht man einen geriebenen Zaig von einem Pfund Mehl, 3 Viertelpfund Butter, einem Ey, etwas saurem Rahm und Wasser, würgt ihn zu einem festen Zaig, wället ihn eines Messerrücken dick aus, bestreicht eine Kastrol oder ein rundes tiefes Blech stark mit frischer Butter, schneidet mit dem Backrädchen eines Fingers breite Streifen von dem ausgewälten Zaig, belegt den Boden kreuzweise damit, und neben herum einfach, streicht von der angerührten Farce Fingersdick darauf, legt das Wildpret, welches zuvor gebackt, mit Speck gespiect und soviel wie möglich ausgebeint seyn muß, darauf, streicht die übrige Farce darüber, deckt einen Deckel von Zaig darauf, macht oben eine Deffnung darein, bestreicht die Pastete mit einem Ey, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen. In 2 Stunden ist sie fertig, und kann auf eine Platte gestürzt, kalt oder warm zu Tische gegeben werden.

Anmerk. Wenn das Wildpret nicht jung ist, wird es nach dem Spicken zuvor in Butter blankschirt.



## Pastete von Wasserhühnern.

Wenn diese gepuht, ausgenommen und in 4 Theile geschnitten sind, werden sie über Nacht in Essig mit Kräutern, Pfeffer und einigen Blattweise geschnittenen Zwiebeln marinirt (gebaikt). Zur Farce (Fülle) dämpft man ein Stückchen mageres Kalbfleisch und ein Stückchen Speck mit feinen Kräutern, einer Zwiebel, Salz und Pfeffer in einem Stückchen Butter ein wenig auf Kohlen, bis das Fleisch weiß wird, nimmt dann das Fleisch und den Speck auf ein Brett, hact beydes ganz fein, vermischt es mit Salz, Muscatnuß, Pfeffer, thut ein wenig von der Jus (Brühe), worinn das Fleisch gedämpft worden ist, darunter, schmoort (s. die Erklärung der Wörter) die Hühner in der Marinade auf Kohlen ein wenig zusammen, legt sie dann auf ein Tuch, daß sie kalt werden, wället nun von Buttersaig einen runden Boden aus, streicht von der Farce oder Fülle ein wenig darauf in der Runde herum, legt die Wasserhühner dicht neben einander darauf, die übrige Farce darüber, und von einem andern Blatt Saig einen Deckel darauf. Man kann eine ausgeschnittene Saigbinde darum legen, auch noch einen besondern ausgeschnittenen Deckel darauf thun. Hierauf wird die Pastete mit Ey bestrichen, in frischer Ofenhize gelb gebacken, oben, wenn sie fertig ist, ein runder Deckel abgeschnitten, das Saiglichte herausgenommen, und folgende Sauce darein gemacht: Ein Stückchen Speck, einige Charlottenzwiebel, 4 gewässerte und ausgegrätete Sardellen hact man zusammen fein, röstet in einem Stückchen Butter einen kleinen Koch-



1 Löffel Mehl braun, dämpft das Gehackte darinn ab, thut von dem Marinade: Essig — und etwas Fleischbrühe durch einen Sieber dazu, läßt es recht durchkochen, gießt die Sauce, wenn sie im Salz und in der Säure recht ist, in die Pastete, setzt den Deckel wieder darauf, und giebt sie warm zu Tische.

Statt der Sardellen können zur Sauce auch Kappern genommen werden.

## F i s c h e .

Von allen Sorten Fische zu braten auf gewöhnliche Art.

Die Fische, es ist gleichviel, von welcher Gattung sie sind, werden geschuppt, ausgenommen, zu beliebigen Stückchen geschnitten, auf einer Platte eingesalzen, und eine Viertelstunde stehen gelassen. Hierauf zerläßt man in einem breiten Geschirr ein gutes Stück Butter, belegt es mit Salbeyblättern, trocknet den gesalzenen Fisch mit einem Tuche ab, legt ein Stückchen neben das andere darein, streut ein wenig Pfeffer darüber, belegt sie wieder mit Salbeyblättern, bratet sie auf starken Kohlen, und kehrt sie erst um, wenn sie auf einer Seite gelb sind. Es muß wohl Acht gegeben werden, daß die Stückchen nicht zerfallen; wenn sie fertig sind, werden sie auf eine Platte gelegt, und