

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, 1833

Große Pasteten.

urn:nbn:de:bsz:31-55078

Fleisch mit etwas Petersilie, ein wenig Zitronenschale und einem Stücklein Rindsmaak gröblich gehackt oder klein geschnitten. Hierauf schneidet man 2 Milchbrode zart ein, macht ein Trinkglas süße Milch mit 4 Loth frischer Butter warm, und gießt es über das Milchbrod. Wenn es ein wenig erkaltet ist, rührt man es mit 6 Eygelb an, Salz und Muskateln dazu, schlägt das Weiße der 6 Eyer zu Schaum, rührt das Fleisch zuerst, nach diesem den Schaum darein, bestreicht eine Serviette so groß als einen Teller mit Butter, streut sie mit gehackten Pistazien, füllt die Masse darein, bindet sie wie einen Pudding zu, siedet sie eine Stunde im Salzwasser, schneidet sie hierauf zu Schnitten, macht eine Morchen- oder Zitronen-Sauce darüber, und läßt sie auf der Kohlpfanne noch ein wenig aufkochen. Ehe sie zu Tische kommen, wird die Sauce mit 2 Eygelb abgezogen. Diese Speise kann als ein Abend-Gemüß oder Mittags als eine Zwischen-Platte aufgestellt werden.

Statt des Hechts kann man auch 2 Brieslein und 2 Euter verwellen, solche klein schneiden, fein geschnittene Petersilie zu dem Milchbrod nehmen, die Masse wie bey dem Hecht, in eine Serviette binden, sie zu Schnitten schneiden, eine Morchen- oder Petersilien-Sauce darüber machen, und dieselben auch als eine Zwischen-Platte einsetzen.

Große Pasteten.

Gewöhnlicher Butter-Taig zu allen Pasteten.

Man verrührt 4 Eygelb 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 Verhältniß das benöthigte Salz, und soviel feines Mehl darein geschafft, bis sich der Rührlösfel von dem Taig löschält, derselbe auf ein Brett genommen, und so lange gewürgt, daß, wenn man mit dem Finger darauf drückt, sich der Taig in die Höhe begibt. Alsdann wird derselbe halbdick ausgewällt, und ein Pfund Butter über den halben Taig geschnitten. Ist die Butter hart, so wird sie zuvor mit frischem Wasser geschafft, zu einem Kuchen gewällt, mit einem Tuch abgetrocknet, dann erst auf den Taig gelegt, die leergelassene Hälfte desselben darüber geschlagen, neben über die Butter wohl eingebogen, und ganz dünn ausgewällt, daß er durchaus eine Gleichheit bekommt, und an einem Orte nicht dicker, als an dem andern ist. Hierauf muß der Taig wie eine Serviette zusammen gelegt, und wohl in Acht genommen werden, daß derselbe im zweyten Wälten nicht überzwerch zu liegen kommt; er wird nun zum zweyten Mal, nur nicht mehr so dünne als zuerst, gewällt, und wieder auf die nemliche Seite überschlagen. Auf diese Art ist der Taig ganz fertig. Will man solchen zu kleinen Pasteten nehmen, so wird er eines starken Messerrücken dick ausgewällt, zu großen Pasteten aber muß es etwas dicker geschehen. Wenn man dieses pünktlich beobachtet, und nicht mehr wällt, so wird es niemals fehlen. Auch muß der Taig nicht zuviel mit der Hand angerührt, und jedesmal, wenn Mehl darunter gestreut wird, über das Wällholz gelegt werden.

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

Buttertaig von Wasser.

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

Geriebener Buttertaig.

Dieser wird gemeinlich zu kalten Pasteten gemacht. Man schlägt nehmlich 2 Eier in eine Schüssel, nimmt 4 Eßlöffel voll sauren Rahm und ein kleines Trinkglas Wasser dazu, schneidet ein Pfund Butter darein, thut Salz daran, rührt dieß wohl untereinander, und nach diesem soviel Mehl darein, bis es einen ganz festen Taig gibt. Wenn derselbe geschafft ist, wird er ausgewällt, und zwey Mal überschlagen. Alsdann kann man ihn brauchen. Wie er in der Dicke gewällt werden muß, ist bey den kalten Pasteten angezeigt.

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

Ueberswercher Buttertaig.

Man thut ein halbes Pfund Mehl in eine Schüssel, schneidet ein Viertelpfund Butter dazu, rührt dieß nebst ein wenig Salz, 4 Eyyelb und etlichen Eßlöffeln Wasser zu einem Taig zusammen, nimmt denselben auf ein Brett, würgt ihn, und wällt kleine, eines Tellers große Bidden so dünn und gleich als möglich daraus. Wenn alle beysammen sind, wird ein Viertelpfund Butter zerlassen, jeder Boden mit dem Pinsel davon überstrichen, bis die Butter ganz auf ist, und ein Boden auf den

andern gelegt. Ist dieß geschehen, so werden die Böden ganz fest zusammen gerollt, über Nacht auf einem Brett oder einer Zinn-Platte in den Keller gethan, den andern Tag Stücklein eines Messerrücken dick abgeschnitten, sobald solche beysammen sind, überzwerch gewällt, mit einem guten Ragout gefüllt, wie Kräpflein übergeschlagen, auf ein mit Mehl besäetes Blech 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 Buttersaig.

In eine Schüssel nimmt man ein halbes Pfund Mehl, 4 Eygelb, 2 Eßlöffel voll Zucker, und das Uebrige Wein dazu, schafft dieses so lange zu einem Saig, bis er gewällt werden kann, schneidet solchen zu kleinen Stücklein, und wällt ganze dünne Böden daraus, daß einer so groß wie der andere wird. Wenn sie fertig sind, wird ein Viertelpfund Butter zerlassen, ein Boden damit bestrichen, ein anderer darauf gelegt, und immer so fortgefahen, bis die Böden und die Butter zu Ende sind; die bestrichenen Böden werden fest zusammen gerollt, auf eine Platte gelegt, und an einem kühlen Orte über Nacht aufbehalten. Den andern Tag wird der Saig zu 2 Messerrücken dicken Rädlein geschnitten, jedes Rädlein von unten bis oben zwey Mal in die Länge und ein Mal überzwerch gewällt, daß es ein, eines Messerrücken dickes Blättlein wird, dasselbe mit eingemachten Kirschen oder Himbeeren gefüllt, ein Kräpflein daraus formirt, neben herum mit dem Back-Rädlein geschnitten, und auf ein mit Mehl besäetes Blech gelegt. Ehe die Kräpflein in den Ofen kommen, werden sie mit Zucker überstreut, und gelb gebacken. Wenn der Saig recht in die Quere

(überzwerch) gewälkt wird, so springen sie auf wie Fischschuppen.

Weinbackes-Taig.

Man schlägt 6 Eygelb in eine Schüssel, thut einen halben Schoppen guten Wein, eine Hand voll gestoßenen Zucker und feines Mehl dazu, schafft dieß zusammen so lange in der Schüssel, bis der Taig zum Wälten tauglich ist, nimmt ihn dann erst auf ein Brett, und würgt ihn nur noch ein wenig, damit er nicht zu warm wird. Weil junge Leute gewöhnlich heiße Hände haben, so muß der Taig mit dem Kochlöffel so lange in der Schüssel geschafft werden, daß man ihn auf dem Brett nicht mehr viel zu würgen nöthig hat. Alsdann wird er halbdick ausgewälkt, auf den halben Theil ein Pfund Butter geschnitten, die andere Hälfte darüber geschlagen, und das erste Mal so dünn wie möglich gewälkt. Bey dem Zusammenlegen des Taigs und mit dem zweyten Wälten verfährt man auf die nämliche Art, wie solches bey dem gewöhnlichen Butter-Taig angezeigt ist. Dieser Taig ist zu allem Weingebackenen und auch zu süßen Torten zu gebrauchen, worauf ich mich hin und wieder beziehen werde.

Weinbackestaig auf andere Art.

Drey Eßlöffel voll sauren Rahm, eben so viel Zucker, 3 Eßlöffel voll Wein, 2 Eßlöffel voll guten Branntwein und das Gelbe von 3 Eiern nimmt man, und schafft so viel feines Mehl darein, bis es einen festen Taig gibt. Diesen Taig wiegt man, nimmt halb so viel Butter dazu, als es Taig ist, wälkt ihn mit Mehl oder Wasser aus, und behandelt ihn übrigens wie einen andern Buttersaig.

Gehackter Weinbackestaig.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl auf ein Hackbrett, macht in der Mitte einen Ring, thut 4 Engelb, 3 Eßlöffel voll Zucker, 6 Eßlöffel voll Wein, 2 Eßlöffel voll sauren Rahm darein, und hackt dieß Alles mit dem Hackmesser untereinander, bis der Zaig zum Würgen recht ist. Wenn derselbe glatt geschafft ist, wird er gewogen. Zu einem Pfund werden 3 Viertelpfund (24 Loth) Butter genommen. Alsdann wird der Zaig halbdick ausgewällt, die Butter auf den halben Theil geschnitten, wohl eingeschlagen, und wie ein anderer Buttersaig zwey Mal ausgewällt. Dieser Zaig ist zum Weingebackenen am besten zu gebrauchen.

Krebs-Pastete.

Man siedet 100 Krebse, löst die Schwänze davon ab, stoßt die Schalen klein, dämpft solche in einem halben Pfund Butter, gießt ein paar Eßlöffel voll gute Fleischbrühe daran, preßt es wohl durch ein Tuch, und stellt das Durchgepreßte über Nacht in den Keller. Zum Butter-Zaig wird ein Ey, nicht gar ein halber Schoppen saurer Rahm und ein wenig Salz genommen, feines Mehl darin gewürgt, derselbe wie ein andrer Buttersaig geschafft, halbdick ausgewällt, die Hälfte von der Krebsbutter auf einer Serviette abgetrocknet, und auf den halben Theil des Zaigs gelegt, das Leergelassene darüber geschlagen, und zwey Mal ausgewällt. Dann bleibt der Zaig liegen. Zur Fülle nimmt man das Innere von einem Weißbrod oder Kreuzerweck, weicht solches in ein Glas süßen Rahm ein, ferner: 2 abgesottene Brieslein, 2 Euter, eine Hand voll abgesottene Morchen, und hackt diese 3 Stücke zusammen klein nebst ein wenig Zitronenschale, Petersilie und Schnittlauch. Die übrigenge-

lassene Krebs-Butter wird hierauf mit 3 Eydgel abgerührt, der eingeweichte Weck ganz leicht ausgedrückt, und nebst dem Gehackten an die gerührte Butter gethan; die Krebschwänze werden nur von einander geschnitten, und nebst Salz und Muskatn auch darein genommen. Von dem fertigigten Butter-Taig wird nun der halbe Theil, so groß die Pastete werden soll, ausgewählt, das Blatt in ein Potage- oder Backblech auf Papier gelegt, die gerührte Masse darauf gefüllt, der übrige halbe Theil ebenfalls zu einem Boden gewällt, darüber gelegt, nach Gefallen ausgeschnitten, mit einem Ey bestrichen und gelb gebacken.

Gehackte Fleisch-Pastete.

Es wird ein guter Buttersaig fertigigt. Von einem halben Pfund gibt es immer eine Pastete für 6 bis 7 Personen. Man nimmt entweder ein Stück übriggelassenen Braten, oder muß das Fleisch erst dazu gebraten werden; anderthalb Pfund sind genug. Das Fleisch schneidet man, nimmt von einer halben Zitrone die Schale nebst dem Mark, 4 Loth Sardellen oder einen halben Haring, für 2 Kreuzer Kappern, eine kleine Zwiebel, ein wenig Petersilie, und wenn das Fleisch nicht fett ist, auch 2 Loth Mark dazu, hackt dieses zusammen — nur nicht zu klein, röstet ein paar Messerspitzen voll Mehl in einem Stücklein Butter, dämpft das Gehackte darin, und thut ein Glas Wein, Salz und Muskatn daran; wenn es ein wenig gekocht hat, schüttet man es auf eine Platte, und läßt es erkalten. Der fertigigte Buttersaig wird zu 2 Theilen gewällt, die Fülle auf die eine Hälfte gleich ausgeheilt, neben von einem verrührten Ey bestrichen, der andere halbe Theil darüber gethan, neben mit Schuppen, jedoch nach Belieben, ausgeschnitten, oben wieder bestrichen und gebacken.

Bemerkung. Wer mit Basilikum und Zitronen-Kraut versehen ist, hakt es unter die Fülle, und läßt das Gewürz weg.

Pastete von Brieslein.

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

Blinde Pastete.

Weil diese Pastete für viele Personen schwer zu machen ist, und sie nicht immer glücklich im Aufsetzen sind, so ist es rathamer, wenn man einen gut gefertigten Buttersaig dazu nimmt. So groß nun eine Pastete werden soll, von einem Pfund oder halben Pfund Butter, schneidet man den Saig von einander, wällt ihn zu 2 gleichen Böden, schneidet solche nach einer Zinn-Platte, legt den einen Bo-

den auf ein mit Mehl bestreutes Blech, schneidet von dem andern Theil des Teigs in der Mitte einen Deckel, etwa eines kleinen Tellers groß oder wie man die Oeffnung haben will, heraus, bestreicht den untern Boden neben herum mit einem Ey, legt den ausgeschnittenen Theil gleich darauf, schneidet neben Schuppen darein, und wälzt den herausgeschnittenen Teig nebst dem andern übrigen Teig aus, bringt dann etliche Bogen Papier in die Rundung und in eine Höhe, so groß die Oeffnung der Pastete ist, legt über dieses runde Papier, welches zuvor mit Mehl bestreut wird, den Deckel, und bestreicht ihn oben mit Eyern. Der noch übrige Teig wird mit Weinbakes-Mißeln ausgestochen, und auf dem Deckel nach Belieben herumgelegt; hat man keine solche Mißel, so kann noch ein ausgewölbttes Blättlein auf den Deckel gelegt und ausgeschnitten werden. Die Pastete und der Deckel werden hierauf mit einem Ey bestrichen, und jedes besonders gebacken. Kann man mit dem Papier nicht wohl zurecht kommen, so ist ein hölzernes Mehlschüssellein, wenn man damit versehen ist, das bequemste dazu; dasselbe wird mit einem Blatt Papier umwickelt, mit Mehl bestreut, und der Deckel darauf gelegt. In jede blind gebackene Pastete, sie seye von welcher Art sie wolle, können Ragouts, Fricassées (Frikassées), Fische mit Sauce eingefüllt werden, wie deren Zubereitung besonders beschrieben ist.

Pastete in einem Model von Farce (Fars).

Es muß ein kupferner gewundener Model in der Größe eines halbpfündigen Gogelhopfen-Models seyn, nur daß in der Mitte kein Rohr herausläuft, und er unten im Boden etwas größer als ein französischer Thaler glatt bleibt. Derselbe wird mit Butter bestrichen, mit Semmel- oder Mutschel-

Mehl bestreut, ein Boden von einem guten Butter-Zaig 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 dazu ist vom Niernbraten) klein, nimmt 4 Loth gewässerte und von den Gräten gesäuberte Sardellen, 4 Loth Rindsmark, für 3 Kreuzer Kappern, eine halbe, mit Schale und Mark geschnittene Zitrone, und eine Zwiebel dazu, hackt dieses zusammen, thut es in eine Schüssel, von einer Zitrone den Saft darein, rührt es mit 2 Eigelb, etwas Salz und Muskatblüthe wohl unter einander, und belegt von der Farce unten den Model eines Fingers dick. Einige Tauben oder junge Hühner werden in einem Stücklein Butter gelb abgedämpft, dann auch auf die Farce gelegt: es können auch statt des Geflügels Stücklein von Kalbfleisch, oder von einem übriggelassenen Braten genommen werden. Man legt solche in den Model dicht neben einander, die Farce vollends darauf, bestreut sie oben ein wenig mit Semmelmehl, belegt sie mit kleinen Stücklein Butter, und backt sie im Ofen gelb. Dann wird die Pastete auf eine Platte umgestürzt, das Boden-Decklein herausgeschnitten, und eine braune Speck-Sauce dazu auf folgende Art gemacht: Es wird ein Stücklein Speck und eine Zwiebel fein geschnitten, in einem Stücklein Butter ein kleiner Kochlöffel voll Mehl braun geröstet, die geschnittene Zwiebel nebst dem Speck darin umgekehrt, ein Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe nebst Kappern, etwas Nägelein und Zitronensaft daran gethan, so daß sie rezent wird, und dann die Sauce oben in die Pastete gegossen.

Pastete von Mark.

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

Pastete von Salmen.

Aus einem Stücke frischem Salmen werden so viele Stücklein geschnitten, als es Personen sind. Wenn solche gewaschen, abgetrocknet und ein wenig gesalzen sind, läßt man sie eine Stunde stehen, macht ein Glas Essig siedend, und gießt es darüber, thut dann halb Essig und halb Wein, so viel der Salme erfordert, in eine Kastrol oder messingene Pfanne, und von allen Sorten ganzes Gewürz dazu. Hat man aber Basilikum, Dragon, Zitronenkraut, so bleibt das Gewürz weg; ferner kommen einige Lorbeerblätter, Rosmarin, etliche Wachholderbeeren, und eine halb geschnittene Zitrone und etwas Salz darein, dieß Alles läßt man zusammen recht kochen, daß es einen starken Geschmack bekommt, dann kommt der Salme erst hinein, man läßt ihn nur einen Wall darin thun, nimmt ihn heraus, und läßt ihn kalt werden.

werden. Hierauf wälzt man von einem zuvor verfertigten guten Pasteten-Taig einen Boden in ein Potage- oder anderes Blech, nimmt 4 Loth gewaschene und gehackte Sardellen, für 3 Kreuzer Kappern, eine halbe mit Mark und Saft klein geschnittene Zitrone, streut von diesen 3 Stücken auf den Boden, etwas Muskatblütthe und Pfeffer darüber, legt die Salmen-Stücklein darauf, das klein Geschnittene darüber, ein wenig Butter darauf, und von dem übrigen Buttertair einen ausgeschnittenen Deckel darüber, bestreicht ihn mit einem Ey, und backt die Pastete gelb. Ehe sie aufgetragen wird, macht man eine Sardellen-Sauce auf folgende Art darein: 4 Loth Sardellen werden gewaschen, von den Gräten verlesen und klein gehackt, 3 Messerspitzen voll Mehl in einem Stücklein Butter gelb geröstet, die Sardellen darin abgedämpft, und mit ein wenig von der Salmenbrühe und etwas Fleischbrühe übergossen, daß es aber nur so viel Sauce gibt, als in die Pastete nöthig ist, worein die Sauce warm gegossen werden muß.

Kalte Pastete von Feldhühnern oder Schnepfen.

Drey Feldhühner werden gerupft, die Köpfe und Flügel ungerupft davon geschnitten, die Hühner ausgenommen, rein gewaschen, und mit Salz, Pfeffer und Nägelein eingerieben. Zum Hachis (Hachis, d. i. Gehacktem) nimmt man ein halbes Pfund grünen Speck, eben so viel Brosamen, welches nach dem Wägen ins Wasser eingetaucht wird, ein halbes Pfund Kalbsleber, 4 Loth Kappern, 4 Loth Sardellen, oder in deren Ermangelung einen Haring, eine Zwiebel, etliche Stücklein Knoblauch, 2 Zitronen, Basilikum, Zitronenkrout und ein wenig Thymian, bey Schnepfen auch das Eingeweide außer den Mägen. Alles die-

ses backt man zusammen klein, nimmt das Gebackte in eine Schüssel, Salz und Muskatnuß dazu, und mengt es mit einem Kochlöffel voll Semmel-Mehl und 3 Eßlöffeln voll Essig und Zitronensaft wohl unter einander. Der Zaig dazu wird also verfertigt: Man nimmt 2 Pfund Mehl auf ein Brett, macht einen Ring darein, schneidet ein Pfund Butter darein, thut 2 Eyer, 4 Eßlöffel voll sauren Rahm, Salz und das Uebrige Wasser dazu. Der Zaig muß recht fest zusammen gewürgt, zwey Mal ausgewällt und überschlagen werden. Nun macht man 2 Theile daraus, wällt sie rund oder oval (länglichtrund), bestreicht einen Bogen Papier mit Butter, legt den Zaig darauf, thut die Hälfte von dem Hachis (Gehackten) auf den Zaig, und breitet ihn so groß aus, daß die 3 Rebhühner dicht neben einander darauf liegen können; ist aber die Pastete oval, so legt man sie der Länge nach dicht an einander, und den übrigen Hachis vollends darauf. Hierauf wird der andere Theil des Zaigs gewällt, der untere Theil am Hachis mit einem Ey wohl bestrichen, dann der obere Theil darüber gelegt, neben herum ganz fest zugedrückt, und mit der Hand mehr in die Höhe getrieben. Hierauf wird die Pastete gleich herum beschnitten, und mit einem Ey bestrichen. Beyde Theile des Zaigs schlägt man wie einen breiten Saum ein, und windet einen Rand. Wenn die ganze Pastete bestrichen ist, wird in der Mitte eine Deffnung wie ein kleiner Finger gemacht, daß der Dampf im Backen aus der Pastete kann, und sie nicht aufreißt. Das Uebrige von dem Zaig wällt man, schneidet davon 3 Zotteln auf die Pastete, befestigt sie mit kleinen Hölzlein, und bestreicht sie ebenfalls. Von steifem Papier werden endlich handbreite Streifen geschnitten, mit Butter bestrichen,

und mit starken Stecknadeln ganz fest um die Pastete herum befestigt. Sie muß 2 Stunden im Backofen stehen. Will man sie auftragen, so werden die Steckelein herausgenommen, und dagegen frische hineingesteckt, dann die ungerupften Köpfe in die Steckelein (Höhlchen) gesetzt, und jedem etwas Grünes in den Mund gegeben.

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

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

Gesulzte Feldhühner-Pastete.

Den Hachis zu dieser Pastete verfertigt man wie zu der vorhergehenden kalten; man nimmt nämlich ein $\frac{1}{2}$ Pfund grünen Speck, $\frac{1}{2}$ Pfund Brodbrosamen, 4 Loth Kappern, 4 Loth Sardellen, die Schale und das Mark von 2 Zitronen, 2 Zwiebeln, einige Stücklein Knoblauch, Basilikum, Dragon, ein wenig Thymian, von Schnepfen auch das Eingeweide, aber ohne die Mägen, dazu, hackt dieß Alles fein, thut es in eine Schüssel, mengt Salz, Muskat, ein wenig Nägelein und 2 Loth im Wein gesottene Trüffel darein, dann bleibt der Hachis stehen. Drey oder vier Feldhühner werden bis an den Kopf gerupft, rein ausgewaschen, mit Salz, Pfeffer und Nägelein eingerieben, schön aufgezweckt, und am Spieß halb gebraten; Schnepfen werden nicht ausgewaschen, sondern gleich aufgezweckt, und die Köpfe ungerupft aufgehoben. Bis die Feldhühner oder Schnepfen kalt sind, wird der Teig von einem Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pf. Butter, einem Ey, Wasser und Salz gemacht, fest geschafft,

zwey Mal ausgewällt, zerschnitten, eine runde oder ovale Pastete daraus formirt, und das Papier, worauf der untere Theil zu liegen kommt, mit Butter bestrichen. Hierauf legt man den Hachis und die gebratenen Feldhühner oder Schnepfen darauf, aber auf die Brust der Hühner keinen Hachis, sondern nur dazwischen, und auf jedes Huhn ein Stückchen frischen Speck. Wenn der untere Boden bestrichen ist, wird der andere ausgewählte Zaig darüber gelegt, die Pastete mit der Hand so viel möglich in die Höhe getrieben, daß sie keine Breite bekommt, und neben mit einem gewundenen Rand wohl verwahrt. Ausgeschnitten werden diese Pasteten nicht, sondern nur mit ausgeschnittenem Zaig nach Gefallen geziert. In der Mitte wird eine Oeffnung wie ein kleiner Finger gemacht, ein rundes Stückchen Papier daren 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 Krampetzvögeln, von Lerchen, welche aber nicht gebraten, sondern frisch hineingethan werden, von einem Hasen, welcher zuvor gespickt, zu Stücklein geschnitten, von den stärksten Beinen gesäubert, und in Butter halb abgedämpft seyn muß; das schwarze Wildbret hingegen, welches ebenfalls in solche Pasteten genommen wird, muß zuvor mit Wein und Essig ein wenig gesotten werden.

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

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

Pastete von einem Auerhahn.

Dieser kann auf keine andere Art in einer Pastete gegeben werden, als mit einer starken Farce (Fülle). Weil die Auerhähne gemeiniglich 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 nämliche Art, wie bey den Feldhühnern gemacht, nur daß man von Allem noch einmal so viel nehmen muß, Brod und Speck von jedem ein Pfund, eine ganze Kalbsleber, so auch in Ansehung des Taigs, und daß die Pastete, statt einer, 3 Stunden im Ofen seyn muß. Die Sulz kann wegbleiben, wenn man sie nicht besonders darin haben will.

Pastete von einem Pfau.

Ein junger halbgewachsener Pfau wird gerupft, ausgenommen, mit Gewürz und Salz eingerieben, aufgeweckt, der Kopf abgeschnitten, ein Stücklein Butter in eine Kastrol oder Rachel gethan, der Pfau ein wenig darin abgedämpft, eine Zwiebel, ein

Stücklein Speck und die Leber von dem Pfau klein geschnitten oder gehackt, eine Hand voll Mutschel-Mehl gelb in Butter geröstet, und das Geschnitte oder Gehackte darin gedämpft. Alsdann gießt man die Butter von dem Pfau ab, thut das Gedämpfte nebst einem halben Schoppen Wein dazu, 2 Loth in Wein gekochte und klein geschnittene Trüffel nebst dem Wein, worin sie gekocht sind, auch in die Sauce, woein noch überdieß ein Schöpföffel Fleischbrühe, etliche Nüßlein Zitronen, ein wenig Basilikum und ein paar Lorbeerblätter kommen. Wenn der Pfau in der Sauce halb fertig ist, läßt man ihn sammt der Sauce erkalten, macht eine Pastete von feinem Buttertaig, legt den Pfau dar ein, ein Stücklein frischen Speck auf die Brust derselben, schneidet wie bey jeder andern feinen Pastete neben herum Schuppen, thut einen ausgeschrittenen Deckel oben darauf, bestreicht dann die Pastete, und läßt sie eine halbe Stunde in des Bäckers Ofen backen. Die zurückgebliebene Sauce wird mit Fleischbrühe und etwas Zitronensaft verdünnet, und heiß erhalten. Wenn die Pastete gebacken ist, wird der Deckel oben abgeschnitten, die Sauce darein gegossen, der Pfauenkopf oben auf den Deckel gesteckt, und die Pastete warm zu Tisch gegeben.

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

Pastete von einem Frischling.

Wenn der Frischling gebrennt, rein ausgewaschen und gesäubert ist, wird er mit Pfeffer, Nüßlein und Salz eingerieben. Kann man das Geräusche davon nehmen, so hakt man's mit Speck, Zwiebeln und einem Stücklein Brodbrosamen, im Gegentheil aber eine Kalbsleber, thut es in eine Schüssel, mengt Salz und Nüßlein darunter, ei-

nen Eßlöffel voll ganze Kappern, auch etwas Essig oder Zitronensaft darein. Der Zaig zur Pastete wird wie zu andern kalten Pasteten verfertigt, und der Länge nach, so groß der Frischling ist, gewällt. Auf den Boden der Pastete legt man dünne Schnitten von frischem Speck, auf den Speck die Farce, dann den Frischling darauf, schneidet dünne Zitronenrädlein darüber, belegt es wieder mit Speckscheiben, den andern gewällten Zaig darüber, verwahrt die Pastete neben wohl, ziert sie mit dem übrigen Zaig, macht in der Mitte eine Oeffnung eines kleinen Fingers groß, steckt Papier darein, bestreicht sie, und backt sie im Ofen. Zur Sauce nimmt man eine Hand voll Brodbrosamen, einen Eßlöffel Weiszmehl darunter, röhret dieß in Butter gelb, hackt eine Zwiebel und ein Stücklein Speck klein, schneidet 4 Loth gewaschene und verlesene Sardellen dazu, thut diese 3 Stücke an das geröstete Brod, gute Fleischbrühe daran, etwas Essig oder Zitronensaft, Nägelein, Muskat, Salz, ein Lorbeerblatt und einen Eßlöffel kleine Kappern dazu. Wenn die Sauce fertig, und die Pastete gebacken ist, wird die Oeffnung in dieser etwas größer gemacht, daß man die Sauce darein füllen kann. Die Pastete muß warm aufgetragen, auch kann die Sauce dazu besonders aufgestellt werden. Man kann sie auch als eine kalte Pastete mit einer Farce verfertigen. Auf beyde Arten bleibt der Weck bey derselben weg.

Zu einer Jagd-Pastete

nimmt man von allen Sorten Fleisch: als Kalb-, Rind-, Hammelfleisch und rothes Wildbret, von jedem 2 Pfund, häutelt solches, schneidet das Fett rein davon, und alles Fleisch zu 2 Finger breiten und 1 Finger langen Stücklein, klopft es wohl mit

dem Messerrücken, legt die Stücklein in eine Schüssel, macht einen Schoppen Essig siedend, thut Basilikum, Dragon, Zitronenkraut, einige Lorbeerblätter, etwas Salz und Zitronen-Rüdlein darein, läßt den Essig, wenn er gesotten hat, wieder erkalten, gießt ihn an das geschnittene Fleisch, läßt es über Nacht stehen, und macht dann einen aufgeriebenen Teig von einem Pfund Mehl, einem halben Pfund Butter, einem Ey und Wasser. Zur Farce (Fülle) braucht man 2 Pfund mageres Kalbfleisch, 4 Loth Kappern, 4 Loth Sardellen, eine ganze Zitrone mit Schale und Mark, und eine Zwiebel; dieses hackt man zu einer feinen Farce, vermengt es in einer Schüssel mit Salz und Muskatnuß, nimmt etliche Eßlöffel voll von dem Essig, worin das Fleisch gebaißt ist, dazu, wället dann den Teig der Länge nach ganz aus, legt etliche dünne Schnitten frischen Speck in die Mitte, auf diesen die Hälfte des eingebaißten Fleisches, auf solches die ganze gehackte Farce, und das übrige eingebaißte Fleisch 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 ringsum das Fleisch, überschlägt dann den Teig wieder recht fest gegeneinander, macht eine Form daraus wie ein langes Laiblein Brod, bestreicht 3 bis 4 Bögen weißes Papier, jeden besonders mit Butter, schlägt einen um den andern fest um das Laiblein, macht oben durch das Papier 2 Deffnungen in den Teig, daß der Dampf heraus kann, bestreut ein Blech mit Mehl, legt die Pastete darauf, und läßt sie 2 Stunden im Ofen backen. Wenn sie fertig ist, wird sie sammt dem Papier an einem kühlen Orte aufbehalten, bis sie kalt ist. Die Sulz darein wird wie bey der gesulzten Feldhühner-Pastete verfertigt, dann das Papier

davon losgemacht, und die Sulz, wenn sie zuvor ganz abgekühlt ist, langsam durch die Oeffnung darcin gegossen; sobald solche fest darin ist, kann sie gebraucht werden. Wenn man sie anschneidet, wird sie wie eine Wurst zu Scheiben geschnitten. Auf die Jagd sind diese wegen des Packens die besten Pasteten.

Pastete von einem Stockfisch.

Eine Pastete wird von feinem Butter-Taig fertig, und mit einer Serviette oder mit Papier ausgefüllt, sie kann auf solche Art gemacht werden, wie es bey der blinden Pastete angezeigt ist. Doch will ich auch nachstehende Beschreibung von aufgesetzten Pasteten machen: Will man eine Pastete von einem ganzen oder halben Pfund Butter fertig, so werden 2 gleiche Böden eines starken Messerrücken dick gewälzt, der eine Theil oder Boden wird auf ein mit Mehl besäetes Blech gelegt, neben herum eines Fingers breit bestrichen, der andere Theil aber in der Mitte ausgeschnitten, daß eine zusammen geballte Serviette, ohne den ausgeschnittenen Theil an dem Rand zu berühren, hineingelegt werden kann. Der übrige Theil wird wieder in die Rundung gewälzt, und ganz leicht über die Serviette gelegt. Der Taig darf aber ja nicht spannen, sondern muß auf den untern Theil des Taigs eines Fingers breit leicht hingedrückt werden. Der Rand wird in Schuppen, und wieder ein kleiner Deckel oben darüber ausgeschnitten, neben herum ein 2 bis 3 Finger breiter Strich geschnitten, oder mit Weinbäckes-Mödeln ausgestochen, und am Pasteten-Kopf herumgelegt, dann die Pastete bestrichen und gebacken.

Nach dem Backen läßt man sie, wenn es die Zeit erlaubt, kalt werden, schneidet dann den obern Deckel ab, zieht die Serviette langsam heraus, und füllt den fertigigten Stockfisch darein. Derselbe wird auf nachstehende Art zubereitet: 3 bis 4 aus heißem Wasser genommene Stücklein Stockfisch, welche aber, wie schon gemeldet, ja nicht gesotten werden dürfen, verliest man, schneidet eine Zwiebel ganz fein, läßt einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in einem Viertelsfund Butter anziehen, dämpft die geschnittene Zwiebel weich darin, gießt einen Schoppen, und wenn die Pastete groß ist, auch mehr süßen Rahm daran, thut, wenn er kocht, den verlesenen Stockfisch darein, welcher aber nicht länger als ein Paar weich gesottene Eyer kochen darf, ein wenig Ingwer und Muskateln dazu, verührt 3 Eigelb, rührt sie kurz vor dem Einfüllen der Pastete mit der Sauce ab, das benöthigte Salz daran, und füllt es, ohne es weiter kochen zu lassen, gleich in die Pastete. Die andern Arten der Stock- und andern Fische, welche man in Pasteten brauchen kann, sind bey den Fischen angezeigt.

Pastete von Gansleber.

Man schneidet 2 Pfund Kalbsteisch vom Schlegel und ein halbes Pfund grünen Speck klein, dieß nebst 4 Loth gewaschenen und verlesenen Sardellen, 4 Loth Kappern, der Schale und dem Mark von einer Zitrone hackt man zusammen fein, nimmt es in eine Schüssel, Salz, Pfeffer, Nägelein und Muskatnuß dazu, macht es mit 3 bis 4 Eßlöffeln voll Essig untereinander, fertigigt von einem halben Pfund Butter einen aufgeriebenen Teig, bestreicht eine Kastrol oder sonst ein tiefes Blech mit Butter, streut sie mit Semmel-Mehl, wället den Teig eines starken Messerrücken dick aus, sicht ihn

mit einer Weinbades-Form, wovon ein Herz das schönste ist, aus, belegt den Boden und den Rand der Kastrol mit dem ausgestochenen Zaig, thut von der angemachten Farce Fingers dick darüber, durchspickt mit zuvor in Nägelein und Pfeffer umgekehrten Stücklein Speck die Gansleber, legt sie auf die ausgebreitete Farce, und das Uebrige von dieser vollends darüber, von dem andern Zaig wird nun ein Deckel gewällt, die Farce damit bedeckt, in die Mitte eine kleine Oeffnung gemacht, der Zaig neben herum ein wenig gestupft, in einem nicht allzu heißen Ofen gebacken, und dann auf eine Platte gestürzt. Diese Pastete kann kalt oder warm gegeben werden.

Falsche Pastete.

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

Gerührte Pastete auf einer Platte.

Man verfertigt einen guten Ragout von Tauben, Hühnern, Brieslein oder Kalbfleisch, schneidet die Tauben und Hühner wie gewöhnlich in 4 Theile, das Brieslein oder Kalbfleisch aber zu kleinen Stücklein, zerläßt ein Viertelsfund Butter in einer Kastrol, läßt einen Kochlöffel voll Mehl darin anziehen, gießt einen Schöpfäßel voll gute Fleischbrühe daran, legt das zerschnittene Geflügel da-

rein, und ein wenig Muskatblüthe dazu. Alsdann schneidet man eine Zwiebel in ein zartes weiches Lüchlein, thut einige Stücklein Petersilie, ein paar Lorbeerblätter, eine halbe zu Stücklein geschnittene Zitrone, und ein wenig Thymian dazu, bindet dieß zusammen in das Lüchlein, nimmt es zu dem Ragout, deckt ihn zu, und läßt es damit kochen, bis die Kraft heraus gezogen ist. Alsdann wird es herausgenommen, und das Lüchlein mit einem Löffel wohl ausgedrückt. Wenn das Fleisch weich ist, thut man es auf eine Platte, und läßt es kalt werden; es können auch Trüffeln oder Morchen dazu gethan werden. Auf eine Platte für 6 bis 8 Personen rührt man ein halbes Pfund Butter leicht, 6 Eyer darein, 6 kleine Kochlöffel voll feines Mehl, etwas Salz, Muskatblüthe und 4 Eßlöffel voll dicken süßen Rahm darunter. Wenn dieß zusammen noch eine Viertelstunde gerührt worden ist, wird es über den abgekühlten Ragout gegossen, und in des Bäckers Ofen gebacken. Hätte das Fleisch noch zu viel Sauce, so wird solche in einem Geschirre warm erhalten, bis die Pastete gebacken ist, und dann daran gegossen. Die Pastete kann auch auf einer Porzellan- oder Zinn-Platte in den Ofen gelegt werden, um die Zinn-Platte aber muß man einen Wassertaig schlagen, daß sie nicht schmilzt.

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

Von einem Kalbschlegel nimmt man den Schwallen, das Adrige und Hautige rein weg, schneidet dann lange Schnitten wie zu einem Fricandeau (Frikando), klopft die Stücklein wohl, thut etwas Petersilie, einige Charlotten-Zwiebeln, Basilikum und Dragon, Alles ganz fein geschnitten, in ein Geschirre, ein Glas Provencer-Öel da-

ran, ein wenig Salz darein, mengt es unter einander, kehrt das geklopfte Fleisch in der Marinade um, schneidet das Uebrige von dem Schwallen zu Stücklein, dämpft solche mit Charlotten-Zwiebeln, frischem Speck und einem Stücke Kinds-Mark in einem Stücklein Butter. Dann wird Alles zusammen aus der Butter genommen, ganz fein gestoßen, ein Milchbrod geschnitten, solches mit einem halben Schoppen süßem Rahm dick gekocht, auch mit dem Fleisch abgestoßen, die Farce in eine Schüssel gethan, mit 6 Eigelb, Salz und Muskatblüthe untereinander gemengt, eine runde Kastrol mit frischen Speckscheiben ganz dicht zusammen belegt, dann wird eine Garnirung gemacht, das Weiße von einigen hartgefotenen Eiern, Petersilie, ein Stücklein magerer Schinken, eine halbgeräucherte Bratwurst, Kappern, Oliven, jedes besonders klein gehackt, und jedes Gehackte nach der Schattirung auf den Speck gelegt. Jede Sorte muß eines kleinen Fingers dick darauf liegen. Von der angemachten Farce wird die Hälfte gleich (eben) darüber ausgetheilt, von dem im Del gelegenen Fleisch jedes Stücklein zusammen gerollt, und fest in einander auf die Farce gelegt, das Uebrige von der Farce darüber gethan, ein Blatt weißes Papier mit Butter bestrichen, und über die Farce gelegt, alsdann in einen Backofen oder auf Kohlen gebracht, und im letztern Fall ein Deckel mit schwachen Kohlen darauf gesetzt. Wenn es gebacken ist, wird es auf eine Platte gestürzt, der Speck davon gethan, daß die ganze Garnirung frey ist, und eine braune Trüffel-Sauce, wie solche bey den Saucen zu finden ist, besonders dazu aufgestellt. Eine Grignati kann auch von allerley wildem Geflügel gemacht werden.