

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

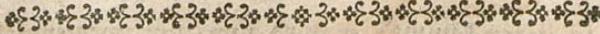
## **Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks, des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten**

**Löffler, Friederike Luise**

**Stuttgart, 1791**

Grosse Pasteten.

**urn:nbn:de:bsz:31-55047**



# Grosse Pasteten.

## X 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 benöthigte Salz, und so viel feines Mehl darcin geschafft, bis sich der Rührlöffel von dem Saig losschält, derselbe auf ein Brett genommen, und so lang gewürgt, daß wenn man mit dem Finger darauf drukt, sich der Saig in die Höhe begibt. Alsdann wird derselbe halb dick ausgewällt, und ein Pfund Butter über den halben Saig geschnitten. Ist der Butter hart, so wird er zuvor mit frischem Wasser geschafft und zu einem Kuchen gewällt, mit einem Tuch abgetrofnet, dann erst auf den Saig gelegt, die leergelassene Hälfte desselben darüber geschlagen, neben über den Butter wohl eingebogen, und ganz dünn ausgewällt, daß er durchaus eine Gleichheit bekommt, und an einem Ort nicht dicker als an dem andern ist. Hierauf muß er wie eine Serviette zusammen gelegt, und wohl in Acht genommen werden, daß der Saig im zweyten Wälten nicht überzwerch zu

N 2

zu liegen kommt; er wird nun zum zweytenmal, nur nicht mehr, so dünn als zuerst gewällt, und wieder auf die nemliche Seite übergeschlagen. Auf diese Art ist der Teig ganz fertig. Will man also solchen zu kleinen Pasteten nehmen, so wird er eines starken Messerrücken dick ausgewällt, zu grossen Pasteten aber muß diß etwas dicker geschehen. Wenn man dieses pünktlich beobachtet, und nicht mehr wällt, so wird es niemals fehlen. Auch muß der Teig nicht zu viel mit der Hand angerührt, und jedesmal, wann Mehl darunter gestreut wird, über das Ballholz gelegt werden.

### Buttertaig von Wasser.

Zu diesem wird das Gelbe von 6 Eiern und ein halber Schoppen frisch Wasser nebst dem benötigten Salz wohl verrührt, und dann der Teig auf die vorgemeldte Art geschafft, nur daß ein halber Bierling Butter weiter als zum Milchtaiig genommen wird. Er kan ebenfalls zu allen Arten Pasteten gebraucht werden.

### Geriebener Buttertaig.

Dieser wird gemeiniglich zu kalten Pasteten gemacht. Man schlägt nemlich 2 Eyer in eine Schüssel, nimmt 4 Eßlöffel voll sauren Raum und ein kleines Trinkglas Wasser dazu, schneidet ein Pfund Butter darein, thut Salz daran, rührt diß wohl untereinander und nachdem so viel Mehl darein, bis es einen ganz festen Teig gibt.

gibt. Wann derselbe geschafft ist, wird er ausgewällt und zweymal übergeschlagen. Alsdann kan man ihn brauchen, wie er in der Dicke gewällt werden muß, welches bey den kalten Pasteten angezeigt ist.

### Leberzwercher Buttersaig.

Man thut ein halbes Pfund Mehl in eine Schüssel, schneidet einen Vierling Butter dazu, rührt diß nebst ein wenig Salz, 4 Eyer gelb und etlich Schöffeln Wasser zu einem Saig zusammen, nimmt denselben auf ein Brett, würgt ihn, und wällt kleine eines Tellers grosse Böden so dünn und gleich als möglich daraus. Wann alle beisammen sind, wird ein Vierling Butter zerlassen, jeder Boden mit dem Pinsel davon überstrichen, bis der ganze Vierling Butter auf ist, und ein Boden auf den andern gelegt. Ist diß geschehen, so werden die Böden ganz fest zusammen gerollt, über Nacht auf einem Brett oder Zinnblatte in den Keller gethan, den andern Tag Stücklein eines Messerrücken dick abgeschnitten, sobald solche beisammen sind, überzwerch gewällt, mit einem guten Ragout gefüllt, wie Krapfen übergeschlagen, auf ein mit Mehl besätes Brett gelegt, und ohne bestrichen zu werden, im Ofen gebacken. Sie können mit einem klein geschnittenen Ragout, wie solche öfters angezeigt sind, gefüllt, und als Pasteten gegeben werden.

### Noch ein überzwercher süßer Butter-Taig.

In eine Schüssel nimmt man ein halbes Pfund Mehl, 4 Eyer gelb, 2 Löffel voll Zucker und das übrige Wein dazu, schaff dieses so lang zu einem Taig, bis er gewällt werden kan, schneidet solchen zu kleinen Stücklein, und wällt ganz dünne Böden daraus, daß einer so groß wie der andere wird. Wann sie fertig sind, wird ein Bierling Butter zerlassen, ein Boden damit bestrichen, ein anderer darauf gelegt, und immer so fortgefahren, bis die Böden und der Butter zu Ende sind, die bestrichene Böden werden fest zusammen gerollt, auf eine Platte gelegt, und an einem kühlen Ort über Nacht aufbehalten. Den andern Tag wird der Taig zu 2 Messerrücken dicken Rädlein geschnitten, jedes Rädlein von unten bis oben zweymal in die Quere und einmal überzwerch gewällt, daß es ein Messerrücken dickes Blättlein wird, dasselbe mit eingemachten Kirschen oder Himbeeren gefüllt, ein Kröpflein daraus formirt, neben herum mit dem Back-Rädlein geschnitten, und auf ein mit Mehl besätes Brett gelegt. Ehe die Kröpflein in den Ofen kommen, werden sie mit Zucker überstreut, und gelb gebacken. Wann der Taig recht in die Quere gewällt wird, so springen sie auf wie Fischechuppen.

### Weinbaches = Taig.

Man schlägt 6 Eyer in eine Schüssel, thut  
 ei

einen halben Schoppen guten Wein, eine Hand voll gestossenen Zucker und fein Mehl dazu, schaft dieses zusammen so lang in der Schüssel, bis der Taig 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 heisse Hände haben, deswegen 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. Alsdann 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 nemliche Art, wie solches bey dem gewöhnlichen Buttersaig angezeigt ist. Der Taig ist zu allem Weingebackenen und auch zu süßen Dorten zu gebrauchen, worauf ich mich hin und wieder beziehen werde.

### Gehakter Weinbaches-Taig.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl auf ein Hackbrett, macht in der Mitte einen Ring, thut 3 Eyer gelb, 3 Eßlöffel Zucker, 6 Eßlöffel voll Wein, 2 Eßlöffel sauren Raum darein, und haßt diß alles mit dem Hackmesser untereinander, bis der Taig zum Würgen recht ist. Wann derselbe glatt geschafft ist, wird er gewogen. Zu einem Pfund werden 3 Vierling Butter genommen. Alsdann wird der Taig halbdick ausge-

wällt, der Butter auf den halben Theil geschnitten, wohl eingeschlagen, und wie ein anderer Buttersaig zweymal ausgewällt. Dieser Saig ist zum Weingebakenen am besten zu gebrauchen.

## Krebs - Pastete.

Man siebet 100 Krebse, löst die Schwänze davon ab, stößt die Schalen klein, dämpft solche in einem halben Pfund Butter, gießt ein paar Löffel gute Fleischbrühe daran, preßt es wohl durch ein Tuch, und stellt das Durchgepreßte über Nacht in den Keller. Zum Buttersaig wird ein Ey, nicht gar ein halber Schoppen saurer Raum und ein wenig Salz genommen, fein Mehl darein gewürgt, derselbe wie ein anderer Buttersaig geschäft, halbdick ausgewällt, die Hälfte von dem Krebsbutter auf einer Serviette abgetrocknet, und auf den halben Theil des Saigs gelegt, das Leergelassene darüber geschlagen, und zweymal ausgewällt. Dann bleibt der Saig liegen. Zur Fülle nimmt man das Innere von einem Weisbrod oder Kreuzerweck, weicht solches in ein Glas süßen Raum ein, ferner 2 abgefottene Brieslein, 2 Euter, eine Hand voll abgefottene Morchen, und haßt diese 3 Stücke zusammen klein nebst ein wenig Zitronenschalen, Peterling und Schnittlauch. Der übriggelassene Krebsbutter wird hierauf mit 3 Eyer gelb abgerührt, der eingeweichte Weck ganz leicht ausgedrückt, derselbe nebst dem Gehakten an den gerührten Butter

ge

gethan, die Krebschwänze werden nur von einander geschnitten und nebst Salz und Muscaten auch darein genommen. Von dem verfertigten Buttertaig wird nun der halbe Theil, so groß die Pastete werden soll, ausgewället, das Blatt in ein Potage- oder Backblech auf Papier gelegt, die gerührte Masse darauf gefüllt, der übrige halbe Theil ebenfalls zu einem Boden gewället, darüber gelegt, nach Gefallen ausgeschnitten, mit einem Ey bestrichen und gelb gebacken.

### Gehakte Fleisch-Pastete.

Es wird ein guter Buttertaig verfertigt. Von einem halben Pfund gibt es immer eine Pastete für 6 bis 7 Personen. Man nimmt entweder ein Stück übriggelassenen Braten, oder muß solches erst dazu gebraten werden,  $1\frac{1}{2}$  (anderthalb) Pfund sind genug. Das Fleisch schneidet man, nimmt von einer halben Zitrone die Schale, nebst dem Mark, 4 Loth Sardellen oder einen halben Hering, vor 2 Kr. Kapern, einen kleinen Zwiebel, ein wenig Petersilien, und wenn das Fleisch nicht fett ist, auch 2 Loth Mark dazu, koft dieses zusammen, nur nicht zu klein, röstet ein paar Messerspiße voll Mehl gelb in einem Stücklein Butter, dämpft das Gehakte darinn, thut ein Glas Wein, Salz und Muscaten daran, wann es ein wenig gekocht hat, schüttet man's auf eine Platte und läßt es erkalten. Der verfertigte But-

tertaig wird zu 2 Theilen gewällt, die Fülle auf die eine Hälfte gleich ausgetheilt, neben von einem verrührten Ey bestrichen, der andere halbe Theil darüber gethan, neben mit Schuppen sonst aber nach Belieben ausgeschnitten, oben wieder bestrichen und gebacken.

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

### Pastete von Brieslein.

Zu der nemlichen Grösse der vorbeschriebenen Fleisch-Pastete verweilt man 4 Brieslein und 4 Euter im Wasser, siedet eine Handvoll Morchen besonders, schneidet die Brieslein und Euter zu fingerdicken Rädlein, die ausgedruckte Morchen ebenfalls, ein wenig Petersilien, etliche Blätter Basilicum und ein Stücklein Zitronenschalen auch klein, röstet einen kleinen Löffel Mehl lichtgelb in einem Stücklein Butter, dämpft das geschnittene grüne darinn, gießt soviel gute Fleischbrühe daran, daß es eine kurze Sauce gibt, thut die geschnittene Brieslein und Morchen, den Saft von einer halben Zitrone nebst Salz dazu, und läßt es, wann es aufgeköcht hat, erkalten. Der gefertigte Buttertalg wird nun ausgewällt, die Hälfte davon auf ein Potageblech gelegt, der abgekühlte Ragout darein gefüllt, von der andern Hälfte ein Defel darüber gemacht, ausgeschnitten, mit einem Ey bestrichen

chen und im Ofen gebacken. Auch kan eine Butter-Sauce mit Zitronensaft und 3 Eyer gelb abgezogen und besonders dazu aufgestellt werden.

## Blinde Pastete.

Weil diese Pastete vielen schwer zu machen, und sie nicht immer glücklich im Aufsetzen sind, so ist es rathfamer, wenn man einen gut verfertigten Buttersaig dazu nimmt. So groß nun eine Pastete werden soll, von einem Pfund oder halb Pfund Butter, schneidet man den Saig voneinander, wället 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 Saigs in der Mitte einen Defel etwa eines kleinen Tellers groß oder wie man die Oefnung haben will, heraus, bestreicht den untern Boden neben herum mit einem Ey, legt den ausgeschnittenen Theil gleich darauf, schneidet neben Schuppen darein, und wället den herausgeschnittenen Saig nebst dem andern übrigen Saig aus, bringt dann etliche Bögen Papier in die Rundung und in eine Höhe, so groß die Oefnung der Pastete ist, legt über dieses runde Papier, welches zuvor mit Mehl bestreut wird, den Defel und bestreicht ihn oben mit Eyer. Der noch übrige Saig wird mit Weinbaches-Mödeln ausgestochen, und auf dem Defel nach Belieben herumgelegt; hat man keine solche Mödel, so kan noch ein ausgewäl-

tes

tes Blättlein auf den Defel gelegt, und ausgeschnitten werden. Die Pastete und der Defel wird hierauf mit einem Ey bestrichen, und jedes besonders gebacken. Kan man mit dem Papier nicht wohl zu recht kommen, so ist ein hölzernes Mehl-Schüfflein, wenn man damit versehen ist, das bequemste dazu, dasselbe wird mit einem Blatt Papier umwickelt, mit Mehl bestreut, und der Defel darauf gelegt. In eine jede blind gebackene Pastete, sie seye auf welche Art sie wolle, können Ragouts, Fricassées, (Frikassées) Fische mit Sauce eingefüllt werden, wie deren Zubereitung besonders beschrieben ist.

### Pastete in einem Model von Farce (Sars).

Es muß ein kupferner gewundener Model in der Größe eines halbpfündigen Gugelhopfen-Models seyn, nur daß in der Mitte kein Rohr herauflauft, 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 Messerrücken dick gewället, 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 vom Niernbraten klein, nimmt 4 Loth gewässerte und von den Gräten gesäuberte Sardel

dellen, 4 Loth Rindsmark, vor 3 fr. Kappern, eine halbe mit Schale und Mark geschnittene Zitrone und einen Zwiebel dazu, koft dieses zusammen, thut es in eine Schüssel, von einer Zitrone den Saft darein, rührt es mit 2 Eyer gelb, Salz und Muscatblüthe wohl untereinander, und belegt von der Farce unten den Model Fingers dick. Einige Tauben oder junge Hühner werden in einem Stücklein Butter gelb abgedämpft, dann auch auf die Farce gelegt, es können auch statt dem Geflügel Stücklein von Kalbfleisch oder von einem übriggelassenen Braten genommen werden. Man legt solche in den Model dicht nebeneinander, die Farce vollends darauf, bestreut sie oben ein wenig mit Semmelmehl, belegt sie mit kleinen Stücklein Butter, und koft sie im Ofen. Dann wird die Pastete auf eine Platte umgestürzt, das Boden = Dekelein ausgeschnitten, und eine braune Speck = Sauce dazu so gemacht: Es wird ein Stücklein Speck und ein Zwiebel geschnitten, in einem Stücklein Butter nebst einem kleinen Löffel Mehl braun geröstet, der geschnittene Zwiebel und Speck darinn umgekehrt, ein Löffel gute Fleischbrühe nebst Kappern, etwas Nägelein und Zitronensaft daran gethan, so daß sie recent (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 Kreuzerweken auf dem  
Niede

Niebeisen abgerieben, das innere wird in süsse Milch eingeweicht, ein Boden von gutem Buttert-aig in ein Potageblech gelegt, der Weß aus der Milch leicht ausgedruckt, mit 6 Eyer gelb angerührt, das Mark zu kleinen Bröcklein geschnitten, ein wenig mit dem Weß gerührt, Salz und Muscatblüthe dazu genommen, das weisse der 6 Eyer zu einem Schaum geschlagen, an die Masse gethan, in den Buttert-aig geossen, ein Milch- oder sonst ein mürbes Brod auf dem Niebeisen abgerieben, mit ein wenig Muscatblüthe und Salz vermengt, und über die Pastete gestreut, dann schneidet man kleine Bröcklein Butter darauf, bakt sie im Ofen gelb, und giebt sie warm zu Tisch.

### Pasteten von Salmen.

Aus einem Stük frischen Salmen werden so viele Stüklein geschnitten, als es Personen sind. Wann 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 Salme erfodert, in eine Kastrol oder mößene 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 halbe geschnittene Zitrone und etwas Salz darein, alles dieß läßt man zusammen

sammen recht kochen, daß es einen starken Geschmak bekommt, dann kommt der Salme erst hinein, man läßt ihn nur einen Wall darinn thun, nimmt ihn heraus, und läßt ihn kalt werden. Hierauf wält man von einem zuvor gefertigten guten Pastetentaig einen Boden in ein Potage- oder anderes Blech, nimmt 4 Loth gewaschene und gehakte Sardellen, vor 3 Kreuzer Kappern, eine halbe mit Mark und Saft klein geschnittene Zitrone, streut von diesen 3 Stücken auf den Boden, etwas Muscatblüte und Pfeffer darüber, legt die Salmen- Stücken darauf, das klein geschnittene darüber, ein wenig Butter darauf, und von dem übrigen Buttertoug einen ausgeschnittenen Defel darüber, bestreicht ihn mit einem Ey, und bakt 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 gehakt, 3 Messerspize voll Mehl in einem Stücklein Butter gelb geröstet, die Sardellen darinn gedämpft, und mit ein wenig von der Salmenbrühe und etwas Fleischbrühe übergossen, daß es aber nur soviel Sauce giebt, als in die Pastete nöthig ist, worein die Sauce warm gegossen werden muß.

### Kalte Pastete von Feldhühnern oder Schnepffen.

3 Feldhühner werden gerupft, die Köpfe und Flügel ungerupft davon geschnitten, die  
Hüh.

Hühner ausgenommen, rein gewaschen, mit Salz, Pfeffer und Nägelein eingerieben. Zum Hachis (Haschi) (gehacktem) nimmt man: ein halbes Pfund grünen Speck, ebensoviel Brod, Brotsamen, welche nach dem Wägen in's Wasser eingetaucht werden, ein halbes Pfund Kalbsleber, 4 Loth Kappern, 4 Loth Sardellen oder in deren Mangel einen Hering, einen Zwiebel, etliche Stücklein Knoblauch, 2 Zitronen, Basilikum, Zitronenkraut, und ein wenig Thymian, bei Schnepfen auch das Eingeweide ausser den Wägen. Alles dieses hakt man zusammen klein, nimmt das gehakte in eine Schüssel, Salz und Muscatnuß dazu, und mengt es mit einem Löffel voll Semmelmehl und 2 Eßlöffel voll Essig oder Zitronensaft wohl untereinander. Der Saig dazu wird also verfertigt: Man nimmt 2 Pfund Mehl auf ein Brett, macht einen Ring darinn, schneidet ein Pfund Butter darein, thut 2 Eyer, 4 Löffel sauren Raum, Salz und das übrige Wasser dazu, der Saig muß recht fest zusammen gewürgt, zweymal ausgewällt und überschlagen werden, man macht 2 Theile darans, wällt sie rund oder oval, (länglichtrund) bestreicht einen Bogen Pappier mit Butter, legt den Saig darauf, thut die Hälfte von dem Hachis (gehackten) auf den Saig, und breitet ihn so groß aus, daß die 3 Rebhühner dicht nebeneinander darauf liegen können; ist aber die Pastete oval, so legt man sie der Länge nach dicht aneinander, und den übrigen Hachis vollends

lends darauf. Nun wird der andere Theil des Saigs gewälzt, der untere Theil am Hachis mit einem Ey wohl bestrichen, dann der obere Theil darüber gelegt, neben herum ganz fest zgedruckt, und mit der Hand mehr in die Höhe getrieben. Hierauf wird die Pastete gleich herum beschnitten, und mit einem Ey bestrichen. Beide Theile des Saigs schlägt man wie einen breiten Saum ein, und windet einen Rand. Wann die ganze Pastete bestrichen ist, wird in der Mitte eine Oefnung wie ein kleiner Finger gemacht, daß der Dampf im Backen aus der Pastete kan und sie nicht aufreißt. Das übrige von dem Saig wälzt man, schneidet davon 3 Fotteln auf die Pastete, befestiget sie mit kleinen Hölzlen, und bestreicht sie ebenfalls. Von steifem Papier werden endlich handbreite Strichen geschnitten, mit Butter bestrichen, und mit starken Steknadeln ganz fest um die Pastete herum befestigt. Sie muß 2 Stunden im Back-Ofen stehen. Will man sie austragen, so werden die Steklein herausgenommen, und dagegen frische in die ungerupfte Köpfe und diese zum Spaß in die offene Löcher gestekt.

### Gesulzte Feldhühner-Pastete.

Den Hachis zu dieser Pastete verfertigt man wie zu der vorhergehenden kalten, man nimmet nemlich  $\frac{1}{2}$  Pf. grünen Speck,  $\frac{1}{2}$  Pf. Brod-Brosamen, 4 Loth Kappern, 4 Loth Sardellen,

len, die Schalen und das Mark von 2 Zitronen, 2 Zwiebel, einige Stücklein Knoblauch, Basilicum, Dragon, ein wenig Thymian, von Schnepfen auch das Eingeweide aber ohne die Mägen, dazu, hakt dieses alles fein, thut es in eine Schüssel, mengt Salz, Muscaren, ein wenig Nägelein und 2 Loth im Wein gesottene Trisseln darein, dann bleibt der Hachis stehen. 3 oder 4 Feldhühner werden bis an den Kopf gerupft, rein ausgewaschen, mit Salz, Pfeffer und Nägelein eingerieben, schön aufgezweckt, und am Spiß halb gebraten, Schnepfen werden nicht ausgewaschen, sondern gleich aufgezweckt, und die Köpfe ungerupft aufgehoben. Bis die Feldhühner oder Schnepfen kalt sind, wird der Taig von einem Pfund Mehl,  $\frac{1}{2}$  Pf. Butter, einem Ey, Wasser und Salz gemacht, fest geschafft, zweymal ausgewällt, verschnitten, eine runde oder ovale Pastete daraus formirt, und das Papier, worauf der untere Theil zu liegen kommt, mit Butter bestrichen. Hierauf legt man den Hachis und die gebratene Feldhühner oder Schnepfen darauf, aber auf die Brust der Hühner keinen Hachis, sondern nur dazwischen, und auf jedes Huhn ein Stücklein frischen Spek. Wann der untere Boden bestrichen ist, wird der andere ausgewällte Taig darüber gelegt, die Pastete mit der Hand soviel 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

nur mit ausgeschnittenem Teig nach Gefallen geziert. In die Mitte wird eine Oefnung wie ein kleiner Finger gemacht, Pappier darein 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 hineingethan werden, von einem Hasen, welcher zuvor gespickt, zu Stüklein geschnitten, von den stärksten Beinen gesäubert, und im Butter 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 verhaene Kalbsfüße und ein halbes Pfund Hirschhorn bindet man in ein reines Tuch, thut solches in einen zmäßigen Hafen,  $\frac{1}{2}$  Maas Wein,  $\frac{1}{2}$  Maas Essig, 1 Maas Wasser, eine Handvoll Salz, eine ganze verschnittene Zitrone, einen grossen Zwiebel, etliche Lorbeerblätter, Rosmarin, Basilicum, Dragon und ein wenig von jeder Art ganz Gewürz darein, kocht die Sulz so lang, bis noch eine Maas übrig ist, gießt sie durch einen Seiher, schöpft die Fette ab, schlägt das weisse von 4 Eiern zu Schaum, rührt solchen an die durchgeloffene Sulz, setzt sie auf Kohlen, bis sie wieder ganz heiß ist, bindet eine

D 2

Sera

Serviette an die 4 Füße eines Stuhls, schöpft von der Sulz darein, und läßt sie so lang ablaufen, bis sie ganz hell lauft, und gießt das Erübe langsam auf die Serviette. Wann die Sulz ganz durchgeloffen 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 Querhahn.

Dieser kan auf keine andere Art in einer Pastete gegeben werden, als mit einer starken Farce (Fülle). Weil die Querhähnen gemeinlich alt sind, so werden sie nach dem Ausnehmen stark geklopft, mit Gewürz und Salz eingerieben, und 4 bis 6 Tage in guten Essig gelegt. Die Farce wird auf die nemliche Art wie bei den Feldhühnern gemacht, nur daß man von allem noch einmal so viel nehmen muß, Brod und Speß von jedem ein Pfund, eine ganze Kalbsleber, so auch in Ansehung des Saigs, und daß die Pastete statt einer 3 Stunden im Ofen seyn muß. Die Sulz kan wegleiben, wenn man sie nicht besonders darinn haben will.

### Pastete von einem Pfau.

Ein junger halbgewachsener Pfau wird gerupft, ausgenommen, mit Gewürz und Salz eingerieben, aufgezwelt, der Kopf abgeschnitten,

ten, ein Stücklein Butter in eine Kastrol oder Rachel gethan, der Pfau ein wenig darinn abgedämpft, ein Zwiebel, ein Stücklein Speß und die Leber von dem Pfau klein geschnitten oder gehakt, eine Handvoll Mutschelmehl gelb im Butter geröstet, das geschnittene oder gehakte darinn gedämpft. Alsdann gießt man den Butter von dem Pfau ab, thut das gedämpfte nebst einem halben Schoppen Wein dazu, 2 Loth im Wein gekochte und klein geschnittene Triffeln nebst dem Wein, worinn sie gekocht sind, auch in die Sauce, worein noch überdieß ein Löffel Fleischbrühe, etliche Rädlein Zitronen, ein wenig Basilicum und ein paar Lorbeerblätter kommen. Wann der Pfau in der Sauce halb fertig ist, läßt man ihn samt der Sauce erkalten, macht eine Pastete von feinem Buttersaig, legt den Pfau darein, ein Stücklein frischen Speß auf die Brust desselben, schneidet wie bei jeder andern feinen Pastete neben herum Schuppen, thut einen ausgeschnittenen Dekel oben darauf, bestreicht dann die Pastete, und läßt sie eine halbe Stunde in des Bäckers Ofen baken. Die zurückgebliebene Sauce wird mit Fleischbrühe und etwas Zitronensaft verdünnt und heiß erhalten. Wann die Pastete gebaken ist, wird der Dekel oben abgeschnitten, die Sauce darein gegossen, der Pfauenkopf oben auf den Dekel gestekt, und die Pastete warm zu Tisch gegeben.

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

### Pastete von einem Marcaffin (Frischling).

Wann der Frischling gebrennt, rein ausgewaschen und gesäubert ist, wird er mit Pfeffer, Nägelein und Salz eingerieben. Kan man das Geräusche davon nehmen, so haft man's mit Speck, Zwiebel und einem Stücklein Brod Brosamen, im Gegentheil aber eine Kalbsleber, thut es in eine Schüssel, mengt Salz und Nägelein darunter, einen Eßlöffel voll ganze Kapersen, auch etwas Essig oder Zitronen-Saft darein. Der Teig 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, in den Frischling 2 halbe Kreuzerweker, und denselben auf die Farce, schneidet dünne Rädchen Zitronen darauf, legt wieder Stücklein Speck oben hin, den andern gewällten Teig darüber, verwahrt die Pastete neben wohl, ziert sie mit dem übrigen Teig, macht in der Mitte eine Oefnung eines kleinen Fingers groß, steckt Papier darein, bestreicht sie, und bakt sie im Ofen. Zur Sauce nimmt man eine Handvoll Brod Brosamen, einen Eßlöffel weis Mehl darunter, röstet dieses im Butter gelb, haft einen 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,

Nä



und Muscatennuß, nimmt etliche Löffel von dem Essig, worinn das Fleisch gebeizt ist, dazu, wält dann den Zaig der Länge nach ganz aus, legt etliche dünne Schnitten frischen Speck in die Mitte, auf diesen die Hälfte des eingebeizten Fleisches, auf solches die ganze gehakte Farce, und das übrige eingebeizte Fleisch vollends 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 rings um das Fleisch, überschlägt dann den Zaig wieder recht fest gegeneinander, macht eine Form daraus wie ein langes Laiblein Brod, bestreicht 3 bis 4 Bögen weiß Papier jeden besonders mit Butter, schlägt einen um den andern fest mit das Laiblein, macht oben durch das Pappier 2 Oefnungen in den Zaig, daß der Dampf heraus kan, bestreut ein Blech mit Mehl, legt die Pastete darauf, und läßt sie 2 Stunden im Ofen baken. Wann sie fertig ist, wird sie samt dem Pappier an einem kühlen Ort aufbehalten, bis sie kalt ist. Die Sulz darein wird wie bei der gesulzten Feldhühner - Pastete verfertigt, dann das Pappier davon losgemacht, und die Sulz langsam durch die Oefnung darein gegossen; sobald solche fest darinn ist, kan sie gebraucht werden. Wenn man sie anschneidet, wird sie wie eine Wurst zu Scheiben geschnitten. Auf die Jagd sind dieß wegen dem Paken die beste Pasteten.

### Pastete von Stokfisch.

Eine Pastete wird von feinem Buttertalg  
 gefertigt, und mit einer Serviette oder Pap-  
 pier ausgefüllt, sie kan auch auf solche Art ge-  
 macht werden, wie es bei der blinden Pastete  
 angezeigt ist. Doch will ich auch nachstehende  
 Beschreibung von aufgesetzten Pasteten machen:  
 Will man eine Pastete von einem Pfund  
 oder halb Pfund Butter fertigen, so werden  
 2 gleiche Böden eines starken Messerrücken dik  
 gewällt, der eine Theil oder Boden wird auf  
 ein mit Mehl besätes Brett gelegt, neben herum  
 eines Fingers breit bestrichen, der andere Theil  
 aber in der Mitte ausgeschaitten, daß eine zu-  
 sammengeballte Serviette, ohne den ausge-  
 schnittenen Theil an dem Rand zu berühren,  
 hineingelegt werden kan. Der übrige Taig  
 wird wieder in die Rundung gewällt, und ganz  
 leicht über die Serviette gelegt. Der Taig darf  
 aber ja nicht spannen sondern muß auf den un-  
 tern Theil des Taigs eines Fingers breit leicht  
 hingedrückt werden. Der Rand wird in Schup-  
 pen und wieder ein kleiner Defel oben darüber  
 ausgeschnitten, neben herum ein 2 bis 3 Finger  
 breiter Strich geschnitten, oder mit Weinbaches-  
 Nadeln ausgestochen, und am Pasteten-  
 Kopf herumgelegt, dann die Pastete bestrichen und  
 gebacken.

Nach dem Backen läßt man sie, wann es  
 die Zeit erlaubt, kalt werden, schneidet dann  
 den obern Defel ab, zieht die Serviette lang-

sam heraus, und füllt den verfertigten Stokfisch darein. Derselbe wird auf nachstehende Art zubereitet: 3 bis 4 aus dem heissen Wasser genommene Stüklein Stokfisch, welche aber wie schon gemeldt ja nicht gesotten werden dürfen, verlieszt man, schneidet einen Zwiebel ganz fein, läßt einen kleinen Kochlöffel Mehl in einem Vierling Butter anziehen, dämpft den geschnittenen Zwiebel weich darinn, gießt einen Schoppen, und wenn die Pastete groß ist, auch mehr süßen Raum daran, thut, wann er kocht, den verlesenen Stokfisch darein, welcher aber nicht länger als ein paar weich gesottene Eyer kochen darf, ein wenig Ingwer und Muscaten dazu, verrührt 3 Eyer gelb, rührt sie kurz vor dem Einfüllen der Pastete mit der Sauce ab, das benötigte Salz daran, und füllt es, ohne es weiter kochen zu lassen, gleich in die Pastete. Die andere Arten der Stok- und anderer Fische, welche man in Pasteten brauchen kan, sind bei den Fischen angezeigt.

### Pastete von Gansleber.

Man schneidet 2 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel und  $\frac{1}{2}$  Pf. grünen Speß klein, dis nebst 4 Loth gewaschenen und verlesenen Sardellen, 4 Loth Rappern, der Schale und dem Mark von einer Zitrone, alles haßt man zusammen fein, nimmt es in eine Schüssel, Salz, Pfeffer, Nägelein und Muscatnuß dazu, macht es mit 3 bis 4 Eßlöffel voll Essig untereinander,  
ver-

verfertigt von einem halben Pfund Butter einen aufgeriebenen Zaig, bestreicht eine Kastrol oder sonst ein tiefes Blech mit Butter, streut sie mit Semmelmehl, wälzt den Zaig eines starken Messerrücken dick aus, sticht ihn mit einer Weinbaches-Form, wovon ein Herz das schönste ist, aus, belegt den Boden und den Rand der Kastrol mit dem ausgestochenen Zaig, von der angemachten Farce Fingersdick darüber, durchsticht eine zuvor in Nägelein und Pfeffer umgekehrte Gansleber mit Stücklein Speck, legt sie auf die ausgebreitete Farce, und das übrige von dieser vollends darüber, von dem andern Zaig wird nun ein Defel gewälzt, die Farce damit bedeckt, in die Mitte eine kleine Oefnung gemacht, der Zaig neben herum ein wenig gestupft, in einem nicht allzuheissen Ofen gebacken, und dann auf eine Blatte gestürzt. Sie kan kalt oder warm gegeben werden.

## Salsche Pastete.

Von feinem Buttersaig wird nach der Grösse der Blatte ein Boden gewälzt, nur muß dieser etwas dicker als zu andern Pasteten seyn, in der Mitte soviel herausgeschnitten, daß nach dem Rand der Blatt die Breite bleibt, aussen in Schuppen geschnitten, der Ring oben mit einem Ey bestrichen, der übrige Zaig mit Laubwerk oder Weinbaches-Mödeln ausgestochen, der Ring damit belegt, die Pastete oben wieder bestrichen und im Ofen gebacken. Eine solche  
fals

falsche Pastete kan auf alle mögliche Ragouts  
gelegt werden.

### Gerührte Pastete auf einer Blatte.

Man verfertigt einen guten Ragout von  
Tauben, Hühnern, Brieslein oder Kalbfleisch,  
schneidet die Tauben und Hühner wie gewöhn-  
lich in 4 Theile, das Brieslein oder Kalbfleisch  
aber zu kleinen Stücklein, zerläßt einen Bierling  
Butter in einer Kastrol, läßt einen Löffel voll  
Mehl darinn anziehen, gießt einen Löffel voll  
gute Fleischbrühe daran, legt das verschnittene  
Geflügel darein, ein wenig Muscatblüte dazu.  
Alsdann schneidet man einen Zwiebel in ein zar-  
tes weißes Luchlein, thut einige Stücklein Pe-  
terfilien, ein paar Lorbeerblätter, eine halbe zu  
Stücklein geschnittene Citrone und ein wenig  
Thymian dazu, bindet dieß zusammen in das  
Luchlein, nimmt es zu dem Ragout, deckt ihn  
zu, und läßt es damit kochen, bis die Kraft her-  
ausgezogen ist. Alsdann wird es herausgenom-  
men, und das Luchlein mit einem Löffel wohl  
ausgedruckt. Wann das Fleisch weich ist, thut  
man's auf eine Blatte, und läßt es kalt werden,  
es können auch Triffeln oder Morchen daran  
gethan werden. Auf eine Blatte für 6 bis 8  
Personen rührt man ein halbes Pfund Butter  
leicht, 6 Eyer darein, 6 Kochlöffel voll feines  
Mehl, etwas Salz, Muscatblüte und 4 Eßlöf-  
fel voll dicken süßen Raum darunter. Wann  
dieß zusammen noch eine Viertelstunde gerührt  
wor

worden ist, wird es über den abgekühlten Ragoût gegossen, und in des Bäckers Ofen gebacken. Hatte das Fleisch noch zu viel Sauce, so wird solche in einem Geschirre warm erhalten, bis die Pastete gebacken ist, und dann daran gegossen. Die Pastete kan auch auf einer Porcellan- oder Zinnplatte in den Ofen gesetzt werden, um die Zinnplatte aber muß ein Wassertaig geschlagen werden, daß sie nicht schmelzt.

### Eine Grignati (Grignati) von Kalbsfleisch,

welche als eine Pastete gegeben werden kan.

Von einem Kalbssehlegel nimmt man den Schwallen, das adrichte und hautigte rein davon, schneidet dann lange Schnitten wie zu einem Fricandeau (Fricando) klopft die Stücke fein wohl, thut etwas Petersilien, einige Charlotten-Zwiebel, Basilicum und Dragon alles ganz fein geschnitten in ein Geschirre, ein Glas Provençer-Öel daran, ein wenig Salz darein, mengt es untereinander, kehrt (marinirt) das geklopfte Fleisch darinn, schneidet das übrige von dem Schwallen zu Stücklein, dämpft solche mit Charlotten-Zwiebeln, frischem Speck und einem Stück Rinds-Mark in einem Stücklein Butter. Dann wird alles zusammen aus dem Butter genommen, ganz fein gestossen, ein Milchbrod geschnitten, solches mit einem halben Schoppen süßen Raum dick gekocht, auch mit dem Fleisch abgestossen,  
die

die Farce in eine Schüssel gethan, mit 6 Eyer-  
gelb, Salz und Muscatblüte untereinander ge-  
mengt, eine runde Kastrol mit frischen Speck-  
Scheiben ganz dicht zusammen belegt, dann  
wieder eine Garnirung gemacht, das weisse von  
einigen hartgefotenen Eyern, Petersilten, ein  
Stücklein magerer Schinken, eine halbgeräucherte  
Bratwurst, Kappern, Oliven, jedes besonders  
klein gehakt, und jedes gehakte nach der Schatz-  
tirung auf den Speck gelegt. Jede Sorte muß  
eines kleinen Fingers dick darauf liegen. Von  
der angemachten Farce wird die Hälfte gleich  
(eben) darüber ausgeheilt, von dem im Del  
gelegenen Fleisch jedes Stücklein zusammen ge-  
rollt, und fest in einander auf die Farce ge-  
legt, das übrige von derselben darüber gethan,  
ein Blatt weis Papier mit Butter bestrichen,  
und über die Farce gelegt, alsdann in einen  
Bakofen oder auf Kohlen und im letztern Fall  
ein Deckel mit schwachen Kohlen darauf ge-  
setzt. Wann es gebacken ist, wird es auf eine  
Blatte gestürzt, der Speck davon gethan, daß  
die ganze Garnirung frey ist, und eine braune  
Triffel-Sauce, wie solche bei den Saucen zu  
finden ist, besonders dazu aufgestellt. Eine  
Orignati kan auch von allerlei wildem Geflü-  
gel gemacht werden.

Fische.