

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**

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1811

Kleine Pasteten.

urn:nbn:de:bsz:31-55066

wenig gekocht hat, angerichtet. — Das lange Kochen macht, daß er gerinnt.

Meerrettig in Fleischbrühe.

Wenn der Meerrettig gerieben ist, wird ein gutes (ziemliches) Stück Butter in eine Kastrol genommen, ein Kochlöffel voll Mehl nur glatt darein gerührt, gleich ein starker Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran geschüttet, und ein wenig Muskatnuß oder Blüthe darein gethan. Sobald dieß ein wenig gekocht hat, wird erst der Meerrettig darein gethan, er darf nicht lange mehr kochen, sonst verliert er die Stärke. Es kann auch Butter, Mehl, Meerrettig, Gewürz, alles zusammen in's Geschirr gethan, mit Fleischbrühe angerührt und gekocht werden.

Kleine Pasteten.

Gerührte Pastetelein.

Ein halbes Pfund Butter wird leicht gerührt, hierauf schlägt man 5 ganze Eyer und von 3 andern das Gelbe hinein, weicht von 4 Weißbroden oder Wecken die Brosamen in Milch ein, drückt sie wieder fest aus, und rührt sie mit der Masse noch eine halbe Stunde, thut Salz und Muskatblüthe dazu, bestreicht sodann kleine Formen mit Butter, bestreut solche mit Semmel- oder Muschelmehl, und thut etwas weniges von dem Zaig darein. Der Ragout darf fertig seyn, von was er will, doch ist er von Brieslein (Kalbsmilchen) am besten.

Wenn er kalt ist, wird davon in die Formen gethan, und solche oben mit dem Teig überstrichen. Alsdaan werden sie im Backofen gebacken.

Papier-Pasteten von Kalbsfüßen.

3 oder 4 Bögen weißes Papier werden in einander gelegt, rund oder oval, und oben ausgeschnitten. Hierauf bestreicht man von einem dünnen Teiglein, welches von einem Ey, einem kleinen Kochlöffel Mehl und etwas Milch angerührt wird, die gefertigte papierne Form, und läßt sie trocknen; nun siedet man 6 Kalbsfüße weich im Salzwasser, und löst die Beine ab, das übrige wird klein geschnitten, und nebst einem Stücklein Schinken ohne Fett, etwas fein geschnittenem frischem Nierenfett oder Mark, klein geschnittenen Zitronen-Schalen, und ein wenig Muskat, dieß alles zusammen in einer Kastrol oder Kachel mit einem Stücklein Butter weiß abgedämpft. Wenn dieß geschehen ist, thut man's aus dem Geschirr, und läßt's erkalten. Sodann wird ein halber Schoppen saurer Rahm mit 8 Eyer gelb, dem Saft einer Zitrone, Muskatblüthe und Salz wohl untereinander gerührt, der weißgedämpfte Ragout in die Form gefüllt, das Angerührte darüber gegossen, im Backofen gelb gebacken, und samt dem Papier warm auf einer Platte aufgetragen.

Pastetlein von Kalbshirn.

Man wäscht das Kalbshirn rein, nimmt das obere Häutlein davon, thut es mit einem Stücklein Butter nebst Zitronen-Saft, Salz, und Muskatblüthe in eine Kastrol, und läßt

es auf einer gelinden Kohle aufkochen. Wenn es fertig ist, läßt man's erkalten. Alsdann macht man einen feinen Buttersaig und kleine Passetlein daraus, füllt jedes derselben, von dem Hirn, streut ein wenig Semmel- oder Mutschelmehl darauf, thut Zitronensaft dazu, und wieder ein Decklein darauf, schneidet sie ein wenig aus, und backt sie. Sie müssen aber warm auf den Tisch kommen.

Zu Passetlein von ganzen Krebsen

müssen kupferne Formen so hoch wie Chokolades Becher und so weit wie ein Schoppenglas genommen, und mit frischem Speck belegt werden. Von einem frischem Kalbschlegel schneidet man nun 2 Finger lange und 3 Finger breite Streifen, spickt solche, und legt sie kreuzweise in die Formen oder Mödel, das Gespichte aber muß unten hinkommen. Hierauf füllt man sie von einer Farce, welche also gemacht wird: Von dem Kalbschlegel, wovon die Streifen geschnitten worden sind, nimmt man ungefähr 1 Pfund Fleisch, schneidet es klein nebst 4 Loth Mark oder frischem Niern-Fett, einer Zwiebel, einem Stücklein Zitronenschalen, und ein wenig Petersilie. Dieß alles hackt man klein untereinander, thut ein zu Stücklein geschnittenes Milchbrod oder das Innere von einem Weißbrod in ein kleines Geschirr, schüttet ein Glas dicken Rahm darüber, setzt es auf Kohlen, und läßt es so lange einkochen, bis es ganz dick ist. Alsdann wird von dem Untereinandergehackten und von dem gekochten Milchbrod in einen Mörsel genommen, und fein gestossen. Wenn alles

zusammen gestossen ist, wird es in eine Schüssel und dazu 4 Eyer gelb, eine Messerspitze Muskatblüthe und das benöthigte Salz gethan, und alles wohl untereinander geschafft. Hierauf wird ein schöner abgestottener Krebs auf das Fleisch in jeden Modol so gelegt, daß die Füße, welche ein wenig abgeschnitten werden müssen, aufwärts stehen, etwas von der angemachten Farce dazwischen und auch oben darauf gethan, dann im Ofen gebacken. Nach dem Backen werden sie auf die Platte gestürzt, auf welcher sie zu Tische kommen. Die Sauce wird besondrer dazu gegeben, es kann eine Krebs- oder Petersilien-Sauce seyn.

Gesottene Krebs-Pastetlein.

Von 50 Krebsen und einem halben Pfund Butter wird eine Krebsbutter gemacht, mit den Krebschalen nehmlich stoßt man immer ein wenig Butter und etliche Mandeln. Wenn die Krebsbutter ausgepreßt ist, werden die Chocolade-Becher, worein die Pastetlein kommen, von dieser Butter wohl mit einem Pinsel bestrichen, daß sie ganz roth sehen. Die übrige Krebsbutter rührt man mit 6 Eyer gelb, schneidet von 5 Weißbroden oder Kreuzerwecken die Rinde ab, weicht das übrige in Milch ein, drückt es wieder aus, und rührt es mit der Krebsbutter und dem Eyer gelb, aber bei der Wärme, daß es nicht gerinnt, man thut so viel Salz daran, als nöthig ist. Wenn alles wohl gerührt worden ist, wird von 4 Eyerweiß ein Schnee geschlagen und auch daran gerührt. Einen klein geschnittenen Ragout verfertigt

man von 2 Kalbsbrieslein, 2 Eutern, welche zuvor im Salzwasser verwellt und zu ganz kleinen Bröcklein geschnitten werden, die ausge-machten Krebschwänze nebst einigen verwellten Triffeln oder Morchen kommen ebenfalls dazu. Alsdann zerläßt man ein Stücklein Butter in einer Kastrol, worin man 2 Messerspißen voll Mehl anziehen läßt, kehrt alles Zusammengeschnittene darin um, gießt ein paar Eßlöffel voll Fleischbrühe daran, und thut eine Messerspiße voll Muskatblüthe, auch klein geschnittene Peterfilie und Salz dazu. Wenn der Ragout ein wenig gekocht hat, läßt man ihn auf einem Teller erkalten. Dann füllt man von der gerührten Masse die bestrichenen Chocolate: Becher halb voll, macht in der Mitte eine Höhle, thut von dem Ragout darein, und streicht noch ein wenig von der Masse darüber. Hierauf hält man ein zubereitetes Geschir mit kochendem Wasser fertig, stellt die Chocolate: Becher darein, daß das Wasser bis an die Hälfte der Becher geht, und setzt einen Deckel mit Kohlen darauf, daß sie eine Farbe bekommen, das Wasser aber muß beständig sieden, daß sie nicht wässerig, sondern in einer halben Stunde fertig werden. Man stürzt die Pastetlein dann gleich auf eine Platte, und bringt sie zu Tische.

Anmerkung. Wenn man keine Chocolate: Becher hat, können auch obere Kaffee: Tassen dazu genommen werden. Sind keine Krebse zu haben, so bestreicht man die Becher mit frischer Butter, und macht auch die Masse davon, dann werden's statt der rothen, weiße Pastetlein. Uebrigens werden diese in allem gleich jenen gemacht, nur kann man, wenn die Weißbrode oder Wecken sehr klein sind, eines weiter nehmen, oder auch statt der Wecken Semmeln.

Gebackene Krebs-Pastetlein.

Zu einem Tische von 6 Personen werden 25 Krebse gesotten, die Schwänze nebst der Galle herausgenommen, die Schalen mit ein wenig Butter klein gestossen, und in einem halben Pfund Butter gedämpft. Hierauf gießt man einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder Wasser daran, und preßt es durch ein Tuch. Wenn es kalt ist, nimmt man die durchgepreßte Butter ab, rührt dieselbe wohl in einer Schüssel, und 3 ganze Eyer und von 3 andern das Gelbe darein. Von 3 Weißbroden oder Kreuzerweizen wird nun die Rinde abgerieben, das übrige Weiße in Milch eingeweicht, wieder fest ausgedrückt, zu der Krebsbutter genommen, noch eine Viertelstunde damit gerührt, und dann etwas Salz und Muskatblüthe dazu gethan.

Der Ragout zu diesen Pastetlein wird also verfertigt: Man siedet 2 Kalbsbrieslein und eben so viel Euter, in deren Ermanglung auch von einem Kalbs-Nieren genommen werden kann, im Salzwasser, vorher wird eine Hand voll Morchen im Wasser verweilt, und $\frac{1}{2}$ Loth Trisseln im Wein gesotten. Alle diese Stücke schneidet man nebst den Krebschwänzen zusammen ganz klein, läßt ein Stücklein Butter in einer Kastrol oder Kachel vergehen, röstet 2 Messerspitzen voll Mehl lichter gelb darin, dämpft darin das Geschnittene nebst ein wenig Petersilie, thut von der Krebsbrühe etliche Schöpflöffel voll daran, den Wein, von den Trisseln dazu, und zuletzt noch Muskatblüthe und

Salz darein. Wenn es ein wenig gekocht hat, läßt man's kalt werden. Nun bestreicht man kleine flache, oder kleine tiefe Formen mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, füllt sie von dem angerührten Zaig halb voll, thut von dem Ragout in die Mitte, deckt sie von dem angerührten Zaig wieder zu, und backt sie in eines Bäckers Ofen. Dergleichen Pastetlein können auch auf eine andere Art gemacht werden, man legt nämlich in die Formen ein Blättlein Butterzaig, füllt von dem Ragout darein, und deckt sie mit der gerührten Masse zu.

Noch eine andere Art Krebs-Pastetlein
von Buttersaig.

Man belegt ebenfalls kleine Formen mit Buttersaig, und verfertigt einen Ragout von Brieslein, Euterlein und Krebschwänzen. Wenn solche wie schon gemeldet, im Salzwasser verweilt sind, werden sie nebst einem Loth Trisfeln oder Morchen klein geschnitten. (Die Trisfeln werden immer zu allen Speisen zuvor in Wein gekocht). Man läßt hierauf 3 Messerspitzen voll Mehl in einem Stücklein Butter anziehen, dämpft alles Geschnittene darin, nebst klein geschnittener Petersilie und Muskat, und thut ein wenig Krebs-Sauce oder Fleischbrühe und das benöthigte Salz daran. Wenn solches gekocht und wieder erkaltet ist, füllt man die Pastetlein damit, thut einen Deckel, worin eine Oeffnung ist, darüber, verrührt ein Ey wohl mit einem Eßlöffel Krebsbutter, bestreicht sie damit, und backt sie im Backofen gelb.

Krebs-Pastetein zur Fastenzeit.

Die Krebsbutter wird auf die schon gemeldte Art verfertigt, und wie die andere Masse gerührt. Von einem halben Pfund Krebsbutter gibt es 18 Pastetein. Zum Ragout dämpft man ein paar Charlottenzwiebeln und ein wenig Petersilie in einem guten (ziemlichen) Stück Butter, schlägt hierauf 4 Eyer daran, und rührt so lange darin, bis die Eyer fest beyammen sind. Dann thut man's in eine Schüssel, schneidet die Krebschwänze zu kleinen Bröcklein, eben so eine Hand voll verwälte Morchen, thut Muskatblüthe und Salz, nebst 2 Eßlöffeln voll gutem süßem Rahm dazu, rührt dieß mit 2 Eyer gelb recht untereinander, füllt die bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Mödel von der gerührten Masse halb voll, thut von dem Ragout etwas darauf, deckt sie wieder von der Masse zu, und backt sie nun schnell, damit sie nicht austrocknen.

Pastetein von Buttersaig mit gehackter Farce
(Sars oder Fülle).

Es wird ein feiner Buttersaig gemacht, und eines starken Messerrücken dick gewälzt. Es gehören kleine blecherne Formen dazu, so groß diese sind, werden Blättlein ausgestochen, und in die Formen gelegt. Alsdann macht man eine Farce von einem übriggebliebenen Stücklein Kalbsbraten, 2 Loth Sardellen, Kappern für 2 kr., einer Zwiebel, ein klein wenig Petersilie, den Schalen und dem Mark von einer halben Zitrone; dieß alles zusammen hackt man klein,

thut ein Stücklein Butter in eine Kastrol oder Rachel, röstet 2 Messerspißen voll Mehl gelb darin, dämpft das Gehackte ein wenig, thut ein Glas Wein nebst Salz und ein wenig Muskatnuß daran. Wenn es ein wenig gekocht hat, schüttet man's auf ein Teller, und läßt es erkalten, alsdann wird in jede Form ein wenig von der gekochten Farce gelegt, von eben dieser Größe ein Deckel darauf gethan, nebenzu ein wenig gedrückt, in die Mitte ein kleiner Schnitt gemacht, mit einem verrührten Ey bestrichen, dann gelb im Ofen gebacken, und warm auf Tisch gebracht.

Anderer Art von Pastetlein mit Farce.

Zu diesen sind etwas grössere Mädel, oder Formen von der Gestalt oberer Kaffeetassen nöthig, welche bestrichen, mit Semmelmehl bestreut und mit einem Blättlein Buttertaig ausgelegt werden. Die Farce wird eben so wie zu den vorhergehenden gemacht, nur mit dem Unterschied, daß noch 4 Loth Ochsenmaß dazu kommen, und alles nicht so klein wie zu den erstbeschriebenen gehackt wird. Man dämpft es auch in einem Stücklein Butter, nimmt aber kein Mehl dazu. Wenn es erkaltet ist, rührt man's mit 4 Eyer gelb und 2 Eßlöffeln voll gutem saurem Rahm an, füllt die Formen halb voll damit, reibt ein Milchbrod oder Semmel, streut davon eines kleinen Fingers dick auf die Mädel, belegt sie noch mit einem Stücklein süßer Butter, und backt sie.

Pastetlein von Stockfisch.

Ein Milchbrod oder Semmel wird zu dünnen Schnitten geschnitten, ein halber Schoppen süßer Rahm daran gegossen und zu einer dicken Crème (Krem) gelocht, hernach läßt man's erkalten, schneidet indessen ein halbes Pfund angeräucherten Speck klein, siedet ihn mit einem Glas Milch, nimmt den Speck mit dem Schaumlöffel aus der Milch, thut solchen, nebst einer fein geschnittenen und zuvor in Butter weich gedämpften Zwiebel an das gelochte Milchbrod, 4 Loth gereinigte und geschnittene Sardellen dazu, Salz und Muskatn darein, und verührt es mit 6 Eyer gelb und einem halben Schoppen saurem Rahm. Aldann verliest man 5 oder 4 Stücklein Stockfisch, je nachdem sie in der Grösse sind, und wenn sie zuvor im Wasser angezogen haben, zerläßt man ein Viertelpfund frische Butter in einer Kastrol oder Kachel, und dämpft den verlesenen Stockfisch mit klein gehackter Petersilie, nebst Salz und Ingwer. Sobald er ein wenig erkaltet ist, wird er unter die angerührte Masse gethan. Dann werden kleine Mödel oder Formen genommen, wie man sie hat; sind sie glatt, so werden sie gleich mit einem Blättlein Butterraig ausgelegt, sind aber die Mödel geranzt, so bestreicht und bestreut man sie zuvor mit Semmel- oder Mutschelmehl, und legt dann erst den Butterraig darein. Hierauf füllt man die Mödel von der angerührten Masse halb voll, streut von geriebenem Milchbrod oder Semmel eines Messerrücken dick darüber, und legt

ein Stücklein frische Butter darauf. Auf diese Art kann man Pasterlein von allen Arten Fischen verfertigen, nur im Fall es ein Hecht, Schleie oder eine Forelle wäre, müssen solche gebraten und nicht gedämpft werden. Ein Karpfe aber oder sonst ein weicher Fisch wird in Salzwasser mit Petersilien gesotten.

Wir wollen hier gleich anzeigen, wie der Stockfisch gewässert werden soll.

Es ist dabey Hauptsache, daß es kein alter ist. Er wird ungeklopft einige Stunden in Regen; oder sonst in ein weiches Wasser gelegt, daß er bey'm Klopfen nicht zersplittert. Wenn er hierauf geklopft ist, schneidet man ihn in 4 oder 5 Stücke, doch so, daß das Schwanzstück ganz bleibe, und zum Füllen gebraucht werden kann, wie solches unter den Fischen angezeigt ist. Alsdann legt man ihn in ein tiefes Geschirr und 2 Stecken darüber, stellt ein kleines Körbchen oder einen Salat-Seyher darauf, thut ein Tuch darein nebst einer Hand voll Stroh und 4 Schaufeln voll guter Asche, gießt kaltes Regen- oder sonst weiches Wasser darüber, bis die Lauge über den Fisch geht, und läßt ihn 24 Stunden darin liegen, hierauf gießt man die Lauge ab, und giebt ihm 3 Tage jeden Tag 2mal frisches Wasser. Will man davon gebrauchen, so thut man davon in ein Geschirr, gießt kaltes Wasser darüber, setzt es auf Kohlen, und läßt es so lange stehen, bis das Wasser ganz heiß ist, und nächstens kochen will. Dann wird er vom Feuer gethan, und bleibt stehen, bis er zubereit

tet werden soll. Dieses ist die wahre Apretur (Zubereitung), daß der Stockfisch weich bleibt.

Zu Pastetlein von Kartoffeln oder Grundbirnen

werden kleine glatte Möbel, es ist gleichviel von welcher Gestalt sie sind, genommen und mit einem Blättlein Buttertaig ausgelegt. Hierauf wird ein Häring sauber gepußt, zu kleinen Bröcklein geschnitten, eine klein geschnittene Zwiebel in einem Stücklein Butter weich gedämpft, ein Stücklein frischer Speck auch klein geschnitten, und mit einem Glase süßem Rahm oder Milch gekocht, sodann noch ein Stücklein von einem Nierns oder Kalbsbraten ebenfalls klein geschnitten. Dieses alles wird nebst dem zuvor wieder aus dem Rahm genommenen gekochten Speck zusammen in eine Schüssel gethan, mit 5 Eyer gelb und etwas Muskatblüthe angerührt, dann werden 6 Grundbirnen geschält und gesotten. Wenn sie weich und kalt sind, reibt man sie auf dem Reibeisen, rührt ein Viertelsfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 5 Eiern darein, thut 10 Loth von den geriebenen Grundbirnen dazu, rührt einen kleinen Eßlöffel voll Mehl mit einem Viertelschoppen süßem Rahm glatt, und thut dieß auch zu der Masse. Wenn diese ganz leicht gerührt ist, wird das Weiße von 4 Eiern zu Schnee geschlagen, und nebst Salz und Muskatblüthe an die Masse gethan. Dann fülle man von dem gefertigten Ragout etwas in die Formen, und thut von der Masse einen Eßlöffel voll darauf, daß sie zugedeckt

werden, backt sie hierauf gelb im Ofen, und bringt sie warm zu Tische.

Pastetlein von fricassirtem Aal.

In kleine flache Model werden Blättlein von Buttersaig gelegt. Alsdann wird ein Aal von einem Pfund abgestreift und ausgenommen, zu kleinen Rädlein geschnitten, ein wenig Essig darüber gegossen, ein Stücklein Butter in einer Kastrol zerlassen, und ein ganz kleiner Löffel Mehl darein gethan. Wenn es ein wenig angezogen hat, thut man einen kleinen Schöpflöffel Fleischbrühe, Salz, klein geschnittene Petersilie, Muskat, klein geschnittene Zitronenschalen und für einen Kreuzer Kappern daran, nimmt den Aal aus dem Essig, und legt ihn in die Sauce. Wenn er ein wenig gekocht hat, läßt man ihn wieder erkalten, füllt dann in jeden Model 2 bis 3 Stücklein, deckt ihn wieder mit einem Blättlein Buttersaig zu, macht eine Oeffnung darein, bestreicht sie mit einem verührten Ey, und backt sie in schneller Hitze in einem Backofen. Die Sauce muß ganz kurz eingekocht seyn.

Pastetlein von Austern.

Von feinem Buttersaig legt man, wie vorgemeldet, Blättlein in kleine Model. Wenn die Austern gepuht sind, werden sie samt dem Seewasser in ein Geschir genommen, und 4 klein gebackte Sardellen, der Saft von einer halben Zitrone, nebst ein wenig Muskatblüthe daran gethan. Hierauf verknüet man 2 Messersspitzen voll Mehl mit einem Stücklein frischer

Butter, rührt die Butter an die Sauce und thut noch etliche Kappern daran. Wenn es gekocht hat, läßt man's auf einem Teller kalt werden, thut in jedem Model 2 oder 3 Austern, deckt sie mit einem Blättlein Buttertaig zu, schneidet eine Oeffnung darein, bestreicht sie mit einem Ey, und backt sie.

Wie Austern einzuschmelzen sind, wenn sie nicht mehr halten wollen,

wollen wir gleich hier beyfügen: Es kommen öfters Austern vor, welche Oeffnung haben, wenn das Wasser zu gelind ist. In diesem Fall werden sie gleich aufgemacht, gereinigt und samt dem Seewasser in ein Geschir gethan. Von einer halben Zitrone nimmt man noch den Saft nebst etwas Muskateln dazu, läßt sie ein einzigmal auf Kohlen aufkochen, und über Nacht stehen, bis sie kalt sind. Dann thut man sie samt dem Saft in ein Gefäß von Stein oder Porcellan, gießt ein halbes Pfund gesalzene und zerlassene Butter darauf, und bewahrt sie an einem kühlen Ort. Auf diese Art können sie wieder zu Pastetein und Saucen gebraucht werden, auch kann man sie wieder in die Schalen legen, und braten; wie solches bey dem Braten der Austern angezeigt werden wird.

Zu Pastetein von Jus.

wird ein Stück Butter in einen Stollhasen oder eine Kachel gethan. Hierauf schneidet man ein Pfund mageres Ochsenfleisch, ein Pfund Kalbfleisch und ein Stücklein Schinken ohne Fett zu Stücklein, dämpfe sie im Butter gelb, schneiz

det von jeder Art Wurzeln zwey, und thut solche nebst ganzer Muskatblüthe und 4 ganzen Nägelein dazu. Dann gießt man gute Fleischbrühe daran, und läßt es so lange kochen, bis das Fleisch weich ist, und nur noch ein Schoppen ($\frac{1}{2}$ Bouquette) Jus übrig bleibt, darauf wird das Fleisch durch ein Tuch gepreßt. Auf einen Schoppen Jus rechnet man 12 Eyer gelb, verrührt solche wohl, thut die Jus nach und nach daran, und läßt es wieder durch ein Haarsieb laufen. Hat man keine blecherne runde Möbel von der Größe einer obern Kaffee-Tasse, so nimmt man Tassen, bestreicht sie mit frischer Butter, füllt sie von der angerührten Jus halb voll, setzt sie in kochendes Wasser, das bis an die halbe Höhe der Tassen geht, thut einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt sie kochen, bis sie fest sind. Dann stürzt man sie auf eine Platte, zerhackt ein Stücklein magern Schinken mit ein wenig Petersilie, bestreut die Pastetlein stark damit, und giebt sie auf den Tisch.

Anmerkung. Kann von übriggelassenen Lerchen, Schnepfen oder Krametsvögeln nur etwas wenigens zu der Jus genommen werden, so bekommt sie einen bessern Geschmack.

Pastetlein von Mark.

Zu einem Duzend auch etwas mehr Pastetlein reibt man 2 Kreuzerwecken auf dem Reibeisen ab, zerschneidet das Innere, und weicht es in gute süße Milch ein. Hierauf werden 8 Loth (ein Viertelpfund) frisches Ochsenmark verlesen, die eingeweichten Wecken leicht ausgedrückt, und mit dem Mark klein gehackt. Dies

alles thut man in eine Schüssel, rührt es mit 6 Eyer gelb. eine Viertelstunde, und thut Muskatblüthe und Salz dazu. Dann schlägt man das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt denselben nebst 4 Eßlöffeln voll süßem Rahm an die Masse, bestreicht kleine Pasteten-Model mit Butter, bestreut sie mit Semmel- oder Mutschelmehl, legt dünne Blättlein von feinem Buttertaig darein, füllt von der Masse so hoch wie der Taig ein, mengt 4 Loth abgezogene (geschälte) und grob gestossene Mandeln, ein Stücklein geriebenes Milchbrod, ein Kaffeelöffel fein gestossenen Zimmet und eine Hand voll Zucker untereinander, streut es über die Pastetenlein, legt auf jedes ein Stücklein Butter, und backt es im Ofen gelb. Wer gern fett ist, kann auch etwas mehr Mark dazu nehmen.

G e m ü s s e.

Kohl (Köhl) oder Wersing in Butter
Sauce (Soos).

Der Kohl wird wie gewöhnlich, gepuht, und mit siedendem Wasser zugeseht. Ueberhaupt ist es bey allen grünen Gemüßen Hauptsache, daß sie mit keinem andern als mit siedendem Wasser zugeseht werden. Wenn nun der Kohl weich ist, wird er in's kalte Wasser gelegt und leicht ausgedruckt. Für 6 Personen legt man hierauf ein Viertelpfund Butter in eine Kachel, röstet 2 starke Kochlöffel voll Mehl lichtigelb darin,