

# **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

Guter Rath für angehende Hauswirthinnen zu ökonomischer Einrichtung einer Haushaltung - die Bereitung mehrerer Speisen, nur für größere Haushaltungen bestimmt

**Spörlin, Margareta**

**Mülhausen, 1820**

Pasteten.

**urn:nbn:de:bsz:31-56459**

## P a s t e t e n.

Da ich im ersten Theil die mehrsten Teige aufgeschrie-  
ben habe, so wäre die Wiederholung derselben hier un-  
nötzig; ich werde nur diejenigen hinsetzen, die zu den  
Pasteten dienlich sind.

## 1. Gänseleber-Pastete.

Zu dieser Pastete verfertige folgenden Teig: Nimm  
zu einem Pfund Weismehl 3 Viertelpfund frische Butter,  
lege das Mehl auf ein Würfbrett, mache in der Mitte  
des Mehls eine Grube, thue Salz darein was man mit  
3 Fingern halten kann, nimm 2 Eyer, verklopfe sie  
wohl mit ein wenig Wasser, schütte sie ins Mehl, die  
Butter zerdrücke mit den Händen, daß sie weich wird,  
lege sie um das Mehl und verarbeite alles wohl durch-  
einander, dann würke ihn, daß es ein satter Teig wird;  
man wahl ihn nicht eher als bis man ihn in die Form  
thut; sollte es nicht genug Wasser mit den Ethern seyn,  
so schütte noch ein wenig nach. Dieser Teig ist zu jeder  
kalten Pastete gut; er springt nicht so von einander wie  
der ohne Eyer.

Zu dieser Pastete braucht man drey große schöne wei-  
ße Gänselebern, ein halbes Pfund Kalbsmilchleinfleisch,  
ein halbes Pfund Trüffeln, die, nachdem sie gereinigt  
sind, in einer starken Schüßbrühe weich gekocht werden.

Zur Fülle nimm 10 bis 12 Schalotten, 4 Loth Car-  
dellen, ein Viertelpfund rappirten Speck, ein halbes  
Pfund Kalbsmilchleinfleisch, 4 Lebern von Geflügel. Die  
Milchlein werden abgekocht und die Haut abgezogen.  
Thue ein Viertelpfund frische Butter in eine Casserolle,  
schneide die Schalotten so fein als möglich, thue sie in  
die Butter aufs Feuer und rühre darin bis die Schalot-  
ten weich sind, dann hacke alles zusammen, Cardellen,

Speck, Milchlein und Lebern, so fein als möglich, rühre dieß in die Schalotten mit Salz, Muskatnuß und Pfeffer, ein ganzes Ey und 4 gelbe mit einer Löffelschale voll starken Coulis, und rühre dieß zusammen auf dem Feuer zu einer etwas dünnen Fülle. Die Gänselebern werden mit den Milchlein in einer Coulis-Brühe mit wohl Salz ein wenig abgekocht, doch müssen die Milchlein etwas länger kochen.

Die Lebern durchziehe mit fein geschnittenen Trüffeln und Speck, nimm eine eiserne Pfannenschale, die oben und unten gleich weit ist und etwa 4 Schoppen haltet, bestreiche sie dick mit feinem Baumöhl, nimm gestoßenes Brod und spreng es in der Schale über das Dehl herum, dann nimm drey Theile von dem Teig, wähle ihn so groß, daß er einen Finger breit über die Pfannenschale hinausgeht; er darf nicht gezogen werden und muß etwa 3 Messerrücken dick gewahrt seyn. Nimm von der Fülle und streiche sie wohl Messerrücken dick in der Pastete herum, dann schäle die Rinde so fein als möglich von den Trüffeln, schneide sie in runde Scheiben, und so die Milchlein; lege Trüffeln und Milchlein, dann eine Gänseleber und wieder Fülle, Milchlein und Trüffeln, und so lege die zwey andern Lebern mit Fülle, Milchlein und Trüffeln in die Pastete, lege dünn geschnittenen Speck oben darauf, daß die Lebern mit Speck gedeckt sind. Hernach nimm den Rest Teig, wähle ihn etwas größer als die Pfanne ist, lege ihn auf die Pastete, drücke ihn wohl auf den andern Teig an, streiche den Pastetenteig mit Ey an ehe der Deckel darauf gelegt wird, und umwickle ihn mit dem Teig, so über die Pfannenschale hinaufgeht, dann stelle sie in einen warmen Backofen und laß sie eine kleine Stunde backen, und so bald man hört, daß sie inwendig kocht, so stelle sie voran in den Ofen, nur daß der Teig wohl ausgebacken wird, denn wenn man sie zu viel backt, so wer-

den die Lebern zu hart. Wenn sie eine kleine Stunde im Ofen gewesen ist, so nimm sie heraus, lege eine flache Platte darauf, kehre sie um und lasse sie eine Weile stehen. Man darf nicht daran rütteln, damit sie nicht bricht; sollte sie eine Oeffnung haben, so streiche Teig darüber, damit der Schü nicht daraus kommt, denn sonst verliert die Pastete ihre Kraft. Lasse sie kalt werden, schneide oben eine kleine Oeffnung und schütte einen halben Schoppen Gallerey darein. Sie kann auch ohne Gallerey auf den Tisch gegeben werden.

Diese Pastete soll so gut seyn als die Straßburger-Pasteten; sie haben nur eine andere Form. Wenn man nicht in jener Art Pastetenform geübt ist, so kann man sie nicht wohl zu Stande bringen; nur müssen zwey Hauptsachen beobachtet werden, erstens daß die Lebern schön weiß und fett sind und eine ansehnliche Größe haben, zweitens daß gutes Gewürz und kräftiger Schü dazu kommt. Alle Füllen zu Pasteten müssen wohl fett seyn, weil es die Nahrung von den Pasteten ist; nicht dick und so fein als möglich alles, was dazu kommt, gehackt, geschnitten und verrührt. Wenn es seyn kann, alles Fleisch, so in die Fülle kommt, nachdem es gehackt ist, noch eine Viertelstunde in einem Mörser gestossen.

## 2. Pastete von Schinken.

Nimm zum Teig 2 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter und 2 Eyer, verarbeite ihn, wie den vorhergehenden.

Nimm einen nicht zu großen geräuchernten Schinken, wasche ihn gut, lege ihn in lauwarmes Wasser, daß er weich wird, schneide inwendig, wo der Knochen ist, in der Länge auf den Knochen, ziehe den Knochen behutsam heraus, schneide die Schwarte und alles schwarze rein davon ab, lege ihn 1 oder 2 Tage in frisches Wasser, je nachdem er salzig ist, dann trockne ihn wohl ab, lege ihn in ein tiefes Geschirr, das so breit ist, daß er ge-

rade liegen kann, und worauf ein passender Deckel ist; nimm 2 Kalbsfüße, schneide jeden in 4 Stücke, lege sie um den Schinken mit 3 Zwiebeln in Scheiben geschnitten, einige Lorbeerblätter, Petersilienwurzeln, 2 gelbe Rüben, etwas ganzen Pfeffer, Muskatblüte und eine halbe Maas Essig und 2 Maas Wasser, decke ihn fest zu und lasse ihn halb weich kochen; dann hebe ihn aus der Brühe, lege ihn in eine tiefe Platte, thue auf den Schinken ein kleines Brett, in der Größe vom Schinken, lege etliche Steine darauf, daß er ein wenig gepreßt wird, und lasse ihn über Nacht stehen; in die Brühe, in welcher der Schinken gekocht hat, schütte noch 1 Schoppen weißer Wein, lasse sie noch ein wenig kochen, dann lasse sie durch ein Haarsieb in eine irdene Schüssel laufen und stelle sie an einen kühlen Ort.

Den folgenden Tag verfertige die Fülle und die Pastete. Zur Fülle nimm 1 Pfund Kalbfleisch ohne Bein, schneide es in Streifen und schabe es mit einem Messer von denen Sehnen, ein Viertelpfund Rindernierenfett, ein Viertelpfund Speck, 4 Loth Sardellen, rein gewaschen und von den Gräten abgezogen, 12 Schalotten, welche zuvor müssen fein geschnitten seyn mit der halben Schale von einer Citrone, vom Nierenfett ziehe die Haut ab, dann hacke dieß alles zusammen so fein als möglich und thue es in einen Mörser mit Salz, Pfeffer, gestoßene Nagelein, Muskatblüte, 1 Ey und von 4 Eiern das Gelbe mit einer Löffelschale voll von der Brühe, in welcher der Schinken gekocht hat; stoße dieß zusammen eine Viertelstunde, daß es wie eine Pappe oder Brey wird. Zum Pasteteig nimm anderthalb Pfund Mehl, 3 Viertelpfund frische Butter oder 2 Pfund Mehl und 1 Pfund Butter, nach der Größe des Schinkens, verarbeite den Teig so satt als möglich; nimm den dritten Theil Teig, wale ihn 3 Messerrücken dick länglicht in der Form des Schinkens, etwa 3 Finger breit größer, nimm ein eisernes

Blech ohne Rand, lege weißes Papier darauf, streiche es mit Butter an, lege den Boden der Pastete darauf; zum Rande nimm den andern halben Teig, rolle ihn mit den Händen zu einem langen Strich, wähle ihn 3 bis 4 Finger breit aus und so lang als die Münde vom Boden ist, schneide ihn gerade, bestreiche den Boden mit Ey, stelle den Rand auf den Boden und lasse den Boden 2 Finger breit vorstehen, den Rand drücke einwärts, etwa einen kleinen Finger breit satt mit dem Daumen an, streiche mit einem Messer den vorstehenden Boden an den aufgesetzten Rand und mache den Rand mit einem Kniepseifen schön; streiche die Hälfte von der Fülle unten in die Pastete und ein Finger hoch an den Rand, nimm den Schinken, lege ihn in die Pastete, die andere Fülle streiche über den Schinken; von dem dritten Theil vom Teig schneide ein Stückchen ab, den andern wähle etwas größer als die Pastete, lege den Deckel darauf, den Rand streiche inwendig mit Ey an und drücke den Deckel inwendig satt an; in den Rest Teig wähle einen halben Viertel Butter, wähle ihn 4 mal, bis die Butter verarbeitet ist, dann wähle einen Deckel, so groß als die Pastete ist und schneide ihn so schön als möglich aus, streiche sie mit Ey an, lege den zweiten Deckel darauf, streiche sie wieder mit Ey an und backe sie in einem warmen Backofen 2 Stunden. Dann nimm die Brühe, in welcher der Schinken gekocht ist, sie muß zu einer fatten Gallerte gestanden seyn, hebe alles Fett rein davon, und sollte es zu wenig Gallerte und sie sehr satt seyn, so schütte ungesalzene Fleischbrühe, oder wenn sie nicht genug Säure hat, noch ein Glas voll Wein nach und lasse sie wieder kochen, daß man den Wein nicht mehr riecht; dann verkloppe 2 Eyer sammt den Schalen in einer Schüssel und rühre von der Gallerte in die Eyer, schütte es wieder in die Casserolle und rühre sie, bis sie anfängt zu kochen; zuvor muß man eine Serviette

an einen vierbeinigten Stuhl binden, eine Schüssel darunter stellen, und wenn die Gallerte anfängt zu kochen und sich scheidet so schütte sie in die Serviette und lasse sie durchlaufen: sollte sie nicht schön helle seyn, so schütte sie aus der Schüssel wieder in die Serviette bis sie schön hell ist. Wenn die Pastete gebacken ist, so nimm sie aus dem Ofen, sollte sie eine Oeffnung bekommen haben, so verstreiche sie mit Teig; wenn sie kalt ist, so schütte oben durch eine Oeffnung die Gallerte darein, doch muß die Pastete ganz kalt seyn, sonst kommt alles Fett, so in der Fülle ist, oben auf und macht die Gallerte trübe und ungut. Wenn die Gallerte in der Pastete dick gestanden ist, so nimm sie ab dem Blech, das Papier unten davon und thue sie auf eine flache Platte oder auf ein Brett in der Größe der Pastete.

So viel Mühe ich mir gegeben habe, diese Pasteten-Form zu beschreiben, so fühle ich doch, daß sie sich besser zeigen als beschreiben lasse.

Man kann sie von übrig gebliebenem Schinken auf eine leichtere Art verfertigen; eine Pastete, wie im ersten Theil N<sup>o</sup>. 25. bey den Pasteten beschrieben ist; nimm die Fülle, wie zu dieser, schneide den Schinken in feine Stücke, auf den Boden der Pastete streiche die halbe Fülle, nimm Kalbfleisch oder Schweinefleisch, schneide es in fingerlange Stücke, alle Haut und Bein davon und so breit als 2 Finger; lege es auf die Fülle, den Schinken in Scheiben geschnitten darauf, dann die andere Fülle, decke sie zu und verfertige eine lange kalte Pastete mit Gallerte.

### 3. Kalte Pastete von einem welschen Hahn.

Nimm einen alten welschen Hahn oder Henne, sene im Ruyfen sorgfältig, daß die Haut nicht zerrissen wird, halte ihn über die Flammen, daß alles Haarigte davon

kommt, nehme ihn rein aus, wasche ihn sauber und schneide ihm den Kopf mit dem Krage ab, doch muß die Haut vom Kropf ganz bleiben, damit man sie wohl überlegen kann, schneide in der Länge vom Rücken die Haut auf und mache mit einem kleinen scharfen Messer alles Fleisch wohl von den Beinen; von den Schenkeln löse unten die Nerven, streiche das Fleisch aufwärts und drehe das Bein heraus. Wenn das Gerippe aus dem Hahn ist, so lege ihn von einander auf ein Brett und überstreiche ihn mit folgender Fülle: Hacke 2 Pfund gutes Kalbfleisch ohne Haut und Sehnen, eine Hand voll Schalotten, Petersilien, ein wenig Estragon und etliche Sardellen, wenn dieß rein gehacket ist, so thue in eine Casserolle ein halbes Pfund frische Butter; wenn die Butter zergangen ist, so thue das gehackte Fleisch dazu mit 3 Eiern, Salz, gestoßener Muskatblüthe, 6 Eßlöffel voll gute fette Fleischbrühe, rühre dieß stark durcheinander, dann streiche den dritten Theil über den Hahn; braucht man keine große Pastete, so rolle ihn satt zusammen und nähe ihn zu; will man eine größere Pastete, so lege auf den Hahn, wenn er mit Fülle überstrichen ist, Kalbfleisch von einem Obersüß, schneide es in lange fingersdicke Riemen, lege es auf den Hahn mit einer gesalznen, weichgekochten Schweinszunge, ziehe die Haut davon und zerreiße sie in Riemen, lege sie über das Fleisch, streue Salz, gestoßene Nägelein und Pfeffer darüber, dann rolle den Hahn zusammen, lege die Haut vom Kropf darüber und nähe ihn satt zu, nimm ein Stück Tuch und nähe den Hahn darein, so satt als möglich; thue ihn in einen Topf oder Casserolle, in welcher er gerade liegt, mit 2 Maas Wasser, 1 Maas Wein, 2 Kalbsfüße, das Gerippe vom Hahn, welches in etliche Stücke gehackt wird, mit Salz, 2 Zwiebeln, eine Selleriewurzel, 2 Petersilienwurzeln, 2 ganze Lauch, 2 gelbe Ruben, binde dieß zusammen, dann ganzen Pfeffer, Muskatblüthe, Näge-

lein, eine Ingwerwurzel, lasse dieß zusammen anderthalbe Stunden kochen, dann nimm den Hahn aus der Gallerte, lege ihn zwischen 2 Bretter, beschwere ihn und lasse ihn bis den folgenden Tag liegen. Verfertige eine Pastetenform, wie zu Schinken, oder hat man eine lange Pastetenform, wie zur kalten Limbapastete, so ist es noch viel besser; dann verfertige die Pastete, wie die von Schinken oder kalte Limbal. Die Gallerte läutere auf gleiche Weise.

Auf gleiche Art verfertiget man Pasteten von Kapannen, Gänsen, oder Enten, nur muß das Geflügel nicht zu fett seyn. In langen Formen sind diese Pasteten besser als die von der Hand verfertigten.

#### 4. Kalte Pastete von einem Sammelschlegel.

Nimm ein guter mortifizirter Hammelschlegel, schneide das Fett davon, die Flehsen und die Knochen schneide daraus wie bey den Schinken, durchziehe ihn mit feingeschnittenem langen Speck, lege ihn 2 Tage in Essig mit Lorbeerblättern, Wachholderbeeren, 2 Zwiebeln und ganzem Pfeffer, hacke 2 Pfund Kalbfleisch, ein Pfund Speck, eine Handvoll Schalotten, etlichen Zinken Knoblauch mit Petersilie, Estragon, Kapern, 4 Loth Sardellen, hacke dieß so fein als möglich, dann stoße es noch zusammen in einem Mörser mit Salz, Pfeffer, Muskatblüthe, 4 Eiern und einem Anrichtlöffel voll guter Fleischbrühe, verfertige eine Pastete wie zum Schinken, streiche die halbe Fülle unten in die Pastete, nimm den Schlegel aus dem Essig, trockne ihn wohl ab, lege ihn in die Pastete, die andere Fülle streiche oben darauf, decke sie zu und lasse sie 2 Stunden in einem warmen Ofen backen; koche eine Gallerte, wie zu einer kalten Pastete im ersten Theil beschrieben ist, und wenn sie kalt ist, so schütte die Gallerte darcin, wie zu den vorhergehenden.

## 5. Eine Pastete von Wildpret-Farce.

Nimm gutes Fleisch von einem Reh oder Hirsch, häute es wohl ab und schabe alle Sehnen daraus, rappiere halb so viel Speck als Fleisch, ein Viertelfund Rindermark, ein Viertelfund von den Gräten gereinigte Sardellen, eine gute Handvoll Schalotten, etliche Zinken Knoblauch, hacke dieß alles fein, thue es in einen Mörser, stoße es noch zusammen, nimm ein Viertelfund frische Butter, zerrühre sie zu Schaum mit 3 ganzen und dem Gelben von 3 Eiern, weiche ein Weißbrod in fetter Fleischbrühe ein, drücke es wieder aus, rühre es zu den Eiern, dann nimm das Fleisch dazu mit einem Löffel voll guter Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und gestoßenen Nägelein, und vermische alles wohl durch einander.

Verfertige einen Teig von einem Pfund Mehl und drey Viertelfund Butter, nimm ein eisernes Pastetenblech mit einem hohen Rand, nimm etwas mehr als den halben Theil von dem Teig, wable ihn so groß als das Blech ist, streiche das Blech mit Butter an, und lege den Teig hinein, thue die Farce darauf, streiche sie glatt, vom andern Teig wable den Deckel, lege ihn auf die Pastete, drücke ihn an den Rand des Blechs wohl an und schneide ihn rings herum mit einem scharfen Messer ab, bestreiche die Pastete mit Ey, thue sie in einen warmen Ofen, und lasse sie eine gute Stunde backen. Man kann sie warm oder kalt auf den Tisch geben, nachdem man sie nöthig hat.

## 6. Eine Pastete von Kalbfleisch-Farce.

Nimm 2 Pfund gutes Kalbfleisch ohne Bein, schneide alle Haut und Sehnen daraus, hacke es mit einem Viertelfund Rindermark und etlichen Schalotten, die zuvor rein geschnitten werden, laß ein halbes Pfund frische Butter warm werden, rühre sie zu Schaum, schlage das

Gelbe von 4 Eiern dazu, ein halbes Pfund Milchbrod, von welchem die Rinde abgeschält ist, in warmer Milch eingeweicht, thue das gebackte Fleisch dazu mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, rühre es wohl durch einander, daß es eine lockere Farce giebt. Verfertige einen Teig wie zur vorhergehenden Pastete, lege ihn in das Blech, mache von der Fülle ovale Ballen von der Größe eines Hühnerens, rangiere sie auf dem Boden, nimm einen Bogen weißes Papier, schneide ihn rund, doch etwas größer als die Pastete, daß er in die Höhe steht, streiche ihn mit frischer Butter wohl an, dann lege den Deckel vom Teig über das Papier und brücke ihn an den Rand des Pastetenblechs wohl an; bestreiche die Pastete mit Ey und schneide den Teig rings herum ab, backe sie 3 Viertelstunden in einem warmen Ofen, dann nimm sie aus dem Ofen, thue sie aus dem Blech auf eine flache Platte, schneide einen Deckel davon, nimm das Papier heraus, dann thue einen Ragout von Milchlein mit Morcheln oder sonst darein, auch ohne Ragout ist sie gut mit einer guten Sauce von Krebsen oder Schü, decke sie zu und gieb sie warm zu Tische.

#### 7. Eine Salmen-Pastete.

Nimm zu einer mitteimäßigen Pastete 2 Pfund frischer Salmen, spalte ihn am Grat in der Mitte durch, schneide den Grat nebst den Gräten heraus, alsdann jedes Theil in 4 gleiche Stücke, nimm etliche Zwiebeln, schneide sie in Scheiben und röste sie in einem Viertelpfund frischer Butter gelblich, lege den Salmen darauf, lasse ihn steif werden, indem er etlichemal umgewendet wird, dann thue 3 Schoppen Wein, Salz, Pfeffer, Mägelein und 2 Lorbeerblätter dazu, laß ihn eine halbe Viertelstunde auf einem starken Feuer kochen, dann stelle ihn ab, lege ihn in eine irdene Schüssel, schütte die Brühe

darüber und laß ihn kalt werden. Verfertige alsdann die Fülle: Nimm Fische von welchen man haben kann; hat man Fische, die schon auf dem Tisch waren, so sind sie gut. Muß man sie besonders kochen, so koche sie in Wasser mit Essig und Salz, bis man die Gräten daraus ziehen kann. Schneide eine kleine Hand voll Schalotten fein, eben so viel Petersilie und Schnittlauch, ein Viertelpfund Milchbrod in warmer Milch eingeweicht, und 4 von den Gräten gereinigte Sardellen, hacke oder stoße dieß zusammen so fein als möglich, nimm ein Viertelpfund frische Butter, laß sie warm werden, rühre sie mit 4 Eiern zu Schaum, thue hernach das Gebackte oder Gestoßene darunter mit Salz, Pfeffer und Muskatblüthe. Verfertige einen spanischen Brodteig von einem Pfund Mehl und einem Pfund Butter, nimm ein Blech wie zu der vorhergehenden Pastete, wable etwas mehr als den halben Teig so groß als das Blech, lege ihn darein und streiche die halbe Fülle in der Pastete herum, nimm den Salmen aus der Brühe, und was daran hängen bleibt lasse daran, nur nimm das ganze Gewürz davon, lege die Stücke eines neben das andere in die Pastete, die andere Hälfte streiche schön glatt über den Salmen, und decke ihn zu wie die vorhergehende Pastete von Kalbfleisch-Farce. Stelle sie in einen warmen Ofen und lasse sie drey Viertelstunden backen.

Zur Sauce nimm ein Stück frische Butter in eine Caserolle, etliche feingeschnittene Schalotten und ein wenig Mehl, dische dieß in der Butter, bis die Schalotten weich sind, und geschnittene Petersilie, nimm die Brühe in welcher der Salmen gekocht hat, und schütte sie durch ein Haarsieb zu dem Gedämpften mit einem Glas voll Wein; sollte sie nicht genag Salz und Gewürz haben, so thue noch mehr nach mit etlichen Scheiben von einer Citrone, und lasse sie eine gute Viertelstunde kochen. Wenn die Pastete schön gelb gebacken ist, so nimm sie

aus dem Ofen und aus dem Blech auf eine flache Platte, schneide oben einen runden Deckel und ziehe das Papier heraus. In die Sauce rühre noch das Gelbe von zwey Eiern mit geriebener Muskatnuß, lasse sie unterm Rühren wieder kochen, schütte sie gleich in die Pastete und gieb sie warm auf den Tisch.

Diese Pasteten kann man in der Form einer Timbal-Pastete verfertigen; sie sind schön und gut.

#### 8. Eine warme Lerchenpastete.

Nimm zu einer Pastete von einem Pfund Mehl und einem Pfund Butter 24 schön gepußte Lerchen, halte sie über Feuerflammen damit alle Haare davon kommen, schneide ihnen die Köpfe und Füße ab, nimm sie aus und thue die Mägen von dem Eingeweide. Lege die Lerchen in eine Schüssel, eine satt neben die andere, thue einige Löffel voll Provenceroehl mit dem Saft von zwey Citronen und Salz dazu, lasse sie etliche Stunden in dieser Marinade stehen, indem sie einigemal müssen umgewendet werden; man kann sie den Tag zuvor pußen und in die Marinade legen. Dann lege sie in eine Casferolle, schütte das Dehl darüber, stelle sie auf ein schwaches Feuer, laß sie nur steif werden, lege sie wieder in die Schüssel daß sie kalt werden, die Brühe thue in ein anderes Geschirr, hernach verfertige die Fülle.

Nimm anderthalb Pfund Kalbsleber, kloffe sie mit dem Rücken eines Hackmessers und schabe die Haut von Fleisch daß keine in der Leber bleibt. Nimm zu der Leber vier Sardellen, 1 Viertelpfund Speck, eine Hand voll Schalotten, zwei Löffel voll Kapern, das Eingeweide von den Lerchen, schneide eine halbe Citronenschale fein und hacke dieß alles zusammen so fein als möglich, thue es in eine Schüssel mit Salz, Pfeffer, gestoßenen Nägelein, Muskatblüthe, mit der Brühe in welcher die Lerchen gelegen waren und dem Gelben von 4 Eiern, rühre dieß

zusammen wohl durcheinander zu einer zarten Fülle. Dann verfertige einen geriebenen Teig von einem Pfund Mehl, einem Pfund Butter, nimm die Form von einer Limbaspastete oder eine breite wie zu der von Salmen, wenn der Teig in der Form ist so streiche von der Fülle messerrückendick in der Pastete herum, lege die Lerchen darauf, streiche Fülle darüber, lege wieder Lerchen und wieder Fülle bis die Lerchen alle darin sind, decke sie zu wie bey der Limbale im ersten Theil geschrieben ist, oder hat man eine breite Form, so decke sie wie bey der Pastete von Kalbfleischfülle geschrieben ist und laß sie Dreyviertelstunde in einem warmen Ofen backen. Nimm sie aus dem Ofen, schneide einen Deckel oben aus und während dem backen koche die Sauce. Nimm in eine Casserolle ein Stück frische Butter mit etlichen Schalotten und ein wenig Mehl, rühre darin bis die Schalotten weich sind, schütte Fleischbrühe mit ein wenig Essig dazu, ein wenig Gewürz, lasse sie eine Viertelstunde kochen und ehe sie in die Pastete kommt so rühre das Gelbe von 2 Eiern dartin, gieb sie warm zu Tische.

Auf gleiche Weise werden die Pasteten von Krammervögeln oder Rebhühnern gemacht, nur müssen die Rebhühner zerschnitten werden, der Kopf, die Füße und Fettig wie auch das Eingeweide wird weggeworfen.

#### 9. Eine Schnepfenpastete.

Nimm 3 Schnepfen, rupfe sie, der Kopf muß sauber gereinigt seyn, steche ihnen die Augen aus und nimm alles Eingeweide heraus, schlage die Beinchen im Gelenke rückwärts herum auf den Rücken, drücke die Schlegel damit zurück und stecke den Schnabel durch die Schnepfe statt eines Spießes. Dann lege sie in eine irdene Schüssel, schütte 4 bis 5 Eßlöffel voll feines Baumöhl darüber, mit dem Saft von zwey Citronen, einer Hand voll Schalotten mit einem Zinken Knoblauch fein geschnitten und gehackt, laß die Schnepfen also 24 Stunden stehen.

Nimm ein halb Pfund Kalbfleisch an welchem keine Haut und Sehne mehr ist, mit dem Eingeweide der Schnepfen, von welchen die Kröpfe und Mägen wegge-  
worfen werden, vier Sardellen, einige Zweige Estragon, hacke dieß zusammen fein, zerrühre ein Viertelfund frische Butter mit 3 Eiern zu Schaum, thue das gehackte dazu, nimm die Schnepfen aus der Marinade und schütte diese dazu mit einer Tassenschaale voll guter Fleischbrühe, nimm eine Pastetenform in welcher die Schnepfen neben einander liegen, verfertige ein geriebener Teig von drey Viertelfund Mehl und einem halben Pfund Butter, nimm etwas mehr als das Halbe, wale ihn 2 Messerrücken dick auf, lege ihn in das Blech, streiche die Hälfte von der Fülle darin um, lege die Schnepfen darauf mit 10 oder 18 Stück schon gekochten und geschälten Trüffel-  
n oder Morcheln, welche auch müssen gewaschen und gekocht seyn, lege dieß um die Schnepfen, streiche die andere Hälfte von der Fülle darüber, wickle ein Bogen Schreibpapier zusammen wie ein kleiner Teller, lege ihn oben auf die Fülle, den andern Teig wale wieder zwey Messerrücken dick aus, lege ihn über das Papier und drücke ihn an den Rand fest an, schneide ihn schön ab, stelle sie in einen warmen Ofen und lasse sie eine gute oder 5 Viertelstunden backen.

Während dem Backen koche folgende Sauce, nimm ein Stück frische Butter in eine Casserolle mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl, rühre es bis die Butter schäumt, dann schütte ein Schoppen rother Wein mit einem Murrichlöffel voll Fleischbrühe dazu, vier Zwiebeln in Scheiben geschnitten, Muskatblüthe, Nägelein, Pfeffer, Salz und ein kleiner Zinken Knoblauch, laß diese Sauce unter öfterm Umrühren eine halbe Stunde kochen, dann laß sie durch ein Haarsieb laufen, drücke die Zwiebeln und Gewürz wohl aus, wenn die Pastete gebacken ist, so nimm sie aus dem Blech, gieß wohl Acht

daß sie nicht zerbricht, schneide ein Deckel aus so groß daß man eine Schnepfe heraus nehmen kann schütte die Brühe darein und gieb sie warm auf der Tisch.

Die Pastete ist besser zu backen wenn man die Schnepfen aus der Marinade, jede in 6 Stücke schneidet und sie in die Pastete legt. Wenn der Teig nicht hart und dicke ist, so bricht der Boden, weil die Schnepfen zu schwer sind. Wenn die Schnepfen zerschnitten sind, so kann man der Teig mürber machen und darf ihn nicht so dick wahlen, oder man kann dann die zerschnittene Schnepfen in die Form von einer Timbale legen und die Pastete auf gleiche Art verfertigen, wie im ersten Theil bey den Timbale beschrieben ist.

#### 10. Eine Reiß-Pastete.

Nimm ein Pfund Caroliner-Reiß, reinige und wasche ihn mit kochendem Wasser, dann koche ihn mit guter Fleischbrühe, ein Stück frischer Butter, einer Zwiebel mit Nägelein besetzt, ein wenig Muskatblüthe, 2 Petersilienwurzeln, lasse ihn anderthalbe Stunde auf einem schwachen Feuer dick kochen, nimm eine Form mit einem hohen Rand, bestreiche sie wohl mit frischer Butter, streue dick gestoßenes Brod darüber, laß den Reiß ein wenig kalt werden, dann thue ihn in die Form, drücke ihn fest an den Rand an und oben streiche ihn eben, stelle ihn in einen warmen Ofen und lasse ihn 3 Viertelstunden backen, daß er eine schöne gelbbraune Kruste bekommt, nimm ihn aus dem Ofen, lehre ihn auf eine Platte um und schneide mit einem scharfen Messer ein runder Deckel aus, lege ihn auf ein Blech, das innere oben auf, stelle ihn in den Ofen, daß er trocken wird. Den inwendigen weichen Reiß höhle mit einem Löffel aus, daß nichts bleibt, als die Kruste, aber keine Öffnung darein gedrückt wird; dann verfertige ein Pasteten-Ragout, von welcher Sorte man will, thue ihn darein, lege den Deckel darauf und gieb sie warm zu Tisch.

11. Kleine Pastetein von Krebsen, Fülle  
oder Farce.

Zu 20 bis 24 kleinen Pastetein nimmt man 40 Stück kleinz Krebsen, wascht sie sauber in kaltem Wasser und kocht sie im Wasser ab, bis sie roth sind, bricht die Schwänze aus den Schalen, stoße die Schalen so fein als möglich in einem Mörser, thue in eine Casserolle 12 Loth frische Butter, nimm die gestofenen Schalen dazu, röste sie auf dem Feuer, bis die Butter schaumet und hochroth ist, dann schütte sie in ein sauberes Tuch, welches auf eine Schüssel gelegt wird, winde die Butter so satt aus, als möglich, thue die ausgedrückten Schalen wieder in die Casserolle, schütte einen Schoppen Milch darauf und lasse sie etliche Minuten kochen, lege das Tuch auf eine andere Schüssel und schütte die Milch mit den Schalen darauf, winde sie wohl aus, nimm ein Pfund Milchbrod, schneide die Kruste rund herum davon ab, reibe die Brofsamen in die Krebsmilch und lasse sie auf einem schwachen Feuer wohl verkochen, rühre sie so zart als möglich, schneide 2 Zwiebeln so fein als möglich mit einer kleinen Hand voll Petersilie, röste die Zwiebeln und Petersilie in gut 3 Theilen von der Krebsbutter, bis sie weich sind; dann rühre das eingekochte Brod dazu mit Salz, Muskatnuß, 3 ganzen und dem Gelben von 3 Eiern, rühre es auf dem Feuer, bis es dick ist, stelle es ab, reinige die Krebschwänze von dem schwarzen Darm und schneide sie klein, oder wenn es an keinem Fasttag ist, so hacke sie mit 2 Kalbsmilchlein, thue sie unter die Fülle und rühre es wohl durch einander.

Zu 20 Pastetein mache einen spanischen Brodteig von einem halben Pfund Mehl und einem halben Pfund Butter, wenn der Teig ausgewählt ist, so steche ihn mit einem blechernen runden Model, in der größe von den

Pastetlein-Modeln, aus, lege den Teig hinein und drücke ihn wohl an, thue in jedes einen Löffel voll Fülle, schneide mit einem Backrädlein von dem Messerrückendick aufgewählten Teig schmale Riemlein, flechte damit die Pastetlein schön zu, stelle sie in einen heißen Ofen; in einer kleinen halben Stunde sind sie gut; nimm sie aus den Förmchen, stelle sie auf eine Platte, zerlasse die übrige Krebsbutter, streiche sie damit an und servire sie heiß zur Tafel.

## 12. Kleine Pastetlein von Aустern.

Breche 50 Stück Aустern aus den Schalen, thue sie mit ihrem Saft in eine Casserolle, drücke den Saft von einer Citrone dazu und lasse sie einmal aufkochen, dann thue sie in eine Schüssel, nimm in die Casserolle ein Viertelpfund frische Butter, ein Löffel voll Mehl, rühre darin auf dem Feuer bis die Butter zergangen ist, nimm es hernach vom Feuer, rühre das Gelbe von 6 Eiern dazu, wasche 4 Stück Sardellen, reinige sie von den Gräten, hacke sie fein, thue sie nebst dem Saft von noch einer Citrone und etwas Muskatnuß zu der angerührten Sauce und ein Schoppen guter Schü oder kräftige Fleischbrühe dazu, rühre es auf dem Feuer bis es kocht, und dann thue diese Sauce zu den Aустern.

Zu 24 Pastetlein verfertige einen spanischen Brodteig von einem Pfund Mehl und einem Pfund frischer Butter, nimm Formen zu Ragoutpastetlein, wable in jegliches ein rundes Stück Teig so groß als der Model ist, und so viel zum Deckel, welche nicht größer seyn müssen als die Ründe von den Formen, dann wickle in jedes ein Stück Papier so groß als eine Nuß, lege es in die Pastetlein, streiche den Teig nebenzu mit ein wenig Wasser an, lege die Deckel darauf, und drücke den Teig wohl an; schneide ihn der Form nach ab, streiche sie mit Ey an, und

lasse sie eine halbe Stunde in einem heißen Ofen backen, dann nimm sie heraus, stelle sie auf eine Platte, hebe den Deckel auf, nimm das Papier darans, und vor dem Anrichten thue den Ragout von Mustern darein, lege die Deckel wieder darauf und serviere sie heiß zur Tafel.

Man verfertigt den Ragout erst wenn die Pastetlein backen.

### 13. Kleine Pastetlein von Salmen oder Lachs.

Zu zwanzig Pastetlein nimm ein halbes Pfund Salmen, streue wohl Salz darüber und laß ihn dann eine Stunde liegen, trockne ihn wohl ab, dann wende ihn in feinem Baumöhl etlichemal um, lege ihn auf einen Rost, stelle ihn auf ein schwaches Kohlenfeuer und lasse ihn eine Viertelstunde auf beyden Seiten braten, dann nimm ihn vom Rost und laß ihn kalt werden, nimm alsdann alle Gräten und die Haut davon hinweg, hacke ihn fein, schneide 6 Schalotten, etliche Zweige Estragon und Petersilie fein, nimm das Baumöhl, in welchem der Salmen umgewendet worden ist, es muß immer noch ein Löffel voll seyn, thue dieß Dehl in eine Casserolle mit dem geschnittenen, röste es, bis die Schalotten weich sind, rühre den Salmen dazu mit noch Salz, Muskatnuß, dem Saft von einer Citrone oder einem Eßlöffel voll Essig; verfertige ein spanischer Brodteig von einem halben Pfund Mehl und einem halben Pfund frischer Butter, wähe ihn Messerrückendick aus und schneide noch so viel runde Plättchen aus, als Pastetleinformen sind, lege in jedes ein Plättchen Teig und ein Eßlöffel voll von der Fülle, decke sie mit einem Deckel zu, drücke sie wohl an, schneide den Teig mit einem scharfen Messer dem Model gleich ab, bestreiche sie mit Ey, stelle sie eine halbe Stunde in einen heißen Ofen und lasse sie schön gelb backen, dann nimm sie aus den Förmchen, stelle sie auf eine Platte und thue durch eine kleine Oeffnung mit

einem kleinen Trichter in jedes ein wenig Fischsauce oder ein wenig Schü und gieb sie warm zu Tisch.

#### 14. Kleine Pastetlein von Kalbsgekröse.

Nimm von einem schönen weißen und wohl gereinigten Kalbsgekröse, wenn man übriges hat, so ist es gut, nur muß es weich gekocht seyn; Schneide es fein, dann röste in einem Stücke frischer Butter 4 fein geschnittene Schalotten, ein wenig Petersilie mit einem halben Kochlöffel voll Mehl, bis die Schalotten weich sind, dann thue ein kleiner Nrüchtlöffel voll gute Fleischbrühe dazu mit dem fein geschnittenen Gekröse, Muskatnuß, ein wenig Pfeffer und wenn noch Salz nöthig ist; lasse es einkochen, nimm es vom Feuer und laß es kalt werden; verfertige ein spanischer Brodteig, zu 20 Pastetlein von einem halben Pfund Mehl und einem halben Pfund frischer Butter, mache Pastetlein, wie die von Salmen; wenn sie aus dem Ofen kommen, so nimm das Gelbe von 2 Eiern, verrühre sie mit einem Kaffeelöffel voll Essig oder dem Saft von einer Citrone, lasse Fleischbrühe kochen, rühre sie in das Gelbe von den Eiern, mit noch ein wenig Muskatnuß, schütte mit einem kleinen Trichter in die Pastetlein und gieb sie gleich zu Tisch.

#### 15. Kleine Pastetlein von Rindsfleisch.

Nimm ein halbes Pfund gutes rohes Rindsfleisch ohne Haut und Fasern mit einem Viertelpfund Nierenfett, hacke dies fein, Schneide 6 bis 8 Schalotten, einen Eselöffel voll Capern, etliche Blätter Basilicum, die halbe Schale von einer Citrone; thue in eine Casserolle ein Stücklein frische Butter, röste die Schalotten, bis sie weich sind, thue das Fleisch mit allem fein geschnittenen dazu mit Salz, gestoßene Nägelein und Muskatblüthe, ein halbes Glas voll Wein und eben so viel Fleischbrühe, lasse dies unter beständigem Rühren etliche Minuten

Fochen und wieder kalt werden, verfertige einen spanischen Brodteig von einem halben Pfund Mehl und einem halben Pfund Butter, wahle ihn Messerrückendick aus, steche mit einem runden Ausstecher, der so groß ist, als ein Tassenköpfschen, noch so viel Blättchen aus, als man Pastetlein machen will, lege die halben auf ein Backblech, mache von der Fülle Klößchen oder Knöpflein, so groß als eine Nuß, lege sie auf die Blättchen, streiche sie neben dem Klößchen mit Ey an, lege ein Blättchen Teig darauf, drücke sie neben herum subtil an, bestreiche sie mit Ey und backe sie in einem heißen Ofen schön gelb, nimm sie heraus, thue in jedes ein wenig Fleischbrühe oder Schü und gieß sie warm zu Tisch.

Auf gleiche Weise werden sie von Hammelfleisch gemacht.

#### 16. Kleine italienische Pastetlein.

Nimm ein halbes Pfund feines Mehl, 4 Loth frische Butter, 1 Ey, Salz und Wasser; mit diesem bereite einen Teig auf einem Bret, bis er nicht mehr hängen bleibt, dann wahle ihn aus, bis er sich mit der Hand so dünn als Papier ziehen läßt; nun zerlasse 6 Loth frische Butter, thue 3 Loth feines Baumöhl dazu, nimm es vom Feuer oder von der Wärme und rühre es, bis das Oehl und Butter dick ist, streiche dies auf den dünn ausgewählten oder ausgezogenen Teig, daß nichts leer bleibt, rolle ihn wie eine dicke Wurst zusammen und lege ihn über Nacht in den Keller. Den folgenden Tag schneide mit einem scharfen Messer blättleinweise ab, in der Ründe und Dicke eines großen Thalers; bestreiche ein Blech mit Butter, lege die Hälfte von den Blättlein darauf und auf jedes ein Klößchen oder Knöpflein von Rindfleisch, wie die vorhergehenden oder von Kalbfleisch; auch an einem Fasttag von Fischen oder Krebsen, lege ein Blättlein oben darauf, drücke es nebenherum an und

bake sie, ohne sie mit Ey anzustreichen, in einem warmen Ofen schön gelb und gieb sie warm auf den Tisch.

17. Kleine Kalbsleber = Pastetlein.

Zu 20 Pastetlein nimm 1 Pfund gute Leber und ziehe alle Haut heraus, schneide 6 Schalotten fein mit Petersilie, Citronenschale, ein wenig Majoran; die Schalotten röste in einem Viertelpfund frischer Butter, bis sie weich sind, weiche ein Viertelpfund Milchbrod in warmer Milch ein, thue es zu den Schalotten mit der Leber, Salz, Petersilie, Majoran, Citrone, Muskatnuß und das Gelbe von 2 Eiern; rühre dieß wohl zusammen und verfertige die kleinen Pastetlein, wie die von Salmen.

---