

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Constanzer Kochbuch**

**Kümicher, Caroline**

**Constanz, 1830**

IV. Pasteten.

**urn:nbn:de:bsz:31-56302**

Man kann sie zu Fingerlangen Stückchen schneiden, in Eier und Brosamen umkehren, dann im Schmalz schön gelb backen; oder man läßt die Würste ganz, und schmalzt sie nur mit geriebenem Brod ab.

---

 IV. P a s t e t e n.
 

---

1. Buttermteig zu Torten und Pasteten. Man nimmt 1 Pf. feines Mehl auf das Nudelbret, macht eine Höhlung in der Mitte, schlägt 1 Ei daran, thut 2 starke Messerspiß voll Salz dazu, macht den Teig wie einen lockern Nudelteig, mit Wein, wirkt ihn stark durch; dann wird 1 Pf. Butter genommen, in drei Theile zerschnitten und Blätter daraus gewallt; dann wird der Teig wieder Messerrückensdick aneinander gewallt, der eine Theil von der ausgewallten Butter darauf gelegt. Der Teig wird nun wie eine Serviette zusammengelegt, wieder auseinander gewallt, die andern 2 Butterblätter, wie das erste, darein gewallt; dann wird der Teig noch einmal überschlagen und ausgewallt, und zu Torten oder Pasteten gebraucht.

2. Buttermteig auf andere Art. Ein Pfund Mehl legt man auf das Bret, macht eine Höhlung in das Mehl, schneidet eines Hühnereies groß Butter darein, thut 1 ganzes Ei sammt 2 Messerspiß voll Salz dazu, macht mit gutem süßem Rahm den Teig so an, daß er nicht zu dick und nicht zu dünne wird; der Teig darf nie am Brete hängen bleiben, sondern muß sich schön glatt auswallen lassen. Ein Pfund Butter, wozu aber obige zu dem

Teig gewirkte mitgerechnet werden muß, legt man auf das Bret, streut Mehl darüber, und waltet sie zu dünnen Blättchen aus. Der zubereitete Teig wird nun dünne auseinander gewallet, die Butter wird darauf herum gelegt, der Teig wie eine Serviette zusammengelegt und wieder dünn ausgewallt; dieses geschieht auf eben erwähnte Art viermal. Dann braucht man ihn zu Torten oder Backwerk.

3. Fingeriebener Buttermteig. Ein Pfund Mehl legt man auf das Bret, schneidet  $\frac{1}{2}$  Pf. frische Butter daran, reibt mit sauber gewaschenen Händen die Butter mit dem Mehl auf, so daß keine Butter mehr zu sehen sey; dann macht man eine Höhlung in der Mitte, thut 1 ganzes Ei und das nöthige Salz dazu, macht den Teig mit frischem Wasser an, damit er recht gut (nicht zu fest und nicht zu weich) ausgearbeitet werden kann, waltet ihn aus, und überschlägt ihn drei, bis viermal. Er wird zu allen Backwerken gebraucht.

4. Kalbfleischfülle, zu allen Pasteten zu gebrauchen. Etwas gebratenes Kalbfleisch, ungefähr 1 Pf., wird mit einer ganzen Zwiebel und der Schale von einer halben Zitrone recht fein verwiegt; man thut ein Stück Butter oder verwiegten fetten Speck in eine Kachel, und dünstet das Fleisch darin, thut es heraus in eine Schüssel, thut Salz, Pfeffer, eine kleine Messerspiße voll gestoßene Nägelein, ein wenig verriebenen Majoran, Esdragon und Thimian dazu; einer Handgroß Kalbsleber wird fein verwiegt und unter die Fülle gethan; dann thut man 2 bis 3 Löffel voll sauern Rahm und einen starken Eßlöffel voll geriebene Brodrinde darein, macht es recht unter einander, schlägt dann 2 ganze Eier dazu, und gebraucht die Fülle zu Pasteten.

5. Speckfülle zu allen Pasteten. Von zahmem

Geflügel wird Herz, Leber und das Fleischige vom Magen sauber gewaschen und fein verwiegt, eine ganze Zwiebel und etwas Zitronenschale ebenfalls fein verwiegt, alles zusammen in eine Schüssel genommen, eine Handvoll verwiegter, geräucherter, fetter Speck, nebst Pfeffer und Salz dazu gethan. Dieses Gebäcke wird in den Pasteten unten und oben hinein gefüllt.

6. Aufgesetzte Pastete. Von einem guten, schon gezeigten, Buttermey nimmt man so viel man braucht, und theilt ihn in 2 Theile; den der zum Boden gehört, wallt man um 2 Messerrücken dicker als den, der zum Deckel gehört, schneidet den Teig, der zum Boden gerichtet ist, nach einer Schüssel, die man zur Tafel geben will, legt ihn auf das Blech, bestreicht den Boden aussen herum mit geschwungenen Eiern, legt einen 2 Finger breiten Streif auf dem bestrichenen Rand herum, thut 2 Servietten, die schneckenförmig zusammengerollt werden, in die Mitte, legt den Deckel behutsam darüber, drückt den Deckel auf den andern Teig hin, macht auf den Deckel einen Streif Teig herum, schneidet mit dem Messer zierlich darein, bestreicht die ganze Pastete mit Eiern, macht oben auf dem Deckel ein Kränzchen herum, daß nach dem Backen ein Deckelchen herausgeschnitten werden kann. Wenn die Pastete gebacken ist, schneidet man oben das kleine Deckelchen behutsam los, zieht die Serviette aus der Mitte heraus, und füllt die Pastete mit gefochtem Wildpret. Dann gießt man die Sauce hinein oder giebt sie auch besonders.

7. Casserole-Pastete mit Hühner. Von gutem Buttermey legt man eine Casserole aus, so daß der Teig über die Casserole ein wenig hinausgeht; dann verrührt man 1 Schoppen sauern Rahm, schlägt 5 ganze Eier darein, thut Salz und Muskatnuß, auch etwas fein zer-

Schnittenen Schnittlauch dazu, rührt 2 Eßlöffel voll Mehl darunter, gießt die Hälfte in die mit dem Buttermeyg belegte Casserole, und läßt es in einem Ofen anziehen; dann legt man in Viertelchen geschnittene und in einer Buttersauce abgekochte Hühnlein auf dem Teig herum, gießt den übrigen Theil von dem abgerührten Rahm über die Hühner, macht einen Deckel von Buttermeyg darauf, schlägt den Teig, der über die Casserole herausgeht, hinein, und läßt die Pastete schön gelb backen. Dann stürzt man sie auf eine Platte um, gießt die Sauce, worin die Hühner gekocht worden sind, neben herum, oder gießt sie besonders zur Tafel. — Man kann auch den abgerührten Rahm besonders in einer Casserole aufziehen, Stückchen herausbrechen, und sie auf den Buttermeygboden legen; man legt die Hühner darauf, das Uebrige wieder auf die Hühner, macht einen Deckel darauf, und läßt die Pastete in einem Ofen recht schön backen, stürzt sie dann auf eine Platte, macht eine kleine Oeffnung in die Pastete, und gießt die Sauce, worin die Hühner gekocht worden sind, darein.

8. Andere Casserole-Pastete mit wilder Ente. Dazu wasset man einen guten Buttermeyg 2 Messerrückendick aus, und belegt eine Casserole damit; man nimmt  $\frac{1}{2}$  Kalbsleber, häutelt diese ab, und vermiegt sie fein, treibt sie dann durch ein Haarsieb in eine Schüssel, thut 1 Pth. vermiegte Sardellen, eine Zwiebel und etwas Zitronenschale, ebenfalls fein vermiegt, zu der Leber, thut Salz, Muskatnuß, ein verriebenes Lorbeerblatt und 2 Löffel voll sauren Rahm dazu, rührt dieses recht durcheinander, legt die Hälfte von dem Fars in die mit Buttermeyg belegte Casserole, und eine saubere gepuzte, auf folgende Art abgedämpfte Wildente darauf: Die Ente wird mit einem Stück fetten, geräuchernten Speck,

mit einer mit Nägelein gespickten Zwiebel, einem Lorbeerblatt und einigen Zitronenrädchen, ein wenig Fleischbrühe und Essig weich abgedämpft, so daß sie aber weiß bleibt; man schneidet sie dann in beliebige Stücke, und legt sie in dem Fars herum, gießt den Saft, worin die Ente gedämpft worden ist, darüber, streut die übrige Hälfte Fars auf den von Butterteig gemachten Deckel, legt ihn auf die Ente, und schlägt den Teig, der über die Casserole hinausgeht, neben herum hinein; dann thut man sie in den Ofen, oder zwischen unten und oben Kohlen, läßt sie schön aufbacken, stürzt sie dann auf eine Platte, und giebt sie gleich warm zur Tafel.

9. Enten-Pastete. Zu einer Pastete für 8 bis 10 Personen dämpft man zwei rein gepuzte Wildenten, die aber zuvor 24 Stunden in gutem Weinessig eingebeizt seyn müssen. Zum Dämpfen derselben legt man ein Stückchen geräucherren Speck, ein Stückchen mageren Schinken, ein Lorbeerblatt, eine mit Nägelein besetzte Zwiebel, ein Stückchen Nierenfett, und ein Zitronenrädchen in eine Kachel, legt die Enten darein, gießt  $\frac{1}{2}$  Trinkgläschen voll Wein, eben so viel von der Beize, worin die Enten gelegen, und ein Glas Fleischbrühe dazu, salzt sie gehörig, deckt das Geschirr zu, und läßt sie langsam dämpfen, bis sie weich sind.

Nun verfertigt man Fars auf folgende Art: 1 Pf. gebratenes Kalbfleisch, eben so viel mageren Schinken, ein Stück fetten Speck, die Schale von einer halben Zitrone, eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, und einige Chalotten verwiegt man zusammen so fein wie möglich, macht dies in einer Schüssel mit dem Saft, worin die Enten gedämpft wurden, wohl untereinander, thut 2 Eßlöffel voll geriebenes Roggenbrod, Salz, eine Messerspitze voll gestosener Nägelein, etwas Muskatnuß und

2 Eßlöffel voll guten Weinessig dazu, macht dieses wohl untereinander, legt die Hälfte auf einen ausgewalnten Boden von Butterteig, legt die Enten, nachdem diese in Stücke zerschnitten sind, darauf, deckt den Rest vom Fars darüber, macht einen Deckel von Butterteig darüber, bestreicht die Pastete mit Ei, und backt sie nach dem Brode.

10. Erdäpfel-Pastete. Man rührt  $\frac{1}{2}$  Pf. Butter mit 6 oder 8 ganzen Eiern recht schaumig ab, rührt 8 große Eßlöffel voll abgesottene und am Reibeisen geriebene Erdäpfel darunter, thut Salz, Muskatnuß und 2 Löffel voll Bierhefe dazu, und läßt es bei gelinder Wärme gehen; legt eine Casserole mit Butterteig aus, und gießt die Hälfte von der abgerührten Masse, nachdem sie recht gegangen ist, darein; eine Zwiebel verwiegt man mit etwas Petersil und Schnittlauch fein, und dünstet dies in einem kleinen Stückchen Butter. Einen gewässerten, ausgegrätheten und zu kleinen Stückchen geschnittenen Häring vermischt man mit 3 Eßlöffel voll Rahm, sammt den Zwiebeln, schlägt 1 Ei daran, und schüttet es auf die in Butterteig gelegte Erdäpfelmasse, gießt die andere Masse darüber, legt von Butterteig ausgeschnittene Zierathen herum, läßt sie im Ofen schön gelb backen, richtet sie auf eine Platte, und giebt sie gleich warm zur Tafel.

11. Feldhühner-Pastete. Die Feldhühner werden gerupft, gewaschen, sauber ausgenommen und gespickt; dann thut man sie in eine Rachel, thut Speck, Zwiebeln, Butter, Salz, etliche Lorbeerblätter und Zitronenschale dazu, und dämpft sie  $\frac{1}{2}$  Stunde lang. Indessen wird zu 2 oder 3 Feldhühnern deren Leber,  $\frac{1}{2}$  Pf. Kalbsleber und 3 Stück ausgegräthete und gewaschene Sardellen recht fein verwiegt; man thut 2 Eßlöffel

voll Mehl in heiß gemachtes Schmalz, röstet es dunkelgelb darin; alsdann wird dieses mit guter heißer Fleischbrühe aufgefüllt, doch darf die Sauce nicht zu dünn werden, thut etliche Löffel voll Weinessig dazu, und läßt damit die Feldhühner kochen, bis sie weich sind, richtet sie in eine leer gebackene Pastete, thut das Fette von der Sauce rein weg, rührt die verwiegte Leber langsam darein, läßt sie mit diesem ein wenig aufkochen, und gießt die Sauce durch einen Seier über die Feldhühner.

12. Feldhühner-Pastete auf andere Art. Die Feldhühner werden gerupft, gewaschen und ausgenommen, mit Speck gespickt, mit Pfeffer und Salz eingerieben und die Nacht über in guten Weinessig gelegt; dann werden sie mit einem Stück Speck in eine Kachel gelegt; man thut eine mit Nägelein besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, etwas Thimian und Basilikum, ein wenig von der Weize, worin sie gelegen haben, und etliche Löffel Fleischbrühe dazu; mit diesem läßt man sie halb weich dämpfen, macht indessen folgendes Fars:  $\frac{1}{2}$  Pf. Kalbfleisch vom Schlegel wird recht geklopft und mit der Leber der Feldhühner und 3 Loth ausgegrätheter und gewaschener Sardellen und Kapern so fein als möglich, sammt  $\frac{1}{4}$  Pf. fetten Speck verwiegt; man röstet 2 bis 3 Löffel voll geriebenes Brod im Schmalz schön gelb, thut dieses mit ein wenig Pfeffer, Salz und etwas geriebenem Majoran und Thimian an das Fars, und rührt es mit der Sauce, worin die Feldhühner gekocht worden sind, untereinander, schneidet einen Boden von Butterteig nach einer Platte, welche auf den Tisch gegeben wird, und einen Deckel dazu, streicht die Hälfte von dem Fars auf den Boden, legt die Feldhühner darauf, thut die andere Hälfte Fars darüber, drückt den Deckel neben herum zusammen, macht einen Fingersbreiten Streifen Teig um

die Pastete herum, schneidet mit dem Messer Zierathen darein, macht oben ein kleines rundes Kränzchen von circa 3 Zoll im Durchschnitt, überstreicht die Pastete mit Ei, und backt sie im Ofen schön gelb.

13. Gesulzte Feldhühner- oder Schnepfen-Pastete. Zum Fars nimmt man  $\frac{1}{2}$  Pf. grünen Speck, etwas Brosamen, 4 Lth. Kapern, 4 Lth. Sardellen, die Schale und das Mark von 2 Zitronen, 2 Zwiebeln, einige Stückchen Knoblauch, Basilikum, Esdragon und ein wenig Thimian, auch das Eingeweide von Schnepfen, aber ohne die Mägen, hackt dieses alles fein, thut es in eine Schüssel, mengt Salz, Muskatnuß, ein wenig Nägelein und 2 in Wein gesottene Trüffel darein; dann bleibt dies stehen. Drei oder vier Feldhühner werden bis an den Kopf gepuht, rein ausgewaschen, mit Salz, Pfeffer und Nägelein eingerieben, schön aufgezwackt und am Spieß halb gebraten; die Schnepfen werden nicht ausgewaschen, sondern gleich aufgezwackt und die Köpfe ungerupft aufgehoben; alsdann macht man einen Teig, schneidet eine runde oder ovale Pastete, legt hernach das oben gesagte Fars darein, die Feldhühner oder Schnepfen darauf, und auf jedes Huhn ein Stückchen Speck; dann wird von dem Teig ein Deckel ausgewallt, darüber gelegt, die Pastete soviel möglich mit der Hand in die Höhe getrieben, daß sie keine Breite bekomme, neben herum ein Kranz von Teig gelegt, und am Rand aussen recht wohl vermacht, in die Mitte eine Oeffnung gemacht, dann mit einem Ei bestrichen, und im Ofen 1 Stunde lang langsam gebacken. Wenn die Pastete über Nacht gestanden ist, wird eine recht gute Sulz daran gegossen.

14. Flaum-Pastetchen. Man rührt  $\frac{1}{4}$  Pf. Butter, eben so viel Schmalz mit 6 ganzen Eiern und 6 Dottern wohl ab, bis es wie Schaum wird; dann rührt man

8 bis 9 Eßlöffel voll Mehl darein, ein paar Löffel voll süßen Rahm darunter, füllt die ausgestrichenen Mödelchen halb voll damit, und backt sie langsam. Wenn sie gebacken sind, werden sie stark mit Zucker bestreut.

15. Gansleber-Pastete. Dazu macht man einen Boden und Deckel von aufgeriebenem Buttermehl, legt fein geschnittenen geräuchernden Speck auf dem Boden herum, auf dieses eine Lage abgekochte und in Stückchen geschnittene Trüffel. Eine Gansleber verwiegt man fein, thut 3 Lth. gewaschene und ausgegräthete Sardellen, nebst einer Zitronenschale fein verwiegt, etwas gestosene Nägelein, ein wenig Esdragon, Thimian und eine Prise Majoran,  $\frac{1}{4}$  Pf. verwiegt den Speck, etliche Löffel voll Jus, 3 bis 4 Löffel voll Essig dazu; man salzt das Fars gehörig, thut die Hälfte von dem Fars auf den mit Trüffeln belegten Teig, legt eine gespickte ganze Gansleber darauf, legt das andere Fars darüber her, legt wieder von den abgekochten Trüffeln und fein geschnittenen Speck darauf, gießt 3 bis 4 Löffel ausgelassenes Gansfett darauf herum, und macht den Deckel darauf; um diesen herum wird ein Reif von Teig und dann zierliche Einschnitte in den Deckel gemacht; hernach überstreicht man die Pastete mit dem Gelben von 1 Ei und backt sie im Ofen schön gelb.

16. Sehr gute grüne Pastete. Spinat oder recht junger Gold-Mangold wird, wenn er gebrüht und verwiegt ist, in einem Stück Butter, in welchem ziemlich Zwiebeln abgedämpft sind, etwas aufgekocht; dann gießt man ihn auf einen Teller zum Abkalten, und verrührt von 1 Maas saurer Milch den Rahm mit 3, 4 bis 5 Eiern, thut den gekochten Spinat darunter, Salz, Muskatnuß und einen Kaffelöffel voll Mehl dazu; füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenen Förmchen, stellt

sie in kochendes Wasser, und läßt sie darin gut werden. Die Sauce dazu verfertigt man auf folgende Art: Man läßt ein Stück Butter zergehen, dünstet Zwiebeln und fein verwiegten Petersil darcin, läßt ein wenig Mehl darin anziehen, gießt gute Fleischbrühe, einen Eßlöffel voll sauren Rahm, und wenn man hat, einen Eßlöffel voll Fus hinzu, und läßt die Sauce  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen; dann stürzt man die Pastete auf die Platte, drückt Zitronensaft an die Sauce und gießt sie daran. Man kann sie auch trocken zur Tafel geben.

17. Hasen-Pastete. Man häutelt einen Hasen recht sauber, reibt ihn mit einem reinen Tuche ab, spickt ihn und haut ihn in beliebige Stückchen, überstreut ihn mit Salz und Pfeffer, gießt guten Essig darüber, und läßt ihn 2 Tage stehen. Man zerschneidet ziemlich viel geräucherten fetten Speck in Würfel, thut ihn in eine Kachel, läßt ihn heiß werden, thut die Hasenstückchen darauf, läßt aber ein Stückchen zum Fars zurück, thut eine mit Nägelein besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, ein wenig Thimian und ein Zitronenrädchen dazu, gießt einige Löffel von der Weize und Fleischbrühe darüber, läßt es mit diesem unter öfterm Umrühren schön gelb dämpfen, streut einen großen Löffel voll Mehl darüber, und läßt es mit diesem recht schön dunkelgelb werden; dann gießt man Fleischbrühe und Essig daran, daß es eine etwas dicke Sauce giebt, und wenn der Has schön weich ist, legt man das Fleisch auf eine Platte heraus, läßt es erkalten, und belegt unterdessen eine Casserole mit mürbem Buttermey, und macht das Fars auf folgende Art:  $\frac{1}{2}$  Pf. Kalbsleber und das zurückbehaltene Hasenfleisch, einige Chalotten, eine Zwiebel, die Schale von  $\frac{1}{2}$  Zitrone, ein klein wenig Thimian, Esdragon und ein Lorbeerblatt, dieses alles zusammen verwiegt man so fein

als möglich, rührt es mit 2 oder 3 Löffel voll Sauce, worin der Has gekocht worden ist, an; wenn nichts mehr an Salz und an Geschmack fehlt, legt man die eine Hälfte auf den Boden von Buttermteig, und thut den gekochten Has darauf herum, legt das andere Fars darüber, und macht einen Deckel von Buttermteig mit Verzierungen. Oben auf dem Deckel schneidet man eine runde Höhlung einer Hand groß, bestreicht ein Papier mit Butter oder Speck, legt es auf die Oeffnung, legt ein Blättchen zierlich von Teig ausgeschnitten auf das Papier, um während dem Backen einigemal von der Sauce, worin der Has gekocht wurde, etliche Löffel voll hinein gießen zu können, damit die Pastete nicht trocken wird. Wenn sie schön ausgebacken ist, richtet man sie auf eine Platte, nimmt das Papier von der Pastete hinweg, gießt noch einige Löffel voll von der Sauce hinein, deckt sie mit dem gebackenen Deckel zu, und giebt sie zur Tafel.

18. Pastete von Hefenteig. Von 2 Pf. Mehl macht man mit süßem Rahm, 1 Ei und von 2 das Gelbe, und ein wenig Salz, nebst 2 Löffel voll Bierhefe, einen festen Teig; alsdann walt man 2 Kuchen daraus, legt 1 Pf. Butter darein, überschlägt den Teig wie einen Buttermteig 4 bis 5 Mal, macht eine Pastete davon, thut eine Serviette oder Papier darein, verziert den Deckel, und läßt sie dann bei gelinder Wärme gehen; wenn sie gegangen ist, bestreicht man sie mit Ei, und backt sie schön gelb; dann wird die Serviette herausgenommen und nach Belieben etwas hineingefüllt.

19. Kalte Pastete. 1 Pf. gesalzenes und leicht geräuchertes Schweinefleisch,  $\frac{1}{2}$  Pf. fetter Speck, eine Kalbsleber (die zuerst gehäutelt und mit dem Messer geschabt wird), 4 Lth. Kapern, 4 Lth. Sardellen und 1 Häring, von 1 Zitrone die Schale mit dem Mark,

6 bis 8 Stück Chalottenzwiebeln, und ein Stückchen Knoblauch: dieses alles wird in der Feine eines Gebäcks zusammen verwiegt, dann in eine Schüssel gethan,  $\frac{1}{2}$  Glas Weinessig, 3 Eßlöffel voll Semmelmehl, sehr wenig Salz,  $\frac{1}{2}$  Lth. Nägelein,  $\frac{1}{2}$  Lth. grob gestoßener Pfeffer,  $\frac{1}{2}$  Muskatnuß und eine kleine Handvoll gedörreter und zart verriebener Majoran darunter gerührt; dann wird von 2 Pf. feinem Mehl,  $\frac{3}{4}$  Pf. Butter, 1 Schoppen Wein und 2 Eiern ein Teig gewirkt; von der Hälfte wird in der Dicke eines kleinen Fingers ein Fleck ausgewallt, länglicht geschnitten und auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt. Das Fleisch, nämlich Wildpret und Kalbfleisch, gespickt und weich gedämpft, wird kalt in Stückchen geschnitten und schichtenweis mit dem Fars leicht auf den Teig gelegt; der Deckel wird, aber nicht so dick wie der Boden, ausgewallt, und sehr leicht über die ganze Masse gelegt, an den Rand gestrichen und umgewickelt, dann aus dem Rest des Teiges ein Zopf geflochten und noch um den Rand gelegt; oben in der Mitte wird eine Oeffnung in der Größe eines Kupferkreuzers gemacht, und um dieses ein kleiner Ring von Teig mit Ei bestrichen; dann wird die Pastete nach dem Brod ungefähr 2 Stunden lang gebacken. Die Sulz wird, aber sehr stark, mit ungefähr 3 Schoppen für diese Quantität, gemacht, und erst nach einigen Tagen, wenn sie bereits ganz kalt ist, darein gegossen; überhaupt muß die Pastete 5 bis 6 Tage alt seyn, ehe man sie iszt. Die Leber legt man zuerst 1 Tag lang in süße Milch, auch ist das Kalbfleisch besser, wenn man es 1 Tag lang einsalzt.

20. Karpfen-Pastete. Ein Karpfen von 2 bis  $2\frac{1}{2}$  Pf. wird sauber gepuzt, ausgenommen und mit einem reinen Tuche ausgerieben; man thut die meisten

Gräthen heraus und schneidet den Fisch in beliebige Stücke, behält aber eines davon zum farstren auf, die übrigen legt man mit einem Stück Butter, einer mit Nägelein besteckten Zwiebel, etwas Majoran, erlichen Zitronenschalen und einem Lorbeerblatt in eine Kachel, stellt diese auf Kohlen, gießt etwas Fleischbrühe nebst 2 Löffel voll Essig daran, thut Salz, Pfeffer und Nägelein dazu, läßt es so halb auskochen, streut dann eine starke Handvoll Mehl darüber, schüttelt es um und gießt wieder ein Glas Fleischbrühe mit eben so viel Wein darein, läßt es mit diesem recht kochen, und thut 1 Löffel voll gebrannten Zucker daran; dann halt man eine blinde Pastete, und legt die Stücke Fisch darein, in einem Ring herum. Das Fars wird von dem zurückgelassenen Stücklein Fisch auf folgende Art gemacht: Man verwiegt das Fischfleisch fein, thut ein Stück Butter in eine Pfanne, dünstet ziemlich fein verwiegte Zwiebeln und Petersil darin, thut 1 Ei und 2 Eßlöffel voll sauern Rahm zu dem verwiegten Fisch, und Salz und Muskatnuß dazu, läßt es unter beständigem Umrühren in den Zwiebeln und der Butter anziehen, legt es in die Mitte der Pastete, gießt die Sauce, worin der Fisch gekocht worden, durch einen Schaumlöffel hinein, und legt den abgeschnittenen Deckel wieder darauf.

21. Käse-Pastetchen. Von 2 Kreuzerbrödehen reibt man die Rinde ab, weicht das Innere in süße Milch ein, rührt  $\frac{1}{4}$  Pf. Butter leicht ab, schlägt 3 ganze Eier und 3 Dotter dazu, drückt das eingeweichte Brod fest aus, thut es nebst 4 Lth. am Reibeisen geriebenen Parmesankäs oder auch andern-guten Käse darunter, thut 3 bis 4 Eßlöffel voll süßen Rahm und ein wenig Muskatnuß dazu, rührt es recht leicht untereinander; dann belegt man kleine Mödelschen mit gutem Buttermey, füllt sie

nicht ganz, legt ein Deckelchen von Butterteig darüber, bestreicht sie mit Ei, und läßt sie im Ofen recht schön gelb backen.

22. Krebs-Pastete. Zu einer Pastete für 8 Personen siedet man 50 bis 60 Krebse von mittlerer Größe, mit Salz und Petersilkrant, nebst 2 bis 3 Löffel voll Weinessig, so lange wie hart gesottene Eier, bricht die Schwänze und Scheeren aus, und macht mit  $\frac{1}{2}$  Pf. Butter gute Krebsbutter, wie schon im 3. Abschnitt Nrö. 4. gezeigt. Die Krebse werden noch einmal im Mörser zerstoßen, mit 1 Schoppen Milch in eine messingene Pfanne gethan; man läßt es so eine gute Weile kochen, preßt es wieder durch ein Tuch aus, und weicht um 2 Kreuzer geriebenes Milchbrod in die durchgepreßte Milch ein. Dann nimmt man die Krebsbutter von dem Wasser sorgfältig ab, und rührt sie mit 6 ganzen Eiern, eins nach dem andern, recht schaumig ab. Das in Milch geweichte Brod wird, nebst Salz, Muskatnuß und einer Messerspiße voll gestoßene Nägelein darunter gethan, so wie auch ein Kalbsbrieschen, welches recht schön abgefotten, fein verwiegt und mit ein wenig Butter und Zwiebeln abgedämpft worden ist. Dann rührt man 3 starke Eßlöffel voll sauern Rahm darein, legt einen Boden von Butterteig, so groß als man die Pastete haben will, auf ein mit Mehl bestreutes Blech, macht einen 2 Finger breiten Rand von dem Teig auf dem Boden herum, gießt die angerührte Masse darauf, macht einen Deckel von Butterteig darüber, drückt ihn im Ring herum zusammen, schneidet mit einem Messer Zierathen in den Deckel, überstreicht die Pastete mit dem Gelben von Ei, und backt sie recht schön gelb. Wenn sie gebacken ist, wird sie noch einmal mit ein wenig Krebsbutter überstrichen, und noch ein wenig in den Ofen gethan. Die Krebs-

schwänze und Scheeren werden zierlich auf dem Deckel herumgelegt, und so giebt man die Pastete zur Tafel.

23. Krebs-Pastetchen. Man macht Krebsbutter von 20 mittlern Krebsen, nachdem die Schwänze und Scheeren ausgebrochen, mit  $\frac{1}{4}$  Pf. Butter. (S. 3. Abschn. Nro. 4.) Die Krebse werden nochmals im Mörser gestoßen und in 1 Schoppen guten süßen Rahm in einer messingenen Pfanne noch einmal ausgesotten; man preßt den Rahm wieder durch das Tuch in eine Schüssel, und legt für 1 Kr. geriebenes Milchbrod darein. Die eine Hälfte von der Krebsbutter rührt man mit 3 ganzen Eiern recht schaumig ab, thut das geriebene und geweichte Brod, nebst Salz und Muskatnuß, darein, schneidet die Krebschwänze nebst etlichen abgesottene Morcheln darunter, rührt 2 Eßlöffel voll sauern Rahm dazu, streicht kleine beliebige Mödelchen mit der zurückgelassenen Krebsbutter aus, walt von mürbem Butterteig kleine Blättchen, und legt den untern Theil der Mödelchen damit aus, gießt von der abgerührten Masse nicht ganz voll in jedes Mödelchen, und backt sie im Backofen oder in einer Tortenpfanne recht schön gelb.

24. Süße Krebs-Pastetchen. 6 Lth. Krebsbutter thut man in eine messingene Pfanne, schüttet 1 Schoppen guten süßen Rahm daran, schneidet für 1 Kreuzer Milchbrod darein, läßt es unter öfterm Umrühren zu einer Papp verfochen, thut es heraus in eine Schüssel, rührt es recht glatt, schneidet das Weiße von 2 hart gesottene Eiern und von 25 Krebsen die Schwänze zu kleinen viereckigten Bröckchen, nimmt Zucker, welcher an einer Zitrone abgerieben ist, bis es süß genug ist, dazu, rührt das Gelbe von 2 Eiern und 2 ganze Eier daran, und thut ein wenig gestoßene Muskatblüthe dazu; dann streicht man glatte, eines

Trinkgläschens Höhe, Mödelchen mit Krebsbutter dick aus, streut Krebseier darin herum, legt ein wenig Butterteig auf den Boden der Mödelchen, füllt sie von der Masse wohl halb voll, und läßt sie schön gelb backen.

25. Linsen - Pastete mit Tauben. Wenn die Tauben gerupft, ausgenommen und in 4 Stücke zerschnitten sind, legt man sie mit einem Stück Speck, ein wenig frischer Butter, 1 Selleri, 1 Petersilie und 1 gelben Rübe, 1 Zwiebel mit Nelken besetzt, 1 Lorbeerblatt, und dem nöthigen Salz in eine Casserole, gießt so viel Wein daran, bis er darüber geht, legt 3 bis 4 Schnitten weißes Brod, welches in Butter schön gelb gebacken ist, dazu, und kocht die Tauben völlig weich. Nun werden Linsen, die recht weich gesotten und abgelauften sind, mit einem Stück zerlassener Butter, einer Messerspiße voll Mehl und einer Handvoll Zwiebeln gedämpft, und gehörig gesalzt. Dann wird ein Blech mit einem Rande, mit recht gutem Butterteig belegt, die Hälfte der Linsen, wenn sie etwas abgekühlt sind, darauf geschüttet, auf diese die Tauben gelegt, die durch ein Haarsieb getriebene Sauce, worin die Tauben gekocht, darüber gegossen, die andere Hälfte der Linsen darauf gethan und mit einem Deckel von Butterteig geschlossen. Man bestreicht die Pastete mit Eiergelb und backt sie im Ofen schön gelb. Auf gleiche Weise wird sie mit Schnepfen, Feldbühnern oder Enten gemacht.

26. Mark - Pastete. Man rührt  $\frac{1}{4}$  Pf. Rindermark recht weiß ab, rührt nach und nach 4 ganze Eier darein, thut 1 Trinkglas voll süßen Rahm dazu, reibt für 1 Kr. Milchbrod, rührt es, nebst Salz und Muskatnuß, auch darunter, füllt mit Butterteig belegte Mödelchen, und läßt sie im Ofen recht schön gelb backen. Man kann daraus auch eine große Pastete in einem tiefen Blech machen.

27. Süße Mark-Pastetchen. Man rührt  $\frac{1}{4}$  Pf. Rindermark so lange, bis es ganz weiß und wie Schaum ist, rührt 4 ganze Eier, eins nach dem andern, darein, thut 4 Lth. sammt den Häuten fein gestosene Mandeln, ebenfalls 1 Lth. fein gestosenen Zucker, der an einer Zitrone abgerieben ist, für 1 Kr. geriebenes Milchbrod und 1 Trinkglas voll süßen Rahm dazu; dieses alles wird wohl untereinander gerührt, mit Buttermey ausgelegte Mödelchen damit angefüllt, und schön gelb gebacken; hernach giebt man sie gleich warm zur Tafel.

28. Saure Rahm-Pastetchen. Einen starken Schoppen sauern Rahm rührt man mit 4 bis 5 ganzen Eiern recht glatt ab, thut 2 Eßlöffel voll Mehl, ein wenig Salz und Muskatnuß dazu, bestreicht tiefe glatte Mödelchen mit Butter, belegt sie mit Buttermey, füllt sie mit der Masse halb voll, und läßt sie in einer Tortenpfanne oder im Ofen langsam backen.

29. Saure Rahm-Pastetchen auf eine andere Art. Man legt ebenfalls Mödelchen mit gutem Buttermey aus; zur Fülle verschneidet man ein Kalbsbrieschen mit 14 bis 15 abgefottenen und sauber gepuzten Morcheln zu kleinen würfeligen Stückchen, mit etwas klein verwiegten Zwiebeln und Schnittlauch darunter, dünstet dieses zusammen in einem Stückchen Butter, weicht für 1 Kr. geschnittenes Milchbrod in Milch ein, drückt es wieder fest aus, thut es in eine Schüssel, thut die gedünsteten Morcheln, nebst saurem Rahm, 1 Maas Milch, Salz und Muskatnuß dazu, rührt alles mit 3 ganzen Eiern recht durcheinander, füllt es in Mödelchen, und backt sie schön gelb.

30. Süße Rahm-Pastetchen. Das Gelbe von 2 Eiern, 1 ganzes Ei und 1 Eßlöffel voll Mehl rührt man mit 1 Schoppen süßen Rahm glatt an, nimmt einer

Nuß groß Butter in eine messingene Pfanne, rührt alles darein, läßt es auf dem Feuer unter beständigem Umrühren einen Sud thun, fügt Zucker, der an einer Zitrone abgerieben worden, hinzu, bis es süß genug ist, thut es in eine Schüssel zum Ablühlen, schlägt dann noch 2 ganze Eier darein, rührt es recht durcheinander, füllt es in mit Buttermehl belegte Mödelchen, und backt sie recht langsam schön gelb.

31. Süße Rahm-Pastetchen auf andere Art. Mit dem Gelben von 4 bis 5 Eiern rührt man  $\frac{1}{4}$  Pf. Butter recht schaumig ab, thut 3 mittlere Eßlöffel voll Mehl dazu, gießt nach und nach einen kleinen halben Schoppen recht guten süßen Rahm, nebst Salz und Muskatnuß dazu, schlägt das Weiße von den Eiern zu einem dicken Schnee, rührt ihn auch darunter, bestreicht kleine Pastetenmödelchen mit Butter, belegt sie mit einem Blättchen Buttermehl, füllt jedes Mödelchen halb voll von der Masse, und backt sie im Ofen oder in einer Tortenpfanne recht schön gelb.

32. Reis-Pastetchen. Schöner, wohl erlebener Reis,  $\frac{1}{4}$  Pf., wird mit siedendem Wasser angebrüht, und das Wasser wieder sauber davon abgelassen; man setzt ihn mit guter Milch über Kohlfener, und läßt ihn weich und recht dick einkochen, thut ihn heraus in eine Schüssel, daß er abkühlt, und rührt 4 ganze Eier, 2 Eßlöffel voll guten sauern Rahm, etwas Salz, Muskatnuß und fein geschnittenen Schnittlauch dazu; dann nimmt man ein Stückchen Krebsbutter in eine kleine messingene Pfanne, dünstet einen Eßlöffel voll geriebenes weißes Brod darin, schneidet nach Belieben Krebschwänze, und thut sie nebst 1 ganzen Ei darunter. Nun werden kleine Pastetenmödelchen mit Krebsbutter ausgestrichen, mit Buttermehl ausgelegt, und 1 starker Eßlöffel voll von dem angerührten Reis

darein gefüllt. Dann wird 1 Kaffelöffel voll von der Krebsfülle darauf gelegt, dann wieder 1 starker Eßlöffel voll von der Masse darauf, und so werden alle voll gemacht. Man stellt sie in einen Backofen oder in eine Tortenpfanne, und backt sie recht schön gelb. Unter dem Backen überstreicht man jede einmal mit Krebsbutter, läßt sie schön ausbacken, und giebt sie dann warm zur Tafel.

33. Reis-Pastetchen auf andere Art. Man kocht  $\frac{1}{4}$  Pf. erlesenen und gewaschenen Reis mit 1 Schoppen Milch zu einem dicken Mus, rührt  $\frac{1}{4}$  Pf. Butter mit 5 ganzen Eiern recht schaumig ab, thut nach und nach den Reis darunter, gießt 4 Eßlöffel voll sauern Rahm dazu, thut Salz, Muskatnuß und fein geschnittenen Schnittlauch dazu. Ein Kalbsbrieslein wird abgefotten, abgehäutelt, nicht sehr fein verwiegt, und dann in etwas fein verwiegtem Speck und Zwiebeln verdünset. Hierauf schneidet man einen Boden von Buttermilch nach einer Platte, die auf den Tisch gegeben wird, schön rund, stellt Mödelchen, ähnlich den Zikorienpäckchen, die unten und oben offen sind, im Ring auf dem Buttermilch herum, füllt sie von der Reismasse halb voll, thut ein wenig von dem zubereiteten Kalbsbrieslein in die Mitte hinein, gießt wieder von der Reismasse darauf, und so verfährt man mit allen übrigen, bis sie voll sind; backt sie im Ofen recht schön gelb aus, und zieht, wenn sie ausgebacken sind, die Eisen heraus, so daß die Pastetchen recht schön aufrecht stehen bleiben.

Die Mödel müssen von Eisen gemacht seyn, damit sie nicht im Backen von dem Buttermilch umgestoßen werden. Will man die Pastetchen süß haben, so werden die Kalbsbrieslein weggelassen, und statt Salz Zucker, welcher an einer Zitrone abgerieben ist, in den Reis

gethan. Wenn sie ausgebacken sind, werden die Mödelchen, wie vorhin, heruntergezogen, und die Pastetchen oben Fingersdick mit Weichselsaft bestrichen, damit sie schön aussehen. Sie werden warm zur Tafel gegeben.

34. Aufgelegte Pastete von Reis oder Gries. Zu einer Pastete für 6 bis 8 Personen setzt man  $\frac{1}{2}$  Pf. sauber erlesenen und gewaschenen Reis oder Gries mit Milch zu, läßt ihn recht weich und dick kochen, verkocht dann noch  $\frac{1}{4}$  Pf. Rindermark darin, läßt den Reis in einer Platte, jedoch nicht ganz, auskühlen, rührt das Gelbe von 8 Eiern darein und thut Salz und Muskatnuß hinzu; hernach belegt man ein Blech mit einem mürben Teig, stellt einen Reif darum, gießt die Hälfte von dem Reis hinein, läßt es nicht ganz fertig backen, legt Ragout von Enten, Schnepfen oder sonstigem Geflügel darauf, bedeckt es mit dem übrigen Reis, macht einen Deckel von Butterteig darüber und backt es schön gelb.

35. Schinken-Pastete. Für 6 bis 8 Personen macht man von 2 ganzen Eiern, Mehl und Salz, einen gewöhnlichen Nudelteig, wallet ihn recht dünn, und schneidet kleine und viereckigte Blättchen daraus, siedet sie im gesalznen Wasser gehörig ab, zieht sie mit dem Schaumlöffel durch kaltes Wasser, und legt sie auf ein Bretchen, daß sie ablaufen;  $\frac{1}{2}$  Pf. stark abgesottener magerer Schinken wird mit etwas Schnittlauch und Petersil verwiegt. Man legt eine Casserole mit Butterteig aus, und legt eine Lage von den abgesottnen Fleckchen darauf, legt von dem Schinken eine Lage darüber; dann verrührt man 1 starken Schoppen sauern Rahm mit 4 bis 5 Eiern, gießt Fingersdick davon auf den Schinken, von welchem wieder eine Lage darüber kommt, und wieder Rahm darauf; man fährt so lange mit diesem

fort, bis alles zu Ende ist, macht einen Deckel von Butterteig, schneidet mit dem Messer zierlich darin herum, und backt die Pastete schön gelb.

36. Tauben-Pastete. Man macht einen mürben Butterteig, waltet ihn zwei Messerrücken dick, und legt eine Platte damit aus; alsdann nimmt man Tauben, welche gepuzt und sauber gewaschen sind, und läßt sie mit einem Stückchen Butter, Salz, einer mit Nägelein besteckten Zwiebel, einem Lorbeerblatt, etwas Zitronenschale, Muskatblüthe und ein wenig Mehl darüber gestreut, weich dämpfen; alsdann nimmt man frische Morcheln, wäscht sie aus mehreren Wassern, und siedet sie im Salzwasser weich ab, thut sie in einen Seier zum Ablauen, und verdämpft sie in einem Stückchen Butter. Nun belegt man den Boden der Platte Fingersdick mit Kalbfleischfars, legt die Tauben, welche in 4 Theile zerschnitten sind, darauf herum, auf diese die Morcheln, gießt die Sauce darüber, legt den übrigen Fars darauf, und macht einen Deckel darüber. Um die Pastete wird ein Kranz von Teig gemacht, mit Ei bestrichen, und im Ofen langsam gebacken. Man kann auch einige hartgefottene Eier in Rädlein zerschneiden und zu den Morcheln thun.

## V. F i s c h e.

Um den Fischen den oft unangenehmen Geschmack zu benehmen, darf man sie nur noch lebend in frischem, mit einer Handvoll Salz und  $\frac{1}{2}$  Trinkglas voll Essig ver-