

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

Große Pasteten.

urn:nbn:de:bsz:31-55066

Große Pasteten.

Gewöhnlicher Buttersaig zu allen Pasteten.

Man verrührt 4 Eyer gelb in einer Schüssel, und gießt einen halben Schoppen süße Milch daran. Werden die Eyer gespart, so wird nur ein ganzes Ey zu einem halben Schoppen Milch genommen, nach Proportion das benötigte Salz, und so viel feines Mehl daren geschafft, bis sich der Nähröffel von dem Saig losschält, derselbe auf ein Brett genommen, und so lang gewürgt, daß, wenn man mit dem Finger darauf drückt, sich der Saig in die Höhe begiebt. Als dann wird derselbe halb dick ausgewället, und ein Pfund Butter über den halben Saig geschnitten. Ist die Butter hart, so wird sie zuvor mit frischem Wasser geschafft, zu einem Kuchen gewället, mit einem Tuch abgetrocknet, dann erst auf den Saig gelegt, die leer gelassene Hälfte desselben darüber geschlagen, neben über die Butter wohl eingebogen und ganz dünn ausgewället, daß er durchaus eine Gleichheit bekommt, und an einem Ort nicht dicker als an dem andern ist. Hierauf muß der Saig wie eine Serviette zusammen gelegt, und wohl in Acht genommen werden, daß derselbe im zweyten Wälken nicht überzwerch zu liegen kommt; er wird nun zum zweytenmal, nur nicht mehr so dünn als zuerst, gewället, und wieder auf die nämliche Seite übergeschlagen. Auf diese Art ist der

Taig ganz fertig. Will man solchen zu kleinen Pasteten nehmen, so wird er eines starken Messerrücken dick ausgewälzt, zu großen Pasteten aber muß es etwas dicker geschehen. Wenn man dieses pünktlich beobachtet, und nicht mehr wälzt, so wird es niemals fehlen. Auch muß der Taig nicht zuviel mit der Hand angerührt, und jedesmal, wenn Mehl darunter gestreut wird, über das Wälzholz gelegt werden.

Anmerkung. Im Sommer, wo die Butter mehr Fett hat, ist es hinlänglich, wenn man zum halben Schoppen Milch nur 3 Viertelpfund Butter nimmt, im Winter hingegen muß es bey einem Pfund bleiben.

Buttertaig von Wasser.

Zu diesem wird das Gelbe von 6 Eiern und ein halber Schoppen frisches Wasser nebst dem benötigten Salz wohl verrührt, und dann der Taig auf die vorgemeldte Art geschafft, nur daß ein halbes Viertelpfund Butter weiter als zum Milchtaig genommen wird. Er kann ebenfalls zu allen Arten Pasteten gebraucht werden.

Serriebener Buttertaig.

Dieser wird gemeinlich zu kalten Pasteten gemacht. Man schlägt nämlich 2 Eier in eine Schüssel, nimmt 4 Eßloffel voll sauren Rahm und ein kleines Trinkglas Wasser dazu, schneidet ein Pfund Butter darein, thut Salz daran, rührt dieß wohl untereinander, und nach diejem so viel Mehl darein, bis es einen ganz festen Taig giebt. Wenn derselbe geschafft ist, wird er ausgewälzt, und zweymal übergeschlagen. Alsdann

kann man ihn brauchen. Wie er in der Dose gewället werden muß, ist bey den kalten Pasteten angezeigt.

Anmerkung. Man kann sich dieses Taigs auch zu Kuchen bedienen, wenn man gerade nicht gern Buttertalg macht. — Statt des Wassers kann auch Milch dazu genommen werden.

Ueberswercher Buttertalg.

Man thut ein halbes Pfund Mehl in eine Schüssel, schneidet ein Viertelpfund Butter dazu, rührt dieß nebst ein wenig Salz, 4 Eyer gelb und etlichen Eßlöffeln Wasser zu einem Taig zusammen, nimmt denselben auf ein Brett, würgt ihn, und wället kleine eines Tellers große Böden so dünn und gleich als möglich daraus. Wenn alle beyammen sind, wird ein Viertelpfund Butter zerlassen, jeder Boden mit dem Pinsel davon überstrichen, bis die Butter ganz auf ist, und ein Boden auf den andern gelegt. Ist dieß geschehen, so werden die Böden ganz fest zusammen gerollt, über Nacht auf einem Brett oder Zinnplatte in den Keller gethan, den andern Tag Stücklein eines Messerücken dick abgeschnitten, sobald solche beyammen sind, überzwerch gewället, mit einem guten Ragout gefüllt, wie Krämpflein übergeschlagen, auf ein mit Mehl besäetes Blech gelegt, und ohne bestreichen zu werden, im Ofen gebacken. Sie können mit einem klein geschnittenen Ragout, wie solche öfter angezeigt sind, gefüllt, und als Pasteten gegeben werden.

Noch ein überzwercher süßer Buttertalg.

In eine Schüssel nimmt man ein halbes Pfund Mehl, 4 Eyer gelb, 2 Eßlöffel voll Zucker

und das übrige Wein dazu, schafft dieses so lang zu einem Zaig, bis er gewällt werden kann, schneidet solchen zu kleinen Stücklein, und wällt ganz dünne Böden daraus, daß einer so groß wie der andere wird. Wenn sie fertig sind, wird ein Viertelsfund Butter zerlassen, ein Boden damit bestrichen, ein anderer darauf gelegt, und immer so fortgefahren, bis die Böden und die Butter zu Ende sind; die bestrichenen Böden werden fest zusammen gerollt, auf eine Platte gelegt, und an einem kühlen Orte über Nacht aufbehalten. Den andern Tag wird der Zaig zu 2 Messerrücken dicken Rädlein geschnitten, jedes Rädlein von unten bis oben zweymal in die Länge und einmal überzwerch gewällt, daß es ein eines Messerrücken dickes Blättlein wird, dasselbe mit eingemachten Kirschchen oder Himbeeren gefüllt, ein Kröpflein daraus formirt, neben herum mit dem Back-Rädlein geschnitten, und auf ein mit Mehl besätzes Blech gelegt. Ehe die Kröpflein in den Ofen kommen, werden sie mit Zucker überstreut, und gelb gebacken. Wenn der Zaig recht in die Quere (überzwerch) gewällt wird, so springen sie auf wie Fischschuppen.

Weinbackes Zaig.

Man schlägt 6 Eyer gelb in eine Schüssel, thut einen halben Schoppen guten Wein, eine Hand voll gestossenen Zucker und feines Mehl dazu, schafft dieß zusammen so lang in der Schüssel, bis der Zaig zum Wällen tauglich ist, nimmt ihn dann erst auf ein Brett, und würgt ihn nur noch ein wenig, damit er nicht zu warm wird. Weil junge Leute gewöhnlich heiße Hände haben, so

muß der Taig mit dem Kochlöffel so lang in der Schüssel geschafft werden, daß man ihn auf dem Brett nicht mehr viel zu würgen nöthig hat. Als dann wird er halbdick ausgewällt, auf den halben Theil ein Pfund Butter geschnitten, die andere Hälfte darüber geschlagen, und das erste mal so dünn wie möglich gewällt. Bey dem Zusammenlegen des Taigs und mit dem zweyten Wällen verfährt man auf die nehmliche Art, wie solches bey dem gewöhnlichen Buttersaig angezeigt ist. Dieser Taig ist zu allem Weingebackenen und auch zu süßen Sorten zu gebrauchen, worauf ich mich hin und wieder beziehen werde.

Weinbackestaig auf andere Art.

Drey Eßlöffel voll sauren Rahm, ebensoviel Zucker, 5 Eßlöffel Wein, 2 Eßlöffel guten Brannwein und das Gelbe von 5 Eiern nimmt man, und schafft soviel feines Mehl darein, bis es einen festen Taig giebt. Diesen Taig wiegt man, nimmt halb so viel Butter dazu, als es Taig ist, wällt ihn mit Mehl oder Wasser aus, und behandelt ihn übrigens wie einen andern Buttersaig.

Gehackter Weinbackestaig.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl auf ein Hackbrett, macht in der Mitte einen Ring, thut 4 Eyer gelb, 5 Eßlöffel Zucker, 6 Eßlöffel voll Wein, 2 Eßlöffel sauren Rahm darein, und hackt dieß alles mit dem Hackmesser untereinander, bis der Taig zum Würgen recht ist, Wenn derselbe glatt geschafft ist, wird er gewogen. Zu einem Pfund werden 3 Viertelpfund

(24 Loth) Butter genommen. Alsdann wird der Zaig halbdick ausgewälzt, die Butter auf den halben Theil geschnitten, wohl eingeschlagen, und wie ein anderer Buttersaig zweymal ausgewälzt. Dieser Zaig ist zum Weingebackenen am besten zu gebrauchen.

Krebs-Pastete.

Man siedet 100 Krebse, löst die Schwänze davon ab, stoßt die Schalen klein, dämpft solche in einem halben Pfund Butter, gießt ein paar Eßlöffel gute Fleischbrühe daran, preßt es wohl durch ein Tuch, und stellt das Durchgepreste über Nacht in den Keller. Zum Buttersaig wird ein Ey, nicht gar ein halber Schoppen saurer Rahm und ein wenig Salz genommen, feines Mehl darein gewürgt, derselbe wie ein anderer Buttersaig geschafft, halbdick ausgewälzt, die Hälfte von der Krebsbutter auf einer Serviette abgetrocknet, und auf den halben Theil des Zaigs gelegt, das Leergelassene darüber geschlagen, und zweymal ausgewälzt. Dann bleibt der Zaig liegen. Zur Fülle nimmt man das Innere von einem Weißbrod oder Kreuzerweck, weicht solches in ein Glas süßen Rahm ein, ferner: 2 abgesottene Brieslein, 2 Euter, eine Hand voll abgesottene Morchen, und hackt diese 3 Stücke zusammen klein nebst ein wenig Zitronenschale, Petersilie und Schnittlauch. Die übriggelassene Krebsbutter wird hierauf mit 3 Eyer gelb abgerührt, der eingeweichte Weck ganz leicht ausgedrückt, und nebst dem Gehackten an die gerührte Butter gethan; die Krebschwänze werden nur von einander geschnitten, und nebst

Salz und Muskatn auch daren genommen. Von dem verfertigten Buttersaig wird nun der halbe Theil, so groß die Pastete werden soll, ausgewählt, das Blatt in ein Porage- oder Backblech auf Papier gelegt, die gerührte Masse darauf gefüllt, der übrige halbe Theil ebenfalls zu einem Boden gewällt, darüber gelegt, nach Gefallen ausgeschritten, mit einem Ey bestrichen und gelb gebacken.

Gehackte Fleisch-Pastete.

Es wird ein guter Buttersaig verfertigt. Von einem halben Pfund giebt es immer eine Pastete für 6 bis 7 Personen. Man nimmt entweder ein Stück übriggelassenen Braten, oder muß das Fleisch erst dazu gebraten werden; anderthalb Pfund sind genug. Das Fleisch schneidet man, nimmt von einer halben Citrone die Schale nebst dem Mark, 4 Loth Sardellen oder einen halben Hering, für 2 kr. Kappern, eine kleine Zwiebel, ein wenig Petersilie, und wenn das Fleisch nicht fett ist, auch 2 Loth Mark dazu, hackt dieses zusammen — nur nicht zu klein, röstet ein paar Messerspizen voll Mehl gelb in einem Stücklein Buttersaig, dämpft das Gehackte darin, und thut ein Glas Wein, Salz und Muskatn daran; wenn es ein wenig gekocht hat, schüttet man's auf eine Platte und läßt es erkalten. Der verfertigte Buttersaig wird zu 2 Theilen gewällt, die Fülle auf die eine Hälfte gleich ausgerheilt, neben von einem verrührten Ey bestrichen, der andere halbe Theil darüber geihan, neben mit Schup

pen sonst aber nach Belieben ausgeschnitten, oben wieder bestrichen und gebacken.

Anmerkung. Wer mit Basilikum und Zitronenkraut versehen ist, hackt es unter die Fülle, und läßt das Gewürz weg.

Pastete von Brieslein.

Zu der nämlichen Größe der vorbeschriebenen Fleisch: Pastete verweilt man 4 Brieslein (Kalbsmilchen) und 4 Euter im Wasser, siedet eine Hand voll Morchen besonders, schneidet die Brieslein und Euter zu Fingers dicken Rädlein, die ausgedrückten Morchen ebenfalls, ein wenig Petersilie, etliche Blätter Basilikum und ein Stücklein Zitronenschalen auch klein, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl lichtgelb in einem Stücklein Butter, dämpft das geschnittene Grüne darin, gießt so viel gute Fleischbrühe daran, daß es eine kurze Sauce giebt, thut die geschnittenen Brieslein und Morchen, den Saft von einer halben Zitrone nebst Salz dazu, und läßt es, wenn es aufgekocht hat, erkalten. Der gefertigte Buttertaig wird nun ausgewällt, die Hälfte davon auf ein Potageblech gelegt, der abgekühlte Ragout darein gefüllt, von der andern Hälfte ein Deckel darüber gemacht, ausgeschnitten, mit einem Ey bestrichen und im Ofen gebacken. Auch kann eine Butter: Sauce mit Zitronensaft und 3 Eyer gelb abgezogen, und besonders dazu aufgestellt werden.

Blinde Pastete.

Weil diese Pastete für viele Personen schwer zu machen ist, und sie nicht immer glücklich im

Auffsetzen sind, so ist es rathsamer, wenn man einen gut verfertigten Buttermay dazu nimmt. So groß nun eine Pastete werden soll, von einem Pfund oder halben Pfund Butter, schneidet man den Zaig von einander, wälzt ihn zu 2 gleichen Böden, schneidet solche nach einer Zinnplatte, legt den einen Boden auf ein mit Mehl bestreutes Blech, schneidet von dem andern Theil des Zaigs in der Mitte einen Deckel etwa eines kleinen Tellers groß oder wie man die Deffnung haben will, heraus, bestreicht den untern Boden neben herum mit einem Ey, legt den ausgeschnittenen Theil gleich darauf, schneidet neben Schuppen darein, und wälzt den herausgeschnittenen Zaig nebst dem andern übrigen Zaig aus, bringt dann etliche Bogen Papier in die Rundung und in eine Höhe, so groß die Deffnung der Pastete ist, legt über dieses runde Papier, welches zuvor mit Mehl bestreut wird, den Deckel, und bestreicht ihn oben mit Eiern. Der noch übrige Zaig wird mit Weinbäckes-Mödeln ausgestochen, und auf dem Deckel nach Belieben herumgelegt; hat man keine solche Mödel, so kann noch ein ausgewältes Blättlein auf den Deckel gelegt, und ausgeschnitten werden. Die Pastete und der Deckel wird hierauf mit einem Ey bestrichen, und jedes besonders gebacken. Kann man mit dem Papier nicht wohl zurecht kommen, so ist ein hölzernes Mehlschüssellein, wenn man damit versehen ist, das bequemste dazu, dasselbe wird mit einem Blatt Papier umwickelt, mit Mehl bestreut, und der Deckel darauf gelegt. In jede blind gebackene Pastete, sie seye von

welcher Art sie wolle, können Ragouts, Fricassées (Frikassées), Fische mit Sauce eingefüllt werden, wie deren Zubereitung besonders beschrieben ist.

Pastete in einem Model von Farce (Fars).

Es muß ein kupferner gewundener Model in der Größe eines halbsündigen Eughopfen-Models seyn, nur daß in der Mitte kein Rohr herauslauft, und er unten im Boden etwas größer als ein französischer Thaler glatt bleibt. Derselbe wird mit Butter bestrichen, mit Semmel- oder Mutschelmehl bestreut, ein Boden von einem guten Buttersaig eines starken Messers dick gewälzt, und inwendig ganz herauf in den Model gelegt; die Farce (Fülle) darein wird auf folgende Art gemacht: Man schneidet 2 Pfund gebratenes Kalbfleisch (das beste dazu ist vom Nierenbraten) klein, nimmt 4 Loth gewässerte und von den Gräten gesäuberte Sardellen, 4 Loth Rindsmark, für 5 kr. Kappern, eine halbe mit Schale und Mark geschnittene Zitrone und eine Zwiebel dazu, hackt dieses zusammen, thut es in eine Schüssel, von einer Zitrone den Saft darein, rührt es mit 2 Eyer gelb, etwas Salz und Muskatblüthe wohl untereinander, und belegt von der Farce unten den Model eines Fingers dick. Einige Tauben oder junge Hühner werden in einem Stücklein Butter gelb abgedämpft, dann auch auf die Farce gelegt, es können auch statt des Geflügels Stücklein von Kalbfleisch oder von einem übriggelassenen Braten genommen werden. Man legt solche in den Model dicht neben einander,

die Farce vollends darauf, bestreut sie oben ein wenig mit Semmelmehl, belegt sie mit kleinen Stücklein Butter, und backt sie im Ofen gelb. Dann wird die Pastete auf eine Platte umgestürzt, das Boden:Deckelein herausgeschnitten, und eine braune Speck:Sauce dazu auf folgende Art gemacht: Es wird ein Stücklein Speck und eine Zwiebel fein geschnitten, in einem Stücklein Butter ein kleiner Kochlöffel Mehl, braun geröstet, die geschnittene Zwiebel nebst Speck darin umgekehrt, ein Schöpflöffel gute Fleischbrühe nebst Kappern, etwas Nägelein und Zitronensaft daran gethan, so daß sie rezent (frisch) wird, und dann die Sauce oben in die Pastete gegossen.

Pastete von Mark.

Für 6 Personen werden 12 Loth frisches Mark verlesen, und 2 Kreuzerwecken auf dem Reibeisen abgerieben, das Innere wird in süße Milch eingeweicht, ein Boden von gutem Butterserttaig in ein Porageblech gelegt, der Beck aus der Milch leicht ausgedrückt, mit 6 Eyer gelb angerührt, das Mark zu kleinen Bröcklein geschnitten, ein wenig mit dem Beck gerührt, Salz und Muskatblüthe dazu genommen, das Weiße der 6 Eyer zu einem Schaum geschlagen, an die Masse gethan, in den Butterserttaig gegossen, ein Milch- oder sonst ein mürbes Brod auf dem Reibeisen abgerieben, mit ein wenig Muskatblüthe und Salz vermengt, und über die Pastete gestreut, dann schneidet man kleine Bröcklein Butter darauf, backt sie im Ofen gelb, und giebt sie warm zu Tisch.

Pastete von Salmen.

Aus einem Stücke frischem Salmen werden so viele Stücklein geschnitten, als es Personen sind. Wenn solche gewaschen, abgetrocknet und ein wenig gesalzen sind, läßt man sie eine Stunde stehen, macht ein Glas Essig siedend und gießt es darüber, thut dann halb Essig und halb Wein, so viel der Salm erfordert, in eine Kastrol oder messingene Pfanne, und von allen Sorten ganzes Gewürz dazu. Hat man aber Basilikum, Dragon, Zitronenkraut, so bleibt das Gewürz weg, ferner kommen einige Lorbeerblätter, Rosmarin, etliche Wachholderbeere, eine halb geschnittene Zitrone und etwas Salz darein, alles dieß läßt man zusammen recht kochen, daß es einen starken Geschmack bekommt, dann kommt der Salm erst hinein, man läßt ihn nur einen Wall darin thun, nimmt ihn heraus, und läßt ihn kalt werden. Hierauf wället man von einem zuvor vorfertigten guten Pastenttaig einen Boden in ein Potage- oder anderes Blech, nimmt 4 Loth gewaschene und gehackte Sardellen, für 5 Kreuzer Kappern, eine halbe mit Mark und Saft klein geschnittene Zitrone, streut von diesen 3 Stücken auf den Boden, etwas Muskatbläthe und Pfeffer darüber, legt die Salm-Stücklein darauf, das klein Geschnittene darüber, ein wenig Butter darauf, und von dem übrigen Butterttaig einen ausge schnittenen Deckel darüber, bestreicht ihn mit einem Ey, und backt die Pastete gelb. Ehe sie aufgetragen wird, macht man eine Sardellen-Sauce auf folgende Art darein: 4 Loth Sardellen werden gewaschen,

von den Gräten verlesen, und klein gehackt, 5 Messerspißen voll Mehl in einem Stücklein Butter gelb geröstet, die Sardellen darin gedämpft, und mit ein wenig von der Salubrühe und etwas Fleischbrühe übergossen, daß es aber nur so viel Sauce giebt, als in die Pastete nöthig ist, worein die Sauce warm gegossen werden muß.

Kalte Pastete von Feldhühnern oder Schnepfen.

5 Feldhühner werden gerupft, die Köpfe und Flügel ungerupft davon geschnitten, die Hühner ausgenommen, rein gewaschen, mit Salz, Pfeffer und Nägelein eingerieben. Zum Hachis (Hachis, d. i. gehacktem) nimmt man ein halbes Pfund grünen Speck, eben so viel Brodbrosamen, welches nach den Wigen in's Wasser eingetaucht wird, ein halbes Pfund Kalbsleber, 4 Loth Kappern, 4 Loth Sardellen, oder in deren Ermanglung einen Hering, eine Zwiebel, etliche Stücklein Knoblauch, 2 Zitronen, Basilikum, Zitronenkraut, und ein wenig Thymian, bey Schnepfen auch das Eingeweide ausser den Nieren. Alles dieses hackt man zusammen klein: nimmt das Gehackte in eine Schüssel, Salz und Muskatnuß dazu, und mengt es mit einem Kochlöffel voll Semmelmehl und 3 Eßlöffeln voll Essig und Zitronensaft wohl untereinander. Der Teig dazu wird also verfertigt: Man nimmt 2 Pfund Mehl auf ein Brett, macht einen Ring darin, schneidet ein Pfund Butter darein, thut 2 Eyer, 4 Eßlöffel sauren Rahm, Salz und das übrige Wasser dazu. Der Teig muß recht

fest zusammen gewürgt, zweymal ausgewällt und überschlagen werden, und macht 2 Theile daraus, wället sie rund oder oval (länglichtrund), bestreicht einen Bogen Papier mit Butter, legt den Zaig darauf, thut die Hälfte von dem Hachis (Gehackten) auf den Zaig, und breitet ihn so groß aus, daß die 3 Hühner dicht nebeneinander darauf liegen können; ist aber die Pastete oval, so legt man sie der Länge nach dicht an einander, und den übrigen Hachis vollends darauf. Nun wird der andere Theil des Zaigs gewällt, der untere Theil am Hachis mit einem Ey wohl bestrichen, dann der obere Theil darüber gelegt, neben herum ganz fest zgedrückt, und mit der Hand mehr in die Höhe getrieben. Hierauf wird die Pastete gleich herum beschnitten, und mit einem Ey bestrichen. Beyde Theile des Zaigs schlägt man wie einen breiten Saum ein, und windet einen Rand. Wenn die ganze Pastete bestrichen ist, wird in der Mitte eine Oeffnung wie ein kleiner Finger gemacht, daß der Dampf im Backen aus der Pastete kann, und sie nicht aufreißt. Das übrige von dem Zaig wället man, schneidet davon 3 Fotteln auf die Pastete, befestiget sie mit kleinen Hölzlein, und bestreicht sie ebenfalls. Von steifem Papier werden endlich handbreite Streifen geschnitten, mit Butter bestrichen, und mit starken Stecknadeln ganz fest um die Pastete herum befestigt. Sie muß 2 Stunden im Backofen stehen. Will man sie auftragen, so werden die Stecklein herausgenommen, und dagegen frische hineingesteckt, dann die ungerupften Köpfe in die Stecklein

(Hölzchen) gesetzt, und jedem etwas Grünes in den Mund gegeben.

Anmerkung. Auf den Deckel der Pastete werden die Figuren vom Teig ausgeschnitten, oder mit Weinbrottes Formen ausgestochen, und darauf gelegt. — Läßt man von Blech einen runden oder ovalen Ring machen, so ist es besser als Papier.

Zu jeder Fülle der kalten Pasteten ist mit dem übrigen, was im Buche angegeben ist, 2 Pfund zuvor halb gebratenes Schweine, oder Kalbsfleisch zu hacken.

Gesulzte Feldhühner, Pastete.

Den Hachis zu dieser Pastete fertig macht man wie zu der vorhergehenden kalten, man nimmt nämlich $\frac{1}{2}$ Pfund grünen Speck, $\frac{1}{2}$ Pfund Brodbröseln, 4 Loth Kappern, 4 Loth Sardellen, die Schale und das Mark von 2 Zitronen, 2 Zwiebeln, einige Stücklein Knoblauch, Basilicum, Dragon, ein wenig Thymian, von Schnepfen auch das Eingeweide aber ohne die Mägen, dazu hackt dieß alles fein, thut es in eine Schüssel, mengt Salz, Muskat, ein wenig Nägelein und 2 Loth im Wein gesottene Trüffel dar, ein, dann bleibt der Hachis stehen. Drey oder 4 Feldhühner werden bis an den Kopf gerupft, rein ausgewaschen, mit Salz, Pfeffer und Nägelein eingerieben, schön aufgezwackt, und am Spieß halb gebraten, Schnepfen werden nicht ausgewaschen, sondern gleich aufgezwackt, und die Köpfe ungerupft aufgehoben. Bis die Feldhühner oder Schnepfen kalt sind, wird der Teig von einem Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pf. Butter, einem Ey, Wasser und Salz gemacht, fest geschafft, zweymal ausgewället, zerschnitten, eine runde oder ovale Pastete daraus formirt, und das Papier, worauf der untere Theil zu liegen kommt, mit Butter

bestrichen. Hierauf legt man den Hacht und die gebratenen Feldhühner oder Schnepfen darauf, aber auf die Brust der Hühner keinen Hacht, sondern nur dazwischen, und auf jedes Huhn ein Stückchen frischen Speck. Wenn der untere Boden bestrichen ist, wird der andere ausgewällte Zaig darüber gelegt, die Pastete mit der Hand so viel möglich in die Höhe getrieben, daß sie keine Breite bekommt, und neben mit einem gewundenen Rand wohl verwahrt. Ausgeschnitten werden diese Pasteten nicht, sondern nur mit ausgeschnittenem Zaig nach Gefallen geziert. In die Mitte wird eine Oeffnung wie ein kleiner Finger gemacht, ein rundes Stückchen Papier darcin gesteckt, daß sie nicht zufällt, dann die Pastete bestrichen, und im Ofen gelb gebacken. Sie muß eine Stunde backen.

Auf diese Art macht man Pasteten von Haselhühnern und Krametsvögeln, von Lerchen, welche aber nicht gebraten, sondern frisch hineingerhan werden, von einem Hasen, welcher zuvor gespickt, zu Stücklein geschnitten, von den stärksten Beinen gesäubert, und im Buter halb abgedämpft seyn muß, das schwarze Wildpret hingegen, welches ebenfalls in solche Pasteten genommen wird, muß zuvor mit Wein und Essig ein wenig gesotten werden.

Die Sulz in diese Pastete wird auf nachstehende Weise gemacht: 4 zerhauene Kalbsfüße und ein halbes Pfund Hirschhorn bindet man in ein reines Tuch, thut solches in einen Smäßigen Hasen, $\frac{1}{2}$ Maasß Wein, $\frac{1}{2}$ Maasß Essig, 1 Maasß Wasser, eine Hand voll Salz, eine ganze zerschnittene Zitrone, eine große Zwiebel, etliche

Porbeerblätter, Rosmarin, Basilikum, Dragon und ein wenig von jeder Art ganz Gewürz dar- ein, kocht die Sulz so lang, bis noch eine Maaß übrig ist, gießt sie durch einen Seiher, schöpft die Fette ab, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt solchen an die durchgelaufene Sulz, setzt sie auf Kohlen, bis sie wieder ganz heiß ist, bindet eine Serviette an die 4 Füße eines Stuhls, schöpft von der Sulz darein, und läßt sie so lang ablaufen, bis sie ganz hell laufe, und gießt das Trübe langsam wieder auf die Serviette. Wenn die Sulz ganz durchge- laufen ist, läßt man sie kalt werden, und gießt sie durch einen Trichter in die kalte Pastete, sie muß aber unverrückt stehen bleiben, bis die Sulz recht fest ist, und darf auch nicht mehr warm seyn.

Pastete von einem Auerhahn.

Dieser kann auf keine andere Art in einer Pastete gegeben werden, als mit einer starken Farce (Fülle). Weil die Auerhähne gemeinig- lich alt sind, so werden sie nach dem Ausneh- men stark geklopft, mit Gewürz und Salz ein- gerieben, und 4 bis 6 Tage in guten Essig ge- legt. Die Farce wird auf die nämliche Art wie bey den Feldhühnern gemacht, nur daß man von allem noch einmal so viel nehmen muß, Brod und Speck von jedem ein Pfund, eine ganze Kalbsleber, so auch in Ansehung des Taigs, und daß die Pastete statt einer, 3 Stunden im Ofen seyn muß. Die Sulz kann wegbleiben, wenn man sie nicht besonders darin haben will.

Pastete von einem Pfau.

Ein junger halbgewachsener Pfau wird ge- rupft, ausgenommen, mit Gewürz und Salz ein-

gerieben, aufgeweckt, der Kopf abgeschnitten, ein Stücklein Butter in eine Kastrol oder Kachel gethan, der Pfau ein wenig darin abgedämpft, eine Zwiebel, ein Stücklein Speck und die Leber von dem Pfau klein geschnitten oder gehackt, eine Hand voll Muschelmehl gelb in Butter geröstet, und das Geschnittene oder Gehackte darin gedämpft. Alsdann gießt man die Butter von dem Pfau ab, thut das Gedämpfte nebst einem halben Schoppen Wein dazu, 2 Loth im Wein gekochte und klein geschnittene Trüffel nebst dem Wein, worin sie gekocht sind, auch in die Sauce, worein noch überdieß ein Schöpflöffel Fleischbrühe, etliche Rädlein Zitronen, ein wenig Basilikum und ein paar Lorbeerblätter kommen. Wenn der Pfau in der Sauce halb fertig ist, läßt man ihn samt der Sauce erkalten, macht eine Pastete von feinem Buttertaig, legt den Pfau darein, ein Stücklein frischen Speck auf die Brust desselben, schneidet wie bey jeder andern feinen Pastete neben herum Schuppen, thut einen ausgeschnittenen Deckel oben darauf, bestreicht dann die Pastete, und läßt sie eine halbe Stunde in des Bäckers Ofen backen. Die zurückgebliebene Sauce wird mit Fleischbrühe und etwas Zitronensaft verdünnt und heiß erhalten. Wenn die Pastete gebacken ist, wird der Deckel oben abgeschnitten, die Sauce darein gegossen, der Pfaukopf oben auf den Deckel gesteckt, und die Pastete warm zu Tisch gegeben.

Wäre es ein alter Pfau, so muß er in einer kalten Pastete gegeben werden.

Pastete von einem Frischling.

Wenn der Frischling gebrennt, rein ausgewaschen und gesäubert ist, wird er mit Pfeffer, Nägelein und Salz eingerieben. Kann man das Geräusche davon nehmen, so hackt man's mit Speck, Zwiebeln, und einem Stücklein Brodbrosamen, im Gegentheil aber eine Kalbsleber, thut es in eine Schüssel, mengt Salz und Nägelein darunter, einen Eßlöffel voll ganze Kappern, auch etwas Essig oder Zitronensaft darein. Der Zaig zur Pastete wird wie zu andern kalten Pasteten verfertigt, und der Länge nach, so groß der Frischling ist, gewällt. Auf den Boden der Pastete legt man dünne Schnitten von frischem Speck, auf den Speck die Farce, dann den Frischling darauf, schneidet dünne Zitronenrädlein darüber, belegt es wieder mit Speckscheiben, den andern gewällten Zaig darüber, verwahrt die Pastete neben wohl, ziert sie mit dem übrigen Zaig, macht in der Mitte eine Oeffnung eines kleinen Fingers groß, steckt Papier darein, bestreicht sie, und backt sie im Ofen. Zur Sauce nimmt man eine Hand voll Brodbrosamen, einen Eßlöffel Weiß-Mehl darunter, röstet dieß in Butter gelb, hackt eine Zwiebel und ein Stücklein Speck klein, schneidet 4 Loth gewaschene und verlesene Sardellen dazu, thut diese 3 Stücke an das geröstete Brod, gute Fleischbrühe daran, etwas Essig oder Zitronensaft, Nägelein, Muskat, Salz, ein Lorbeerblatt und einen Eßlöffel kleine Kappern dazu. Wenn die Sauce fertig und die Pastete gebacken ist, wird die Oeffnung in dieser etwas größer gemacht, daß man die Sauce darein füllen

kann. Die Pastete muß warm aufgetragen, auch kann die Sauce dazu besonders aufgestellt werden. Man kann sie auch als eine kalte Pastete mit einer Farce verfertigen. Auf beyde Arten bleibt der Weck bey derselben weg.

Zu einer Jagd-Pastete

nimmt man von allen Sorten Fleisch, als: Kalb-, Rind-, Hammelfleisch und rothes Wildpret, von jedem 2 Pfund, häutet solches, schneidet das Fett rein davon, und alles Fleisch zu 2 Finger breiten und 1 Finger langen Stücklein, klopfet es wohl mit dem Messerrücken, legt die Stücklein in eine Schüssel, macht einen Schoppen Essig siedend, thut Basilikum, Dragon, Zitronenkraut, einige Lorbeerblätter, etwas Salz und Zitronen-Rädlein darein, läßt den Essig, wenn er gesotten hat, wieder erkalten, gießt ihn an das geschnittene Fleisch, läßt es über Nacht stehen, und macht dann einen aufgeriebenen Zaig von einem Pfund Mehl, einem halben Pfund Butter, einem Ey und Wasser. Zur Farce braucht man 2 Pfund mageres Kalbfleisch, 4 Loth Kappern, 4 Loth Sardellen, eine ganze Zitrone mit Schale und Mark, und eine Zwiebel, dieses hackt man zu einer feinen Farce, vermengt es in einer Schüssel mit Salz und Muskatnuß, nimmt etliche Eßlöffel von dem Essig, worin das Fleisch gebaißt ist, dazu, wället dann den Zaig der Länge nach ganz aus, legt etliche dünne Schnitten frischen Speck in die Mitte, auf diesen die Hälfte des eingebaißten Fleisches, auf solches die ganze gehackte Farce, und das übrige eingebaißte Fleisch vol-

lends darauf, es muß aber der Länge nach wie ein langes Laiblein Brod gelegt werden, hierauf thut man wieder ganz dünne Schnitten Speck auf das Fleisch, bestreicht mit einem Ey ringsum das Fleisch, überschlägt dann den Teig wieder recht fest gegeneinander, macht eine Form daraus wie ein langes Laiblein Brod, bestreicht 3 bis 4 Bögen weißes Papier jeden besonders mit Butter, schlägt einen um den andern fest um das Laiblein, macht oben durch das Papier 2 Oeffnungen in den Teig, daß der Dampf heraus kann, bestreut ein Blech mit Mehl, legt die Pastete darauf, und läßt sie 2 Stunden im Ofen backen. Wenn sie fertig ist, wird sie samt dem Papier an einem kühlen Ort aufbehalten, bis sie kalt ist. Die Sulz darein wird wie bey der gesulzten Feldhühner-Pastete verfertigt, dann das Papier davon losgemacht, und die Sulz, wenn sie zuvor ganz abgekühlt ist, langsam durch die Oeffnung darein gegossen; sobald solche fest darin ist, kann sie gebraucht werden. Wenn man sie anschneidet, wird sie wie eine Wurst zu Scheiben geschnitten. Auf die Jagd sind dieß wegen des Packens die besten Pasteten.

Pastete von Stockfisch.

Eine Pastete wird von feinem Buttersaig verfertiget, und mit einer Serviette oder mit Papier ausgefüllt, sie kann auf solche Art gemacht werden, wie es bey der blinden Pastete angezeigt ist. Doch will ich auch nachstehende Beschreibung von aufgesetzten Pasteten machen: Will man eine Pastete von einem ganzen oder halben Pfund Butter verfertigen, so werden 2 gleiche Böden eines starken Messerrücken dick gewällt, der eine

Theil oder Boden wird auf ein mit Mehl besäetres Blech gelegt, neben herum eines Fingers breit bestrichen, der andere Theil aber in der Mitte ausgeschnitten, daß eine zusammengeballte Serviette, ohne den ausgeschnittenen Theil an dem Rand zu berühren, hineingelegt werden kann. Der übrige Teig wird wieder in die Rundung gewälzt, und ganz leicht über die Serviette gelegt. Der Teig darf aber ja nicht spannen, sondern muß auf den untern Theil des Teigs eines Fingers breit leicht hingedrückt werden. Der Rand wird in Schuppen und wieder ein kleiner Deckel oben darüber ausgeschnitten, neben herum ein 2 bis 3 Finger breiter Strich geschnitten, oder mit Weinbaces-Mödeln ausgestochen, und am Pasteten-Kopf herumgelegt, dann die Pastete bestrichen und gebacken.

Nach dem Backen läßt man sie, wenn es die Zeit erlaubt, kalt werden, schneidet dann den obern Deckel ab, zieht die Serviette langsam heraus, und füllt den fertigigten Stockfisch darein. Derselbe wird auf nachstehende Art zubereitet: 3 bis 4 aus heißem Wasser genommene Stücklein Stockfisch, welche aber, wie schon gemeldet, ja nicht gesotten werden dürfen, verliert man, schneidet eine Zwiebel ganz fein, läßt einen kleinen Kochlöffel Mehl in einem Viertelpfund Butter anziehen, dämpft die geschnittene Zwiebel weich darin, gießt einen Schoppen, und wenn die Pastete groß ist, auch mehr süßen Rahm daran, thut, wenn er kocht, den verlesenen Stockfisch darein, welcher aber nicht länger als ein paar weich gesottene Eyer kochen darf, ein wenig Ingwer und Muskateln

dazu, verrührt 3 Eyer gelb, rührt sie kurz vor dem Einfüllen der Pastete mit der Sauce ab, das benöthigte Salz daran, und füllt es, ohne es weiter kochen zu lassen, gleich in die Pastete. Die andern Arten der Stock- und anderen Fische, welche man in Pasteten brauchen kann, sind bei den Fischen angezeiget.

Pastete von Gansleber.

Man schneidet 2 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel und ein halbes Pfund grünen Speck klein, dieß nebst 4 Loth gewaschenen und verlesenen Sardellen, 4 Loth Kappern, der Schale und dem Mark von einer Zitrone hackt man zusammen fein, nimmt es in eine Schüssel, Salz, Pfeffer, Nägelein und Muskatnuß dazu, macht es mit 3 bis 4 Eßlöffeln voll Essig untereinander, verfertigt von einem halben Pfund Butter einen aufgeriebenen Zaig, bestreicht eine Kastrol oder sonst ein tiefes Blech mit Butter, streut sie mit Semmelmehl, wället den Zaig eines starken Messerrücken dick aus, sticht ihn mit einer Weinbackes-Form, wovon ein Herz das schönste ist, aus, belegt den Boden und den Rand der Kastrol mit dem ausgestochenen Zaig, thut von der angemachten Farce Fingers dick darüber, durchspickt mit zuvor in Nägelein und Pfeffer umgekehrten Stücklein Speck die Gansleber, legt sie auf die ausgebreitete Farce, und das übrige von dieser vollends darüber; von dem andern Zaig wird nun ein Deckel gewället, die Farce damit bedeckt, in die Mitte eine kleine Oeffnung gemacht, der Zaig neben herum ein wenig gestupft, in einem nicht allzuheißen Ofen gedas-

ken, und dann auf eine Platte gestürzt. Diese Pastete kann kalt oder warm gegeben werden.

Salsche Pastete.

Von feinem Buttertaig wird nach der Größe der Platte ein Boden gewälzt, nur muß dieser etwas dicker als zu andern Pasteten seyn, in der Mitte wird so viel herausgeschnitten, daß nach dem Rand der Platte die Breite bleibt, außen in Schuppen geschnitten, der Ring oben mit einem Ey bestrichen, der übrige Taig mit Laubwerk oder Weinbäckes-Mödeln ausgestochen, der Ring das mit belegt, die Pastete oben bestrichen, und im Ofen gebacken. Eine solche falsche Pastete kann auf alle möglichen Ragouts gelegt werden.

Gerührte Pastete auf einer Platte.

Man verfertigt einen guten Ragout von Tauben, Hühnern, Brieslein oder Kalbfleisch, schneidet die Tauben und Hühner wie gewöhnlich in 4 Theile, das Brieslein oder Kalbfleisch aber zu kleinen Stücklein, zerläßt ein Viertelpfund Butter in einer Kastrol, läßt einen Kochlöffel voll Mehl darin anziehen, gießt einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe daran, legt das zerschnittene Geflügel darein, und ein wenig Muskatblüthe dazu. Alsdann schneidet man eine Zwiebel in ein zartes weiches Tüchlein, thut einige Stücklein Petersilie, ein paar Lorbeerblätter, eine halbe zu Stücklein geschnittene Zitrone und ein wenig Thymian dazu, bindet dieß zusammen in das Tüchlein, nimmt es zu dem Ragout, deckt ihn zu, und läßt es damit kochen, bis die Kraft herausgezogen ist. Alsdann wird es herausgenommen, und das Tüchlein mit einem Löffel wohl ausgebrückt. Wenn das Fleisch weich

ist, thut man's auf eine Platte, und läßt es kalt werden, es können auch Trüffel oder Moren daran gethan werden. Auf eine Platte für 6 bis 8 Personen rührt man ein halbes Pfund Butter leicht, 6 Eyer darein, 6 kleine Kochlöffel feines Mehl, etwas Salz, Muskatblüthe und 4 Eßlöffel voll dicken süßen Rahm darunter. Wenn dieß zusammen noch eine Viertelstunde gerührt worden ist, wird es über den abgekühlten Ragout gegossen, und in des Bäckers Ofen gebacken. Hätte das Fleisch noch zu viel Sauce, so wird solche in einem Geschir warm erhalten, bis die Pastete gebacken ist, und dann daran gegossen. Die Pastete kann auch auf einer Porzellan- oder Zinnplatte in den Ofen gesetzt werden, um die Zinnplatte aber muß man einen Wassertag schlagen, daß sie nicht schmelzt.

Eine Grignati (Grignati) von Kalbfleisch welche als eine Pastete gegeben werden kann.

Von einem Kalbschlegel nimmt man den Schwallen, das Ubrige und Hautige rein weg, schneidet dann lange Schnitten wie zu einem Fricandeau (Fricando), klopft die Stücklein wohl, thut etwas Petersilie, einige Charlottenzwiebeln, Basilikum und Dragon, alles ganz fein geschnitten, in ein Geschir, ein Glas Provens geröhl daran, ein wenig Salz darein, mengt es unferneinander, lehrt das geklopfte Fleisch in der Marinade um, schneidet das übrige von dem Schwallen zu Stücklein, dämpft solche mit Charlottenzwiebeln, frischem Speck und einem Stücke Rindsmark in einem Stücklein Butter. Dann wird alles zusammen aus der Butter genommen, ganz fein gestoßen, ein Milchbrod ges

schnitten, solches mit einem halben Schoppen
 süßem Rahm dick gekocht, auch mit dem Fleisch
 abgestoßen, die Farce in eine Schüssel gethan,
 mit 6 Eyer gelb, Salz und Muskatblüthe un-
 tereinander gemengt, eine runde Kastrol mit
 frischen Speckscheiben ganz dicht zusammen be-
 legt, dann wird eine Garnitur gemacht, das
 Weiße von einigen hartgesottenen Eiern, Pe-
 tersilie, ein Stücklein magerer Schinken, eine
 halbgeräucherte Bratwurst, Kappern, Oliven,
 jedes besonders klein gehackt, und jedes Gehackte
 nach der Schattirung auf den Speck gelegt. Jede
 Sorte muß eines kleinen Fingers dick darauf
 liegen. Von der angemachten Farce wird die
 Hälfte gleich (eben) darüber ausgetheilt, von
 dem im Dehl gelegenen Fleisch jedes Stücklein
 zusammen gerollt, und fest in einander auf die
 Farce gelegt, das übrige von der Farce dar-
 über gethan, ein Blatt weißes Papier mit
 Butter bestrichen, und über die Farce gelegt,
 alsdann in einen Backofen oder auf Kohlen
 gebracht, und im letztern Fall ein Deckel mit
 schwachen Kohlen darauf gesetzt. Wenn es
 gebacken ist, wird es auf eine Platte gestürzt,
 der Speck davon gethan, daß die ganze Gar-
 nitur frey ist, und eine braune Trüffel-Sauce,
 wie solche bey den Saucen zu finden ist, beson-
 ders dazu aufgestellt. Eine Grignati kann
 auch von allerlei wildem Geflügel gemacht
 werden.