

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Anhang

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1840

Große Pasteten.

urn:nbn:de:bsz:31-55098

von 3 Eiern, gießt die gekochte Sauce langsam daran, und richtet sie über die Törtchen an, welche nun sogleich aufgetragen werden müssen.

Bemerkung. Es kann auch eine Hagen-, Kirschen-, oder Rosinen-Sauce daran gemacht werden, wie solche unter den Saucen (Soosen) im I. Theile angegeben sind.

Sirn-Rüchlein.

Wenn das Hirn von einem Kalb gewaschen, das Häutchen davon abgemacht, und im Salzwasser gesotten ist, hackt man es klein, rührt es in einem Geschirr mit dem Gelben von 4 Eiern an, thut ein wenig Salz, Muskatblüthe und 4 Loth kleine gewaschene Rosinen dazu, schneidet von einem Weck oder einer Semmel runde Schnitten, streicht das Ange-rührte darauf, überstreicht sie vermittelst eines Pinsels mit verrührtem Eiweiß, überstreut sie mit geriebenem Semmel-Mehl, backt sie in heißem Schmalz gelb, und gibt sie trocken oder auch mit einer Zitronen-Sauce, so wie solche bei den Saucen (im ersten Theil) angezeigt ist, auf den Tisch.

Große Pasteten.

Buttertaig zu allen Pasteten.

Man verrührt ein Ei mit einem halben Schoppen Milch und etwas Salz in einer Schüssel, schafft so viel feines Mehl darunter, bis sich der Taig von der Schüssel losschält, nimmt ihn auf ein Brett, würgt ihn noch ein wenig, wällt ihn halb dick aus, schafft dann 3 Viertelpfund Butter mit Mehl auf dem Backbrett recht durch (weil die Butter, besonders im Winter, nicht ungeschafft gebraucht werden kann), wällt sie eben so dick aus wie den Taig, legt sie auf die eine Hälfte des Taigs, schlägt die andere Hälfte darüber, wällt den Taig so dünn wie möglich aus,

schlägt ihn dann vierfach zusammen, und wälzt ihn wie das erste Mal aus, dann ist er zu jedem Gebrauch fertig. Weintaig wird eben so gemacht, nur daß statt eines halben Schoppens Milch ein halber Schoppen Wein und 3 Eigelb, und statt des Salzes ein Eßlöffel voll Zucker genommen wird. Dieser wird zu süßen Torten oder Weingebacknem gebraucht.

Pasteten-Taig von Hefen.

Man rührt ein ganzes Ei und von einem andern das Gelbe, einen halben Schoppen gute Milch, 2 Eßlöffel gute Bierhefen und ein wenig Salz untereinander, schafft so viel feines Mehl darunter, daß es einen gelinden Taig gibt, theilt ihn auf einem Brett zu 2 Theilen, verarbeitet dann ein halbes Pfund Butter mit Mehl als wie zu einem andern Buttersaig, wälzt die beiden Theile Taig aus, legt die Butter auf den einen Theil, schlägt den andern darüber, wälzt ihn aus, schlägt ihn 2 bis 3 Mal zusammen, formirt eine Pastete davon, legt den Boden davon auf ein stark mit Butter bestrichenes Blech, macht einen Ballen von einigen Bogen weißem Papier, legt ihn in die Mitte, schlägt den andern Theil darüber, macht es mit dem Backrädchen neben gleich, läßt die Pastete bei gelinder Wärme gehen, bestreicht sie mit einem Ei, schneidet den Deckel oben aus, und backt sie im Ofen. Es kann jeder Ragout darein gefüllt werden.

Farce (Fülle) zu Pasteten.

Zu einer Pastete von 4 jungen Hühnern oder einem Kapaune nimmt man statt dessen auch 3 Pfund Kalbfleisch von der obern Schale oder dem Riernbraten, dann ein halbes Pfund frischen Speck, ein halbes Pfund Kalbsleber, ein halbes Pfund gewöhnlich altgebackenes Brod (Brosamen oder Krumen), welches zuvor in's Wasser getaucht seyn muß,

schneidet diese 3 Stücke klein, nimmt von einer Zitrone die Schale nebst dem Mark davon, einige Chalotten- oder andere Zwiebeln, 2 Stückchen Knoblauch, 4 Loth Kappern, 4 Loth Sardellen oder einen Haring, welcher zuvor wie die Sardellen gepuzt und ausgegrätet seyn muß, dazu, hactt Alles zusammen fein, nimmt es in eine Schüssel, thut ein wenig gestoßene Gewürznelken, Pfeffer und Muskatnuß, auch wenn man's hat, Basilicum, Thymian und Zitronenkraut, das gebriige Salz, 3 bis 4 Eßlöffel voll Essig nebst einem Eßlöffel voll Semmel-Mehl dazu, und rührt es recht unter einander. — Es ist gut, wenn man jedes Fleisch oder Geflügel erst ein wenig blanschirt, und dann wieder erkalten läßt. Wenn nun der Boden von Buttersaig ausgewället ist, streicht man von der Farce darauf, legt das dazu bestimmte Fleisch dicht neben einander, thut die übrige Farce darüber, und macht den Deckel von Buttersaig darauf, welcher aber nicht angespannt seyn darf; nun wird er am Rand recht wohl hingedrückt, neben eingeschnitten, oben eine Oeffnung gemacht oder ausgeschnitten, mit einem Ei bestrichen, und im Ofen gebacken.

Bemerkung. Ist das Kalbfleisch von der Schale (einen Theil des Schlegels), so müssen die Stückchen zuvor mit Speck gespickt werden.

Andere Art Farce.

Zwei Pfund fettes Schweine-Fleisch schneidet man zu kleinen Stückchen, macht die Schwarte und das Hautige davon, nimmt 4 Loth Kappern, 4 Loth zuvor ausgegrätete Sardellen, von einer Zitrone die Schale nebst Mark, ein Pfund Kalbs-, oder besser Gans-Leber, einige Chalottenzwiebeln und etwas Knoblauch dazu, hactt es zusammen fein, nimmt es in eine Schüssel, thut 3 Kochlöffel voll Semmel-Mehl, etwas Salz, Gewürznelken, Muskatnuß und ein halbes Gläschen Essig dazu, macht es recht

durch einander, und rührt 2 Loth dürre Trüffel, in Wein gekocht, dazu. Diese Farce kann zu Hasen, Roth- und Schwarz-Wildbret, auch zu wildem Geflügel gebraucht werden, nur müssen das Wildbret und die Hasen zuvor zu Stücklein geschnitten, mit Speck durchgezogen (gespickt), und einige Tage gebaißt werden.

Eine Brod-Pastete.

Für 5 bis 6 Personen verfertigt man am Tage zuvor, wo die Pastete gemacht wird, einen Hefentaig von anderthalb Pfund Mehl, 2 Eßlöffeln voll Bierhefen, 2 Eiern, einem Viertelpfund Butter, etwas lauer Milch und dem gehdrigen Salz, macht, wann er bei gelinder Wärme gegangen (reif) ist, einen runden Laib davon, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Blech, backt ihn, wenn er noch einmal gegangen ist, im Ofen gelb, reibt ihn den andern Tag am Reibeisen außen ab, schneidet oben einen Deckel auf, zupft inwendig von den Brosamen so viel heraus, daß das Außere des Laibchens noch Fingers dick bleibt, bestreicht es dann von außen und innen stark mit zerlassener Butter, und backt es im Ofen noch einmal gelb ab. Nun wird das Laibchen auf eine Platte gesetzt, das dazu bestimmte Fleisch (es darf eingemachtes Wildbret, anderes Fleisch, z. B. Ragout, oder frikassirtes Geflügel seyn) dar- ein gefüllt, und so als eine Pastete auf den Tisch gegeben.

Bemerkung. Wer sich die Mühe nicht nehmen will, selbst den Taig zu machen, kann ihn bei einem Bäcker von Milchbrod-Taig machen lassen.

Große Fleck-Pastete.

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

bald die Kuchen abgetrocknet sind, mit dem Backrädchen einer halben Hand große Flecken davon, und legt sie in kochendes Wasser, daß sie alle platt zu liegen kommen, das Geschirr muß daher groß und viel Wasser darin seyn. Wenn die Flecken gesotten sind, werden sie aus dem heißen Wasser in ein kaltes gelegt, und dann auf ein Sieb oder eine Serviette gethan, daß sie abtrocknen und nicht zusammenkleben. Hierauf schneidet man ein Viertelfund magern gesottene Schinken fein, reibt eben so viel Parmesankäse, bestreicht ein Potageblech mit Butter, streut ein wenig Parmesankäse darauf, über diesen von dem geschnittenen Schinken, verrührt einen Schoppen sauren Rahm mit dem Gelben von 3 Eiern nebst ein wenig Salz und Pfeffer, breitet 4 Eßlöffel voll davon über das Gestreute aus, legt von den gesottene Flecken darauf, streut wieder von den beiden oben angegebenen Stückchen darüber, thut wieder Flecken darauf, bis Alles zu Ende ist; das Letzte muß Parmesankäse seyn. Nun wird die Pastete mit frischen Butterstückchen belegt, und im Ofen gelb gebacken.

Eine ganz gewöhnliche Pastete.

Für 5 bis 6 Personen ist von einem halben Pfund Butter und 3 Viertelfund Mehl der Buttersaig groß genug; diesen schneidet man zu 2 Theilen, wälzt sie zu 2 Böden, den einen etwas dicker als den andern, legt den dickern Boden auf ein Papier, macht einen runden Ballen von Papier, legt ihn in die Mitte des Bodens, deckt den andern leicht darüber, daß er nicht über dem Papier anspannt, schneidet sie neben mit einem Feder- oder anderem Messer aus, nimmt das Abgeschnittene zusammen, wälzt es zu einem langen 2 Finger breiten Streifen, schneidet ihn ein wenig aus, und legt ihn um

den Kopf der Pastete. Ist noch ein wenig Teig übrig, so wälzt man ihn zu einem kleinen runden Blättchen, schneidet es ein wenig aus, und legt es oben darauf, bestreicht es mit einem Ei, und backt nun die Pastete in frischer Hitze. Alsdann wird ein Deckel oben aufgeschnitten, der Gallen Papier herausgenommen, und das dazu bereitete Fleisch darein gefüllt.

Eine Griffette.

Die Griffetten sind den Pasteten ähnlich, und werden als solche gegeben. Sie können von Kalb- und Lammfleisch, von Hühnern, Kapaunen, Tauben, Rebhühnern, Krametsvögeln, Hasen und Fischen (nicht gern versertigt man sie von großem Wildbret) gemacht werden. Das dazu bestimmte Fleisch oder Geflügel wird frikassirt auf die Art, wie es bei den Frikasseen angezeigt ist; auch wird auf die bei den Farcen angezeigte Art eine Kalbfleisch-Farce gemacht. Nun bestreicht man eine große Form mit Butter, wälzt Buttersaig 2 Messerrücken dick aus, belegt die Form ganz damit, streicht von der Farce Fingers dick darein, legt das frikassirte Fleisch darauf, die übrige Farce darüber, streut geriebenes Semmel-Mehl darüber, belegt es mit dünnen Speckscheiben, und backt sie im Ofen; wenn sie nicht sehr groß ist, ist sie in einer Stunde fertig. Nun wird der Speck abgenommen, die Griffette auf eine Platte gestürzt, ein Deckel oben aufgeschnitten, und die zurückgebliebene Sauce darein gefüllt; die Sauce kann auch besonders dazu aufgestellt werden.

Pastete von Häringen mit Kartoffeln.

Man nimmt, je nachdem die Pastete groß oder klein seyn soll, 6 bis 8 Häringe, legt sie über Nacht in's Wasser, nimmt sie aus, zieht die Haut ab, schneidet den Kopf weg, zerlegt sie in 4 Theile, und

rollt jeden besonders zusammen. Hierauf siedet man Kartoffeln in Salzwasser weich, schält und schneidet sie zu Rädchen, zerläßt in einem breiten Geschirr ein Viertelpfund Butter, thut die Kartoffeln darein, streut ziemlich viel gehackte Chalotten: Zwiebeln, etwas geschnittene Petersilie und Pfeffer darüber, läßt sie eine Zeit lang dämpfen, bestreicht dann eine Schüssel mit Butter, belegt von den Kartoffeln den Boden, rangirt (ordnet) die gerollten Häringe darauf, thut die übrigen Kartoffeln darüber, verrührt einen starken halben Schoppen sauren Rahm mit dem Gelben von 4 Eiern und einem kleinen halben Schöpfßffel voll Fleischbrühe, gießt es an die Kartoffeln, ein wenig zerlassene Butter darüber, und backt es im Ofen. Diese Pastete ist in einer Viertelstunde fertig, und kann trocken oder mit einer Sardellen-Sauce gegeben werden.

Pastete von Hammelrippen.

Zwei bis 3 Pfund Hammelrippen klopft man, schabt sie ab, zerläßt in einem breiten Geschirr ein Stück Butter, kehrt die Rippen in Semmel- oder Weiß-Mehl um, legt sie in das Geschirr, streut Salz, Pfeffer und Gewürznelken darüber, läßt sie auf beiden Seiten gelb werden, thut eine klein geschnittene Zwiebel, ein wenig Knoblauch und Zitronenschale dazu, gießt ein wenig Essig und Fleischbrühe daran, und läßt die Rippen halb weich kochen. Hierauf setzt man eine Pastete von Buttersaig auf, legt die Rippen, wenn sie kalt sind, darein, deckt einen ausgeschnittenen Deckel darüber, bestreicht ihn mit einem Ei, und backt die Pastete im Ofen gelb. Vor dem Auftragen wird der Deckel aufgeschnitten, und die zurückgebliebene Sauce heiß darein gegossen.

Ein Blison von Hasen.

Das rohe Fleisch von einem großen frischen Hasen wird rein von den Knochen abgemacht, das Fleisch

wohl abgehäutelt und zu kleinen Bröcklein geschnitten, dann nebst einigen Chalotten- oder andern Zwiebeln, ein wenig Petersilie, Basilicum und Thymian recht fein gehackt und in eine Schüssel genommen, ein halbes Pfund grüner (frischer) Speck zu kleinen Würfeln geschnitten, und nebst Salz, Pfeffer und Gewürznelken unter das Fleisch gemengt, dann mit einem halben Schoppen (dem vierten Theil einer Bouteille) rothem Wein tüchtig unter einander geschafft, und stehen gelassen, bis ein aufgeriebener Buttersaig fertig ist. Von diesem wället man 2 runde Böden, formirt auf den einen aus der Farce einen Blison, lang oder rund, je nachdem die Pastete eine Form bekommen soll, belegt denselben oben mit Speckscheiben, bestreicht sie neben, legt das andere Blatt Buttersaig darüber, gibt ihr den gewöhnlichen Ausschnitt, und backt sie, wenn sie auch oben bestrichen ist, 2 Stunden im Ofen. Dieser Blison kann auch ohne Buttersaig gemacht werden. Man belegt hierzu eine Kaströl ganz mit Speckscheiben, preßt die Farce wohl zusammen hinein, überlegt sie oben wieder mit Speck, läßt sie im Ofen eine starke Stunde backen, stürzt sie nach diesem auf eine Platte, und gibt eine Speck- oder Rahm-Sauce darüber, wie solche unter den Saucen im ersten Theile zu finden sind.

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

Es ist gleichgültig, welche von den bemerkten Fleisch-Arten zur Pastete genommen wird. Man macht eine Frikassée davon, wozu auch Morcheln genommen werden, legt es ordentlich auf eine Platte, welche zum Backen gebraucht und auch zugleich auf den Tisch gesetzt werden kann, fertigigt dann von einem Pfund Kalbfleisch kleine Klöße, siedet sie

in Fleischbrühe, legt sie mit dem Schaumlöffel zu der Frikassee auf die Platte, und gießt ein wenig von der Frikassee-Sauce daran. Alsdann wälzt man von feinem Buttersaig einen langen 2 Finger breiten Streifen, legt ihn um den Rand der Platte, deckt ein weißes Blättchen Papier darüber, wälzt einen 2 Messerrücken dicken Deckel von dem Saig, legt ihn über das Papier, daß er bis auf den Rand herum geht, schneidet ihn oben schön aus, bestreicht ihn mit einem Ei, und backt die Pastete im Ofen oder in der Tortenpfanne gelb. Ehe die Pastete auf den Tisch kommt, wird oben aus dem Deckel ein Blättchen ausgeschnitten, das Papier herausgemacht, die übriggebliebene Frikassee-Sauce, welche heiß seyn und mit 2 Eigelb abgezogen werden muß, in die Pastete gegossen, der Deckel darauf gedeckt, und warm auf den Tisch gegeben.

Junge Hühner-Pastete.

Für 4 bis 5 Personen nimmt man 2 junge Hühner, pust sie sauber, schneidet jedes in 4 Theile, biegt die Schlegel und Flügel ein, nimmt 4 Loth frische Butter in ein Geschirr, legt die Hühner darauf ein, daß sie zusammen schmoren, hackt indessen 4 gewässerte Sardellen, ein Stückchen grünen (frischen) Speck, ein paar Zitronenrädchen und einige Chalottenzwiebeln zusammen ganz fein, und dämpft dies mit den Hühnern, macht von einem Pfund Kalbfleisch oder von einer frischen Bratwurst ganz kleine Klöße, siedet sie in der Fleischbrühe, nimmt sie hierzu zu den Hühnern, streut einen Eßlöffel voll Semmel- oder Matschel-Mehl darüber, thut von der Fleischbrühe daran, und wenn es zusammen ein wenig gekocht hat, Salz und Muskatnuß dazu, setzt es dann vom Feuer weg, läßt es kalt werden, thut es nach diesem in eine Zinn- oder andere schickliche

Platte, ordnet das Fleisch und die Klöße darein, nimmt etwas von der Sauce dazu, legt von feinem Buttertaig, so breit der Rand der Schüssel ist, eines Messerrücken dicke Streifen, bestreicht zuvor den Rand mit Eigelb, legt dann ebenfalls Streifen über das Fleisch, und zwar so, daß immer die Enden der Streifen auf dem breiten Rand aufliegen; es muß eine Art Gitter seyn. Alsdann bestreicht man sie wieder mit Eigelb, und backt sie im Ofen wie andere Pasteten. Bestreicht man vermittelst einer starken Feder die Streifen, so ist es besser, als wenn es mit einem Pinsel geschieht, weil dieser das Eigelb zu viel anschluckt. Sobald die Pastete fertig ist, wird die zurückgelassene Sauce mit 3 Eigelb und etwas Zitronensaft abgezogen, und besonders dazu aufgestellt.

Noch eine Art junger Hühner-Pasteten.

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

Zur Farce (Fülle), welche nun gemacht wird, nimmt man ein Pfund Kalbfleisch von der Keule (Schlegel), ein halbes Pfund Schweinefleisch, das Speck hat, und 4 Loth frisches Nierenfett, schneidet dieß zusammen zu kleinen Stückchen, und eine Zwiebel dazu, rührt dann Alles zusammen in einer Kachel auf dem Kohlfeuer, bis es zusammen geschmoort (gedämpft) ist, läßt es erkalten, hackt 4 Loth Kap-

peru, einen in Milch eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Weck (Semmel) mit allem Vorhergehenden fein, thut unter dem Hacken 4 bis 5 Eigelb darunter, macht es dann erst in einer Schüssel mit Salz und Muskatnuß untereinander, bestreicht eine Blechschüssel, Steingut-, oder Porzellan-Platte mit Butter, breitet die Hälfte von der Farce darauf aus, legt auf diese die jungen Hühner, streicht die übrige Farce darüber (es muß eine schöne Erhöhung haben), legt von feinem Buttersaig einen Deckel über die ganze Platte, schneidet die Pastete neben aus, macht oben in der Mitte eine Oeffnung, bestreicht sie mit einem aufgeklopften (verklepperten) Ei, und backt sie im Ofen gelb.

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

Pastete von Kalbshirn.

Von einem feinen Buttersaig wird eine Pastete aufgesetzt, so groß man sie nöthig hat. Ein fein gemachter Saig von einem halben Pfund Butter ist für 4 bis 5 Personen genug. Diese Pastete backt man, wie schon öfters angezeigt worden ist, leer, zieht von 2 ganzen Kalbshirnen, wenn sie zuvor gewässert worden sind, das Hautige ab, gießt siedendes Wasser darüber, schneidet indessen ein wenig Petersilienkraut, etwas Zitronenschale und einige Chalotenzwiebeln ganz fein, zerläßt in einem Geschirre 5 bis 6 Loth Butter, dämpft einen Kochlöffel voll weißes Mehl nebst dem Geschnittenen darin, thut

einen Schöpfkessel voll oder auch etwas mehr gute Fleischbrühe, den Saft von einer halben Zitrone, Muskatnuß und Salz daran, legt das Hirn darein, deckt es zu, und läßt es auf Kohlen langsam kochen. Sobald es nun fertig, und das Papier aus der Pastete genommen ist, schneidet man das Hirn zu länglichen Stückchen, legt sie ordnungsmäßig in die Pastete, verrührt das Gelbe von 3 Eiern mit etwas Zitronensaft oder Essig, gießt die Sauce langsam daran, und über das Hirn in die Pastete. Man kann auch in die Sauce klein geschnittene Morcheln oder Pignolen, auch Kappern oder fein geschnittene Sardellen nehmen. Die Pastete muß recht warm aufgetragen werden.

Pastete von Kalbszungen.

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

Für 4 bis 5 Personen macht man von einem halben Pfund Butter Taig. Die Art, wie eine

blinde Pastete fertig wird, findet man im ersten Theile.

Kaninchen-Pastete.

Wenn das Kaninchen abgestreift und zu beliebigen Stückchen gemacht ist, wird es mit Speck und Schinken durchspickt, und mit zuvor fein geschnittenen Kräutern nebst ein wenig Salz überstreut. Nun belegt man eine Kaströl oder ein irdenes Geschirr mit dünnen Speckscheiben, legt die gespickten Stückchen darauf, thut einige blattweise geschnittene Zwiebeln, ein wenig Pfeffer, ein Lorbeerblatt, 3 Wachholderbeeren und 2 Zitronenrädchen dazu, gießt einen halben Schoppen weißen Wein darüber, macht es dann auf Kohlen langsam halb fertig, stellt es zum Erkalten auf die Seite, hackt hierauf ein Pfund mageres Kalbfleisch mit 4 Loth frischem Speck, einer Zwiebel und ein paar Zitronenrädchen ganz fein, macht es mit Salz, Muskatnuß und ein wenig Gewürznelken untereinander, und nimmt einige Eßlöffel voll von der Jus dazu, worin das Kaninchen gedämpft worden ist. Alsdann wird von Buttertaig ein runder Boden ausgewället, auf ein Blech oder auf einen Bogen Papier gelegt, ein Theil von der Farce oder Fülle darauf ausgebreitet, das Kaninchen darüber gelegt, die übrige Fülle darauf genommen, neben mit aufgeklopftem (verkleppertem) Ei bestrichen, ein anderes Blatt von Buttertaig darüber gelegt, neben an der Fülle mit dem Finger eingedrückt, und oben ausgeschnitten, oder nur in der Mitte ein rundes Loch hinein gemacht, und ein besonderer Ausschnitt darüber gelegt, wieder mit Ei bestrichen, und in frischer Ofenhize gebacken. Vor dem Auftragen wird eine braune Rahm-Sauce, wenn der Deckel ein wenig ausgeschnitten ist, hineingegossen, oder besonders in einer Sauciere (So-

stär) dazu aufgestellt. Zur Sauce röstet man in einem Stückchen Butter ein wenig Mehl braun, dämpft eine fein geschnittene Zwiebel darin, nimmt einen halben Schoppen sauren Rahm, ein Lorbeerblatt, ein wenig Pfeffer und Gewürznelken nebst 2 Eßlöffeln voll Essig dazu, macht nun so viel Zucker, als gewöhnlich zu einer Tasse Kaffee genommen wird, mit ein wenig Wasser braun, und nimmt ihn zu der Sauce, wodurch diese eine schöne Farbe bekommt. Sobald sie nun im Salz recht und rezent genug ist, wird die Sauce angerichtet. — Auf eben diese Art können auch von Hasen, wilden Tauben und rothem Wildbret Pasteten gemacht werden.

Pastete von Kartoffeln.

Man rührt anderthalb Viertelpfund Butter leicht, schlägt 6 Eier langsam darein, thut anderthalb Viertelpfund zuvor gesottene und am Reibeisen geriebene Kartoffeln oder Erdbirnen nebst einem Eßlöffel voll dicker Bierhefen, etwas Salz und Muskatblüthe dazu, rührt einen Eßlöffel voll Semmel- oder anderes Mehl mit lauer Milch glatt an, rührt es auch an die Masse, und läßt es bei gelinder Wärme gehen. Inzwischen wäscht und puzt man einen oder auch zwei Häringe, grätet sie aus, und schneidet sie zu ganz kleinen Stückchen, dämpft in einem Stückchen Butter zwei kleine so fein als möglich geschnittene Zwiebeln, und gießt einen Viertelschoppen sauren Rahm dazu. Alsdann wird ein rundes tiefes Blech mit Butter bestrichen, mit Semmel-Mehl bestreut, die Hälfte von der gegangenen Masse darein gefüllt, die geschnittenen Häringe nebst Zwiebeln darauf gelegt, die andere Hälfte von der Masse darüber gestrichen, im Ofen gelb

gebacken, und umgestürzt oder in dem Blech auf den Tisch gegeben.

Bemerkung. Es kann auch ein Ragout von Brieslein (Kalbsmilchen) oder anderem geschnittenen Fleischwerk statt der Häringe eingefüllt werden.

Pastete von Ribizen.

Wenn die Ribizen sauber gepuht, ausgenommen und schön dressirt sind, schneidet man feine Kräuter, Thymian, Basilicum und ein wenig Petersilie sehr klein, mengt etwas Pfeffer und Salz darunter, kehrt fein geschnittenen Speck darin um, spickt sodann die Brüste von den Vögeln damit, belegt eine Kastrol oder ein anderes Geschirr mit dünn geschnittenen Speckscheiben, setzt die Vögel darein, gießt ein Glas rothen Wein darüber, überstreut sie mit Salz und Pfeffer, nimmt eine ganze Zwiebel und ein Lorbeerblatt darein, deckt es zu, und läßt sie halbfertig dämpfen, richtet sie nach diesem auf eine Platte zum Erkalten an, schneidet ein Stückchen mageres Kalbfleisch fein, nebst 4 Loth grünem Speck, etwas Chalottenzwiebeln, Thymian, Petersilie, frischen Trüffel oder Champignons, hackt dann Alles zusammen klein, rührt es in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und Gewürznelken untereinander, einen Kochlöffel voll Semmel- oder Mutschel-Mehl darunter, und etliche Eßlöffel voll von der Brühe, welche bei den Ribizen übrig ist, darein. Nun wälzt man von gutem Buttersaig ein Blatt aus, legt dasselbe auf einen mit Butter bestrichenen und mit Semmel-Mehl bestreuten Bogen Papier, breitet darauf von der Farce (Fülle) in der Mitte aus, legt die Ribizen darauf, streicht die andere Fülle darüber, bestreicht es neben an der Fülle mit Ei, legt nun ein anderes Stück Buttersaig darüber, drückt sie neben mit dem Finger hin, schneidet es zierlich neben mit einem

einem warm gemachten Messer in Schuppen aus, macht oben in der Mitte des Deckels eine runde Oeffnung, daß nach dem Backen ein Trichter hinein- geht. Sie wird nun mit Ei bestrichen, in einem heißen Ofen gelb gebacken, die zurückgebliebene Sauce vermittelst des Trichters darein gegossen, und dann warm auf die Tafel gegeben. — Die Ribizen-Eier sind bereits im ersten Theile angeführt.

Auf diese Art können auch Pasteten von Reb- hühnern, von Haselhühnern, von Wasser- schneypfen, auch von kleinen wilden Enten verfertigt werden.

Pastete von Ruttelstecken.

Diese müssen von einem jungen Thiere, weiß und schön gepuht, und im Salzwasser recht weich gesotten seyn. Sobald sie fertig und ein wenig erkaltet sind, schneidet man sie fein länglicht wie Nudeln, dämpft eine kleine fein gehackte Zwiebel in einem Stückchen frischer Butter, nimmt hierauf einen kleinen Kochlöffel Mehl dazu, läßt es darin anziehen, gießt gute Fleischbrühe daran, thut fein geschnittene Petersilie, ein wenig geriebene Zitronenschale, den Saft von einer halben Zitrone, Muskatnuß und ein wenig Pfeffer darein, und kocht die geschnittenen Ruttelstecken eine Viertelstunde darin. Ist nun die Pastete blind (siehe den ersten Theil) gebacken, und soll eingefüllt werden, so wird das Gelbe von 3 Eiern mit der Sauce abgezogen, und in die Pastete eingefüllt. Sollte diese nicht rezent (scharf) genug seyn, so wird mit Zitronensaft geholfen.

Pastete von Macaroni oder italienischen Nudeln.

Zu einer Pastete für 7 bis 8 Personen nimmt man ein halbes Pfund von den Fingers dicken Macaroni, siedet solche in vielem Wasser und ein wenig

Salz weich, gießt das Wasser rein davon ab, schneidet nun ein halbes Pfund gesottenen mageren Schinken ganz fein, dämpft denselben in einem Stück frischer Butter, nimmt die gesottene Macaroni dazu, läßt es zusammen auf Kohlen anziehen, rührt es mit dem Löffel ein paar Mal um, gießt einen Schoppen süßen oder sauren Rahm dazu, nimmt es, wenn es ein wenig gekocht hat, vom Feuer weg, und richtet es zum Erkalten an, bestreicht hierauf eine runde oder ovale Kastrol oder auch eine blecherne runde Form mit Butter, belegt den Boden des Geschirrs kreuzweise und hernach auch neben herauf mit — aus feinem Buttersaig gewällten, eines kleinen Fingers breit gerädelten und eines Federkiels dick von einander gelegten — Streifen, bestreicht das Untere mit einem aufgeschlagenen (verklepperten) Ei, und legt einen dünn ausgewällten Boden von Buttersaig darauf. Nun wird ein Viertelpfund geriebener Parmesankäse nebst ein wenig Pfeffer unter die Macaroni gemengt, dann Alles in die ausgelegte Kastrol gethan, oben wieder mit einem Blatt Buttersaig bedeckt, mit dem Pasteten-Zwicker gezwickt, oben ein kleines Loch hinein gemacht, mit aufgeschlagenem Ei bestrichen, eine Stunde vor dem Anrichten im Ofen gelb gebacken, nach diesem auf eine Platte gestürzt, und warm aufgetragen.

Eine andere Art.

Wenn man keine Macaroni hat, so macht man von 2 großen Eiern, Salz und feinem Mehl einen Nudeltaig, wällt denselben zu 2 Böden, schneidet ihn zu eines kleinen Fingers breiten Nudeln, und behandelt sie ganz auf die vorgemeldte Art. Diese angezeigte Portion ist nur für 4 Personen. Man nimmt dazu ein Viertelpfund Schinken, 4 Loth Parmesankäse und einen halben Schoppen Rahm.

Ein von einem Viertelpfund Butter dazu gemachter Buttermig ist hinlänglich.

Noch eine Macaroni-Pastete.

Zu einer Pastete für 8 bis 10 Personen siedet man ein halbes Pfund Macaroni im Salzwasser weich, und gießt sie zum Ablaufen in einen Seiber, bratet hierauf einen 2 Pfund schweren Hecht ein wenig auf dem Roste ab, löst das Fleisch desselben von den Gräten ab, schneidet es fein, dämpft es nebst den gekochten Macaroni in einem großen Stück zerlassener Butter, streut etwas Pfeffer darüber, füllt es mit guter Fleischbrühe auf, läßt es auf Kohlen ein wenig kochen, richtet es zum Erkalten auf eine Platte an, und mengt ein Viertelpfund geriebenen Parmesankäse darunter. Alsdann verfertigt man von einem halben Pfund Butter einen Buttermig, bestreicht ein rundes tiefes Becken oder Blech mit Butter, wälzt den Teig eines Messerrückens dick aus, schneidet schmale Streifen davon, legt das Geschirr kreuzweise damit aus, so daß die Enden des Teigs an den Seiten herauf laufen, bestreicht sie mit einem verklepperten Ei, legt ein dünn gewälktes Blatt Teig darauf, füllt die Macaroni-Masse darein, deckt ein dünn gewälktes Blatt Teig darüber, bestreicht es mit einem Ei, backt es im Ofen eine starke Stunde, stürzt es auf eine Platte, und gibt es als Pastete oder statt eines zweiten Gemüses auf den Tisch.

Bemerkung. Statt der Fleischbrühe kann auch süßer oder saurer Rahm zu den Macaroni genommen werden.

Reis-Pastete.

Für 4 Personen verliet man ein Viertelpfund Reis, wäscht es sauber, brüht es mit siedendem Wasser ab, läßt es eine Viertelsunde stehen, thut den Reis aus dem Wasser in 2 Schoppen siedende

Milch, läßt ihn ganz dick einkochen, und richtet ihn auf eine Platte zum Erkalten an.

Hierauf wird eine Frikassee gemacht, von was man will, Kalbs-Brieslein, Eutern und Morcheln, auch jungen Hühnern, Tauben oder Kalbfleisch, oder die Frikassee bei der „Carbonade mit Flor“ (s. das Register). Alsdann bestreicht man eine Kästrol oder sonst ein rundes pastetenartiges Geschir mit Butter, macht von feinem Buttersaig mit dem Backrädchen Fingers breite Streifen, legt solche neben einander in das Geschir, rührt den erkalteten Reis mit 2 ganzen Eiern und dem Gelben von 3 andern an, Salz und Muskatnuß darein, breitet von dieser Masse auf den Streifen herum aus, füllt die Frikassee darein, streicht die übrige Reismasse darüber, und backt die Pastete im Ofen gelb, stürzt sie dann um, und gibt sie warm auf die Tafel. Hat man zum Bestreichen des Geschirrs Krebsbutter, so sieht die Pastete bei'm Umsturze sehr gut aus.

Eine gerührte Reis-Pastete.

Für 8 Personen setzt man ein halbes Pfund verlesenen und gewaschenen Reis mit Fleischbrühe und einer ganzen Selleriwurzel, nebst einem Viertelpfund Butter zu, nimmt, wenn er weich und recht dick eingekocht ist, die Wurzel wieder heraus, richtet ihn auf eine Schüssel zum Erkalten an, rührt alsdann 8 Eigelb eines um das andere darein, Salz und Muskatnuß daran, bestreicht die Pastetenschüssel mit Butter, bestreut sie mit Semmel- oder Mutschel-Mehl, breitet die Hälfte von der Masse darin aus, füllt einen klein geschnittenen Ragout von Brieslein oder Kalbfleisch (man kann auch Lamm- oder Hammel-Fleisch, so wie alle Arten Geflügel, auch Fische zu einem solchen Ragout nehmen) darauf, streicht die andere Hälfte von dem Reis schön rund mit

dem Messer darüber, gibt demselben neben die Form einer Pastete, bestreicht solche mit zerlassener Butter, und backt sie in frischer Ofenhize.

Bemerkung. Wer Parmesankäse liebt, kann dergleichen, wann die Pastete bestrichen ist, darüber streuen. Wenn man ein geriebenes Milchbrod darüber streut, sieht es auch gut aus.

Pastete mit einem Reisguß.

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

Pastete von Stockfisch.

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

mit ein wenig Zitronenschale und Petersilie fein, dämpft ihn in 6 Loth Butter ein wenig, reibt einen Kreuzerweck außen ab, weicht das Innere in süße Milch ein, drückt ihn fest aus, thut es nebst Salz, Ingwer, Muskatnuß und 2 Eßlöffeln voll süßem Rahm zu dem Gehackten, schlägt 2 ganze und 4 gelbe Eier daran, und rührt es recht durch. Nun bestreicht man eine Pastetenschüssel oder eine andere Platte stark mit Butter, legt einen 3 Finger breiten Kranz von gutem Buttersaig auf den Rand, besetzt von der angerührten Farce den Boden, legt den gedämpften Stockfisch darauf, die übrige Farce darüber, bestreut oben den Kopf mit Semmel-Mehl, schneidet dünne Schnitten Butter darauf, backt die Pastete im Ofen fertig, und gibt sie warm zu Tische.

Es kann auch von Buttersaig eine ordentliche Pastete aufgesetzt, der Stockfisch nebst Farce eben so darin rangirt (geordnet), ein ausgechnittener Deckel von Buttersaig darüber gedeckt, mit einem Ei bestrichen, und im Ofen gebacken werden. Auch wird, wenn man will, eine Rahm-Sauce, mit Ei gelb abgezogen, besonders dazu aufgestellt.

Timbal in einer braunen Speck-Sauce.

Zwei Pfund zuvor rein gehäuteltes Kalbfleisch schneidet man zu kleinen Stückchen, nimmt 4 gewässerte und ausgegrätete Sardellen, einige Chalotten oder andere Zwiebeln, ein wenig Petersilie, die Schale von einer halben Zitrone, einen im Wasser eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Weck dazu, hackt dieß Alles zusammen klein, nimmt das Gehackte in einen Mörser, stößt es mit 16 Eiern durch, thut es dann in eine Schüssel, Salz, Pfeffer, Gewürznelken, Thymian und den Saft von einer Zitrone dazu, verrührt dieß Alles zusammen mit einem Viertelpfund zerlassener Butter, bestreicht

hierauf eine Kastrol oder ein rundes Becken stark mit Butter, bestreut es mit Semmel-Mehl, rädelt von gutem Buttersaig mit dem Backrädchen vier lange — eines Messerrückens dicke Streifen, legt davon in die Kastrol ein vierfaches Kreuz, bricht aber die Enden von den Streifen nicht ab, legt zwischen jeden Streifen ein von Buttersaig mit einem Weinbäckesmdlelein ausgestochenes Blümchen, streicht von der Farce die Hälfte in der Kastrol herum, thut einen von Brieslein gefertigten Ragout darein, streicht die übrige Farce darüber, legt die herabhangenden Streifen über die Farce, und ein mit Butter bestrichenenes weißes Blatt Papier darauf, setzt es in den Backofen, stürzt es nach dem Backen auf eine Platte, und gießt eine braune Specksauce darüber. Man röstet zu derselben in 4 Loth Butter 2 kleine Kochlöffel Mehl hellbraun, dämpft gehackte Chalotten oder andere Zwiebeln, ein Stückchen fein geschnittenen Speck und ein paar gewässerte und ausgegrätete Sardellen darin ab, thut ein paar Eßlöffel voll Essig, ein Stückchen Zitronenschale nebst dem Saft der Zitrone, gute Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt, ein wenig Thymian, Pfeffer und Muskatnuß dazu, läßt es eine Viertelstunde durchkochen, und gießt diese Sauce über den Timbal, oder stellt sie in einer Soffiär (Sauciere) besonders dazu auf. — Ein solcher Timbal kann als Pastete aufgetragen werden.

Eine umgestürzte Farce-Pastete.

Von 3 Pfund Kalbfleisch von der (Keule) Schale schneidet man das Ubrige und Hautige ab, hackt es nebst 3 Viertelpfund grünem Speck so fein als möglich, schneidet 4 Loth Kappern, 4 Loth Sardellen, von einer Zitrone die Schale nebst Mark (jedes be-

sonders, fein), thut dieses Alles nebst ein wenig Salz, Pfeffer, Gewürznelken und einigen Eßlöffeln voll Essig zu dem gehackten Fleisch, und rührt es tüchtig untereinander. Alsdann macht man einen geriebenen Taig von einem Pfund Mehl, 3 Viertelpfund Butter, einem Ei, etwas saurem Rahm und Wasser, würzt ihn zu einem festen Taig, wälzt ihn eines Messerrückens dick aus, bestreicht eine Kastrol oder ein rundes tiefes Blech stark mit frischer Butter, schneidet mit dem Backrädchen eines Fingers breite Streifen von dem ausgewälten Taig, belegt den Boden kreuzweise damit und neben herum einfach, streicht von der angerührten Farce Fingers dick darauf, legt das Wildbret, welches zuvor gebaißt, mit Speck gespiet und so viel wie möglich ausgebeint seyn muß, darauf, streicht die übrige Farce darüber, deckt einen Deckel von Taig darauf, macht oben eine Oeffnung darein, bestreicht die Pastete mit einem Ei, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen. In 2 Stunden ist sie fertig, und kann auf eine Platte gestürzt, kalt oder warm zu Tische gegeben werden.

Bemerkung. Wenn das Wildbret nicht jung ist, wird es nach dem Spicken zuvor in Butter blanchirt.

Pastete von Wasserhühnern.

Wenn diese gepuzt, ausgenommen, und in 4 Theile geschnitten sind, werden sie über Nacht in Essig mit Kräutern, Pfeffer und einigen Blattweise geschnittenen Zwiebeln marinirt (gebaißt). Zur Farce (Fülle) dämpft man ein Stückchen mageres Kalbfleisch und ein Stückchen Speck mit feinen Kräutern, einer Zwiebel, Salz und Pfeffer in einem Stückchen Butter ein wenig auf Kohlen, bis das Fleisch weiß wird, nimmt dann das Fleisch und den Speck auf ein Brett, hackt Beides ganz fein, ver-

mischt es mit Salz, Muskatnuß, Pfeffer, thut ein wenig von der Jus (Brühe), worin das Fleisch gedämpft worden ist, darunter, schmoort (s. die Erklärung der Wörter) die Hühner in der Marinade auf Kohlen ein wenig zusammen, legt sie dann auf ein Tuch, daß sie kalt werden, wälzt nun von Buttertaig einen runden Boden aus, streicht von der Farce oder Fülle ein wenig darauf in der Runde herum, legt die Wasserhühner dicht neben einander darauf, die übrige Farce darüber, und von einem andern Blatt Taig einen Deckel darauf. Man kann eine ausgeschnittene Taigbinde darum legen, auch noch einen besonders ausgeschnittenen Deckel darauf thun. Hierauf wird die Pastete mit Ei bestrichen, in frischer Ofenhize gelb gebacken, oben, wenn sie fertig ist, ein runder Deckel abgeschnitten, das Taiglichte herausgenommen, und folgende Sauce darein gemacht: Ein Stückchen Speck, einige Chalottenzwiebeln, 4 gewässerte und ausgegrätete Sardellen hackt man zusammen fein, röstet in einem Stückchen Butter einen kleinen Kochlöffel Mehl braun, dämpft das Gehackte darin ab, thut von dem Marinade-Essig und etwas Fleischbrühe durch einen Seiher dazu, läßt es recht durchkochen, gießt die Sauce, wenn sie im Salz und in der Säure recht ist, in die Pastete, setzt den Deckel wieder darauf, und gibt sie warm zu Tische.

Statt der Sardellen können zur Sauce auch Kappern genommen werden.