

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen ; Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1819

7. Pasteten.

urn:nbn:de:bsz:31-56435

Knöpfenteig, wie schon bey den Suppen beschrieben ist. Man kann auch eine Fülle von Spinat dazu machen, deren schon erwähnt worden ist. Indessen macht man eine Brühe dazu auf folgende Art: Man siedet 1 oder 2 Kalbs-Ripplein in gesalzenem Wasser, hact sie mit abgefottenen und gepuzten Morcheln klein, gießt nach diesem Fleischbrühe daran, thut ein wenig Salz, gestossene Muskatblüthe, geriebene Zitronenschale und von einer Zitrone den Saft dazu, und läßt es zusammen eine halbe Stunde kochen, rührt 2 oder 3 Eyerdotter mit einem Löffel voll kaltem Wasser an, rührt von dem gekochten in die Eyerdotter, thut es wieder in die Casserolle und läßt es noch ein wenig kochen. Man nimmt inzwischen ein Blech, bestreicht es mit frischer Butter, legt die gefüllten Krebse darauf und läßt sie eine Viertelstunde in einem Ofenlein backen. Die Butter aber oder das Fett, so an den Krebsen ist, muß zuerst in die Brühe kommen, ehe man die Eyerdotter daren rührt, schüttet die Brühe in eine Platte und legt die gefüllten Krebse darauf.

P a s t e t e n.

1. Ein spanischer Brodteig.

Es ist bey diesem Teig zu beobachten, daß man immer gutes Weismehl haben müsse, welches nicht feucht oder vernezt ist. Denn wenn man sich noch so viele Mühe dabey giebt, und das Mehl verlauft, so kann man niemals einen guten Teig daraus machen. Nimm 1 Pfund schönes Weismehl, thue es auf ein Würfbrett, mache in der Mitte eine Grube, thue 2 Messerspizen voll Salz hinein, nimm ganz frisches Wasser, schütte es mitten in das Mehl und mache einen Teig, den man gut würfen kann. Doch muß er nicht zu dick seyn. Würfe den Teig dergestalt, daß wenn man mit dem Finger daren drückt, der Teig sich wieder in die Höhe läßt. Wenn er so eine Zeitlang verarbeitet ist, so lege ihn beiseits. Nimm 1 Pfund gute

frische Butter, würke sie recht aus, thue sie in eine Serviette, drücke sie ganz breit und rund. Wähle den Teig rund, lege die Butter hinein, schlage die 4 Enden des Teigs über die Butter zusammen, und wähle ein großes viereckichtes Stück daraus. Lege dieses Stück in 3 Theile zusammen, wähle es noch ein wenig in die Länge, lege es wieder in 3 Theile, und wähle wieder ein viereckichtes Stück daraus. Auf solche Art muß der Teig 4 mal gewahlt werden, dann ist er gut. Während der Zeit aber, da der Teig verarbeitet wird, muß man so wenig Mehl dazwischen sprengen als möglich: denn je geschwinder der Teig verarbeitet und gewahlt wird, desto schöner und besser wird er. Man muß auch, indem man den Teig wahl, nicht zu hart mit dem Walholz darauf drücken, sonst kommt die Butter an den Enden des Teigs wieder heraus. Zur Winterszeit, wenn die Butter gar hart ist, muß man sie mit den Händen auf dem Würkbrett zerdrücken, damit ja keine Knollen darinn zurück bleiben, und daß alle Molken daraus kommen. Zur Sommerszeit hingegen muß man ihn in ein Tuch legen, und darin breit drücken, und die Nacht zuvor, ehe man ihn brauchen will in den Keller auf den Boden legen. Die Butter wird auf solche Art viel harter als wenn man sie in das Wasser legt, und läßt sich auch besser verarbeiten. Diese Art von spanischem Brodteig ist unter allen die beste und mürbeste.

2. Eine andere Art Blätterteig.

Nimm 1 Pfund Mehl, thue es auf ein Würkbrett, und mache in der Mitte eine Grube. Dann schlage 1 Ey in eine Cassenschaale, thue 1 Löffel voll Kirschenwasser hinein, und zerklöpfe es samt dem Kirschenwasser mit einer Gabel, bis es Blasen bekommt. Thue es dann in das Mehl auf das Würkbrett, und 1 Viertelpfund frische Butter dazu. Gieße frisches Wasser daran, und mache einen Teig daraus, wie vorhin beschrieben worden. Dann nimm noch 3 Viertelpfund Butter, thue sie gleichfalls in den Teig, und verarbeite diesen auf die gleiche Art, wie den vorhergehenden.

3. Teig zu Pasteten.

Man kann diesen Teig verarbeiten wie den spanischen Brodteig. Man nimmt zu einem Pfund Mehl nicht mehr als 3 Viertelsfund Butter. Oder man kann ihn auch auf folgende Art bereiten, die zwar noch leichter ist, obschon der Teig hernach nicht so blättericht wird. Thue 1 Pfund Mehl auf ein Würfbrett, mache in der Mitte eine Grube, thue 2 Messerspiizen voll Salz hinein, nimm 3 Viertelsfund frische Butter, schneide sie in dünne Scheiben und belege das Mehl außerhalb mit der Butter. Dann nimm frisches Wasser, gieße es in das Mehl, und mache einen Teig, der dem vorigen gleich ist; nur mit dem Unterschied, daß die Butter mit dem Mehl zugleich verarbeitet werden muß. Man wahl ihn nicht länger als etwa 1 oder 2 mal, so ist er gut.

4. Geriebener Teig zu kalten Pasteten.

Man nimmt zu einer kalten Pastete 2 Pfund Mehl, legt es auf ein Würfbrett, macht in der Mitte eine Grube, thut Salz hinein, nimm 1 starkes Pfund Butter, schneidet sie in Scheiben, legt sie um das Mehl herum und gießt Wasser hinein, jedoch so wenig als man kann. Man muß die Butter zugleich mit dem Mehl verarbeiten, denn je sätter der Teig wird, desto besser ist er. Man muß den Teig auch mit der Ballen in der Hand zerreiben und ihn dann zusammenwürfen. Man wahl ihn aber nicht eher, als bis man die Form zu der kalten Pastete hat.

5. Teig zu einer Timpalpastete.

Man nimmt 1 Pfund Mehl und 1 Pfund Butter, be-
legt das Mehl mit der Butter, thut Salz darein, und macht den Teig mit Wasser an. Man muß aber nicht zu viel Wasser hinein thun, damit der Teig nicht zu locker wird. Man verarbeitet das Mehl und die Butter wohl mit einander, und würft den Teig bis er ein wenig trocken ist. Er darf aber nicht eher gewahl werden als bis man ihn in die Form thun will.

6. Eine Limbal-Pastete.

In einer Limbal-Pastete von einem Pfund Butter braucht man 3 bis 4 Kalbs-Milchlein und 4 Ochsen-Nachen. Die Nachen läßt man des Morgens kochen bis sie weich sind. Man muß auch alles den Tag zuvor kochen, wenn man die Pastete auf den Mittag haben will.

Legt die Kalbs-Milchlein zuerst ins Wasser und wasche sie wohl ab, siede sie in kochendem Wasser so lange als ein hartes Ey, und thue sie wieder in frisches Wasser. Nimm eine Handvoll getrocknete Morcheln, und lasse sie im Wasser kochen bis sie ein wenig weich sind, gieße das Wasser davon ab, thue frisches dazu und drücke sie darin wohl aus. Schütte das Wasser wieder davon ab, und lege sie in noch frischeres. Dann nimm die Milchlein, ziehe das Fleisch davon und schneide die Gurgeln in kleine Stücke. Nimm ein Stückchen frische Butter, thue sie in eine Casserolle, und wenn sie zergangen ist, so lege die Gurgeln hinein, sprengt ein wenig Mehl darüber, und lasse sie ein wenig dämpfen, gieße halb Fleischbrühe und halb Wasser daran, thue ein wenig Pfeffer, eine kleine Zwiebel mit ein paar Nägelein besteckt, und eine Handvoll Petersilie dazu. In die Petersilie selbst stecke einen Zinken Knoblauch, und binde sie mit einem Faden fest zusammen. Dann laß es mit einander kochen, und mache inzwischen folgende Krebsbrühe:

Wenn man die Brühe recht kräftig haben will, muß man 24 bis 30 Krebse dazu nehmen. Schwelle sie im Wasser ab, ziehe die Schwänze davon und lege sie abseits. Die Schaaalen aber stoße so fein als möglich in einem Mörser. Thue in eine Casserolle ein Stück Butter, lege die gestohlenen Krebschaaalen hinein, röste sie in der Butter bis sie ganz dunkelroth sind, thue Fleischbrühe dazu und laß es eine Weile kochen, schütte es durch ein Haarsieb oder Tuch, und drücke den Saft so gut als möglich aus den Krebschaaalen. Hebe auch die Krebsbutter oben

ab der Brühe und thue sie abseits, die andere Brühe hingegen schütte zu den Gurgeln von den Milchlein. Nimm die Rachen, schäle sie sauber ab, schneide sie in dünne länglichte Stücke, und lege sie in die Casserolle zu den Milchlein. Dann nimm die Morcheln, wasche sie sauber aus, damit sie kein schwarzes Wasser mehr haben, schneide das obere davon hinweg, zerschneide jede in 3 oder 4 Stücke, je nachdem sie groß oder klein sind, thue sie zu dem andern Ragout, und laß ihn kochen bis er nicht mehr viel Brühe hat. Hernach nimm das Milchleinfleisch, zerbreche es in 3 oder 4 Stücke und thue es zu dem Ragout. Wenn derselbe nicht viel Brühe mehr hat, so richte ihn an. Nimm die Zwiebeln und die zusammengebundene Petersilie daraus, thue den Ragout in eine Schüssel, und laß ihn darin stehen bis man ihn in die Pastete braucht.

Mache dann folgende Fülle: Nimm ein Pfund Kalbfleisch, schneide alle Haut und alles faserige wohl davon. Nimm ein Viertelpfund Rindermark, oder wenn man keines haben kann, ein Viertelpfund Rinds-Nierenfett, und 3 oder 4 Schalotten rein geschnitten dazu. Hacke das Fleisch und das Nierenfett so fein als möglich. Thue das halbe von dem gebackten Fleisch beyseits, und das andere halbe in einen Mörser. Nimm 10 Schalotten, schneide sie fein, und stoße sie mit dem Fleisch im Mörser bis das Fleisch ganz pappicht ist. Thue es dann in eine Schüssel, nimm etwa 4 Loth Milchbrod oder wenigstens Weisbrod, das in Milch eingeweicht ist, drücke die Milch daraus, und rühre es unter das gebackte Fleisch, nebst dem gelben von 4 Eiern. Thue noch eine kleine Handvoll feingeschnittene Petersilie, Muskatblüthe, gestoßene Nägelein, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, Pfeffer und Salz dazu, zerrühre die Fülle eine zeitlang, daß sie ganz zart wird. Will man die Fülle noch besser haben, so muß man anstatt dem Fleisch die Milchlein von 2 Kalbern nehmen, dieselbe hacken, und ein

Kalbshirn abkochen bis man es zerrühren kann. Vom andern halben Fleisch werden folgende Knöpflein gemacht :

Man weicht ein Stückchen Milch, oder Weisbrod in der Milch ein bis es ganz weich ist, rührt es unter das gebackte Fleisch samt einem Ey, thut Salz und Pfeffer, abgeriebene Zitronenschaale, feingeschnittene Petersilie und einen kleinen Löffel voll Mehl darüber, rührt es wohl durch einander, macht daraus kleine runde Knöpflein, welche man in der Fleischbrühe kocht und darnach abseits stellt, bis man sie in die Pastete thut.

Hierauf wird ein Pasteten-Teig angemacht wie oben beschrieben ist. Man nimmt eine eiserne Pfannenschaale, die aber oben und unten gleich weit seyn muß, bestreicht sie dick mit frischer Butter, nimmt gestoßenes Brod und sprengt es in der ganzen Schaale über die Butter herum. Dann nimmt man 3 Theile von dem Teig, wahl't ihn so groß, daß er in der Pfannenschaale Platz hat; (er darf aber nicht gezogen werden) legt ihn in die Pfannenschaale, daß er ohngefehr einen Finger breit darüber ausgeht. Darnach nimmt man die Fülle und streicht sie in der ganzen Pastete herum; muß aber wohl Acht geben, daß sie nicht von dem Teig wieder herunterfällt. Man muß auch einen guten Löffel voll übrig behalten, damit man sie auf den Deckel thun kann. Sodann nimmt man die Fleischknöpflein, legt sie in die Pastete auf den Boden, nimmt den Ragout und thut ihn Löffel voll weise hinein; dann wieder Knöpflein und wieder von dem Ragout, und so fährt man fort bis der Ragout und alle Knöpflein in der Pastete sind. Die Pfanne muß mit Ragout ganz gefüllt seyn, obschon auch nichts darüber herausragen darf. Man muß auch darauf sehen, daß der Ragout in der Pfanne eben liege. Darnach nimmt man den Rest von dem Teig, wahl't ihn so groß als die Pfanne, streicht die übrige Fülle mitten darauf, legt ihn auf die Pastete, drückt ihn nebenzu wohl auf den andern Teig an, und umwickelt ihn mit demjenigen Rand, so über die Pfannen-

schaale hinausgeht. Wenn die Pastete fertig ist, läßt man sie eine Stunde in einem Backofen backen. Man kann sie auch in einem Zwischenöfelein backen; nur muß sie auf ein Blech gestellt werden, sonst wird sie unten verbrannt.

Während dem backen macht man folgende Brühe: Man nimmt eine Casserolle, thut ein kleines Stückchen Butter hinein, nimmt die zurückgebliebenen Krebschwänze, den halben Theil Krebsbutter und röstet sie mit einem halben Kochlöffel voll Mehl. Wenn das Mehl roth ist, thut man den andern halben Theil Krebsbutter noch hinein, schüttert die Fleischbrühe dazu und läßt es ein wenig kochen. Wenn die Pastete gebacken und aus dem Ofen gezogen ist, so nimmt man eine Platte, die in der Tiefe weit genug ist, legt sie umgewendet auf die Pastete, kehrt diese sachte darin um, nimmt die Form davon und läßt sie eine Weile stehen; man darf aber in der Zwischenzeit ja nicht daran rütteln, damit sie nicht zerbreche. Hernach schneidet man in der Mitte einen Deckel in die Pastete, ein wenig größer als eine Theeschaale, nimmt die Krebsbrühe und gießt sie hinein. Hat aber die Pastete irgendwo eine Oeffnung bekommen, so muß man die Brühe besonders auf den Tisch geben.

Zu einer solchen Limbal-Pastete werden Sterne von spanischem Brodteig gemacht, die man mit einem blechernen Model ausdrückt. Der Teig muß aber nicht zu dünn ausgewählt werden, damit das Gestirn desto höher wird. Man streicht solches mit dem gelben von einem Ey an, in welchem man ein kleines Kaffeelöffelein voll Zucker mit ein wenig Wasser verklopft. Man muß aber im Aufstreichen wohl Achtung geben, daß man nicht auf den Rand des Teigs kommt, sonst geht er nicht auf. Man backt die Gestirne in einem Ofen oder Zwischenöfelein schön gelb. Wenn sie aus dem Ofen kommen, bestreut man sie mit gefärbtem Strenzucker und garnirt damit die Pastete.

Anzumerken ist, daß die Pfannenschaale, worin die Pastete gebacken wird, die Größe von zwey Maas Wasser haben muß. Eine solche Pastete ist dann groß genug für 12 bis 16 Personen.

7. Timbal-Pastete mit jungen Hahnen.

Der Teig zu dieser Pastete und die Fülle mit samt den Knöpflein werden auf die gleiche Art gemacht, wie schon beschrieben worden. Man nimmt dann 4 oder 5 junge Hahnen, pußt sie sauber und zerschneidet sie in Stücke. Sind die Hahnen klein, so macht man nur 4 Stücke daraus, sind sie aber größer, so muß man die Bruststücke und die Stücke vom Rücken besonders schneiden. Die Füße und den Kopf thut man nicht dazu. Man legt die Hahnen 1 oder 2 Stunden in frisches Wasser, ehe man sie kocht. Sie müssen nicht länger als etwa eine Viertelstunde kochen, damit sie nicht zu weich werden. Dann fricassirt man sie, wie oben bey den Milchlein beschrieben worden, mit einer guten Hand voll Moreheln, und macht auch eine Krebsbrühe dazu. Liebt man aber die Krebsse nicht, so muß man eine kleine Hand voll Spinat in die Fülle hacken, damit sie nicht zu weiß wird.

An die Brühe von den jungen Hahnen selbst drückt man den Saft von einer halben Zitrone. Ehe man aber die Brühe in die Pastete thut, rührt man noch das gelbe von 2 oder 3 Eiern hinein, mit ein wenig Petersilie und geriebener Muskatnuß.

8. Timbal-Pastete mit Tauben.

Man macht diese Timbalpastete gleichwie die erste. Nur nimmt man zu der Fülle ein halbes Pfund Kalbfleisch, ein Stückchen Kalbsleber, 4 Loth Speck und 1 Viertel pfund Rindermark oder Nierenfett: doch ist das erste immer das delikateste, hackt es alles fein unter einander und weicht die Brosamen von etwa 3 Loth Weisbrod in heißer Fleischbrühe ein, die fett ist. Wann das Brod weich ist, so drückt man es aus, thut es samt dem gehackten Fleisch und einer Hand voll feingeschnittener Schalotten in einen Mörser, stoßt es mit 2 Eiern zu einem Brey oder Pappe, sprengt Pfeffer und Salz darein, wie auch gestossene Nägelein und gestossene Muskatblüthe,

fröst es nochmals durch einander und streicht es dann in die Pastete. Wer Knöpflein liebt, kann auch welche darein thun. Darnach nimmt man 5 bis 6 Tauben, pugt sie sauber, zerschneidet sie und legt sie in frisches Wasser: die Leber thut man aber besonders. Man nimmt ein Viertelpfund frische Butter und stellt sie aufs Feuer. Wenn die Butter zergangen ist, so legt man die Tauben hinein, und thut eine kleine Hand voll feingeschnittene Schalotten, eine kleine Hand voll würflicht geschnittenen Speck, zwey Lorbeerblätter, 2 oder 3 Scheiben von einer Zitrone dazu, ein wenig Pfeffer und Salz, sprengt einen kleinen Kochlöffel voll Mehl darüber und läßt die Tauben etwa eine halbe Viertelstunde dämpfen, rührt sie durch einander, gießt einen Schoppen guten rothen Wein dazu und eben so viel Fleischbrühe, und läßt sie wieder eine gute Viertelstunde kochen, thut sie in eine Schüssel und läßt sie kalt werden. Wenn die Tauben kalt sind, legt man sie in die Pastete und macht diese auf gleiche Art wie die erste.

Man muß die Hälfte von der Sauce in die Pastete thun, die andere Hälfte aber behält man zurück. Ehe man die Pastete auf den Tisch giebt, hackt man die zurückgelassene Leber von den Tauben ganz fein, thut sie in eine kleine Schüssel, zerdrückt ein halb Viertelpfund frische Butter mit der Leber und sprengt ein Kaffeelöfflein voll Weiszmehl darein, läßt dann die zurückgebliebene Sauce kochen, und wenn sie siedet, rührt man die Leber mit der Butter in die Sauce. Sollte die Brühe zu dick seyn, oder sollte man etwa nicht genug haben, so darf man nur mehr Fleischbrühe nachschütten. Liebt man sie aber sauer, so gießt man noch einen kleinen Löffel voll Essig hinein. Läßt es noch ein wenig zusammen kochen, schüttert es dann in die Pastete wie die vorigen.

9. Eine Schnepfenpastete.

Zu einer Pastete von 2 Schnepfen nimmt man nur eine halb so große Form, macht von einem halben Pfund Mehl

und einem halben Pfund Butter den Teig an, und verfährt mit der Pastete wie mit den vorigen. In die Fülle nimmt man ein gutes Stück Kalbsleber von etwa einem Viertelpfund, zerknet sie mit 10 oder 12 Schalotten ganz fein und thut sie dann in eine Schüssel. Man nimmt 6 Loth frische Butter, und zerrührt sie bis sie weiß ist, nimmt von drey Loth Weisbrod die Brosamen und weicht sie in heisser Fleischbrühe ein. Wenn diese kalt ist und die Brosamen recht weich sind, drückt man sie wieder aus, und rührt sie samt der Leber in die zerrührte Butter, nimmt das gelbe von 3 Eiern und rührt es auch hinein, thut Pfeffer und Salz dazu, ein wenig gestoßene Nägelein und Muskatblüthe, rührt alles wohl durcheinander und streicht es in die Pastete.

Die Schnepfen werden gepuht, ausgenommen, an einen Spieß gesteckt, und eine kleine Viertelstunde gebraten. Das Eingeweide von den Schnepfen hackt man mit einer kleinen Hand voll Schalotten ganz fein, thut es in eine Casserolle, sprengt einen Löffel voll Weismehl dazu, nimmt dann eine gute halbe Maas rothen Wein, rührt denselben ganz langsam mit dem Eingeweide unter einander, thut etwa einen Schoppen Fleischbrühe hinzu, ein gutes Stück frische Butter, 2 Lorbeerblätter, ein wenig Nägelein, Pfeffer und Salz, und läßt dies zusammen bis auf einen Schoppen einkochen. Es muß aber während dem kochen öfters umgerührt werden. Wenn die Schnepfen gebraten sind, läßt man sie kalt werden, zerschneidet dann jede Schnepfe in 6 Stücke, legt sie in die Pastete, thut die Hälfte von der Brühe hinzu, und läßt die Pastete schön gelb backen. Wenn sie umgekehrt und aufgeschnitten ist, so schüttet man die andere Hälfte von der Sauce hinein, die aber zuerst siedend gemacht werden muß.

10. Eine spanische Brodteig- oder aufgesetzte Pastete.

Zu einer Pastete für 10 bis 12 Personen macht man einen guten schönen spanischen Brodteig von einem Pfund Mehl und einem Pfund Butter. Wenn der Teig genug

ausgearbeitet ist, wahl't man die Hälfte davon zu einem runden Bläß, in der Größe einer großen runden Platte, und schneidet ihn schön rund. Der Teig muß immer 2 bis 3 Messerrücken dick seyn. Man legt ihn dann auf ein flaches Blech, auf welchem man die Pastete backen will. Das Blech darf aber keinen Rand haben. Man macht dann folgenden Pastetenkopf: Lege einen Bogen Manufakturpapier breit aus einander, nimm ein Handtuch oder ein anderes langes Tuch, lege es rund auf das Papier, in der Form einer Schnecke, schlage die 4 Enden des Papiers oben zusammen und drücke es ganz rund, wickle dann noch einen Bogen Papier darüber, damit es desto runder wird, und lege den Kopf mitten auf den Teig. Die andere Hälfte von dem Teig wahl'e dann etwas größer als der Boden ist, und streiche den Rand des Bodens etwa zweien Finger breit mit einem Ey oder ein wenig Wasser an, lege die andere Hälfte oben über die Pastete, drücke es 2 bis 3 Finger breit wohl zusammen, wahl'e es ein wenig mit dem Wallholz, damit der Deckel und der Boden fest auf einander kommen, und streiche die Pastete an. Nimm ein scharfes Messer und schneide den Rand der Pastete schön gerade, dann nimm den Rücken des Messers und fahre damit alle 3 Finger breit in die Pastete, damit sie ein wenig zackicht wird. Nimm ein Stück Teig, wahl'e ihn so groß als eine Untertasse. In die Mitte stupfe mit einer Messerspitze hinein, damit der Teig nicht aufzieht, lege es dann schön mitten auf die Pastete, streiche sie mit dem Ey wieder an, und laß sie eine gute halbe Stunde in einem Ofen backen. Nimm sie dann heraus und schneide oben einen Deckel aus der Pastete: das Papier zerschneide mit einer Scheere oder Messer. Nimm das Ende von dem Tuch und ziehe es ganz sachte heraus; darnach ziehe das Papier auch daraus. Mache auf diese Pastete noch einen Deckel, um desto sicherer zu seyn, daß sie nicht zerbreche. Von einem Viertelpfund Mehl und einem kleinen Stückchen Butter macht man einen

Teig an, welchen man gut wahlen kann, wahl't ihn so dünn als möglich, und legt ihn über den Pastetenkopf. Man muß aber Acht geben, daß er auch auf den Rand der Pastete kommt, schlägt darnach den andern Teig über die Pastete, und verfährt im übrigen damit wie schon gemeldet worden.

11. Eine Milchlein. (Kalbsmilch, Kälberkräschen)
Pastete mit Krehlen.

Man nimmt zu dieser Pastete 3 oder 4 Milchlein, je nachdem sie groß oder klein sind, und 4 Ochsenrachen. Sie müssen schon den Tag zuvor gekocht werden, damit sie weich sind. Wenn man die Milchlein eine Nacht zuvor kann im Wasser liegen lassen, so ist es besser, damit sie schön weiß werden. Man schwellt sie im Wasser ab, und legt sie hernach in kaltes Wasser. Wenn sie kalt sind, nimmt man die Milchlein davon, läßt sie im frischen Wasser liegen, die Gurgeln zerschneidet man in kleine Stücke, nimmt etwa ein Viertelpfund frische Butter, thut die zerschnittene Gurgeln hinein und sprengt Mehl darüber; bindet eine Hand voll Petersilie und einen Knoblauch nebst 3 bis 4 Schalotten fest zusammen, und legt es in den Ragout. Ferner schäit man eine Zwiebel, besteckt sie mit ein paar Nägelein, und thut es auch in die Casserolle, gießt halb Wasser und halb Fleischbrühe darüber, und läßt es zusammen eine gute halbe Stunde kochen. Sodann werden eine kleine Hand voll Morcheln, welche, wie schon angezeigt, vorher geschwellt und sauber gepuzt worden, mit den Rachen in dünne Stücke geschnitten und eine Viertelstunde damit gekocht. Ehe aber der Ragout in die Pastete kommt, nimmt man das gelbe von 2 Eiern, schabt Muskatnuß darcin, schneidet Petersilie fein, und gießt ein wenig Wasser dazu, rührt dies wohl durch einander, rührt einige Löffel voll von der Milchleinbrühe darcin, schüttet es zu den Milchlein, und rüttelt es durch einander bis es kocht, und thut es samt den Fleischknöpflein in die Pastete. Diese

werden auf gleiche Art verfertigt, wie zu der Limbapastete. Hat man nun Krebse, so macht man eine Krebsbrühe wie oben angezeigt worden; nur muß man nicht so viel Wasser und Fleischbrühe an die Milchlein schütten, läßt die Gurgeln und die Milchlein ganz einkochen, schüttet dann die Krebsbrühe daran, und läßt sie mitkochen. Das Milchleinfleisch muß man in 5 oder 6 Stücke zerbrechen und es mit dem andern Ragout etwa eine Viertelstunde kochen lassen. Die Krebschwänze werden mit Mehl geröstet und zu dem Ragout gethan. Hier bleibt das gelbe von Eiern weg. Man thut dann den Ragout in die Pastete, stellt diese noch eine Viertelstunde in den Ofen, und trägt sie zu Tische.

12. Pastete mit jungen Hühnern.

Die Hühner werden gepuht, in Stücke zerschnitten und 1 oder 2 Stunden in frisches Wasser gelegt. Man nimmt 1 Viertelspfund frische Butter, legt die Hühner hinein, besteckt eine Zwiebel mit Nägelein, nimmt eine kleine Hand voll Petersilie, thut 2 Zinken Knoblauch und 2 Schalotten dazu, wickelt dies in die Petersilie und bindet es mit einem Faden fest zusammen. Alsdann sprengt man eine Hand voll Mehl über die Hühner, läßt sie eine halbe Viertelstunde dämpfen, gießt halb Fleischbrühe und halb Wasser daran, thut ein gutes Stück Zitrone dazu drückt den Saft aus einer halben Zitrone hinein, und läßt es zusammen eine gute halbe Stunde kochen, bis die Hühner ganz weich sind. Hat man Morcheln, so thut man wenn die Hühner halb gekocht sind, eine Hand voll daran, wie auch Fleischknöpflein, wie schon gesagt worden. Man muß aber die Fleischknöpflein immer besonders in der Fleischbrühe kochen, ehe man sie in die Ragouts thut. Ehe man aber die Hühner in die Pastete thut, nimmt man das gelbe von 2 Eiern mit fein geschnittener Petersilie. Hat man Milchrahm, so ist es sehr gut, wenn man ein paar Löffel voll zu den Eiern rührt und es an die Hühner schüttet. Die Casserolle muß gerüttelt werden, wenn das gelbe von den Eiern darinn ist, bis es wieder kocht. Dann thut man es gleich in die Pastete.

Zu einer großen Pastete braucht man 3 bis 4 Hühner. Will man eine Krebsbrühe daren schütten, so macht man diese wie zu den Milchleinpasteten. Auf solche Art kann man auch Tauben zu der Pastete kochen; nur müssen die Tauben, wenn man sie abnimmt, nicht gedrückt, sondern in den Mund gestochen werden. Von den Hühnern aber, so wenig als von den Tauben, thut man niemals keine Köpfe und Füße in die Pastete. Den Magen kocht man gleich mit. Die Leber muß erst dazu gethan werden, ehe man sie anrichten will, denn sonst wird sie hart.

13. Kalbfleisch-Pastete.

Man nimmt von einem Unter- oder Oberstück 3 Pfund Fleisch. Ein gutes Stück von einem halben oder Viertel Pfund behält man davon zurück zu Fleischknöpflein. Das andere wird in kleine Stücke zerschnitten, in der Größe von einer kleinen Nuß. Alles Bein muß daraus. Man legt es in eine Casserolle in kaltes Wasser, stellt es aufs Feuer, läßt es eine halbe Viertelstunde kochen, gießt das Wasser sauber davon ab, und legt dann das Fleisch wieder ins frische Wasser, nimmt ein Viertelpfund frische Butter läßt sie in der Casserolle zergehen, thut 3 oder 4 feingeschnittene Schalotten hinzu, nimmt das Fleisch aus dem Wasser, legt es in die Butter, sprengt eine kleine Handvoll Mehl darüber, thut Pfeffer und ein wenig Salz dazu, ganze Muskatblüthe und 2 bis 3 Zwiebeln mit 2 oder 3 Nägelein besteckt. Man thut dies alles dazu, wenn das Fleisch ein wenig gedämpft hat, nebst halb Wasser und halb Fleischbrühe. Hat man Zitronen, so drückt man den Saft von einer halben Zitrone daren, wenn das Fleisch halb gekocht ist. Man läßt auch 1 oder 2 Scheiben von einer Zitrone mitkochen, schüttet ein Glas Wein gleich mit der Fleischbrühe daran, und läßt es dann kochen, bis das Fleisch ganz weich ist, und legt die Fleischknöpflein hinein. Wenn die Brühe zu dünn ist, nimmt man ein Stückchen Butter, kehrt es in Mehl um, und

thut es noch an das Fleisch, rüttelt die Casserolle ein wenig bis die Butter zergangen ist. Dann richtet man das Fleisch mit samt den Knöpflein in die Pastete an.

Man kann auch aufgesetzte Pasteten im Zwischenöflein backen. Man macht einen spanischen Brodteig von einem halben Pfund Butter, und einem halben Pfund Mehl, und macht dann die Form von der Pastete oval, indem man das Maas dazu von einer langen Platte nimmt, die in der Breite von einem Zwischenöflein ist. Alsdann macht man die Form des Pastetenkopfes länglicht, legt den Teig auf ein Blech, und verfertigt die Pastete auf die gleiche Art, wie die vorhin beschriebenen. Zu einer solchen Pastete braucht man nur die halbe Portion Ragout.

14. Fleischknöpflein-Pastete.

Mache die Form zu dieser Pastete, wie oben beschrieben worden. Nimm anderthalb Pfund Kalbfleisch, schneide alle Haut und alle Fasern wohl davon. Nimm ein Viertelpfund Rinds-Nierenfett, 2 Loth Speck, und 4 Schalotten. Hacke dies alles so fein als möglich, und thue es in einen hölzernen oder steinernen Mörser. Hat man aber keinen solchen Mörser, so muß man das Fleisch stark klopfen, ehe man es hackt. Nimm 3 Eyer, und etwa 6 Loth eingeweichtes Milchbrod; dieses muß so zerrührt seyn, daß es wie ein Brei oder Pappe aussieht. Stofe es alles unter das Fleisch, nimm dazu fein geschnittene Zitronenschale, Pfeffer und Salz, ein wenig gestossene Nägelein oder Muskatblütbe, eine Hand voll fein geschnittene Petersilie und ein wenig Mehl. Wenn alles wohl unter einander zerstoßen ist, so mache Fleischknöpflein; sie müssen aber größer seyn, als diejenige, so man in die Ragouts zu den Pasteten braucht. Wenn sie in der Fleischbrühe gekocht sind, so nimm ein Stückchen Butter und einen halben Kochlöffel voll Mehl, rühre es auf dem Feuer bis die Butter zergangen ist, gieße von der Fleischbrühe daran, worin die Knöpflein gekocht worden, lege sie hinein, und laß sie mit der Brühe kochen.

Man kann die Fleischknöpflein auch mit einer Krebsbrühe machen, wenn man sie liebt. Man nimmt 25 Krebse, läßt sie im Wasser absieden, zieht ihnen die Schaa-len ab, die Schwänze aber thut man besonders, stößt die Schaa-len ganz fein in einem Mörser, nimmt 4 Loth But-ter, thut sie in eine Casserolle samt den gestoßenen Kreb-sen, röstet die Krebse bis sie ganz dunkelroth sind, thut etwa eine halbe Maas Fleischbrühe dazu, läßt es eine kleine Viertelstunde kochen, legt dann ein feines Tuch oder ein Haarsieb auf eine Schüssel, schüttet die Brühe dadurch, drückt die Krebschaa-len so stark als möglich aus, nimmt mit einem Löffel das rothe ab der Brühe und thut es in ein besonderes Geschirr. Die übrige Brühe von den Krebsen thut man in eine Casserolle und läßt die Fleischknöpflein darin kochen. Sollten es zu viel Fleischknöpflein seyn, so macht man nur den halben Theil davon, nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus und macht die andere Hälfte, thut dann die gekochten Fleischknöpflein in eine Schüssel, und schüttet die Brühe, in welcher sie ge-kocht sind, darüber. Alsdann thut man Butter in eine Casse-rolle nebst einem halben Kochlöffel voll Mehl und den Krebschwänzen, röstet es bis das Mehl roth ist, gießt die rothe Brühe darein und noch von der andern dazu, in welcher die Fleischknöpflein sind, bis die Sauce ihre ge-hörige Dicke hat. Dann legt man die Fleischknöpflein hin-ein und läßt sie mitkochen, thut noch ein wenig Pfeffer und ein wenig gestoßene Muskatblüthe oder geriebene Muskatnuß daran. Wenn die Sauce nicht genug gesalzen ist, so thut man noch mehr Salz dazu, läßt die Fleischknöpflein ein wenig kochen und thut sie dann in die Pa-stete.

15. Eine andere Pasteten-Form.

Man macht diese Art Pasteten niemals so groß wie die ersten. Mache von einem halben Pfund Mehl und eben so viel Butter einen spanischen Brodteig. Nimm den hal-ben Teig und wahle ihn rund, daß er noch etwa zwey

Messerrücken dick bleibt. Lege ihn auf ein Blech oder in eine Tortenpfanne. Wenn man keinen warmen Ofen hat, kann man die Pastete auch in einer Tortenpfanne backen. Den andern halben Teig wähle so groß als den ersten, bestreiche den Rand am Boden der Pastete etwa 2 Finger breit mit einem Ey oder mit Wasser, das innere des Bodens besprenge mit ein wenig Mehl. Lege den Deckel ganz sachte darauf, und drücke solchen nebenzu, wo der Boden bestrichen worden ist, fest an. In der Mitte der Pastete muß man Acht geben, daß man den Deckel nicht auf den Boden drückt. Bestreiche die Pastete mit dem gelben von einem Ey, dann schneide sie rings herum mit einem scharfen Messer schön gerade und backe sie schön gelb. Wenn sie aus der Tortenpfanne oder aus dem Ofen kommt und der Deckel sich in der Mitte aufgezogen hat, so mache eine runde Oeffnung in die Pastete und thue den Ragout hinein, von welcher Sorte man will. Kleine Knöpflein sind am besten.

Es gehet aber nur die halbe Portion Ragout in diese Pastete im Vergleich gegen die andern. Der Ragout darf auch nicht zu viel Brühe haben.

16. Eine gewöhnliche Kalbfleisch-Pastete.

Man macht einen Teig wie zu einer großen Pastete, von einem Pfund Mehl und drey Viertelpfund Butter. Man kann ihn wie einen spanischen Brodteig verarbeiten oder wie es zu den Timbal-Pasteten gebräuchlich ist. Nimm ein eisernes Pastetenblech mit einem hohen Rande, nimm etwas mehr als den halben Theil von dem Teig, wähle es so groß als das Pastetenblech ist, streiche das Blech mit ein wenig frischer Butter an, und lege den Teig hinein. Dann nimm ein Unter- oder Oberstück Kalbfleisch, zerschneide es in länglichte Stücke, und klopf jedes Stück wohl mit einem Klopffholz. Liebt man es sauer, so muß es einen oder zwey Tage im Essig liegen. Das Fleisch wird zerschnitten ehe man Essig darüber

schüttet. Wenn es hernach aus dem Essig genommen wird, läßt man es wohl vertropfen, ehe man es zu der Pastete braucht. Streue dann ein wenig Mehl auf den Boden der Pastete, lege das Fleisch darauf, zerbacke 4 Loth Speck ganz rein und 4 Schalotten, thue es über das Fleisch, nebst Pfeffer und Salz, gestoßenen Nägelein und ein wenig gestoßenem Basilikum. Nimm dann 8 Loth frische Butter, zerschneide sie in Scheiben, lege sie auf das Fleisch und streue dann eine kleine Handvoll Mehl darüber. Mache von dem andern Teig einen Deckel auf die Pastete, drücke ihn an den Rand des Pastetenblechs wohl an, bestreiche die Pastete mit einem Ey, und schneide den Teig rings herum mit einem scharfen Messer ab. Thue die Pastete in einen Backofen und laß sie eine gute Stunde backen. Will man Sauce dazu haben, so rührt man das gelbe von 2 Ethern mit ein wenig Fleischbrühe an; wenn die Pastete gebacken ist, schüttet man es hinein. Doch ist man diese Pastete gemeiniglich ohne Sauce. Sie ist auch kalt zu essen sehr gut.

17. Eine warme Pastete von Schweinesfleisch,
Rindfleisch- oder saure Pastete.

Man macht den gleichen Teig wie den vorhergehenden. Zu einer gleichen Form nimmt man auch eben so viel Teig als angezeigt ist. Nimm 3 bis 4 Pfund Schweine- oder Rindfleisch, zerschneide es in länglichte Riemen von der Größe eines Fingers, thue es in eine Schüssel mit ein paar Lorbeerblätter und gestoßenen Wachholderbeeren, schütte Essig darüber bis er über dem Fleisch zusammengeht und laß es 2 oder 3 Tage im Essig liegen, je nachdem man es viel oder wenig gebeizt haben will, wähle den halben Teig und thue ihn in die Form. Nimm 4 oder 6 Schalotten oder auch andre Zwiebeln und schneide sie fein. Nimm ein Viertelpfund oder ein Stück Speck, zerschneide ihn klein und hacke ihn mit den Zwiebeln ganz fein. Nimm dann eine kleine Handvoll Mehl, thue

Pfeffer und Salz dazu, gestoßene Nägelein, 5 oder 6 gestoßene Wachholderbeeren: und 1 oder 2 Lorbeerblätter, die man so rein als möglich zerreibt. Menge dies alles zusammen unter das Mehl. Nimm das halbe davon, streue es auf den Boden der Pastete und lege das Fleisch darauf. Nimm den Speck und die gehackten Schalotten und lege es über das Fleisch, die andere Hälfte von dem Mehl und Gewürz streue noch oben darüber. Mache einen Deckel über die Pastete, decke sie zu, streiche sie mit einem Ey an und laß sie eine gute Stunde im Ofen backen. Es ist sonst gebräuchlich, daß man den halben Theil Speck und Zwiebeln auf den Boden der Pastete legt. Die Pasteten werden aber nicht so saftig, weil der Saft in den Boden der Pastete kommt. Thut man es hingegen alles oben auf das Fleisch, so zieht alles Fett in das Fleisch und die Pastete wird viel schmackhafter.

18. Eine Hasen-Pastete.

Wenn der Hase ausgezogen ist, so nimmt man nur das Bordere samt den Brüsten, oder dasjenige, welches man den Hasenpfeffer nennt, zu der Pastete. Man kann auch den ganzen Hasen nehmen. Von dem Eingeweide darf man nichts darcin thun, zerschneidet den Hasen in Stücke, thut ihn in eine Schüssel, stößt Wachholderbeeren dazu, thut 3 oder 4 Lorbeerblätter daran und schüttet Essig darüber bis es oben zusammengeht. Man macht einen Pasteteenteig wie zu den vorhin beschriebenen Pasteten. Man nimmt eine kleine Handvoll Mehl, Pfeffer, Salz, Nägelein, gestoßene Muskatblüthe, feingeschnittene Zitronenschale, und vermengt es wohl durcheinander, nimmt den halben Theil davon, streut es auf den Boden und legt dann das Hasenfleisch darauf: hackt ein Stückchen Speck mit 2 Zwiebeln fein, thut es oben über das Fleisch und eine halbe Laffenschale voll Kapern. Das andere Mehl samt dem Gewürz streut man oben darüber, nimmt 4 Loth Butter, zerschneidet sie in dünne Stücklein, legt sie auf

das Fleisch, macht einen Deckel auf die Pastete und thut sie in den Ofen. Wenn sie halb gebacken ist, und man gern Sauce dazu hat, macht man in der Mitte eine kleine Oeffnung, gießt dann einige Löffel voll Fleischbrühe hinein, läßt sie noch ein wenig backen und giebt sie auf den Tisch.

Von einem Hasen giebt es eine Pastete von einem halben Pfund Mehl und anderthalb Viertelpfund Butter. Man nimmt nur ein kleines Pastetenblech.

19. Fülle zu Wildpret-Pasteten.

Man nimmt ein halbes Pfund Kalbsleber, ein Viertelpfund Speck, 2 Loth Sardellen oder Anchois, eine halbe Löffelschaale voll Kapern, eine kleine Handvoll Schalotten, zerschneidet es alles in kleine Stücke, hackt es ganz fein, thut es in eine Schüssel, rührt ein Ey darein, thut Pfeffer und Salz dazu, gestosene Nägelein, Basilikum, 2 bis 3 Löffel voll Weinessig, und zerrührt alles wohl durch einander, dann ist die Fülle fertig.

Diese Fülle kann man auch zu kalten Pasteten gebrauchen, die von Hasen- oder Rindfleisch gemacht sind. Wenn man aber vorräthiges Wildpret hat und es anstatt der Leber mithackt, so ist es noch besser.

20. Eine Wildpret-Pastete.

Man nimmt von einem Reh die Bug, beizt sie 3 oder 4 Tage ein, schneidet alles Fleisch sauber davon, thut die oberste Haut vom Fleisch, zerschneidet das Fleisch in kleine Stücke, spickt ein jedes Stücklein mit Speck, macht Butter in einem eisernen niedern Topf oder Casserolle heiß, legt das Fleisch hinein, thut ein wenig Pfeffer und Salz dazu, ein paar Lorbeerblätter, gestosene Nägelein, ein oder zwey ganze Zwiebeln, und läßt dies eine Viertelstunde dämpfen bis das Fleisch schön gelb ist; thut ein oder 2 Löffel voll Essig daran, drückt den Saft von einer halben Zitrone dazu, legt 2 oder 3 Scheiben von einer Zitrone darein, schüttet eine halbe Tasse voll Fleischbrühe darüber und läßt es noch eine Viertelstunde kochen,

thut es in eine Schüssel und läßt es über Nacht stehen. Des andern Tages macht man die Pastetenform wie zu den Hasenpasteten. Zu so vielem Fleisch kann man eine Pastete machen von 3 Viertelfund Butter und einem Pfund Mehl, legt dann auf den Boden der Pastete die Hälfte von der Fülle nebst dem Wildpret. Die Hälfte von der Sauce kommt oben auf das Fleisch, dann folgt die andere Hälfte von der Fülle und zuletzt der Deckel über die Pastete. Man läßt sie eine gute Stunde im Ofen backen.

Während dessen macht man folgende Sauce: Nimm eine kleine Handvoll geriebene Brosamen, röste sie in einem Stückchen Butter schön gelb, etwa 6 oder 8 feingeschnittene Schalotten und ein kleines Stückchen Speck, das würflicht und klein zerschnitten ist. Dische dies noch ein wenig mit dem Brod, gieße Fleischbrühe daran und ein kleines Glas voll rothen Wein, thue Pfeffer und Salz dazu, ein paar Lorbeerblätter und die andere Hälfte von der Sauce. Laß dies alles eine gute halbe Stunde kochen; es muß bis auf ein Glas voll Brühe eingekocht werden, sonst wird die Brühe nicht kräftig genug. Wenn die Pastete gebacken ist, so nimm sie aus der Pastetenform, thue sie auf einen Pastetenteller, mache in der Mitte eine kleine Oeffnung und schütte die Sauce hinein.

Man kann diese Pastete auch von wildem Schweinefleisch machen; man muß aber alsdann das Fleisch, ehe man es in die Pastete thut, nicht nur eine halbe, sondern eine ganze Stunde dämpfen lassen, weil es härter ist als das Rehfleisch.

21. Eine Stockfisch-Pastete.

Man macht zu den Stockfisch-Pasteten einen spanischen Brodteig. Zu einer ganz großen Pastete nimmt man etwa ein Pfund oder 5 Viertelfund Stockfisch, läßt ihn kochen so lange als ein hartes Ey, schüttet ihn in ein Siebcken, läßt das Wasser wohl abtropfen, nimmt die Haut und alle Gräten davon, sprengt auf den Boden der Pastete eine kleine Handvoll Mehl, Salz und Gewürz, das heißt, gestoßene

Muskatenblütze mit Nägelein vermischt, legt den Stockfisch in die Pastete, überlegt ihn mit frischer Butter, Salz, Mehl und Gewürz, legt wieder Stockfisch darauf, und wieder Butter mit Salz, Mehl und Gewürz. Zu einer großen Stockfischpastete braucht man immer ein halbes Pfund Butter. Wenn die Stockfische alle darin sind, thut man den Deckel auf die Pastete, streicht sie mit einem Ey an und läßt sie eine halbe Stunde im Ofen backen. Nach Verlauf dessen nimmt man sie aus dem Ofen, macht in der Mitte eine kleine Oeffnung, schüttet einen Schoppen süßen Rahm hinein, stellt sie wieder in den Ofen, läßt sie noch eine Viertelstunde backen, so ist sie gut.

22. Eine Stockfisch-Pastete mit Fülle.

Diese Pastete wird auf die gleiche Art zubereitet wie die vorige. Man macht dann folgende Fülle daren: Weiche von einem Viertelpfund Weisbrod die Brosamen in Milch ein, bis diese weich sind. Nimm eine Handvoll Schalotten, eine kleine Handvoll Petersilie, schneide und hacke sie fein, dämpfe sie in einem Stück Butter bis sie ganz weich sind, rühre das eingeweichte Brod dazu, schlage zwei Eyer hinein, rühre es noch ein wenig auf dem Feuer, thue es in eine Schüssel und rühre noch das gelbe von drey Eiern dazu, nebst Salz und gestoßener Muskatblütze. Laß es stehen, und mache indessen den Teig zu der Pastete. Streiche von der Fülle den halben Theil rings auf den Boden umher, lege die Stockfische darauf und spreng ein wenig Salz darüber. Lege die andere Hälfte von der Fülle auf die Stockfische, zerschneide ein Viertelpfund frische Butter und lege sie oben auf die Fülle. Thue den Deckel auf die Pastete und laß sie eine halbe Stunde backen. Hernach schütte einen Schoppen Milchrahm hinein, und laß sie noch eine Viertelstunde im Ofen stehen, so ist sie gut.

23. Eine Fisch-Pastete.

Die Fische werden gepuzt und ausgenommen. Man nimmt gemeinlich einen Hecht von 2 bis 3 Pfund dazu.

Wenn er gepuzt und ausgenommen ist, schneidet man ihn in drey Fingers breite Stücke; den Kopf thue davon; koche ihn in Salzwasser bis man die Gräten herausziehen kann, lasse ihn zwey Stunden liegen, und mache einen guten mürben Teig, entweder einen spanischen Brodteig oder einen andern, welchen man will. Es wird die gleiche Fülle zu dieser Pastete gemacht, wie zu einer Stockfischpastete. Man nimmt von dem Fisch ein Stück, hackt es fein, thut es unter die Fülle, und verfährt damit wie mit den Stockfischpasteten. Zu der Brühe nimmt man einen Schoppen Wein und einen Schoppen Wasser, thut es zusammen aufs Feuer, legt 4 bis 5 ganz kleine Zwiebeln hinein, thut Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatblüthe dazu, und läßt es bis auf einen Schoppen einkochen, thut in eine andere Casserolle ein Stückchen frische Butter und einen kleinen Löffel voll Mehl, schüttet die eingekochte Brühe darüber und thut ein wenig feingeschnittene Petersilie dazu. Wenn es eine Weile gekocht hat, nimmt man die Pastete aus dem Ofen, macht eine kleine Oeffnung in den Deckel, schüttet die Brühe hinein, stellt sie wieder in den Ofen und läßt sie noch eine Viertelstunde backen. Auf diese Art kann man Pasteten von allerhand Sorten Fischen machen. Man macht auch aufgesetzte spanische Brodteigpasteten, kocht dann Fische von welcher Gattung man will, thut sie in die Pastete und macht eine Brühe wie gewöhnlich dazu. Nur thut man noch Butter- oder Krebsknöpflein hinein.

24. Eine kalte Timbal-Pastete.

Man nimmt zu einer kalten Timbal-Pastete ein längliches und tiefes Blech. Man kann sie aber auch in einem runden machen. Nur sind die runden Bleche nicht so gut dazu, weil man nicht so viel Gellerte in diese Pastete hinein gießen kann, als in die langen. Bestreiche das Blech mit feinem Baumöl oder frischer Butter. Nimm gedörretes Weißbrod, stosse es in einem Mörser klein, und thue

es auf die Butter. Es muß aber so viel nebenzu seyn, als auf dem Boden. Mache folgenden Teig: Nimm zu einem Pfund Mehl 3 Viertelpfund Butter. Der Teig darf nicht gewahlt, sondern muß gerieben werden. Man muß Achtung geben, daß nicht zu viel Wasser hineinkommt, damit der Teig trocken bleibt und nicht zu dünn werde. Mache folgende Fülle: Zu einer großen Limbal-Pastete von anderthalb Pfund Mehl und einem Pfund Butter nimm ein und ein Viertelpfund Kalbfleisch, ein halbes Pfund durren Speck und eine Handvoll Schalotten. Hacke alles fein untereinander, thue es in einen hölzernen Mörser, stoße es nebst 2 oder 3 Eiern recht durcheinander, thue Pfeffer und Salz darein, gestosene Muskatblüthe, Nägelein, und rühre es wohl durch einander, so ist die Fülle fertig. Bestreiche dann die Pastete mit derselben, behalte aber einen Löffel voll übrig; nimm das Kalbfleisch oder von welcher Sorte Fleisch man will, wie z. B. halb Kalb- und halb Schweinefleisch. Nur muß man das Kalbfleisch zuerst in die Pastete legen und das Schweinefleisch oben darauf. Wenn man es gern gebeitzt haben will, so kann man es einen oder zwey Tage vorher in Essig legen. Das Fleisch wird dazu länglicht zerschnitten. Man muß es aber so in die Pastete legen, daß es nicht ganz satt aufeinander kommt, sondern daß es hohl liegt, damit die Gallerte durchdringen kann. Jedes Stückchen Fleisch muß zuerst wohl geklopft seyn, ehe es in die Pastete kommt. Mache die Pastete mit dem Deckel zu, wie die vorige Limbalpastete, thue sie in einen Backofen und laß sie zwey oder wenigstens anderthalb Stunden backen.

Während der Zeit mache folgende Gallerte: Nimm 2 Kalbsfüße und 2 Pfund Rindfleisch. Man muß ein Stück von dem Knie eines Rinds nehmen. Thue es mit drey Maas Wasser in einen Topf. Wenn es verschäumt ist, so schütte eine Maas Wein daran, und thue eine ganze Zwiebel dazu, eine Ingwerwurzel, drey Lorbeerblätter, Sellerie, Petersilienwurzel und Schnittlauch zusammen-

gebunden und ein paar Körner ganzen Pfeffer. Laß dies zusammen 4 Stunden kochen, schütte die Gallerte durch ein Siebcken davon ab; nimm dann alles Fett von der Gallerte, schütte sie in eine Casserolle, zerklöpfe 2 Eyer samt den Schaalen in einer Schüssel und rühre von der Gallerte in die Eyer. Dann schütte die Eyer nebst der Gallerte in eine Casserolle, und rühre sie bis sie anfängt zu kochen. Ehe man aber die Gallerte aufs Feuer thut, muß man einen vierbeinichten Stuhl auf einen Tisch oder Bank stellen, so daß die Beine in die Höhe stehen, bindet dann an die vier Beine des Stuhls eine Serviette mit Bindfaden fest und stellt eine Schüssel darunter; wenn die Gallerte kocht, schüttet man sie hinein und läßt sie durchlaufen. Wenn nun die Pastete aus dem Ofen kommt, so muß man sie gleich auf einem Brett oder auf einem Pastetenteller umkehren. Man darf aber die Gallerte nicht eher hineingießen, als bis die Pastete kalt ist. Hat diese während dem backen eine Doffnung bekommen, so darf man nur ein wenig Teig nehmen und sie damit verstopfen. Wenn dann die Gallerte kalt ist, so schabt man es mit einem Messer wieder sauber davon hinweg.

25. Eine andere Art kalter Pastete.

Zu dieser Pastete nimmt man 2 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, und macht einen geriebenen Teig daraus, wie schon angezeigt worden. Wenn der Teig gerieben ist, theilt man ihn in zwey Theile, wahl jedes Stück in die Länge von ungefehr 3 Viertels bis einer Elle, und eine halbe Elle breit. Man nimmt ein langes Blech, thut weißes Papier darauf, legt ein Stück von dem ausgewählten Teig darauf, daß es schön gerade kommt, nimmt eine Handvoll Mehl und zettelt es auf den Boden. Man muß im ganzen Ring von der Pastete 2 Finger breit übrig lassen. Dann streue eine kleine Hand voll fein geschnittene und gehackte Schalotten darein, Pfeffer und Salz, gestosene Nägelein, ein wenig gestosene Muskatenn-

blüthe und ein paar gestoßene Wachholderbeeren und legt zuletzt das Fleisch darauf. Man kann zu dieser Pastete halb Schweine- und halb Kalbfleisch nehmen, auch Rindfleisch so man will, und Hasen oder sonst Wildpret. Nur muß in keinem Fleisch ein Bein seyn. Wenn das Fleisch auf dem Boden der Pastete liegt, welches aber schön gerade und dicht neben einander gelegt werden muß, so streue wieder Pfeffer und Salz darüber, gestoßene Muskatblüthe, ein wenig gestoßene Nägelein, eine kleine Hand voll Schalotten, und zwey kleine Hände voll fein und würflicht geschnittenen Speck. Sprenge noch eine kleine Hand voll Mehl darüber, bestreiche den Rand um die Pastete herum mit Wasser und setze den Deckel darauf. Nimm das Wallholz, wähe den Rand der Pastete fest zusammen; an dem einen Ende der Pastete laß ein wenig Oeffnung, damit man dieselbe in die Höhe blasen kann. Drücke sie sogleich wieder zu, beschneide die Pastete ringsherum bis auf einen Finger breit, und überlege den Teig wie zu einem Apffelwecken. Nimm hierauf den Teig so abgeschnitten worden, und wähe ihn ganz breit. Nimm ein Viertelpfund Butter, zerdrücke sie zwischen einer Serviette breit, lege sie in den Teig, schlage denselben über die Butter zusammen, und wähe ihn drey- oder viermal aus, bis man keine Butter mehr darin sieht. Mache daraus einen zweyten Deckel über die Pastete bis unten an den Rand. Man muß aber den Teig gleichförmig wie die Pastete wähen. Durchstupfe mit einer Messerspitze den ganzen Deckel, streiche die Pastete mit ein wenig Wasser an, und lege den zweyten Deckel darauf. Zuletzt bestreiche sie noch mit einem Ey, und laß sie anderthalb bis zwey Stunden im Ofen backen.

Zu diesen Pasteten kann man auch gebacktes Fleisch gebrauchen, wie zu den kalten Limbapasteten. Man legt es theils unten auf den Boden und theils oben über das Fleisch, statt des Mehls und Gewürzes. Hat man aber Hasen oder anderes Wildpret, so nimmt man die gleiche

Fülle wie zu einer warmen Wildpretpastete. Die Gallerte wird auf gleiche Art gemacht. Ehe man sie aber hinein gießt, muß man die Pastete kalt werden lassen. Die Gallerte darf auch nicht warm seyn.

26. Ragouts-Pasterlein.

Zu 18 Ragouts-Pasterlein macht man einen spanischen Brodteig von einem Pfund Mehl und einem Pfund Butter. Nimm 2 Milchlein und 3 Rachen. Die Rachen müssen schon den Tag zuvor in der Fleischbrühe gekocht seyn, damit sie weich sind. Schwelle die Milchlein ab, lege sie in kaltes Wasser und ziehe die Milchlein davon. Das andere zerschneide in kleine Stücke, samt einer Hand voll Morcheln, die auch geschwellt und sauber gewaschen seyn müssen. Schneide die Morcheln klein und lege sie zu dem kleingeschnittenen Fleisch ins Wasser. Schäle die weiße Haut von dem Rachen ab, zerschneide jeden Rachen der Länge nach in 4 Theile, dann schneide dünne Stückchen daraus und thue frische Butter in eine Casserolle. Wenn sie zergangen ist, so schneide eine Schalotte klein und wirf sie hinein. Nimm die Rachen samt den Morcheln und alles übrige geschnittene, thue es in die Casserolle zu der Butter. Sprenge eine kleine Hand voll Mehl darüber, thue ein wenig Fleischbrühe mit Wasser dazu, ein wenig Pfeffer und Salz, eine Zwiebel mit ein paar Nägelein besteckt, eine kleine Handvoll Petersilie zusammengebunden, laß es kochen, und mache unterdessen folgende Krebsbrühe: Nimm 24 Krebse, laß sie im Wasser sieden bis sie roth sind, und ziehe die Schwänze davon. Die Schalen stoße in einem Mörser fein. Thue ein Stück Butter in eine Casserolle, lege die Krebschalen darein, und röste sie bis sie ganz dunkelroth sind. Thue etwa einen Schoppen Fleischbrühe daran, und laß sie eine gute Weile kochen, schütte sie durch ein Sieb, becken oder ein Tuch, drücke den Saft wohl aus, nimm das rothe von der Krebsbrühe oben ab, und thue es in ein kleines Geschirr. Die andere Krebsbrühe schütte an

die Milchlein, und laß sie einkochen bis sie nur noch eitr wenig Sauce haben. Man muß den Ragout immer den Tag zuvor kochen, damit er ganz kalt in die Pastetlein komme. Nimm dann Formen zu Ragoutspastetlein, wähle in jegliche ein rundes Stück Teig, so groß als der Model ist, thue einen Löffel voll Ragout darein samt einem Krebschwanz, mache einen Deckel darauf, beschneide den Teig ringsherum und überstreiche ihn mit einem Ey. Laß ihn in einem Backofen oder Deselein eine gute halbe Stunde backen und mache dann folgende Sauce:

Nimm ein kleines Stückchen Butter und einen halben Kochlöffel voll Mehl, zerrühre es ein wenig in der Butter auf dem Feuer, thue die Krebsbutter, so man den Tag vorher abgehoben hat, daran, mit noch ein wenig Fleischbrühe, ein wenig Pfeffer und Salz und ein wenig geriebener Muskatnuß oder gestoßener Muskatblüthe. Laß sie dann kochen. Nimm die Pastetlein aus dem Ofen, thue sie aus den Formen, und mache in jegliches eine kleine Oeffnung. Nimm einen ganz kleinen Pasteten-Trichter und gieße in jedes Pastetlein einen guten Löffel voll Krebsbrühe. Man braucht nicht mehr als etwa zwey Gläser voll Krebsbrühe zu den 18 Pastetlein.

27. Kleine spanische Brod-Pastetlein mit Fleisch-Knöpslein.

Zu 18 kleinen Pastetlein braucht man spanischen Brod-Teig von einem halben Pfund Mehl und einem halben Pfund Butter. Wenn er fertig ist, wählt man ihn in ein rundes oder viereckichtes Stück aus. Man nimmt eine kleine runde Form, drückt oder schneidet sie mit einem scharfen Messer aus, legt den Boden von den Pastetlein auf ein Blech, und thut in die Mitte ein Fleischknöpslein, oder so es an einem Fasttage ist, kann man auch Krebsknöpslein darein thun. Man bestreicht es dann mit einem Ey oder mit Wasser und thut den Deckel darauf, drückt den Deckel um das Knöpslein herum ganz sachte an, be-

streicht das Pastetlein mit einem Ey, und läßt es in einem Ofen oder in einer Tortenpfanne schön gelb backen.

28. Kleine Pastetlein von gehacktem Fleisch.

Von einem halben Pfund spanischem Brodteig macht man 18 Pastetlein. Man nimmt dazu kleine Tourtelet-Mädelein und legt in jegliches einen Boden, hact übriggebliebenes Kalb- oder Rindfleisch, und thut es in eine Schüssel mit ein wenig feingeschnittener Zitronenschaale, ein wenig Salz und geriebener Muskatnuß, oder anstatt dessen Pfeffer oder gestoßene Nägelein, rührt fette Fleischbrühe darein, thut es dann in die Pastetlein, legt den Deckel darauf, beschneidet den Rand des Teigs mit einem scharfen Messer und läßt sie schön gelb backen. Wenn das Kalbfleisch gar zu mager seyn sollte, so kann man auf jedes Pastetlein ein Stückchen frische Butter legen; und wenn sie hernach aus dem Ofen kommen, muß man in jedes mit einem kleinen Trichter einen kleinen Löffel voll Fleischbrühe gießen. Will man sie besser haben, so thue in eine Casserolle ein Stück frische Butter, hacke 3 Schalotten fein, thue sie in die Butter und röste sie bis sie weich sind. thue das Fleisch dazu, ein wenig gehackte Petersilie, kleingeschnittene Zitronenschaale, Salz und Muskatnuß, laß es mit einem Anrichtlöffel voll Fleischbrühe aufkochen; nimm das gelbe von 2 Eiern, zerrühre es mit ein wenig Zitronensaft, rühre es in das Fleisch, stelle es beyseits bis es kalt ist, dann thue es in die Pastetlein.

29. Kleine Fisch-Pastetlein.

Nimm etwa zu 18 Pastetlein 3 Viertelpfund gefochte Fische, von welcher Art sie seyn mögen. Nimm alle Gräten heraus und hacke sie fein. Weiche 3 Loth Milchbrod in Milch ein. Bis dieses weich ist, zerschneide eine kleine Hand voll Schalotten oder Petersilie; hacke sie klein, und dämpfe sie dann in einem Stückchen Butter bis sie weich sind. Thue das eingeweichte Brod dazu, rühre ein

En hinein, und laß es auf dem Feuer unter beständigem Umrühren bis es wieder kocht. Thue es dann in eine Schüssel, rühre das gelbe von 3 Eiern hinein samt dem gehackten Fisch, thue Pfeffer und Salz dazu und ein wenig gestoßene Nägelein oder geriebene Muskatnuß. Laß es dann stehen, mache einen spanischen Brodteig von einem halben Pfund Butter und einem halben Pfund Mehl. Belege die Mödelein mit dem Teig, thue das Gebackte hinein, decke sie zu und laß sie schön gelb backen. Wenn sie gebacken sind und man Fleischbrühe hat, so gießt man in jegliches ein Löffelein voll davon.

30. Kleine Pastetlein von Spinat.

Nimm 3 oder 4 Hände voll Spinat, wasche ihn und schwelle ihn gut. Wenn er geschwellt ist, so lege ihn eine Stunde in frisches Wasser und drücke ihn wohl aus. Wenn man einen hölzernen Mörser hat, so stößt man ihn ganz fein, wo nicht, so wird er gebackt. Nimm dann 2 Zwiebeln, schneide sie so fein als möglich und hacke sie noch ein wenig. Nimm ein halbes Viertelpfund frische Butter, laß sie in einer Casserolle zergehen, und dämpfe die Zwiebeln darin bis sie ganz weich sind. Nimm eine Handvoll ganz fein und würflichtgeschnittenen Speck und dämpfe ihn noch ein wenig damit. Thue dann den Spinat hinein. Hat man noch Milchrahm, so nimm von diesem einen Schoppen und schütte ihn zu dem Spinat. Hat man keinen Milchrahm, so nimmt man einen Schoppen Milch. Thue den Spinat in eine Schüssel und laß ihn kalt werden. Hernach rühre 4 Eier hinein, nebst Pfeffer und Salz. Mache einen spanischen Brodteig und wahle solchen recht aus. Von einem halben Pfund Butter giebt es 30 Pastetlein. Wenn der Teig ausgewählt ist, so nimm die kleine Pastetenform und lege sie auf den Teig. Schneide mit einem scharfen Messer den Teig zwey Messerrücken breiter als die Förmlein sind, lege dann den Teig in die Formen und fülle die Pastetlein mit dem

Spinat. Es wird auf diese Pastetlein kein Deckel gemacht. Wenn der Teig schon ein wenig höher ist als die Formen, so muß er doch nicht abgeschnitten werden, weil auf diese Art die Pastetlein viel blättriger und schöner werden, als wenn man den Teig mit einem Model ausdrückt. Laß sie dann in einem Deselein backen, und gieb sie gleich auf den Tisch.

31. Kleine Pastetlein von Rindermark.

Der Teig wird auf die gleiche Art zu diesen Pastetlein gemacht, wie zu den vorhin gesagten. Zu 30 Pastetlein nimm ein Viertelpfund Rindermark, ziehe alle Haut davon, zerschneide es in eine kleine Schüssel, gieße ein Glas voll siedendes Wasser darüber, stelle die Schüssel auf ein wenig Kohlen, und decke sie zu bis das Mark ganz zergangen ist. Laß es wieder kalt werden und schütte das Wasser davon ab. Will man nun die Pastetlein süß haben, so thue zwey Löffel voll gesiebten Zucker und ein halbes Viertelpfund fein gestosene Mandeln dazu. Thue dann das Gelbe von 6 Eyern darein, und rühre alles zusammen bis es ganz weiß ist. Nimm von einer halben Zitrone die Schaale und reibe sie auf dem Reibeisen dazu. Nimm auch 6 Loth Brosamen aus einem Milchbrod und gieße einen Schoppen siedende Milch darüber. Das Gelbe muß aber alles hinweggeschnitten werden, damit nichts in die Fülle kommt. Wenn das Brod kalt ist, so thue es in das gerührte. Das Weiße von den Eyern schwinde zu einem dicken Schnee und rühre es ganz sachte zu den andern Eyern. Fülle dann die Pastetlein damit und laß sie in einem Ofen schön gelb backen. Man giebt sie ganz warm auf den Tisch. Hat man sie aber nicht gern süß, so läßt man den Zucker und die Mandeln weg, und thut statt dessen Salz darein.

32. Slaum-Pastetlein.

Nimm ein halbes Pfund frische Butter, und zerrühre sie bis sie wieder ganz zu Rahm oder Schnee ist. Nimm das

Gelbe von einem Ey, und zerrühre es mit der Butter, bis man nichts mehr davon sieht. Dann schütte einen Löffel voll Milch dazu, und rühre es wieder, bis die Milch alle vergangen ist. Nimm einen Löffel voll schönes Weisbmehl, streue es darüber und rühre es bis man kein Mehl mehr sieht. Auf diese Art fährt man fort, bis das Gelbe von 6 Eiern, 6 Löffel voll Milch und 6 Löffel voll Mehl in der Butter zerrührt sind. Man muß aber niemals 2 Eier und 2 Löffel voll Milch mit einander hinein thun, sondern ein jegliches besonders rühren. Will man die Pastetlein mit Salz haben, so nimmt man nur 3 Löffel voll Milch, und 3 Löffel voll saure oder gestockte Milch. Will man sie aber süß haben, so läßt man die saure Milch weg, und thut einen guten Eßlöffel voll Zucker hinein. Die Pastetlein von saurem Rahm sind immer besser, als die mit Zucker. Wenn nun alles in dem Teig wohl zerrührt ist, so schlage das Weiße von den 6 Eiern zu einem dicken Schnee und rühre es ganz sachte in den Teig. Nimm die Mödel zu den Ragouts-Pastetlein, bestreiche sie inwendig mit frischer Butter, thue einen kleinen Löffel voll von dem Teig hinein, und lege in die Mitte ein Fleischknöpflein. Ist es an einem Fasttage, so lege ein Krebsknöpflein hinein. Thue auf das Knöpflein noch einen Löffel voll Teig, und stelle die Pastetlein gleich in den Ofen. Man muß den Teig nicht früher verfertigen, als bis man die Pastetlein backen will. Sie müssen auch ganz warm auf den Tisch gegeben werden, denn sonst fallen sie wieder zusammen. Sie müssen nicht länger als eine kleine halbe Stunde in dem Ofen backen. Von einem halben Pfund Butter giebt es etwa 15—16 solcher Pastetlein. Um die Butter leichter zu zerrühren, thue sie in einen Topf, stelle den Topf mit der Butter in warmes Wasser, bis sie weich ist, dann zerrühre sie.

33. Kleine Reispastetlein.

Man kocht zu etwa 18 oder 20 Pastetlein ein halbes

Pfund Reis mit Milch recht dick, läßt ihn kalt werden, zerrührt dann ein gut halb Viertelpfund Butter mit einem Ey, und rührt es darunter, nebst ein wenig Salz, nimmt kleine Mödelein, streicht sie ein wenig dick mit Butter an, streut gestohenes Brod darüber, thut einen guten Löffel voll Reis darein, und drückt den Reis in der Form ein wenig an. Hat man aber Ragout von Mischlein, so thue in jedes einen kleinen Löffel voll, nebst einem Krebschwanz. Zu dem übrig gebliebenen Reis schlägt man noch 2 oder 3 Eyer, und rührt ein Stückchen Butter hinein, daß sie wie eine dicke Brühe oder Pappe wird, deckt den Ragout damit zu, und läßt es eine gute halbe oder drei Viertelstunden in dem Ofenlein backen. Man giebt die Pastetlein ganz warm auf den Tisch.

34. Kleine Käsepastetlein.

Zu 30 kleinen Pastetlein nimm 1 halbe Maas Milchrahm, laß ihn kochend werden, und schneide ein Viertelpfund fetten Käse hinein, rühre in dem Rahm bis der Käse ganz zergangen ist, stelle es dann ab vom Feuer, und laß es kalt werden und rühre das Gelbe von 4 Eiern hinein. Das Weiße schwinde zu Schnee, thue es auch dazu und fülle die kleine Pastetlein damit. Mache zu diesen Pastetlein einen spanischen Brodteig von einem halben Pfund Butter und einem halben Pfund Mehl.

35. Kleine Käsepastetlein ohne Teig.

Von einem halben Pfund Weißbrod reibe die Rinde ab, weiche das Innere in süße Milch ein, rühre 1 Viertelpfund Butter leicht, schlage zwey ganze und das Gelbe von 4 Eiern dazu, drücke das eingeweichte Brod fest aus, thue es nebst 4 Loth gutem Käse, am Reibeisen zerrieben, dazu, streue ein wenig Muskatnuß und Salz darein, und rühre eine Viertelstunde, bis es leicht ist; das Weiße von den 4 Eiern schlage zu Schnee, dann werden kleine Formen mit frischer Butter angestrichen, mit gestohnem Brod

bestreut, mit der Masse angefüllt und im Ofen oder in einer Tortenpfanne gebacken und warm aufgestellt.

36. Eine Pastete von gehacktem Fleisch.

Zu einer großen Pastete macht man einen spanischen Brodteig von einem Pfund Mehl und drey Viertelpfund Butter. Nimm dazu vorräthigen Kalbsbraten oder gekochtes Rindsfleisch, hacke es mit 3 Schalotten ganz fein, und thue es in eine Schüssel mit ein wenig Pfeffer, ein wenig gestohene Nägelein, einem Stückchen Zitrone fein zerschnitten, und guter fetter Fleischbrühe, rühre dies alles wohl durcheinander und fülle die Pastete damit. Hat man nicht genug Fleisch dazu, so weiche drey Loth Milchbrod in Milch ein. Wenn es recht weich ist, so zerdrücke es zu einem Brei, und rühre es unter das Fleisch nebst einem Ey. Will man eine sauer süße Pastete haben, so thue einen Löffel voll Essig, 4 Loth Meertrauben und 4 Loth Rosinen in das Fleisch. Alsdann muß das Milchbrod und das Ey wegbleiben.

37. Kleine Pastetlein ohne Fleisch.

Rühre 1 Viertelpfund frische Butter leicht, schlage das Gelbe von 3 Eiern und 2 ganze darein, eines nach dem andern, rühre 8 Loth feines Mehl nebst Salz und Muskatnuß darunter, gieße einen halben Schoppen süßen Rahm dazu, bestreiche kleine Formen mit Butter und backe sie wie die Flaum-Pasteten.

38. Eine Zwiebel-Wähe (Kuchen).

Man macht zu einer dicken Zwiebelwähe einen mürben Teig, nimmt 8 große Zwiebeln und discht sie in frischer Butter, daß sie ganz weich werden, nimmt eine gute Hand voll grünes, als: Schnitzzwiebeln, Petersilie, und 2 Hände voll würflicht geschnittenen Speck, thut es zu den Zwiebeln, discht es noch ein wenig mit, nimmt es von dem Feuer, schlage 8 Eyer hinein, und zerrühre sie wohl damit, nebst zwey Schoppen Milch. Den Teig kann

man nehmen von welcher Art man will, und in einem Ofen backen.

Es ist noch anzumerken, daß man große Pasteten, oder Wähen von Spinat versfertigen kann, auf die gleiche Art wie die grünen Pastetlein.

8. Allerhand gekochtes Fleisch und Ragouts.

Es wäre unnöthig zu schreiben, wie man das Rindsfleisch und die Fleischsuppe kocht, indem es durch die tägliche Übung genugsam bekannt ist. Ich will nur einige vorläufige Bemerkungen machen, worunter die vornehmste diese ist: daß man alle Ragouts, die man zu kochen hat, niemals zu schnell müsse kochen lassen, und daß man immer sehr genau darauf sehen müsse, daß sie nicht zu spät und nicht zu früh aufs Feuer kommen. Es sollte auch eine jede Köchin immer gestoßenes Brod im Vorrath haben. Man darf nur dasjenige Weißbrod oder anderes Brod, das man übrig hat, in einen Backofen oder in ein Zwischenöfelein legen, und es gelb werden lassen, thut es dann in einen Mörser, wenn es abgekühlt ist, stößt es fein, und verwahrt es in einer Lade, die mit Papier überzogen ist. Auf solche Art kann man das gestoßene Brod 3 bis 4 Monat aufbehalten. Wenn es schön gelb gebäht ist, ist es auch an Saucen zu gebrauchen, zu welchen man das Brod in Butter zu rösten pflegt. Und weil man nicht in allen Küchen Schu (Jus) hat, um die Saucen braun zu machen, darf man nur die braune Brühe aus der Bratenpfanne abseits stellen. Man halte sich einen besondern kleinen Topf, die Brühe hält gegen acht Tage. Hat man aber keine Brühe aus den Bratenpfannen, so kann man statt Schu eine braune Brühe machen auf folgende Art: Nimm einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, röste ihn dunkelbraun, schütte darnach ein halbes