Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Crescentia Bohrer's Freiburger Kochbuch ...

Bohrer, Kreszentia

Freiburg i. Br., 1870

Pasteten.

urn:nbn:de:bsz:31-56272

Visual Library

zerrieben, mit etwas wenig Salz, einem Kochlöffel voll gestoßenem Zimmet, sechszehn Loth Zucker, dem abgeriebenen Gelben einer Zitrone und vier ganzen Eiern zu einem Teige verarbeitet. Hierauf läßt man ihn ruhen und verwendet ihn zu den beliebigen Kuchen.

Pasteten.

257. Pastetchen von Blätterteig.

Man wellt einen beliebigen Blätterteig gut zwei messerrückendick aus, sticht mit einem Mödelchen Plätze in der Größe eines Trinkglases daraus, legt in die Mitte eine Nuß große Farce, welche man aus kaltem Braten, Schalotten, Petersilie, Citronenschaalen, etwas Nierenfett, Alles fein verwiegt, in etwas Fleischbrühe ganz eingekocht und wieder hat erkalten lassen; streichts ein wenig, nicht ganz am Rande, mit Wasser, thut ein Blättchen darüber, drückt's auf beiden Seiten gut an, macht ein paar Einschnitte mit dem Rücken des Messers am Rand herum, streicht sie mit Eigelb, aber daß es nicht über den Rand hinunter läuft, sonst gehen sie nicht auf, backt sie dann in guter Hitze schön gelb.

258. Pastetchen mit Kalbsmilchling.

Die Pastetchen werden hierzu bereitet wie die vorhergehenden, nur wird oben ein kleines Deckelchen in der Größe eines Vierundzwanzigkreuzerstückes herausgeschnitten. Diese Pastetchen werden nun leer gebacken sammt den kleinen Deckelchen; sind sie nun recht schön gelb gebacken, so werden sie kurz vor dem Auftragen mit Folgendem gefüllt: Die Kalbsmilchling, welche gut gewaschen und in Fleischbrühe schön weiß gekocht sind, werden in ganz kleine Stückchen geschnitten; ein Stückchen Butter, verwiegte Zwiebeln und Petersilie werden auf's Feuer gethan, etwas mit einander gedünstet, dann Mehl darin anziehen lassen, Fleischbrühe und etwas Wein dazu und so eine Weile gekocht; die Kalbsmilchling werden dazu gethan, noch ein Bischen mit gekocht, etwas Zitronensaft daran gedrückt, und ehe man es einfüllt, Eiergelb darunter.

259. Schüsselpastetchen.

Man streicht kleine Formen, die etwas tief sind, leicht mit Butter, legt sie mit geriebenem Butterteig aus, der nur messerrückendick sein darf. Man nimmt etwas frische Butter, läßt Mehl darin anziehen, thut Fleischbrühe daran nebst eine mit Nelken besteckte Zwiebel, kocht eine etwas dicke Sauce daraus, thut ein wenig sauren Rahm darüber; gebratenes Kalbfleisch oder etwas übrig gebliebenes Geflügel wird in Würfel geschnitten, in der Sauce nur ganz wenig mitgekocht. Man läßt es nun kalt werden und füllt dann die ausgelegten Förmchen nicht zu voll damit, thut es gleich in Ofen und backt sie ungefähr $^1/_2$ Stunde ganz langsam; beim Anrichten nimmt man sie mit einem Messer heraus und ordnet sie schön auf der Platte.

260. Saure Rahmpastetchen.

Man bestreicht kleine Förmchen mit Butter, legt sie mit dünn ausgewelltem Butterteig aus, nimmt einen starken Kochlöffel voll Mehl, rührt ihn zart mit $^1/_2$ Schoppen sauren Rahm, vier Eiergelb, Salz und Muskatnuß, schlägt das Weiße der vier Eier zu steifem Schnee, mischt ihn leicht darunter, füllt die ausgelegten Förmchen damit, backt die Pastetchen in einem gut geheizten Ofen.

261. Griespastetchen.

Man kocht in einem Schoppen Milch drei Löffel voll Gries recht dick, läßt ihn dann kalt werden. Unterdessen rührt man $^1/_8$ Pfd. Butter mit vier Eiergelb ab, thut den kalt gewordenen Gries und etwas Salz dazu, das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, darunter gerührt, in kleine mit Butter bestrichene und mit Brod bestreute Förmchen gefüllt, in die Mitte eine kleine Vertiefung gemacht und mit Ochsengaumen, welcher klein geschnitten, in einer weißen, mit Eiern und saurem Rahm abgezogenenen Sauce gekocht, gefüllt, oben von der Masse darüber gethan und recht schön gebacken, beim Anrichten recht behutsam aus den Förmchen genommen und gleich auf den Tisch gegeben.

262. Römische Pastetchen.

Man legt kleine runde mit Butter bestrichene Förmchen mit Butterteig aus, macht alsdann eine Farce wie folgt:

Man hackt ein Pfd. Kalbfleisch ohne Haut und Fasern mit ½ Pfd. Ochsen-Nierenfett, hernach stößt man es in einem großen Mörser recht fein mit einem in Wasser eingeweichten und wieder gut ausgedrückten Kreuzerbrode, vier ganzen Eiern, Salz und Muskatnuß; wenn es nun sehr fein gestoßen ist, füllt man die ausgelegten Förmchen voll, macht vom übrigen Butterteig einen Deckel darüber, bestreicht ihn oben mit Ei, setzt noch ein rundes Köpfchen darauf und bäckt sie schön gelbbraun, nimmt sie sodann aus dem Förmchen heraus, schneidet den Deckel sorgfältig ab, nimmt die Hälfte mit einem scharfen Löffel aus der Mitte, macht eine kräftige, nicht dicke Schüsauce, schneidet Fleisch von gebratenen Hahnen, sowie Hühnerleber in Würfel, ebenso Trüffeln, einige in Zitronensaft und Butter gedämpfte Champignons, gibt dieses in die Sauce, füllt das Ragout in die Mitte der Pastetchen, legt die Deckel darauf und gibt sie zu Tisch.

263. Fingerhut-Pastetchen.

Es werden zwei Löffel voll feines Mehl, ein Ei und ein starker Eßlöffel voll Provencer-Oel genommen, dann mit lauer Milch ein dicker Omelett-Teig daraus bereitet. Nun wird Butter heiß gemacht, das Eisen, das die Form eines Fingerhutes hat, darein gehalten, dann in den Teig und sogleich in die Butter und schön gebacken. Wenn sie genug gebacken sind, so füllt man sie mit einer guten Haschée von verwiegtem Kalbfleisch, Petersilie, Schalotten und ein wenig Zitronenschalen, Alles gut in frischer Butter gedünstet, mit Fleischbrühe ausgekocht und vor dem Einfüllen mit einem Eigelb und etwas Schü versetzt, dann gleich aufgetragen.

264. Brodpastetchen.

Zwei abgeriebene Milchbrödchen werden in Milch eingeweicht, sechs Loth Butter mit vier Eigelb gut abgerührt, das Brod wieder ausgedrückt, dazu gethan und so viel wie möglich fein zerrührt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter nebst etwas Salz und Muskatnuß gezogen, in mit Butter bestrichene und gut mit Brod ausgestreute Mödelchen gefüllt und schön gebacken. Wenn sie nun gebacken sind, werden sie aus den Förmchen gehoben, oben ein kleines Deckelchen daraus geschnitten, inwendig etwas ausgehöhlt und mit Folgendem gefüllt: In ein Stückchen frische Butter wird etwas

Mehl geknetet, in ein kleines Geschirr gethan, etwas Fleischbrühe daran, mit einander gekocht, abgesottenes, in kleine Stückchen gebrochenes Kalbshirn und ganz klein geschnittene Morcheln dazu, noch ein wenig gekocht, dann mit Eigelb abgezogen. Die Deckelchen werden wieder schön darauf gelegt und dann recht warm aufgetragen.

265. Reispastetchen.

¼ Pfd. Reis wird gut gewaschen, dann etliche Mal mit Wasser abgebrüht, nachdem in Milch weich gekocht und kalt werden lassen. Unterdessen rührt man vier Loth Butter mit drei Eigelb ab, schlägt das Weiße zu Schnee, zieht es darunter, etwas Salz dazu, füllt die Masse in mit Butter bestrichene und Brod bestreute Förmchen, thut in die Mitte derselben in kleine Stückchen und in einer guten braunen Sauce gelegtes Wildpret hinein, deckt es wieder mit Reis zu, backt sie gut und stürzt sie dann auf eine Platte.

266. Krebs-Pastetchen.

Man macht von 24 abgekochten Krebsen, von denen die Schweife abgenommen sind, Krebsbutter von ¼ Pfd. Butter. Die Krebsschalen werden hierauf noch einmal gestoßen, mit einem Schoppen süßen Rahm aufgekocht, dann durch ein Tuch gepreßt und für einen Kreuzer geriebenes Milchbrod darein gethan. Die Krebsbutter rührt man mit vier Eiern schaumig, gibt die Krebsmilch mit dem Brod dazu, schneidet die Krebsschweife nebst etlichen abgesottenen Morcheln darunter, thut zwei Eßlöffel voll sauren Rahm dazu, legt mit Butter bestrichene Förmchen mit Butterteig aus, füllt die Masse hinein, macht ein Deckelchen darauf und oben einen kleinen Schnitt, bestreicht sie mit Ei und backt sie schön gelb.

267. Schmalzpastetchen.

½ Pfd. ausgesottene Butter wird so lange abgerührt bis sie schön weiß und wie Schaum ist; dann werden neun ganze Eier, aber eines nach dem andern, hineingerührt, aber ganz langsam, jedes Ei recht gut mit der Butter verrührt und noch ein Eigelb dazu; dann werden neun Löffel voll saurer Rahm, auch einer nach dem andern, darunter gerührt, zuletzt neun Eßlöffel voll feines Mehl, auch nach und nach, und ein wenig feines Salz. Die Förmchen

werden mit Butter bestrichen und mit Brod bestreut, dann eingefüllt, aber nicht zu voll, dann gleich in Ofen und bei ziemlicher Wärme gebacken. Wenn sie gebacken sind, höhlt man sie sorgfältig aus, füllt sie mit einer guten Haschée und gibt sie recht warm auf den Tisch.

268. Kleine Schinkenpastetchen.

Kleine Förmchen werden nur dünn mit leichtem Butterteig ausgelegt, 1/8 Pfd. Reis wird in Milch recht weich, doch daß er ganz bleibt, gekocht, auch muß er etwas dick sein. 1/2 Pfd. Schinken, wovon man das meiste Fett gethan hat, wird gröblich verwiegt; ein kleiner Schoppen guter saurer Rahm wird mit zwei Eiern wohl zerrührt, der Schinken und Reis, welcher sich gut zertheilen muß, damit gut vermischt, nebst einer halben Tasse voll guter Schü. Die Förmchen werden damit angefüllt und langsam recht hübsch gebacken, beim Anrichten behutsam aus den Förmchen gehoben, auf die Platte gelegt und recht heiß servirt.

269. Hirnpastetchen.

In der Größe eines Trinkglases werden von Butterteig runde Plättchen ausgestochen, mit Ei bestrichen, ein schmaler Rand darüber gelegt, abermals bestrichen, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gethan und im Ofen gelb ausgebacken. Kocht hernach abgehäutete Kalbshirn in Wasser mit Salz, Essig, Zwiebeln und Petersilie eine Zeit lang, nimmt sie dann heraus, schneidet sie in hübsche Stückchen und gibt sie in folgende Sauce: Etwas Petersilie und ein Kochlöffel voll Mehl werden in Butter gedämpft, mit Fleischbrühe und dem Hirnsud zu einer Sauce angerührt, gibt alsdann Eigelb und sauren Rahm daran und füllt damit die Pastetchen.

270. Aufgesetzte Pastete.

Man wellt Blätterteig halbfingerdick aus zum Boden der Pastete, legt in die Mitte desselben eine zusammengerollte, sehr reine Serviette; wellt den Teig zum Deckel nur stark messerrückendick aus, streicht den Boden innerhalb des Randes mit etwas Wasser, legt den Deckel, welcher im ganzen Umfang zwei fingerbreit größer sein muß, als der Boden, über die Serviette, daß der ganze Boden bedeckt wird, drückt es ein wenig an; was über dem Boden vorsteht, wird mit

einem heiß gemachten Messer abgeschnitten, noch ein etwa zwei fingerbreiter Streifen von dem Teig am ganzen Rand gelegt, mit dem Messer Einschnitte gemacht, der Deckel oben noch mit einem kleinen bedeckt, gut ausgeziert, mit Eiern bestrichen und schön gebacken. Wenn sie nun gebacken ist, so wird der kleine Deckel weggeschnitten, die Serviette behutsam herausgezogen und nach Belieben ein Ragout von Kalbsmilchling, Klößen, Morcheln oder Fricassé von Hühnern hineingefüllt, recht warm auf den Tisch gegeben und mit dem Deckel wieder bedeckt.

271. Pastete mit Wildenten.

Die Enten werden in Butter, Speck, Zwiebeln und gelben Rüben nebst etwas Salz gedämpft, doch nicht sehr weich; ein paar gebähte Weißbrodschnitten werden noch dazu gethan. Dann verwiegt man Zwiebeln, Schalotten, Petersilie, Zitronenschalen, das Herz, die Leber und den Magen fein, thut es mit frischer Butter in ein Geschirr, dünstet Alles ein wenig, gießt, wenn man etwas Mehl darüber gestreut hat, Wein, Fleischbrühe und Zitronensaft daran, läßt es aufkochen, thut die gedämpfte Ente aus dem Geschirr, gießt das Fett ab und schüttet die Sauce in das Geschirr, kocht Alles noch recht gut mit einander und treibt's durch ein Sieb, daß die Sauce schön zart wird. Die Ente wird gut zerschnitten, alle unnöthigen Knochen davon gemacht und in der Sauce noch vollends ausgekocht, dann in eine leer gebackene Pastete wie die obige gefüllt. Sollte die Sauce nicht schön braun sein, so muß noch etwas Schü daran gethan werden.

272. Pastete auf französische Art. (Vol au vent.)

Der fünf Mal zusammengeschlagene oder mit fünf Touren verfertigte Butterteig wird stark fingerdick ausgewellt, legt dann einen Speiseteller darauf, um welchen mit einem kleinen scharfen Messer der Teig durchgeschnitten wird, wellt den übrigen Teig noch einmal aus, aber nur messerrückendick, verfährt damit wie oben bemerkt, legt weißes Papier auf ein Blech, stäubt leicht Mehl darüber, legt den dünnen Theil, Boden, darauf, streicht ihn mit Ei an, fügt den dicken Theil schön darauf, macht mit einem runden Ausstecher einen Einschnitt, den Deckel bildend, auch am Rande schneidet man im Kranze herum messerrückentief ein, bestreicht die Pastete

oben mit Ei, bäckt sie eine Stunde in einem mittelheißen Ofen schön gelb; ist sie fertig, so nimmt man den Deckel behutsam ab, sticht den innern fetten Teig mit einem Löffel heraus und füllt ein beliebiges Ragout hinein.

273. Pastete mit Ochsenschweif.

Die Ochsenschweife werden gliedweise zerschnitten, in Butter umgewendet und auf dem Rost gelb gebraten, thut sie dann in ein Geschirr mit Wasser, etwas Essig, Zwiebeln mit Nelken besteckt, Citronenschalen, gelbe Rüben, Petersilie, ein wenig Salz und läßt sie kochen bis sie weich sind. Man röstet nun Mehl schön braun, gießt von der Brühe daran und läßt es mit einander gut auskochen. Die Stückchen Schweife werden nun so viel wie möglich von den Knochen befreit, in der Sauce noch etwas gekocht, dann kann man sie ebenfalls in eine Pastete füllen wie bei den Wildenten; die Stückchen werden zuerst hineingefüllt, dann die Sauce durch einen Schaumlöffel.

274. Reispastete.

Man kocht $^1/_2$ Pfd. Reis (wenn er gut mit Wasser abgebrüht ist) in Milch und läßt ihn kalt werden. Währenddem wird folgendes Ragout gemacht: in einem Stückchen frischer Butter läßt man einen guten Löffel voll Mehl anziehen, schüttet Fleischbrühe daran, thut Krebsbutter dazu, daß die Sauce schön roth wird, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, abgesottene Morcheln, Kalbsmilchling und Krebsschwänze, läßt dies nur noch ein wenig mit einander kochen. $^1/_4$ Pfd. Butter wird mit sechs Eiern gut abgerührt, dann noch Krebsbutter dazu; der Reis wird nun dazu gethan und gut untereinander gerührt. Ein Model wird mit Butter bestrichen, mit Brod bestreut und mit gutem Butterteig bis über den Rand ausgelegt. Wenn der Reis gehörig gesalzen ist, so wird zwei Finger hoch davon in die Form gethan, dann die Hälfte des Ragout schön darauf geordnet, von der Sauce darüber geschüttet, dann wieder Reis, dann die andere Hälfte des Ragout, zuletzt muß Reis sein, dann in einen nicht zu heißen Ofen gethan und recht langsam gebacken. Beim Anrichten stürzt man sie behutsam auf eine Platte und gibt sie gleich auf den Tisch.

275. Mailänder Reispastete.

Eine runde Sturzform wird mit Butter gut ausgestrichen

und mit fein geriebenem Brode ausgestreut, hernach zerschlägt man vier Eier mit Salz, mischt etwas zerlassene Butter und geriebenen Parmesankäs darunter, läßt dieses in der ganzen Form herumlaufen, bestreut es noch einmal mit geriebenem Brod. Hierauf wird ein Pfd. Karolinenreis rein gewaschen und mit guter Geflügelbouillon oder Fleischbrühe mit einem Stück frischer Butter, dem nöthigen Salz und Mußkatnuß weich und kurz gedünstet, hernach mengt man noch etwas geriebenen Parmesankäs darunter. Mit diesem Reis wird die Form fingerdick ausgelegt und ein Theil zum Deckel zurückbehalten, macht sodann eine dicke, kräftige braune Sauce, gibt Kalbsmilchen, Geflügellebern, Champignons, Hahnenkämme und Krebsschweife hinein, füllt dieses Ragout in den Reis, deckt den Deckel darüber und bäckt die Pastete eine Stunde, stürzt sie auf eine Platte, gießt etwas Sauce darüber oder servirt sie extra.

276. Schinkenpastete.

Ein Model wird wie bei Nr. 274 mit gutem Butterteig ausgelegt, nur muß der Teig fingerbreit über den Rand gehen. Von zwei Eßlöffel voll Mehl, eine Nuß groß Butter und einem Ei wird ein Teig gemacht, recht dünn ausgewellt, dann in lauter viereckige Blättchen geschnitten, diese in Milch gesotten, auf eine Platte dünn auseinander gethan und kalt werden lassen. Zwei Loth Butter werden mit zwei Eigelb abgerührt, ein Schoppen recht dicker saurer Rahm wird, wenn man die Blättchen mit der Butter gut vermischt hat, damit sie nicht zusammenkleben, dazu gethan, ein wenig Salz, etwas Muskatnuß, $1/2$ Pfd. in Würfel geschnittener nicht fetter Schinken, das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und darunter gezogen, dann die Masse in die ausgelegte Form gethan, vom nämlichen Teig ein Deckel darüber gemacht, am Rand beide Theile gut umwickelt, der Deckel etwas verziert, dann mit Eigelb bestrichen und recht langsam gebacken. Wenn sie angerichtet wird, muß sie zweimal gestürzt werden, damit die obere Seite auf der Platte wieder oben zu stehen kommt. Der Schinken muß aber zu dieser Pastete recht gut sein und darf gar kein Fettes genommen werden.

277. Kalte Schinkenpastete.

Man nimmt einen nicht großen, nur schwach geräucherten

Schinken von einem nicht alten Schwein, legt ihn einen Tag in laues Wasser, den andern Tag setzt man ihn mit kaltem Wasser auf nur schwaches Feuer, läßt ihn so ungefähr eine Stunde ziehen, bis das Wasser einen Schaum bekommt, hernach wird er herausgenommen, wenn er etwas erkaltet ist, ausgebeint, die Haut davon gemacht und nur etwa zwei Messerrücken dickes Fett darauf gelassen, der Schinken auseinander gelegt und in die Mitte desselben in der Dicke eines Trinkglases von unten beschriebener Farce gethan: Der Schinken wird dann wieder in eine länglichte gute Form gebracht, in ein sauberes Tuch recht fest eingewickelt und mit Spagat stark umbunden, in ein dazu schickliches Geschirr gethan, mit zwei Kalbsfüßen, einem halben Pfd. Rindfleisch vom Schenkel zugesetzt mit Wasser, Essig oder Wein, so viel, bis es darüber geht. Verschäumt es sehr gut und thut Zwiebeln, gelbe Rüben, Lauch, ein Bischen Lorbeerblatt und eine Citronenscheibe dazu, läßt alles so langsam kochen; in zwei Stunden wird der Schinken herausgenommen, in dem Tuch gelassen und etwas gepreßt. Die Brühe läßt man noch länger kochen und macht auf schon bekannte Weise die Gélée davon. Nun wird $^1/_4$ von dem an der Schinkenhaut befindlichen Fett mit zwei Pfd. von aller Haut und Knochen befreitem Kalbfleisch sehr fein verhackt, dies mit einem abgeschälten, in Wasser erweichten und fein zerdrücktem Kreuzerbrod, etwas ganz fein verriebenem oder verwiegtem Majoran, ein wenig Nelken und Salz vermischt. Nun wird von dem dazu bestimmten Teig ein Boden dressirt, ein Theil der Farce darauf gethan, der Schinken darauf gelegt, dieser dann mit der andern Farce ganz bedeckt und gut angedrückt, mit dem Teig bedeckt, am Boden gut befestigt und oben eine Oeffnung gelassen, damit die Pastete Luft hat. So schön ausgeziert, mit Ei bestrichen und ganz langsam $1^1/_2$ Stunde gebacken. Wenn sie erkaltet, ist sie mit Gélée auszufüllen und noch einen Tag so stehen zu lassen, ehe man sie anschneidet.

278. Straßburger Gänseleberpastete.

Zu einer Pastete werden zwei schöne Gänselebern, 2 Pfd. ausgebeintes Schweinsrippenstück, $2^1/_2$ Pfd. Speck, $1^1/_2$ Pfd. Trüffeln, das nöthige Salz und trockene Kräuter genommen. Die Gänselebern werden von einander getheilt, die Stelle, wo die Galle war, gut herausgelöst und die halben Lebern

außen herum leicht abgeschnitten, dann mit dem vierten Theil nagelförmig geschnittener Trüffeln durchspickt, gesalzen, mit Pastetenkräutern gewürzt und in einem Geschirr zugedeckt bei Seite gestellt. Das nun aus Haut und Sehnen gelöste Schweinefleisch und der Speck wird jedes für sich fein geschnitten, dann zusammen recht fein gestoßen. Ferner werden zwei Schalotten, sechs Champignons, etwas Petersilie und die Abfälle der rund geschnittenen Trüffeln sehr fein geschnitten, dann mit etwas geschabtem Speck auf Feuer passirt, die Abfälle der Leberabgänge dazu gethan und mit diesem und dem nöthigen Salz nebst einem Kaffeelöffel voll feinen Kräutern nochmals gut gestoßen, dann durch ein Sieb getrieben, in eine Schüssel gethan und etwas fein geschnittener Schinken und zwei Eßlöffel voll Rhum darunter gemengt. Eine gehörige große Pasteten-Terrine wird mit dünnen Speckscheiben ausgelegt, dann am Boden fingerdick mit Farce belegt, über diese kommen zwei halbe Lebern, darüber ein Theil der rund geschälten Trüffeln und wieder etwas Farce, dann werden zwei Hälften Lebern eingelegt, mit Farce überstrichen, dann kommen wieder Trüffeln mit Farce überstrichen. Ueber das Ganze werden Speckscheiben gelegt, der Deckel darüber gethan, die Terrine in ein etwas tiefes Geschirr gestellt und $2^1/_2$ Stunden in einem schwach heißen Ofen sehr langsam gebacken und nach einer Stunde das ausgelaufene Fett der Lebern wieder darüber gegossen. Nach Verlauf dieser Zeit wird sie aus dem Ofen genommen, der Speck abgelöst, mit etwas Glace eingekochter Madeira-Wein eingegossen, der Speck wieder darüber gelegt und zugedeckt kalt gestellt. Das ausgelaufene Fett wird geseiht, dann über die Terrine gegossen und bis zum andern Tag kalt gestellt. Am andern Tage übergießt man sie ganz mit frisch ausgelassenem Schweinefett, über dieses wird, wenn es gestockt ist, ein rund geschnittenes, feines Papier gelegt und zuletzt der Deckel, welcher außen herum, wenn die Terrine gut gereinigt ist, mit Staniol geschlossen wird. Auf diese Weise kann sie an einem kalten, trockenen Orte mehrere Monate gut aufbewahrt werden. Beim Serviren wird der Deckel abgenommen, das Fett mit einem einfachen Blechlöffel etwas von der Farce abgelöst, mit einem Löffel in Portionen ausgestochen und recht kalt servirt.

279. Gänseleberpastete mit Fleischfarce.

Zu einer schönen Gansleber nimmt man zwei Pfd. äußerst fein zerhacktes Bratwurstfleisch, vermischt es mit Salz, ein wenig Pfeffer, fein verwiegter Petersilie und etwas Citronenschalen, thut den dritten Theil davon auf den Boden der Pastete, auf dies die Hälfte in Stücke geschnittene Gansleber nebst Trüffeln, dann wieder einen Theil der Farce darauf, dann die letzte Hälfte der Leber und Trüffeln und hernach mit der Farce bedeckt, den Deckel darüber fest gemacht, gut ausgeziert, mit Eiergelb bestrichen und bei ordentlicher Hitze $^5/_4$ Stunden gebacken und wenn sie hinlänglich erkühlt ist, mit Gélée ausgefüllt.

280. Gänseleberpastete.

Es werden nach der Größe der Pastete, die man machen will, Gansleber in ein nicht fettes Geschirr gethan, Zwiebeln, Nelken, Schalotten, Citronen, viel frische Butter, ein Glas guten Wein, wenn es zwei Ganslebern sind, daran gethan, Speckscheiben darüber, dann noch ein mit Butter bestrichenes Papier. Man stellt dann das Geschirr in ein warmes Oefelein oder Herd, daß die Lebern nur ziehen, aber ja nicht kochen; in ein paar Stunden thut man sie auf die Seite und läßt sie in dem Geschirr kalt werden. Man nimmt nun frische Gänselebern, wenn man sie so haben kann, als eben so schwer die Lebern sind, frisches Schweinefleisch von den hohen Rippen, macht alles Fett davon und reibt Beides so fein wie Teig, thut Salz, etwas ganz feinen Majoran und ziemlich fein verwiegte Trüffeln darunter und macht es mit etwas von der Brühe, worin die Lebern gezogen, zu einer steifen Farce. Zu drei Pfd. Mehl nimmt man ein Pfd. Butter, reibt es mit einander, macht dann mit lauem Wasser und Salz einen recht zähen Teig daraus, arbeitet ihn recht wohl und dressirt in ein beliebiges Kasseroll eine Pastete davon, der Teig muß aber gut drei bis vier Messerrücken dick sein; von der Farce wird nun die Hälfte auf den Boden und nebenher gethan, die Lebern hinein gesetzt, gut mit in Scheiben geschnittenen, in Wein abgekochten Trüffeln und mit der andern Hälfte Farce belegt, gut zusammengedrückt und mit Speckscheiben belegt, der Deckel darüber gemacht, gut ausgeziert und in der Mitte eine Oeffnung gelassen, mit Ei

bestrichen und nur ganz langsam gebacken. Wenn man bemerkt, daß sie kocht, so ist sie fertig.

281. Feldhühnerpastete mit Trüffeln.

Man nimmt junge Feldhühner, putzt sie gut, schneidet sie in vier Theile; die Lebern werden mit ziemlich Trüffeln, Schinken, Petersilie und Schalotten fein zu einer Farce gehackt. Der Boden der Pastete wird mit der Hälfte Farce belegt, die Feldhühner darauf, ziemlich viel in Stücke geschnittene, vorher in Wein abgekochte Trüffeln dazwischen gethan, die andere Hälfte Farce darauf und Butterscheiben darüber gelegt, der Deckel darauf gemacht, wie gewöhnlich bestrichen und recht langsam gebacken. Wenn sie angerichtet ist, folgende Sauce hinein gethan: In einem Stückchen Butter läßt man Mehl anziehen, gießt den Wein, worin die Trüffeln gesotten worden, daran, etwas Fleischbrühe und Schü, läßt es eine Weile kochen, dann in die Pastete gegossen und gleich auf den Tisch.

282. Kalte Feldhühnerpastete, gekocht mit Brod.

Acht Kreuzerbrode werden abgerieben, das Weiße in halb Wein und Wasser eingeweicht; von einem Häring werden die besten Stücke genommen und fein verwiegt. Die Feldhühner, welche ganz jung sein sollen, werden in kleine Stücke geschnitten, Citronensaft darüber gegossen. Das Brod wird nun wieder gut ausgedrückt, so fein wie möglich mit zwei Eiern verarbeitet, etwas saure Sulz dazu, wieder gut verrührt, etwas Salz, verwiegten Häring und zwei Eßlöffel voll Kapern gut durcheinander gemacht. Ein etwas tiefer Model wird mit Butter ausgestrichen, der Boden desselben recht zierlich mit in Scheiben geschnittenen Trüffeln ausgelegt, von der Masse der dritte Theil hinein gethan, in Stücke geschnittene Trüffeln darauf gelegt, die Hälfte von den 3 dazu gerichteten Feldhühnern darauf, ein wenig Salz darüber, dann wieder Farce und Trüffeln, dann die zweite Hälfte der Feldhühner, dann mit der letzten Farce bedeckt. Der Model wird nur zur Hälfte in kochendes Wasser gestellt und so $1^1/_2$ Stunde gekocht, dann auf eine Platte gestürzt und kalt werden lassen, öfters saure Gélée darüber geschüttet, bis sie halben Finger dick davon überzogen ist,

dann noch mit fein gehackter Gélée ein Kranz darum gemacht und mit Petersilie ausgeziert.

283. Geflochtene Pastete mit Feldhühnern.

Man nimmt zwei Pfd. Mehl, ein Pfd. frische und 1/4 Pfd. ausgelassene Butter, reibt Alles gut mit einander und macht mit einem ganzen Ei und einem Eigelb, Salz und Wasser einen Teig, arbeitet ihn sehr gut und läßt ihn liegen. Unterdessen dämpft man, wenn es eine ziemlich große Pastete geben soll, vier Feldhühner mit Butter, Speck, Zwiebeln, Salz und 1/2 Pfd. Trüffeln, welche ganz gelassen werden, ziemlich weich; ist dieß geschehen, so werden sie vom Feuer gethan und erkalten lassen. Nun wird folgende Farce gemacht: 2 1/2 Pfd. von aller Haut befreites Hammelfleisch, 3/4 Pfd. rohen Schinken, 3/4 Pfd. rohen Speck, 1/8 Pfd. gewaschene Sardellen, Schalotten, Petersilie und noch 1/2 Pfd. Trüffeln, dies Alles wird mit ein wenig Wein über Feuer gethan und gedämpft; wenn es braun wird, so gießt man noch ein Glas Wein nach. Ist nun Alles gehörig weich, so wird es auf ein Brett genommen und sehr fein verwiegt, dann wird ein Kasserol mit Butter bestrichen und mit Brod ausgestreut; den Teig rollt man in der Dicke einer Schupfnudel, so lang man kann, aus, nimmt jedesmal drei dieser langen Nudeln und flechtet sie wie einen Zopf, aber recht nah zusammen, die Kasserole wird damit ausgelegt, indem man in der Mitte derselben anfängt und fortfährt, bis die ganze innere Kasserole damit eingefaßt ist. Man legt nun auf den Boden des Teiges Speckscheiben, dann fingerdick Farce darauf, welche man mit noch zwei Eiern zurecht gemacht hat, dann die Hälfte der Feldhühner, dann Farce, dann die andere Hälfte der Feldhühner und Trüffeln, zuletzt die übrige Farce, schüttet den Saft von den gebratenen Feldhühnern darüber, macht ebenfalls einen hübsch geflochtenen Deckel, in der Mitte desselben ein Blumwerk, daß es recht schön aussieht, bestreicht sie mit Eigelb und backt sie eine gute Stunde im Ofen. Wenn sie recht gut erkaltet ist, wird gute Gélée hinein gegossen. Man muß aber die Pastete stürzen, ehe man die Sulz hinein thut.

284. Taubenpastete.

Die Tauben werden, wenn sie gut geputzt sind, in vier Theile geschnitten, in frischer Butter, Speck, gelben Rüben

und Salz halb weich gedämpft. Petersilie und Zwiebeln werden in Butter gedünstet, etwas Mehl dazu, mit Fleischbrühe und Wein angerührt, die Schü von den Tauben thut man auch zur Sauce; wenn das Fett rein abgenommen ist, auch Citronensaft, kocht dies eine Weile mit einander, stellt es dann auf die Seite, wo es nicht zu stark kocht, macht dann eine Farce. Die Lebern der Tauben werden mit Kalbsleber, Speck, Petersilie, Zwiebeln und Salz fein verwiegt. Ein Model wird, wie bei der Schinkenpastete, mit Butterteig ausgelegt, die Hälfte der Farce, welche man noch mit gestoßenen Nelken und Muskatnuß vermischt hat, wird auf den Boden gelegt und an den Seiten gut angedrückt, die Tauben, welche man ein Weile in der Sauce hat kochen lassen, werden nun auf die Farce gelegt, etwas von der Sauce darüber gegossen, die andere Hälfte von der Farce darauf, dann den Deckel von Teig darauf, schön dressirt und ungefähr 3/4 Stunden gebacken. Ehe sie aufgetragen wird, schneidet man eine kleine Oeffnung in den Deckel und gießt die Sauce hinein.

285. Englische Taubenpastete.

Man nimmt hierzu eine passende Schüssel von englischem Porzellain, diese wird am Boden mit dünnen Speckscheiben ausgelegt, über diese kommen ganz dünne Scheibchen von magerem rohen Schinken. Sechs junge ausgenommene Tauben werden in vier Theile geschnitten und jedes Stückchen so gut wie möglich entbeint, die Schlegel der Täubchen werden über den Schinken in Ordnung gelegt, gesalzen und mit Salz und Cayenne bestreut, über diese kommen vier hart gesottene Eier, jedes in vier Theile getheilt, über diese kommen dann die zwölf Taubenbrüstchen, ebenfalls Salz und Cayenne und das Ganze wird mit guter Schü übergossen. Der Rand der Schüssel wird mit geschlagenen Eiern überstrichen und von Butterteig ein Deckel darüber gelegt, welcher genau das Ganze schließen muß. Dieser wird ebenfalls mit Eiern bestrichen, ein Gitter von Butterteigstreifen darüber gelegt, streicht dieses auch mit Ei. Eine Stunde vor dem Anrichten wird die Schüssel über einem runden Blech auf Salz gestellt und langsam gebacken, wo man, sobald der Teig Farbe nimmt, ihn mit Butter bestrichenem Papier decken muß. Wenn sie

aus dem Ofen kommt, macht man eine kleine Oeffnung oben und gießt etwas Madeira hinein.

286. Pastete von Fasan mit Austern.

Der Fasan wird gut geputzt, dressirt, dann mit Baumöl, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Citronenschalen, Petersilie, Majoran und Salz auf die Brust, in ein Geschirr auf's Feuer gesetzt und so nicht sehr weich gedämpft; ist dies geschehen, so nimmt man ihn heraus auf eine Platte und läßt ihn kalt werden, gießt Fleischbrühe daran und thut einige Schnitten Brod dazu, läßt es untereinander verkochen, treibt es dann durch ein Sieb. Nun schneidet man zwei oder drei gesottene Kalbsmilchling in dünne Scheiben, dünstet sie ein wenig in frischer Butter mit Petersilie, Majoran und Citronenschalen, gießt dann obige Sauce dazu nebst noch etwas Citronensaft und läßt es so mit einander kochen, bis es sich gut vermischt hat, welches nicht viel Zeit braucht, dann werden 24 Austern geputzt, auch dazu dethan, dann vom Feuer gestellt, weil es jetzt nicht mehr kochen darf. Man nimmt die Leber vom Fasan nebst von noch anderem Geflügel, wenn man solches hat, verwiegt sie mit Speck, Nierenfett, Kapern, Citronenschalen, Petersilie, Schalotten recht fein, macht mit etwas Salz eine Farce davon, legt eine beliebige Form mit gutem Butterteig aus, thut die Farce alle darein und den Fasan, den man nach Gutfinden in Stücke geschnitten hat, darauf, belegt ihn mit Speckscheiben, macht den Deckel von Teig recht zierlich darauf, bestreicht sie mit Eigelb und backt sie beinahe eine Stunde schön aus. Beim Anrichten wird sie zweimal gestürzt, damit die obere Seite auf der Platte wieder oben ist. Der Deckel wird nun recht schön mit Vorsicht herausgeschnitten, die Speckscheiben herausgenommen und die schon zubereitete Sauce darüber geschüttet, und nachdem der Deckel wieder recht passend darauf gelegt worden, aufgetragen.

287. Pastete von Krammetsvögeln.

Wenn die Vögel in Butter und Speck und ein paar Wachholderbeeren halb ausgebraten sind, so werden sie herausgethan und läßt sie kalt werden. In dem Bratenfett rührt man etwas Mehl, bis es gelb wird, thut Wein und Fleischbrühe daran. Die Krammetsvögel werden zerschnitten und nur die Brust genommen, das Uebrige Alles in einem Mörser sehr

fein gestoßen und in die Sauce gethan, gut verkocht und dann durch ein Sieb gestrichen. Nun wird eine Farce gemacht: Kalbfleisch wird mit Nierenfett fein verhackt, Salz, Gewürz, Citronenschalen, etwas im Wasser eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Brod, ein Ei, Alles recht gut durcheinander gemacht. Es wird eine Pastete aufgesetzt oder eine in einer Kasserole bereitet, die Hälfte der Farce hinein gethan, die Krammetsvögelbrüste darauf gelegt, etwas von der Sauce, welche man mit Citronensaft abgezogen hat, darüber gegossen, dann die andere Farce darüber, den Deckel darauf gemacht, mit Eigelb bestrichen und schön gebacken. Wenn sie aufgetragen, wird eine Oeffnung in den Deckel gemacht und die Sauce hineingeschüttet, dann gleich servirt.

288. Lerchenpastete.

Die Lerchen werden eine Zeit lang vor dem Gebrauch mit Citronensaft begossen, etwas sehr fein geriebener Thymian darauf gestreut und nur ein Bischen Salz. Eine Kalbs- oder besser Gansleber wird mit 6 Loth Speck, Schalotten, Majoran zu einer guten Farce gehackt, die Hälfte auf den nach Belieben gerichteten Pastetenboden gethan, darauf die eingebeizten Lerchen, dann die andere Hälfte Farce, etwas Citronenscheiben und Butter darüber gelegt, dann den Deckel darüber gemacht, bestrichen und schön gebacken; beim Auftragen die Sauce hinein gegossen, welche man von Sardellen oder Kapern macht.

289. Kalte Hasenpastete.

Zu einer großen Pastete schneidet man das Fleisch von einem gebeizten Hasen in lange Riemen, ebenso von 2 Pfd. Kalbfleisch, welches auch einen Tag in der Beize gelegen und ohne Knochen sein muß; desgleichen schneidet man lange Streifen von $^1/_2$ Pfd. gutem, nicht sehr fettem geräucherten Speck. Man verwiegt viel Schalotten, Petersilie, etwas Lorbeerblätter und vermischt es mit Salz und gestoßenen Nelken. Von 1 Pfd. Butter und 2 Pfd. Mehl und lauem Wasser wird ein zäher Teig gemacht, halb fingerdick ausgewellt, eine lange Pastete auf ein Blech mit dem Boden angefangen, mit den Kräutern messerrückendick belegt, ein Stückchen vom Has, dann ein Stückchen Speck, dann Kalbfleisch, und so wird es abwechselnd durch die Breite gelegt (am Rand muß man

gut Fingerbreite leer lassen), dann thut man wieder von den Kräutern darüber, dann wieder der Reihe nach das Fleisch, und so wird fortgefahren, bis man damit fertig ist, man muß aber immer, je weiter hinauf man kommt, es etwas schmäler machen, damit die Pastete eine schöne Form bekommt, der Deckel wird nun darauf gethan, der Boden mit demselben gut befestigt, in der Mitte des Deckels eine Oeffnung gemacht, eine zusammengerollte Karte hineingesteckt, dann die Pastete mit dem Zwicker am Boden gut eingezwickt, daß der Boden und Deckel gut zusammenhalten, dann noch nach Belieben verziert, mit Ei bestrichen und bei zwei Stunden ganz langsam gebacken. Wenn sie kalt ist, mit Gélée aufgefüllt.

290. Kalte Pastete von Reh.

Man nimmt einen halben Rehschlegel, schneidet Stücke ungefähr wie eine halbe Hand groß und spickt sie mit grob geschnittenem, in Salz und Pfeffer umgewendeten Speck. Petersilie wird mit Zwiebeln fein verwiegt, gedünstet, ein in Wasser eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Kreuzerbrod wird dazu gethan, gut verrührt mit noch 2 Eiern und etwas Salz; nun werden 2 Pfd. Bratwurstfülle dazu gethan und Alles wohl mit einander vermischt. Ein Model wird mit Butter bestrichen und mit Brod bestreut, vom vorhergehenden Teig ausgelegt, von der Farce hinein, etwas Trüffel darauf gelegt, dann von den Fleischstücken, und so fortgefahren, zuletzt muß Farce sein, dann mit dem Deckel bedeckt, in den Deckel eine Oeffnung, schön dressirt, dann auch recht langsam gebacken; wenn sie kalt ist, ebenfalls mit Gélée aufgefüllt.

291. Suppenpastete.

6 Eier schwer Butter, ebenso viel Mehl, die Butter wohl abgerührt, das Gelbe von 6 Eiern, welche vorher in laues Wasser gelegt worden, und das Mehl werden wechselweise in die Butter gerührt, dann $1/2$ Schoppen guter saurer Rahm, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, nebst Salz darunter gerührt; dann in einen mit Butter gut bestrichenen und mit geriebenem Brod ausgestreuten Model gefüllt und in einem ziemlich warmen Ofen gebacken. Wenn die Pastete gebacken ist, so wird sie gestürzt, dann ein Deckel herausgeschnitten,

das Weiche herausgenommen und löffelvollweise in schon dazu bereitete Fleischsuppe gethan; die Pastete wird dann mit einem guten Ragout von Kalbfleisch oder Hühnern gefüllt, der Deckel wieder darauf gethan und aufgetragen.

292. Kalte Lachspastete.

Ein Stück Lachs von 3 bis 4 Pfd. wird gereinigt, gewaschen, das Fleisch schön ganz aus Haut und Gräthen gelöst und hievon schöne Scheibchen geschnitten, welche mit Sardellenfilets durchzogen, mit frischer Butter und fines herbes, die aus Schalotten, Petersilie und Champignons bestehen, über dem Feuer steif gemacht werden. Unterdessen wird von 2 Pfd. Hechtfleisch, Semmelpanade, 1/2 Pfd. Krebs und 1 Pfd. frischer Butter, 3 Eßlöffel voll Sardellenbutter und 4 Eßlöffel voll fines herbes mit 2 ganzen und dem Gelben von 4 Eiern eine Farce bereitet, welche gehörig gesalzen und durch ein Sieb getrieben wird. Eine Pastetenreifform wird mit gut geklärter kalter Butter ausgestrichen, mit mürbem Pastetenteig ausgelegt, mit Farce ausgestrichen, dann ein Theil der Fischstücke eingelegt, über diese in Scheibchen geschnittene Trüffeln gestreut, dann wieder Farce, dann die zweite Hälfte der Fischstücke, dann Trüffeln und zuletzt Farce, über welche zwei Lorbeerblätter gelegt und noch ein Stück Butter in kleinen Stücken gegeben wird. Es wird mit Pastetenteig ein Deckel darauf gemacht, oben schön geziert, mit Ei angestrichen und 2 Stunden langsam in schönster, lichtbrauner Farbe gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommt, wird eine gute Fischmarinade mit Wein gekocht, eingegossen.

293. Erbsenpastete mit Schnecken.

Man kocht gedörrte Erbsen, läßt sie recht weich werden, treibt sie dann durch ein Haarsieb und läßt sie erkalten. Unterdessen werden Schnecken gekocht, dieselben aus den Häuschen genommen, gut geputzt, mit Salz gerieben und so eine Weile stehen gelassen; Petersilie und Schalotten werden fein verwiegt, in einem Stückchen Butter gedünstet, Mehl dazu gethan, mit Fleischbrühe und etwas Wein angefüllt; die Schnecken werden nun wieder gut abgewaschen und in die Sauce gethan, worin man sie kochen läßt. 1/2 Pfd. Butter wird gut schaumig gerührt, ein Ei dazu gethan, dann ein Löffel voll von den durchgetriebenen Erbsen, und so wird

verfahren bis 7 Eier darin sind, etwas Salz dazu, zuletzt werden ein guter Löffel voll Mehl und 2 Löffel saurer Rahm darunter gethan; diese Masse wird nun in einen mit geriebenem Butterteig ausgelegten Model gefüllt und recht langsam gebacken, beim Anrichten ein Deckel herausgeschnitten, ausgehöhlt und die Schnecken, welche man noch mit Eigelb abgezogen hat, darein gefüllt, der Deckel wieder darauf gethan und aufgetragen. Die Erbsen müssen aber sehr trocken eingekocht sein, ehe man sie durchtreibt.

294. Kasserolpastete mit Aal.

Der Aal wird, wenn er abgezogen und ausgewaschen ist, in kleine Stücke geschnitten. Petersilie, Schalotten, Champignons werden fein verwiegt, in Butter gedünstet, der Aal dazu gethan, mit Salz und etwas Pfeffer ein Paar Minuten mit einander gedämpft, dann erkalten lassen. Man verwiegt von geringer Sorte Fische mit Thymian, Petersilie und Zwiebeln, die Fische müssen aber sehr gut von den Gräthen befreit sein, ein wenig Sardellen, Kapern und Citronenschalen noch dazu verwiegt, dünstet Alles eine Weile in Butter, thut dann in Milch eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrod dazu, Eier, Citronensaft, verrührt Alles sehr fein, thut die Hälfte in die mit Butterteig ausgelegte Kasserole, den Aal mit sammt dem Mitgedämpften darauf, thut die andere Hälfte der Farce darüber und dann den Deckel von Butterteig darauf, gut dressirt, bestrichen und schön gebacken, den Deckel, wenn sie zweimal gestürzt ist, aufgeschnitten, Schü mit weißem Wein und Citronensaft vermischt und darüber gegossen, den Deckel wieder darauf und aufgetragen.

295. Kasserolpastete mit Schnepfen.

Die Schnepfen werden, wenn sie geputzt sind, ausgenommen, dann am Spieß oder in einem Geschirr mit Speck, Zwiebeln, gelben Rüben, Butter und Salz halb ausgebraten und läßt sie dann kalt werden. Man verwiegt Schalotten, Speck, Citronenschalen, Kapern, ein Stück Kalbsleber nebst dem Eingeweide der Schnepfen, thut Gewürz dazu und macht eine Farce daraus. Die Schnepfen werden zerschnitten, der Rückgrat davon gemacht, in einem Mörser sehr fein gestoßen, thut gutes Baumöl oder geschabten Speck in eine Kasserole,

wenn es heiß ist etliche mit Nelken besteckte Zwiebeln und etliche gelbe Rüben darein, alsdann die gestoßenen Schnepfenbeine, dünstet dieses Alles ein wenig, gießt braune Fleischbrühe daran und rothen oder weißen Wein, den Saft von einer Citrone; Weißbrodschnitten, Citronenschalen, Salz, läßt Alles gelinde kochen. Unterdessen thut man die Hälfte von obiger Farce in die ebenfalls mit Butterteig ausgelegte Kasserole, die Schnepfen darauf, die andere Hälfte Farce darüber, dann den Deckel darauf gethan, ausgeziert, bestrichen und gut gebacken, in $^3/_4$ Stunden ist sie fertig; währenddessen wird die Sauce durch ein feines Sieb getrieben, wieder auf's Feuer gestellt bis sie kocht, das Fett gut abgenommen und wenn die Pastete bald aufgetragen wird hineingegossen. Die Schü, wenn man die Schnepfen im Geschirr bratet, muß dann mit Allem zur Sauce genommen werden

296. Austernpastetchen.

Man legt kleine Förmchen mit dünnem Butterteig aus, macht die Austern auf und läßt den Saft davon in ein kleines Geschirr laufen, die Austern werden geputzt, in ein Geschirr mit Citronensaft gethan. Man macht eine Farce von 6 Sardellen, $^1/_4$ Pfd. rohem Kalbfleisch, etwas Petersilie und Schalotten; wenn Alles recht fein gehackt und dann noch mit dem Saft von den Austern und etwas Pfeffer im Mörser gestoßen ist, so legt man auf jedes Förmlein von der Farce, 2 bis 3 Austern darauf, dann wieder Farce, bedeckt sie alle wieder mit einem Blättchen Butterteig, streicht sie mit Ei und backt sie schnell. Die Pastetchen werden dann aus den Förmchen genommen und gleich auf den Tisch gegeben.

297. Warme Pastete von Kalbsmilchen mit Krebsen.

Sechs Paar schöne Kalbsmilchen werden 1 Stunde lauwarm gewässert, dann blanchirt, abgekühlt, in Scheibchen geschnitten und mit fines herbes, einem Stück frischer Butter und dem nöthigen Salz eine Viertelstunde gedünstet. Sodann bereitet man mit Krebsbutter eine gute Geflügelfarce, mit welcher die Pastete am Boden bestrichen, ein Theil der Kalbsmilchen mit ihrer fines herbes eingelegt, mit Krebsschweifchen bestreut, wieder Farce darüber gestrichen, dann der Rest der Kalbsmilchen und Krebsschweifchen. Das Ganze wird

dann wieder mit Farce überstrichen, mit Speckscheiben gedeckt, die Pastete wie die von Lachs zugemacht und gebacken. Beim Anrichten wird etwas Krebssauce darüber gegossen.

298. Pastete von Stockfisch.

Man nimmt vom besten schön gewässerten Stockfisch, macht die Gräthen sauber davon, setzt ihn, wenn man es haben kann, mit Flußwasser zum Feuer, läßt ihn darin bis das Wasser einen Schaum aufwerfen will, dann wird es abgegossen und wieder frisches dazu gethan, läßt es wieder so lange auf dem Feuer wie das erste Mal, dann schüttet man es in ein Sieb, läßt es recht gut abtropfen, streut etwas Salz darüber und deckt es gut zu. Ist nun der Fisch gut abgelaufen, so thut man die schönsten Stücke auf die Seite, streut fein gehackte Petersilie, Muskatnuß und ein wenig Pfeffer darüber; die geringeren Stücke werden recht fein verwiegt, 1/4 Pfd. Butter wird mit 5 Eiergelb abgerührt, ein Kreuzerbrod, welches in Milch eingemeicht und wieder ausgedrückt ist, wird dazu gethan und mit einander sehr fein verrührt, dann der verwiegte Stockfisch dazu gethan, mit ein wenig Salz und noch 2 ganzen Eiern recht gut untereinander gemacht. Eine Pastete von Blätterteig wird aufgesetzt, von der Farce auf den Boden gelegt, dann von den Stockfischstückchen, dann wieder Farce, und so bis Alles darauf ist, dann der Deckel darauf gethan, gut verziert, mit Eigelb bestrichen und ganz langsam 3/4 Stunden in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Ehe der Deckel auf die Stockfischmasse gelegt wird, muß man zuerst einige kleine Stückchen frische Butter darauf herumlegen. Man gibt nun folgende Sauce mit der Pastete zur Tafel: ein Stückchen Butter wird mit ein wenig Mehl, 3 Eigelb und kaltem Wasser gut angerührt, läßt es auf dem Feuer dick werden, aber nicht kochen; wenn sie angerichtet wird, rührt man 2 Eßlöffel voll sauern Rahm darunter und gibt sie mit der Pastete zu Tisch.

299. Nudelpastete.

Man macht von 4 Eiern gewöhnliche Nudeln, siedet sie in Salzwasser, legt sie dann ganz dünn auseinander auf eine Platte und läßt sie kalt werden. Währenddessen rührt man 1/4 Pfd. Butter mit 4 Eigelb ab, thut dann die kalt gewordenen Nudeln dazu, das Eiweiß wird zu Schnee ge-

schlagen, darunter vermischt und in einen gut mit Butter bestrichenen und mit Brod bestreuten Model gefüllt, schön gelb gebacken, dann auf eine Platte gestürzt, ein Deckel herausgeschnitten, die Nudeln von inwendig herausgenommen und ein gutes Ragout von Wildpret oder Kalbfleisch, wozu man übrigen Braten recht gut anwenden kann, hineingefüllt, der Deckel wieder darauf gethan und aufgetragen.

300. Krautpastete.

Von zwei mittleren, recht festen Wörschingköpfchen wird nur das Gelbe genommen, dieses in Fleischbrühe sehr weich gekocht, wenn es gut ausgedrückt ist, sehr fein verwiegt, dann in einem guten Stück frischer Butter noch eine Weile gedünstet, gut durchgerührt und vom Feuer gestellt; wenn es nicht mehr heiß ist, wird ungefähr $^1/_3$ Schoppen saurer Rahm, etwas Salz, ein geriebenes Kreuzerbrod und 4 Eiergelb recht gut darunter gemischt. Das Weiße der Eier wird zu Schnee geschlagen, darunter gezogen und in einem mit Butter gut ausgestrichenen und mit Brod ausgestreuten Model, in welchen man in die Mitte ein Geschirr oder ein rundes Stück Brod gethan hat, gefüllt und langsam recht schön gebacken, beim Anrichten die obere Seite wieder nach oben gerichtet; in die Mitte ein Ragout von Hammelfleisch angerichtet. Hierzu läßt sich recht gut übriger Braten verwenden.

301. Andere Gemüspastete.

Ein runder Model wird mit geriebenem oder Blätterteig ausgelegt. Man kocht einen Ochsengaumen, eine Kalbsmilchling, Spargeln, Blumenkohl, Morcheln, kleine Erbsen, Schwarzwurzeln, ganz kleine gelbe Rüben in Fleischbrühe und zerschneidet Alles in kleine Stückchen. Nun werden ein wenig Zwiebeln mit ziemlich viel Petersilie sehr fein verwiegt, in Butter gedünstet, Mehl dazu gethan, gut gerührt und mit so viel Fleischbrühe aufgefüllt und etwas Schü, daß es eine ziemlich dicke Sauce gibt, welche man eine Weile kochen läßt, dann vom Feuer stellt und Obiges Alles hinein thut; wenn es nicht mehr heiß ist, rührt man 2 Löffel voll sauern Rahm darunter und vier Eiergelb, füllt es dann in den Teig, macht einen Deckel darüber, befestigt ihn gut an den Enden, macht hübsche Verzierungen darauf, bestreicht's mit Eigelb und backt die Pastete recht langsam schön gelb,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

stürzt sie behutsam zweimal, weil es viel schöner ist, wenn der eigentliche Deckel wieder oben ist.

V. Fische.

---

302. Blau abgesottene Forellen.

Die Forellen werden im Wasser aufgemacht, rein ausgewaschen, welches mit Vorsicht geschehen muß, damit der Schleim nicht abgewischt wird und dann in's kalte Wasser gelegt. Unterdessen läßt man in einem Fischkessel 3 Theile Wasser, einen Theil Essig, etwas Wein mit einigen Zwiebelscheiben, einem Lorbeerblatt, einer Hand voll Salz, Petersilie und einigen Pfefferkörnern aufkochen, stellt sodann das Geschirr vom Feuer, legt die Forellen ein, welche sich augenblicklich blau färben werden, deckt sie zu, läßt sie eine Viertelstunde langsam, ohne zu sieden, am Feuer stehen. Beim Anrichten legt man sie auf eine Platte, garnirt sie mit grüner Petersilie und gibt sie sogleich zu Tische mit sauce hollandaise.

303. Forellen mit rother Weinsauce.

Die Forellen werden in rothem Wein mit obigen Kräutern, aber ohne Essig, gesotten. In einem Stückchen Butter läßt man Mehl anziehen, thut von der Fischbrühe so viel daran, daß die Sauce etwas dick bleibt; läßt sie eine gute Zeit kochen. Die Forellen werden nun auf eine Platte angerichtet, die Sauce darüber durch ein Sieb gegossen und aufgetragen.

304. Gebratene Forellen.

Die Forellen werden, nachdem sie ausgenommen und gewaschen sind, mit Pfeffer und Salz bestreut, dann in Butter gebraten, auf eine Platte gute Schü gethan und die Forellen darauf gelegt und mit gutem Kopfsalat aufgetragen.

305. Forellen in Papier.

Die Forellen werden ausgenommen, gut gewaschen, dann abgetrocknet, die dazu gehörigen Kapseln werden mit Butter