

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, 1791

Kleine Pasteten.

urn:nbn:de:bsz:31-55047

42 Ochsenfleisch mit Saucen (Soosen).

Die Kirschen-Sauce dazu.

Ein Schoppen durre Kirschen wird verstoßen und in einer Kachel mit einer halben Maas Wasser zugesetzt. Wann sie eingekocht sind, treibt man sie mit einer halben Maas Wein durch, thut sie wieder in ein Geschirr, reibt von einer halben Zitrone die Schalen darein, und nimmt noch ein wenig gestoffenen Zimmt, 3 gestoffene Nägelein und ein kleines Stück Zucker dazu. Diß läßt man zusammen kochen, röstet hierauf in einer kleinen Pfanne ein Löfflein Mehl braun im Butter, thut es an die Kirschen-Sauce, und läßt es bis zum Anrichten mitkochen. Der Siemer wird auf einer Platte trocken aufgesetzt, und die Sauce in einem besondern Geschirr dazu gegeben.



Kleine Pasteten.

Gerührte Pastetlein.

Ein halb Pfund Butter wird leicht gerührt, hierauf schlägt man 3 ganze Eyer und von 3 andern das Gelbe hinein, weicht von 4 Weisbroden oder Becken die Brosamen in Milch ein, drückt sie wieder fest aus, und rührt sie an die Butter und Eyer, thut Salz und Muscatblüte dazu, bestreicht sodann kleine Formen mit Butter, be-

bestreut solche mit Semmel- oder Mutschelmehl, und thut etwas weniges von dem Zaig darein. Der Ragout mag verfertiget seyn, von was er will. Wann er kalt ist, wird davon in die Formen gethan, und solche oben mit dem Zaig überstrichen. Alsdann werden sie im Backofen gebacken.

Pappier-Pasteten von Kalbsfüßen.

3 oder 4 Bögen weiß Papier werden in einander gelegt, rund oder oval und oben ausgeschnitten. Hierauf bestreicht man von einem dünnen Zaiglein, welches von einem Ey, einem kleinen Löffel Mehl und etwas Milch angerührt wird, eine papierne Form, und läßt sie trocknen; nun siedet man 6 Kalbsfüße weich im Salzwasser, löst die Beiner 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 Muscaten, diß alles zusammen in einer Castrol oder Rachel mit einem Stücklein Butter weiß abgedämpft. Wann diß geschehen ist, thut mans aus dem Geschirr und läßt es erkalten. Sodann wird ein halber Schoppen saurer Raam mit 8 Eyer gelb, dem Saft einer Zitrone, Muscatblüte und Salz wohl untereinander gerührt, der weißgedämpfte Ragout in die Form gefüllt, das Angerührte darüber gegossen, im Backofen gelb gebacken.

gebacken, und sammt dem Papier warm auf einer Blatte 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 Muscatblüte in eine Castrol, und läßt es auf einer gelinden Kohle aufkochen. Wann es fertig ist, läßt mans erkalten. Alsdann macht man einen feinen Buttersaig und kleine Pastetlein daraus, füllt jedes derselben von dem Hirn, streut ein wenig Semmel- oder Müschelmehl darauf, thut Zitronensaft dazu, und wieder ein Decklein darauf, schneidet sie ein wenig aus, und bakt sie. Sie müssen aber warm auf den Tisch kommen.

Zu Pastetlein von ganzen Krebsen

müssen kupferne Formen so hoch wie Chocokolade-Becher und so weit wie ein Schoppenglas genommen, und mit frischem Speck belegt werden. Von einem frischen Kalbschlegel schneidet man nun 2 Finger lange und 3 Finger breite Streifen, spickt solche, und legt sie kreuzweise in die Formen oder Mödel, das Gespikte 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 gegen ein Pfund Fleisch, schneidet es klein nebst 4 Loth Mark oder fri-

frischem Nieren = Fett, einem Zwiebel, einem Stücklein Zitronenschalen, ein wenig Petersilien. Diß alles hakt man klein untereinander, thut ein zu Stücklein geschnittenes Milchbrod oder das Innere von einem Weisbrod in ein kleines Geschirr, schüttet ein Glas dicken Raumb darüber, setzt es auf Kohlen, und läßt es so lange einkochen, bis es ganz dick ist. Alsdann wird von dem Untereinandergehakten und von dem gekochten Milchbrod in einen Mörsel genommen, und fein gestossen. Wann alles zusammen gestossen ist, wird es in eine Schüssel und dazu 4 Eyer gelb, ein Messerspiß Muscatblüte und das benöthigte Salz gethan, und alles wohl unter einander geschafft. Hierauf wird ein schöner abgesottener Krebs auf das Fleisch in jeden Mordel so gelegt, daß die Füße 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 besonders dazu gegeben, es kan eine Krebs = oder Petersilien = Sauce seyn.

Gesottene Krebs = Pastetlein.

Von 50 Krebsen und einem halb Pfund Butter wird ein Krebsbutter gemacht, mit dem Krebschalen nemlich stoßt man immer ein wenig Butter und etliche Mandeln. Wann der Krebsbutter ausgepreßt ist, werden die Chocollade = Becher, worein die Pastetlein kommen, von

von diesem Butter wohl mit einem Pinsel bestrichen, daß sie ganz roth sehen. Den übrigen Krebsbutter rührt man mit 6 Eyer gelb, schneidet von 3 Weisbroden oder Kreuzerwecken die Rinde ab, weicht das übrige in Milch ein, drückt es wieder aus, und rührt es mit dem Krebsbutter und dem Eyer gelb, aber bey der Wärme, daß es nicht gerinnt, man thut so viel Salz daran als nöthig ist. Wann alles wohl gerührt worden ist, wird von 4 Eyerweis ein Schnee geschlagen und auch daran gerührt. Einen klein geschnittenen Ragout verfertigt man von 2 Brieslein, 2 Eutern, welche zuvor im Salzwasser verwellt und zu ganz kleinen Bröcklein geschnitten werden, die ausgemachte Krebschwänze nebst einigen verwellten Triffeln oder Morehen kommen ebenfalls dazu. Alsdann zerläßt man ein Stücklein Butter in einer Castrol, worinn man 2 Messerspis voll Mehl anziehen läßt, alles Zusammengeschnittene kehrt man darinn um, gießt ein paar Eßlöffel voll Fleischbrühe daran, und thut einen Messerspis voll Muscatblüte auch klein geschnittenen Petersilien und Salz dazu. Wann der Ragout ein wenig gekocht hat, läßt man ihn auf einem Teller erkalten. Dann füllt man von der gerührten Masse die bestrichene Chokolade = 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 Geschirr mit kochendem Wasser fertig, stellt die Chokolade = Becher darein, daß das

Waf

Wasser halb darüber geht, und setzt einen Deckel mit Kohlen darauf, daß sie eine Farbe bekommen, das Wasser aber muß beständig sieden, daß sie nicht wässericht sondern in einer halben Stunde fertig werden. Man stürzt die Pastetlein dann gleich auf eine Blatte, und bringt sie zu Tische.

Anmerkung. Wenn man keine Chokolade-Becher hat, können auch obere Coffee-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 kan, wenn die Weisbrode oder Wecken sehr klein sind, eines weiter genommen werden, auch statt der Wecken Semmeln.

Gebackene Krebs-Pastetlein.

Zu einem Tische von 6 Personen werden 25 Krebse gesotten, die Schwänze nebst den Gallen herausgenommen, die Schalen mit ein wenig Butter klein gestossen und in anderhalb Bierling Butter gedämpft. Hierauf gießt man einen Löffel voll Fleischbrühe oder Wasser daran, thut Muscatblüte und Salz darein, und preßt es durch ein Tuch. Wann es kalt ist, nimmt man den durchgepreßten Butter ab, rührt ihn wohl in einer Schüssel, und 3 ganze Eyer und von 3 andern das Gelbe darein. Von 3 Weisbroden oder Kreuzerwecken wird die Rinde abgerieben, das

das übrige Weiße in Milch eingeweicht, wieder fest ausgedruckt, und an den Krebsbutter gethan, noch eine Viertelstunde gerührt, etwas Salz und Muscatblüte dazu gelegt.

Der Ragout zu diesen Pastetlein wird also fertig: Man siedet 2 Kalbsbrieslein und eben so viel Euter, in deren Ermanglung auch von einem Kalbs Nieren genommen werden kan, im Salzwasser, vorher wird eine Hand voll Morchen im Wasser verweilt, und $\frac{1}{2}$ Loth Triffeln im Wein gesotten. Wann der Ragout fertig ist, kommt auch der Wein von den Triffeln dazu. Alle diese Stücke schneidet man zusammen ganz klein, legt die Krebschwänze dazu, läßt ein Stücklein Butter in einer Castrol oder Rachel vergehen, röstet 2 Messerspiß voll Mehl lichtgelb darinn, dämpft darinn das Geschnittene nebst ein wenig Petersilien, thut von der Krebsbrühe etliche Löffel voll daran, Muscatenblüte und Salz darein. Wann es wenig gekocht hat, läßt mans kalt werden. Nun bestreicht man kleine flache oder kleine tieffe 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 bakt sie in eines Beckers Ofen. Dergleichen Pastetlein können auch auf eine andere Art gemacht werden, man legt nemlich in die Formen ein Blättlein Buttersaig, füllt von dem Ragout darein, und deckt sie mit der gerührten Masse zu.

Noch

Noch eine andere Art Krebs-Pastetlein von Buttersaig.

Man belegt ebenfalls kleine Formen mit Buttersaig, und verfertigt einen Ragout von Brieslein, Euterlein und Krebschwänzen. Wann solche, wie schon gemeldet, im Salzwasser verwelt sind, werden sie nebst einem Loth Triffeln oder Morchen klein geschnitten. (Die Triffeln werden immer zu allen Speisen zuvor im Wein gekocht) Man läßt hierauf 3 Messerspißen voll Mehl in einem Stücklein Butter anziehen, dämpft alles Geschnittene darinn nebst klein geschnittenem Peterling und Muscaten, und thut ein wenig Krebs-Sauce oder Fleischbrühe und das benöthigte Salz daran. Wann solches gekocht und wieder erkaltet ist, füllt man die Pastetlein damit, thut einen Deckel, worinn eine Oefnung ist, darüber, verrührt ein Ey wohl mit einem Löffel Krebsbutter, bestreicht sie damit, und bakt sie im Backofen gelb.

Pastetlein von Buttersaig mit gehakter Farce (Sars).

Es wird ein feiner Buttersaig gemacht, und einen starken Messerrücken dick gewelt. Es gehören kleine blechene Formen dazu, so groß diese sind, werden Blättlein ausgestochen, und in die Formen gelegt. Alsdann macht man eine Farce von einem übergebliebenen Stücklein Kalbsbraten, 2 Loth Sardellen, Kappern vor 2 Kr., von einem Zwiebel, ein klein wenig Peter-

D

ter

terfilien, den Schalen und dem Mark einer halben Citrone, diß alles zusammen haket man klein, thut ein Stücklein Butter in eine Castrol oder Rachel, röstet 2 Messerspize voll Mehl gelb darinn, dämpft das Gebackte ein wenig, thut ein Glas Wein nebst Salz und ein wenig Muscatnuß daran. Wann 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 Gröffe ein Deckel darauf gethan, nebenzu ein wenig gedruckt, in die Mitte ein kleiner Schnitt gemacht, mit einem verrührten Ey bestrichen, dann gelb im Ofen gebacken, und warm auf den Tisch gebracht.

Anderer Art von Pastetlein mit Farce.

Zu diesen sind etwas grössere Rödel, oder Formen von der Gestalt oberer Coffer-Tassen 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 Ochsenmark dazu kommen, und alles nicht so klein wie zu den erstbeschriebenen gehakt wird. Man dämpft es auch in einem Stücklein Butter, nimmt aber kein Mehl dazu. Wann es erkaltet ist, rührt man's mit 4 Eyer gelb und 2 Eßlöffeln voll guten sauren Raums an, füllt die Formen halb voll damit, reibt ein Milchbrod oder Semmel, streut

da

Davon eines kleinen Fingers dick auf die Mödel, belegt sie noch mit einem Stücklein frischer Butter, und bakt sie.

Pastetlein von Stockfisch.

Ein Milchbrod oder Semmel wird zu dünnen Schnitten geschnitten, ein halber Schoppen süßer Raum daran gegossen und zu einer dicken Crème (Krem) gekocht, hernach läßt man's erkalten, schneidet indessen ein halb Pfund ungeräucherter Speck klein, siedet ihn mit einem Glas Milch, nimmt den Speck mit dem Schaumlöffel aus der Milch, thut solchen, nebst einem fein geschnittenen und zuvor im Butter weich gedämpften Zwiebel an das gekochte Milchbrod, 4 Loth gereinigte und geschnittene Sardellen dazu, Salz, Muscaten darein, und verrührt es mit 6 Eyer gelb und einem halben Schoppen sauren Raum. Alsdann verliet man 3 oder 4 Stücklein Stockfisch, je nachdem sie in der Größe sind, und wann sie zuvor im Wasser angezogen haben, zerläßt man einen Bierling frischer Butter in einer Castrol oder Rachel, und dämpft den verlesenen Stockfisch mit klein gehaktem Petersilien, nebst Salz und Ingwer. Wann 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 Buttertaig ausgelegt, sind aber die Mödel gerauft, so bestreicht und bestreut man sie zuvor, und legt dann erst den Buttersaig darein. Hierauf füllt man

man die Nödel von der angerührten Masse halb voll, streut von geriebenem Milchbrod oder Semmel eines Messerrücken dick darüber, und legt ein Stücklein frischer Butter darauf. Auf diese Art kan man Pastetein 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 ein weiches Wasser gelegt, daß er beim Klopfen nicht zersplittert. Wann er hierauf geklopft ist, schneidet man ihn in 4 oder 5 Stücke, doch so, daß das Schwanzstück ganz bleibt, und zum Füllen gebraucht werden kan, wie solches unter den Fischen angezeigt ist. Alsdann legt man ihn in ein tiefes Geschirr und 2 Strecken darüber, stellt ein kleines Körbchen oder einen Salat-Seiher darauf, thut ein Tuch darein nebst einer Hand voll Stroh, 4 Schaufeln guter Asche, und gießt kaltes Regen- oder sonst weiches Wasser darüber, bis die Lauge über den Fisch geht, läßt ihn 24 Stunden darinn liegen, hierauf gießt man die Lauge ab, und gibt ihm 3 Tage jeden Tag
2mal

2mal frisches Wasser. Will man davon gebrauchen, so thut man davon in ein Geschir, gießt kalt 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 zubereitet werden soll. Dieses ist die wahre Appretur, daß der Stockfisch weich bleibt.

Zu Pastetlein von Kartoffeln oder Grundbieren

werden kleine glatte Mödel, es ist gleichviel von welcher Gestalt sie sind, genommen, und mit einem Blättlein Buttertaig ausgelegt. Hier auf wird ein Hering sauber gebuzt, zu kleinen Bröcklein geschnitten, ein klein geschnittener Zwiebel in einem Stücklein Butter weich gedämpft, ein Stücklein frischer Speck auch klein geschnitten, und mit einem Glas süßen Raum oder Milch gekocht, sodann noch ein Stücklein von einem Nieren- oder Kalbsbraten ebenfalls klein geschnitten. Dieses alles wird nebst dem aus dem Raum genommenen gekochten Speck zusammen in eine Schüssel gethan, mit 5 Eyer gelb und etwas Muscatenblüte angerührt, dann werden 6 Grundbiren geschält und gesotten. Wann sie weich und kalt sind, reibt man sie auf dem Niebeisen, rührt einen Bierling Butter leicht, schlägt das Gelbe von 5 Eiern darein, thut 10 Loth von den geriebenen Grundbiren dazu, rührt einen kleinen Eßlöffel voll Mehl mit einem Viertels-

D 3

Schop:

Schoppen süßem Raum glatt, und thut diß auch zu der Masse. Wann diese ganz leicht gerührt ist, wird das Weiße von 4 Eiern zu Schnee geschlagen, nebst Salz und Muscatblüte an die Masse gethan. Dann füllt man von dem verfertigten Ragout etwas in die Formen, und thut von der Masse einen Löffel voll darauf, daß sie zugedeckt werden, bakt sie hierauf gelb im Ofen, und bringt sie warm zu Tische.

Pastetlein von fricaßirtem Mal.

In kleine flache Model werden Blättlein von Buttersaig gelegt. Alsdann wird ein Mal von einem Pfund gestreift und ausgenommen, zu kleinen Rädlen geschnitten, ein wenig Eßig darüber gegossen, ein Stücklein Butter in einer Castrol zerlassen und ein ganz kleiner Löffel Mehl darein gethan. Wann es ein wenig angezogen hat, thut man einen kleinen Löffel voll Fleischbrühe, Salz, klein geschnittenen Petersling, Muscaten, klein geschnittene Zitronenschalen und vor einen Kreuzer Kappern daran, nimmt den Mal aus dem Eßig, und legt ihn in die Sauce. Wann 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 Oefnung darein, bestreicht sie mit einem verrührten Ey, und bakt sie in schneller Hitze in einem Backofen.

Pastets

Pastetlein von Austern.

Von feinem Buttertaig legt man, wie vor-
gemeldet, Blättlein in kleine Model. Wann
die Austern gebuzt sind, werden sie sammt dem
Seewasser in ein Geschirr genommen, und 4
klein gehakte Sardellen, der Saft von einer
halben Zitrone, ein wenig Muscatblüte dar-
gethan. Hierauf verknettet man 2 Messerspiße
voll Mehl mit einem Stücklein frischer Butter,
rührt die Butter an die Sauce, und thut noch
etliche Kappern daran. Wann es gekocht hat,
läßt man's auf einem Teller kalt werden, thut
in jeden Model 2 oder 3 Austern, deckt sie mit ei-
nem Blättlein Buttertaig zu, schneidet eine Def-
nung darein, bestreicht sie mit einem Ey, und
bakt sie.

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

wollen wir gleich hier beyfügen: Es kommen öf-
ters Austern vor, welche Defnung haben, wann
das Wetter zu gelind ist. Alsdann werden sie
gleich aufgemacht, gereiniget und sammt dem
Seewasser in ein Geschirr gethan. Von einer
halben Zitrone nimmt man noch den Saft nebst
etwas Muscaten dazu, läßt sie ein einigesmal
auf den Kohlen aufkochen und über Nacht ste-
hen, bis sie kalt sind. Dann thut man sie samt
dem Saft in ein Gefäß von Stein oder Por-
cellain,

cellain, gießt ein halbes Pfund gefalzener und zerlassener Butter darauf, und bewahrt sie an einem kühlen Ort. Auf diese Art können sie wieder zu Pastetlein und Saucen gebraucht werden, auch kan man sie wieder in die Schalen legen und braten, wie solches bey dem Braten der Austern angezeigt werden wird.

Zu Pastetlein von Jus

wird ein Stück Butter in einen Stollhafen oder Rachel gethan. Hierauf schneidet man ein Pfund mageres Ochsenfleisch, ein Pfund Kalbfleisch, und ein Stücklein Schinken ohne Fett zu Stücklein, dämpft sie im Butter gelb, schneidet von jeder Art Wurzeln zwey, und thut solche nebst ganzer Muscatblüte 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 (Quart) 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 lauffen. Hat man keine blechene runde Mödel von der Größe einer obern Coffee-Tasse, so nimmt man Tassen, bestreicht sie mit frischer Butter, füllt sie von der anzerührten Jus halb voll, setzt sie in kochendes Wasser, das halb an die Tassen geht, thut einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt sie kochen, bis sie fest sind. Dann stürzt man sie auf eine

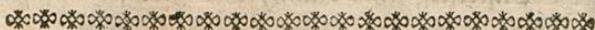
eine Blatte, zerhackt ein Stücklein magern Schinken mit ein wenig Petersilien, bestreut die Pastetlein stark damit, und gibt sie auf den Tisch.

Anmerkung. Kan von übrig gelassenen Lerchen, Schnepfen oder Krametsvögeln nur etwas weniges 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, verschneidet das Innere, und weicht es in gute süsse Milch ein. Hierauf wird ein Bierling frisches Ochsen-Mark verlesen, die eingeweichte Wecken leicht ausgedrückt, und mit dem Mark klein gehakt. Diß alles thut man in eine Schüssel, rührt es mit 6 Eyer gelb eine Viertelstunde, und thut Muscatblüte und Salz dazu. Dann schlägt man das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt denselben nebst 4 Eßlöffeln voll süssen Raum an die Masse, bestreicht kleine Pasteten-Mödel mit Butter, bestreut sie mit Semmel- oder Mutschelmehl, legt dünne Blättlein von feinem Buttermeyl darein, füllt von der Masse so hoch wie der Zaig ein, mengt 4 Loth abgezogene und grob gestoffene Mandeln, ein Stücklein geriebenes Milchbrod, ein Cofeelöffelein gestoffenen Zimmt und eine Hand voll Zucker untereinander, streut es über die Pastetlein, legt auf jedes ein Stücklein Butter,

ter, und bakt es im Ofen gelb. Wer gerne Fett ist, kan auch etwas mehr Mark nehmen.



G e m ü s s e r.

Kohl (Köhl) oder Wersich in Butter- Sauce. (Sos)

Der Kohl wird, wie gewöhnlich, gebuzt, und mit siedendem Wasser zugefetzt. Ueberhaupt ist es bey allen grünen Gemüßern Hauptsache, daß sie mit keinem andern als siedenden Wasser zugefetzt werden. Wann nun der Kohl weich ist, wird er ins kalte Wasser gelegt, und leicht ausgedruckt. Zu 6 Personen legt man hierauf einen Vierling Butter in eine Rachel, röstet 2 starke Kochlöffel voll Mehl lichtgelb darinn, thut gute Fleischbrühe, Salz, Muscaten daran, den ausgedruckten Kohl darein, und läßt ihn auf Kohlen langsam kochen. Nur ist dabey, wie bey allen grünen Gemüßern, zu bemerken, daß sie nicht zu dünne seyn, und nicht viel Brühe haben dürfen. Beim Anrichten wird das Fleisch, welches dazu kommt, darauf gelegt.

Anmerkung. Das Butterkraut wird eben so gekocht; kommt Hammelfleisch darein, so kocht man dasselbe eine Stunde vor dem Gemüß in der Sauce.

Ande