

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

Spörlin, Margareta

Basel ; Mülhausen, [ca. 1880]

III. Pasteten.

urn:nbn:de:bsz:31-56409

die Schaalen öffnen, welches nicht lange dauert. Die Muscheln werden nun aus den Schaalen genommen und mit einer Sardellenauce angerichtet, oder Butter, Senf und Citronen dazu gegeben.

Anmerk. Unter den Muscheln befinden sich zuweilen giftige. Um sicher zu sein, lege man beim Kochen einen silbernen Löffel zwischen dieselben; sind giftige darunter, so erhält der Löffel eine schwarze Färbung.

47. Austern zu backen. Man tröpfelt etwas Citronensäure auf die Austern, wendet sie in Ei und Muskatblüthe und darauf in gestoßenem Zwieback um und läßt sie einige Minuten in kochender Butter backen, doch nicht zu lange, weil sie sonst hart werden. Als feine Würze und Verzierung zum Sauerkraut.

III. Pasteten.

1. Ein spanischer Brodteig. Zu diesem Teig muß man gutes, trockenes Weismehl nehmen, sonst kann man trotz aller Mühe keinen rechten Teig machen. Man nehme 2 Kilog. (4 Pfd.) Mehl, thue es auf ein Wirkbrett, mache in der Mitte eine Grube, thue 2 Messerspitzen voll Salz darein, nebst ganz frischem Wasser und mache einen nicht zu festen Teig, man wirke diesen Teig dergestalt, daß wenn man mit dem Finger darein drückt, er sich wieder in die Höhe läßt. Wenn er so eine Zeit lang verarbeitet ist, so lege man ihn beiseits. Dann wirke man ein halbes Kilog. (1 Pfund) gute frische Butter recht aus, thue sie in eine Serviette und drücke sie ganz breit und rund. Man wahle den Teig rund, lege die Butter darein, schlage die 4 Enden des Teigs über der Butter zusammen, und wahle ein großes viereckiges Stück daraus. Dieses Stück lege man in drei Theile zusammen,

wahle es noch ein wenig in die Länge, lege es wieder in 3 Theile, und wahle wieder ein viereckiges Stück daraus. Auf solche Art muß der Teig 4 Mal gewahlt werden, indem man so wenig Mehl als möglich darüber streut, je geschwinder der Teig verarbeitet und gewahlt wird, desto schöner und besser wird er. Man muß auch, indem man den Teig wahlt, nicht zu hart mit dem Wahlholz darauf drücken, sonst kommt die Butter an den Enden des Teigs wieder heraus. Zur Winterzeit, wenn die Butter gar hart ist, muß man sie mit den Händen auf dem Wirfbrett zerdrücken, damit keine Knollen darin zurückbleiben, und alle Molken daraus kommen. Zur Sommerzeit hingegen muß man sie in ein Tuch legen, darin breit drücken, und die Nacht bevor man sie brauchen will, in den Keller auf den Boden legen. Die Butter wird auf solche Art viel härter, 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. Man thue ein halbes Kilog. (1 Pfund) Mehl auf ein Wirfbrett und mache in der Mitte eine Grube. Dann verklopse man ein Ei und 1 Löffel voll Kirchwasser mit einer Gabel, bis es Blasen bekomme, thue es in das Mehl mit 125 Gram. (1 Viertelpfd.) frischer Butter, gieße frisches Wasser daran und mache einen Teig daraus wie bei Nr. 1. Dann thue man noch 375 Gram. (3 Viertelpfd.) Butter in den Teig und verarbeite ihn wie in Nr. 1 beschrieben ist.

3. Teig zu Pasteten. Diesen Teig verarbeite man wie den spanischen Brodteig. Zu einem halben Kilog. (1 Pfd.) Mehl nehme man 375 Gram. (3 Viertelpfd.) Butter. Man kann ihn auch auf folgende Art bereiten, dann wird er aber nicht so blätterig. Man thue ein halbes Kilog. (1 Pfund) Mehl auf ein Wirfbrett, mache in der Mitte eine Grube, thue 2 Messerspitzen voll Salz darein, schneide 375 Gram. (3 Viertelpfd.) frische Butter in dünne Scheiben und belege das Mehl außerhalb mit der Butter. Dann gieße man frisches Wasser in das Mehl und mache einen Teig daraus. Man wahle ihn nur 1 oder 2 Mal aus.

4. Geriebener Teig zu kalten Pasteten. Man nehme zu diesem Teig 1 Kilog. (2 Pfund) Mehl, lege es auf ein Wirkbrett, mache in der Mitte eine Grube, thue Salz darein, schneide ein halbes Kilog. (1 Pfd.) Butter in Scheiben, lege sie um das Mehl herum und gieße so wenig Wasser als möglich darein. Die Butter muß zugleich mit dem Mehl verarbeitet werden, denn je fester der Teig, desto besser ist er. Man muß den Teig auch mit der flachen Hand verreiben und ihn dann zusammenwirken. Man wähle ihn aber nicht eher, als bis man die Form zu der kalten Pastete hat.

5. Teig zu einer Zimbalpastete. Man nehme ein halbes Kilog. (1 Pfund) Mehl und eben so viel Butter, belege das Mehl mit der Butter, thue Salz darein und mache den Teig mit Wasser an. Man nehme nur wenig Wasser, damit der Teig nicht zu locker werde. Man verarbeite das Mehl und die Butter wohl miteinander, und wirke den Teig, bis er ein wenig trocken ist. Er darf aber nicht eher gewahlt werden, als bis man ihn in die Form thun will.

6. Eine Zimbalpastete. Zu einer Zimbalpastete von einem halben Kilog. (1 Pfd.) Butter braucht man 3 bis 4 Kalbs-Milchlein und 4 Ochsen-Rachen. Die Rachen lasse man des Morgens weich kochen. Man muß auch alles den Tag vorher kochen, wenn man die Pastete auf den Mittag haben will.

Man lege die Kalbs-Milchlein zuerst in's Wasser und wasche sie wohl ab, siede sie in kochendem Wasser etwa 10—15 Minuten, und thue sie wieder in frisches Wasser. Man koche eine Hand voll getrocknete Morcheln weich, gieße das Wasser davon ab, ziehe sie zweimal durch kaltes Wasser und drücke sie wohl darin aus. Von den Milchlein ziehe man das Fleisch ab, die Gurgeln schneide man in kleine Stücke, lasse ein Stückchen frische Butter in einer Casserolle zergehen, lege die Gurgeln darein, sprengte etwas Mehl und Pfeffer darüber, und lasse sie ein wenig dämpfen, gieße halb Fleischbrühe und halb Wasser daran, und lege eine mit Nägelein besteckte kleine Zwiebel und eine Hand voll Peterilie mit einem Knoblauchzinken dazu, binde sie mit einem Faden fest zusammen, und

lasse es mit einander kochen, inzwischen mache man folgende Krebsbrühe:

Zu einer kräftigen Brühe lasse man 24 bis 30 Krebse in Wasser abschwellen, ziehe die Schwänze davon und lege sie abseits. Die Schaalen aber müssen so fein als möglich in einem Mörser gestoßen und in Butter dunkelroth geröstet werden, sodann thue man Fleischbrühe dazu, lasse es ein wenig kochen, schütte es durch ein Haarsieb oder Tuch, und drücke den Saft so gut als möglich aus den Krebschaalen. Man hebe auch die Krebsbutter oben von der Brühe und thue sie abseits, die andere Brühe hingegen schütte man zu den Gurgeln der Milchlein; hierauf schäle man die Rachen recht ab, schneide sie in dünne, längliche Stücke, und lege sie in die Casserolle zu den Milchlein. Dann wasche man die Morcheln recht aus, damit sie kein schwarzes Wasser mehr haben, und schneide das Obere davon hinweg, man zerschneide jede in 3 oder 4 Stücke, thue sie zu dem andern Ragout, und lasse ihn kochen, bis er nicht mehr viel Brühe hat, dann kommt das in 4—5 Stücke verschnittene Milchleinfleisch dazu. Hat der Ragout nicht mehr viel Brühe, so richte man ihn an. Die Zwiebel und die zusammengebundene Petersilie nehme man daraus.

Man mache dann folgende Fülle: ein halbes Kilog. (1 Pfund) Kalbfleisch, von dem alle Haut und alles Faserige weggeschnitten worden, 125 Grammes (ein Viertelpfund) Rindermark, oder Rinds-Nierenfett und 3 oder 4 fein zerschnittene Schalotten hacke man so fein als möglich, thue die Hälfte davon beiseits, die andere Hälfte zerstoße man nebst 10 fein zerschnittenen Schalotten, bis das Fleisch ganz pappig ist. Man thue es dann in eine Schüssel, nehme etwa 62 Gram. (4 Loth) in Milch eingeweichtes Milch- oder Weißbrod und rühre es unter das gehackte Fleisch, nebst 4 Eigelb, einer kleinen Hand voll fein zerschnittener Petersilie, Muskatblüthe, gestoßenen Nägelein, einer abgeriebenen halben Citronenschaale, Pfeffer und Salz, und zerrühre die Fülle eine Zeitlang, damit sie ganz zart werde. Anstatt Fleisch kann man 2 Kalbsmilchlein nehmen, dieselben hacken und ein Kalbshirn abkochen, bis

man es verrühren kann. Vom andern halben Fleisch werden folgende Knöpflein gemacht:

Man rühre ein Ei und in Milch eingeweichetes Milch- oder Weißbrod unter das gehackte Fleisch, thue Salz, Pfeffer, abgeriebene Citronenschaale, fein zerschnittene Petersilie und einen kleinen Löffel voll Mehl darüber, und rühre es wohl durcheinander, man mache daraus kleine runde Knöpflein, welche man in der Fleischbrühe kocht und hernach abseits stellt, bis man sie in die Pastete thut.

Hierauf wird ein Pastenteig angemacht, wie oben beschrieben ist. Man nehme eine eiserne Pfannenschaale, die aber oben und unten gleich weit sein muß, bestreiche sie dick mit frischer Butter, sprengte gestoßenes Brod in der ganzen Schaale über die Butter herum. Dann wähle man 3 Theile von dem Teig so groß, daß er in der Pfannenschaale Platz habe (er darf aber nicht gezogen werden) lege ihn in dieselbe, so daß er ungefähr einen Finger breit darüber ausgehe. Hernach streiche man die Fülle sorgfältig in der ganzen Pastete herum, so daß sie nicht von dem Teig wieder herunter falle; einen guten Löffel davon behalte man, damit man sie auf den Deckel thun könne. Sodann lege man die Fleischknöpflein in die Pastete auf den Boden, thue den Ragout löffelvollweise darein, dann Knöpflein und wieder Ragout, und so fahre man fort, bis alles in der Pastete ist. Die Pfanne muß mit Ragout ganz gefüllt sein, aber nicht darüber. Man muß auch darauf sehen, daß der Ragout in der Pfanne eben liege. Hernach wähle man den Rest von dem Teig so groß als die Pfanne, streiche die übrige Fülle mitten darauf, lege ihn auf die Pastete, drücke ihn nebenzu wohl auf den andern Teig an, und umwicke ihn mit dem Rand, der über die Pfannenschaale hinausgeht. Wenn die Pastete fertig ist, lasse man sie eine Stunde in einem Backofen oder in einem Zwischenöfelein backen; nur muß sie auf ein Blech gestellt werden, sonst wird sie unten verbrannt.

Unterdessen mache man folgende Brühe: Man thue ein kleines Stückchen Butter in eine Casserolle und röste die zurückgebliebenen Krebschwänze und die Hälfte Krebsbutter

mit einem halben Kochlöffel voll Mehl darin. Wenn das Mehl roth ist, thue man die andere Hälfte Krebsbutter noch darein, schütte Fleischbrühe dazu, und lasse es ein wenig kochen. Wenn die Pastete gebacken ist, nehme man eine Platte, die in der Tiefe weit genug ist, lege sie umgewendet auf die Pastete, kehre diese langsam darin um, nehme die Form davon und lasse sie eine Weile stehen; man darf aber in der Zwischenzeit ja nicht daran rütteln, damit sie nicht zerbreche. Hernach schneide man in der Mitte einen Deckel in die Pastete, ein wenig größer als eine Theeschaale, nehme die Krebsbrühe und gieße sie darein. Hat aber die Pastete irgendwo eine Oeffnung bekommen, so muß man die Brühe besonders auf den Tisch geben.

Zu einer solchen Timbal-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 werde. Man streiche solches mit einem Eigelb an, in welchem man ein kleines Kaffeelöffelchen voll Zucker mit ein wenig Wasser verklopft. Man muß im Anstreichen nicht auf den Rand des Teiges kommen, sonst geht er nicht auf. Man backe die Gestirne in einem Ofen oder Zwischenöfelein schön gelb. Wenn sie aus dem Ofen kommen, bestreue man sie mit gefärbtem Streuzucker und garnire damit die Pastete.

Zu bemerken ist, daß die Pfannenschaale, worin die Pastete gebacken wird, die Größe von 3 Liter (2 Maas) Wasser haben muß. Eine solche Pastete ist dann groß genug für 12—16 Personen.

7. Timbal-Pastete mit jungen Hahnen. Der Teig zu dieser Pastete und die Fülle mit den Knöpflein werden auf gleiche Art gemacht, wie schon beschrieben worden. 4 oder 5 junge Hahnen werden gereinigt und jeder in 4—6 Stücke geschnitten, je nach der Größe, Füße und Kopf thue man nicht dazu. Vor dem Kochen müssen die Hahnen 1 oder 2 Stunden in frisches Wasser gelegt werden; Zeit des Kochens: $\frac{1}{4}$ Stunde. Dann fritassire man sie, wie in Nr. 6 bei den Milchlein beschrieben worden, mit einer guten

Hand voll Morcheln, und mache eine Krebsbrühe dazu oder, wenn man es vorzieht, so kann man eine kleine Hand voll Spinat in die Fülle hacken, damit sie weiß werde.

In die Brühe von den jungen Hahnen drücke man den Saft einer halben Citrone. Ehe man aber diese Brühe in die Pastete thut, rühre man noch 2—3 Eigelb mit ein wenig Petersilie und geriebener Muskatnuß.

8. Zimbal-Pastete mit Tauben. Diese Pastete wird wie Nr. 6 gemacht; nur nehme man zu der Fülle 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Kalbfleisch, ein Stückchen Kalbsleber, 62 Gram. (4 Loth) Speck und 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Nierenfett oder noch besser Rindermark; man hacke alles fein unter einander, und weiche die Brofamen von etwa 47 Gram. (3 Loth) Weißbrod in fetter heißer Fleischbrühe ein. Wenn das Brod weich ist, drücke man es aus, zerstoße es sammt dem gehackten Fleisch, einer Hand voll fein zerschnittener Schalotten und 2 Eiern zu einem Brei, sprengte Pfeffer und Salz, gestoßene Nägelein und gestoßene Muskatblüthe darein, stoße es noch einmal durcheinander und streiche es dann in die Pastete. Wer Knöpflein liebt, kann auch welche darein thun. Hernach reinige man 5 oder 6 Tauben, zerschneide sie und lege sie in frisches Wasser; die Leber thue man aber besonders. Man zerlasse 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfund) frische Butter und wenn sie flüssig ist, lege man die Tauben darein, thue eine kleine Hand voll fein zerschnittener Schalotten, eine kleine Hand voll würflich zerschnittenen Speck, 2 Lorbeerblätter, 2 oder 3 Citronenscheiben, ein wenig Pfeffer und Salz dazu, und sprengte einen kleinen Kochlöffel voll Mehl darüber; man lasse die Tauben etwa eine halbe Viertelstunde dämpfen, rühre sie durcheinander, gieße 4 Decil. (1 Schoppen) guten rothen Wein und eben so viel Fleischbrühe dazu, und lasse sie wieder eine gute Viertelstunde kochen; man thue sie in eine Schüssel und lasse sie kalt werden. Wenn die Tauben kalt sind, lege man sie in die Pastete und mache diese auf die gleiche Art wie die erste.

Man muß die Hälfte der Sauce in die Pastete thun, die andere Hälfte aber behalte man zurück. Ehe man die

Pastete auf den Tisch gibt, hacke man die zurückgelassene Leber der Tauben ganz fein, thue sie in eine kleine Schüssel, zerdrücke 62 Gram. (4 Loth) frische Butter mit der Leber, und spreng ein Kaffeelöffelchen voll Weizmehl darein; man lasse dann die zurückgebliebene Sauce kochen, und wenn sie siedet, rühre man die Leber mit der Butter darein. Sollte die Brühe zu dick sein, oder sollte man vielleicht nicht genug haben, so darf man nur mehr Fleischbrühe nachschütten. Liebt man sie aber sauer, so gieße man noch einen kleinen Löffel voll Essig darein, lasse es noch ein wenig zusammen kochen, und schütte es dann in die Pastete wie in Nr. 6.

9. Eine Schnepfen-Pastete. Zu einer Pastete von 2 Schnepfen nehme man nur eine halb so große Form, mache von 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Mehl und eben so viel Butter den Teig an, und verfare mit der Pastete wie in Nr. 6. Zur Fülle zerhacke man 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfund) Kalbsleber mit 10 oder 12 Schalotten ganz fein und thue sie dann in eine Schüssel. Man verrühre 93 Gram. (6 Loth) frische Butter, bis sie weiß ist, und weiche die Brosamen von 47 Gram. (3 Loth) Weißbrod in heißer Fleischbrühe ein. Wenn diese kalt ist und die Brosamen recht weich sind, drücke man sie wieder aus und rühre sie sammt der Leber in die verrührte Butter; man rühre ebenfalls 3 Eigelb darein, thue Pfeffer, Salz, ein wenig gestoßene Nägelein und Muskatblüthe dazu, rühre alles wohl durcheinander und streiche es in die Pastete.

Die Schnepfen werden gereinigt, ausgenommen, an einen Spieß gesteckt und eine kleine Viertelstunde gebraten. Das Eingeweide der Schnepfen hacke man mit einer kleinen Hand voll Schalotten ganz fein, thue es in eine Casserolle, und spreng einen Löffel voll Weizmehl dazu; dann rühre man 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maas) rothen Wein hinein, thue etwa 4 Deciliter (1 Schoppen) Fleischbrühe dazu, nebst einem guten Stück frischer Butter, 2 Lorbeerblättern, ein wenig Nägelein, Pfeffer und Salz, und lasse dies zusammen bis auf 4 Deciliter (1 Schoppen) einkochen. Es muß aber während dem Kochen öfters umgerührt werden. Wenn die

Schnepfen gebraten und kalt sind, schneide man eine jede in 6 Stücke, lege sie in die Pastete, thue die Hälfte der Brühe dazu, und lasse die Pastete schön gelb backen. Wenn sie umgekehrt und aufgeschnitten ist, schütte man die andere Hälfte der Sauce darein, die zuerst siedend gemacht werden muß.

10. Eine spanische Brodteig- oder aufgesetzte Pastete.

Zu einer Pastete für 10—12 Personen mache man einen spanischen Brodteig von einem halben Kilog. (1 Pfd.) Mehl und eben so viel Butter. Wenn der Teig genug ausgearbeitet ist, wähle man die Hälfte davon zu einem flachen Stück, in der Größe einer großen Platte, und schneide ihn schön rund. Der Teig muß immer 2—3 Messerrücken dick sein. Man lege ihn dann auf ein flaches Blech, das keinen Rand hat, auf welchem man die Pastete backen will, und mache folgenden Pastetenkopf: Man lege einen Bogen Papier breit auseinander, lege ein langes Tuch rund auf das Papier, in der Form einer Schnecke, schlage die 4 Enden des Papiers oben zusammen und drücke es ganz rund; dann wickle man noch einen Bogen Papier darüber, damit es desto runder werde, und lege den Kopf mitten auf den Teig. Die andere Hälfte des Teiges wähle man etwas größer als der Boden ist, und streiche den Rand des Bodens etwa 2 Finger breit mit einem Ei oder ein wenig Wasser an; die andere Hälfte lege man oben über die Pastete, drücke es 2—3 Finger breit wohl zusammen, wähle es ein wenig aus, damit der Deckel und der Boden fest auf einander kommen, und streiche die Pastete an. Mit einem scharfen Messer schneide man den Rand der Pastete ganz gerade, dann drücke man den Rücken des Messers alle drei Finger breit in die Pastete, damit sie ein wenig zackig werde. Hierauf wähle man ein Stück Teig so groß als eine Untertasse, in die Mitte stufte man mit der Messerspitze hinein, damit der Teig nicht aufziehe, lege ihn dann schön mitten auf die Pastete, streiche sie mit einem Ei wieder an, und lasse sie eine gute halbe Stunde in einem Ofen backen. Man nehme sie dann heraus und schneide einen Deckel oben aus derselben. Das Papier zerschneide man mit einer Scheere oder einem Messer. Dann ziehe man zuerst das Tuch langsam

an einem Ende heraus, und hernach auch das Papier. Auf diese Pastete mache man noch einen Deckel mit 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Mehl und einem kleinen Stückchen Butter, wahle ihn so dünn als möglich aus und lege ihn über den Pastetenkopf. Man muß aber Acht geben, daß er auch auf den Rand der Pastete komme; man schlage hernach den andern Teig über die Pastete, und verfare im Uebrigen damit, wie schon gemeldet worden.

11. Eine Milchlein- (Kalbsmilch-, Kälberkröschen-) Pastete mit Krebsen. Man nehme zu dieser Pastete 3 oder 4 Milchlein und 4 Ochsenrachen, diese müssen schon den Tag zuvor gekocht werden, und die Milchlein eine Nacht zuvor im Wasser liegen. Man schwelle sie in Wasser ab und lege sie hernach in kaltes Wasser. Wenn sie kalt sind, nehme man die Milchlein davon und lasse sie in frischem Wasser liegen, die Gurgeln zerschneide man in kleine Stücke, thue die Gurgeln in etwa 125 Gram. (ein Viertelpfund) frische Butter, sprengte Mehl darüber, binde eine Hand voll Petersilie und einen Knoblauch nebst 3—4 Schalotten fest zusammen, und lege es in den Ragout mit einer geschälten und mit Nägelein besteckten Zwiebel, man gieße halb Wasser und halb Fleischbrühe darüber, und lasse es zusammen eine gute halbe Stunde kochen. Sodann wird eine kleine Hand voll Morcheln, welche, wie schon angezeigt, vorher geschwellt und recht gereinigt worden, mit den Rachen in dünne Scheiben zerschnitten und eine Viertelstunde damit gekocht. Ehe man den Ragout in die Pastete thut, rühre man 2 Eigelb, Muskatnuß, fein geschnittene Petersilie und etwas Wasser untereinander, thue einige Löffel voll Milchleinbrühe darein, schütte dies zu den Milchlein und rüttle es durcheinander, bis es kocht, dann thue man es sammt den Fleischknöpflein in die Pastete. Diese werden auf gleiche Weise fertig, wie zu der Limbalpastete. Wenn man will, kann man auch eine Krebsbrühe machen, nur muß dann weniger Wasser und Fleischbrühe in die Milchlein gegossen werden, man lasse die Gurgeln und die Milchlein ganz einkochen, gieße dann die Krebsbrühe daran und lasse 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 Eigelb weg. Man thue dann den Ragout in die Pastete und stelle diese noch eine Viertelstunde in den Ofen.

12. Pastete mit jungen Hühnern. Die Hühner werden gereinigt, in Stücke zerschnitten und 1 oder 2 Stunden in frisches Wasser gelegt, und dann in 125 Gram. (ein $\frac{1}{4}$ Pfd.) frische Butter, sammt einer mit Nägelein besteckten Zwiebel und einem Bündelchen Petersilie, 2 Zinken Knoblauch und 2 Schalotten. Alsdann sprengt man eine Hand voll Mehl über die Hühner, lasse sie eine halbe Viertelstunde dämpfen, gieße halb Fleischbrühe und halb Wasser daran und den Saft einer halben Citrone, thue ein gutes Stück Citrone dazu, und lasse es zusammen eine halbe Stunde kochen, bis die Hühner ganz weich sind. Hat man Morcheln, so thue man, wenn die Hühner halb gekocht sind, eine Hand voll daran, wie auch Fleischnöpflein, wie schon gesagt worden. Man muß aber die Fleischnöpflein immer besonders in der Fleischbrühe kochen, ehe man sie in die Ragouts thut. Ehe man aber die Hühner in die Pastete thut, zerrühre man in einer Casserolle 2 Eigelb mit fein zerschnittener Petersilie und einigen Löffel Milchrahm. Die Casserolle muß gerüttelt werden, wenn das Eigelb darin ist, bis es wieder kocht. Dann thue man es gleich in die Pastete.

Zu einer Pastete braucht man 3 bis 4 Hühner. Will man eine Krebsbrühe darenin schütten, so mache 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. Tauben- und Hühnerfüße und Köpfe kommen nicht in die Pastete. Den Magen kocht man gleich mit. Die Leber erst, wenn man sie anrichten will, sonst wird sie zu hart.

13. Eine Kalbfleisch-Pastete. Man beine anderthalb Kilog. (3 Pfd.) Fleisch (Unter- oder Oberstück) aus, behalte 250 Gram. (ein halbes Pfd.) davon zurück zu Fleischnöpflein. Das andere wird in nußgroße Stücke zerschnitten, in einer

Casserolle mit kaltem Wasser auf's Feuer gestellt und eine Viertelstunde gekocht, dann wird das Wasser abgegossen und das Fleisch wieder in frisches Wasser gelegt. Sodann lasse man 125 Gram. (ein Viertelpfund) frische Butter in der Casserolle zergehen, thue 3 oder 4 fein zerschnittene Schalotten und das Fleisch hinzu, spreng eine kleine Hand voll Mehl darüber, und thue Pfeffer, Salz, ganze Muskatblüthe und 2 bis 3 mit Nägelein besteckte Zwiebeln dazu. Man thue halb Wasser und Fleischbrühe und ein Glas Wein dazu, wenn das Fleisch ein wenig gedämpft hat. Ferner drücke man den Saft einer halben Citrone darein, lasse auch 1 oder 2 Citronenscheiben mitkochen, lasse es dann kochen, bis das Fleisch ganz weich ist, und lege die Fleischknöpflein darein. Wenn die Brühe zu dünn ist, kehre man ein Stückchen Butter in Mehl herum und thue es noch in das Fleisch, man rüttle die Casserolle ein wenig, bis die Butter zergangen ist. Dann richte man das Fleisch mit den Knöpflein in die Pastete an.

Man kann auch aufgesetzte Pasteten im Zwischenöfelein backen: man mache einen spanischen Brodteig von 250 Gr. (einem halben Pfund) Butter und eben so viel Mehl, und mache dann die Form der Pastete oval, indem man das Maß einer langen Platte dazu nimmt, welche die Breite eines Zwischenöfeleins hat. Alsdann mache man die Form des Pastetenkopfes länglich, lege den Teig auf ein Blech und verfertige die Pastete auf die gleiche Art, wie die vorhin beschriebenen. Zu einer solchen Pastete braucht man nur die halbe Portion Ragout.

14. Eine gewöhnliche Kalbfleisch-Pastete. Man mache einen Teig von einem halben Kilog. (1 Pfd.) Mehl und 375 Grammes ($\frac{3}{4}$ Pfd.) Butter, der wie ein spanischer Brodteig verarbeitet werden kann; man wähle ihn aus nach der Form des Blechs, das aus Eisen und mit einem hohen Rande sein muß, streiche das Blech mit etwas frischer Butter an, und lege den Teig darein. Dann zerschneide man ein Unter- oder Oberstück Kalbfleisch in längliche Stücke, und klopfe jedes Stück stark, und wenn man will, kann man es 1 oder 2 Tage im Essig liegen lassen. Ehe man jedoch Essig darüber gießt, muß das Fleisch zerschnitten werden, wohl

abgetropft sein, ehe man es zu der Pastete braucht. Man streue ein wenig Mehl auf den Boden der Pastete, lege das Fleisch darauf, zerhacke 62 Gram. (4 Loth) Speck und 4 Schalotten ganz fein, thue es über das Fleisch, nebst Pfeffer und Salz, gestoßenen Nägelein und ein wenig gestoßenem Basilikum; zerschneide dann 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) frische Butter in Scheiben, lege sie auf das Fleisch und streue eine kleine Hand voll Mehl darüber. Von dem andern Teig mache man einen Deckel auf die Pastete, drücke ihn an den Rand des Pastetenblechs wohl an, bestreiche die Pastete mit einem Ei, und schneide den Teig rings herum mit einem scharfen Messer ab. Diese Pastete backe man 1 Stunde lang im Ofen. Will man Sauce dazu haben, so rühre man 2 Eigelb mit ein wenig Fleischbrühe an, und wenn die Pastete gebacken ist, schütte man es darein. Solche Pastete kann man auch kalt essen.

15. Eine Pastete von gehacktem Fleisch. Zu einer großen Pastete mache man einen spanischen Brodteig von einem halben Kilog. (1 Pfd.) Mehl und 375 Grammes ($\frac{3}{4}$ Pfd.) Butter. Man hacke vorräthiges Kalbs- oder Rindfleisch mit 3 Schalotten ganz fein, und thue es in eine Schüssel mit Pfeffer, gestoßenen Nägelein, einem Stückchen fein zerschnittener Citrone und guter fetter Fleischbrühe, rühre dies alles wohl durcheinander und fülle die Pastete damit. Hat man nicht genug Fleisch dazu, so drücke man 47 Gram. (3 Loth) in Milch eingeweichtes Milchbrod und ein Ei zu dem Fleisch. Will man eine sauer-süße Pastete haben, so thue man 1 Löffel voll Essig, 62 Gram. (4 Loth) Meertrauben und eben so viel Rosinen in das Fleisch. Dann muß aber das Milchbrod und das Ei wegbleiben.

16. Fleischknöpflein-Pastete. Man mache die Form zu dieser Pastete wie oben beschrieben worden. Man reinige $\frac{3}{4}$ Kilog. ($1\frac{1}{2}$ Pfund) Kalbfleisch, hacke 125 Grammes ($\frac{1}{4}$ Pfund) Rinds-Nierenfett, 31 Gram. (2 Loth) Speck und 4 Schalotten so fein als möglich zusammen, und thue es in einen hölzernen oder steinernen Mörser, oder man verklopfe das Fleisch stark, ehe man es hackt, man thue einen

Brei von 3 Eiern und etwa 78 Grammes (5 Loth) eingeweichtes Milchbrod, die gut mit einander verrührt werden, hinzu, sowie fein zerschnittene Citronenschale, Pfeffer, Salz, ein wenig gestoßene Nägelein oder Muskatblüthe, eine Hand voll fein zerschnittene Petersilie und ein wenig Mehl. Man stoße alles wohl miteinander und mache die Fleischknöpflein, die aber größer sein müssen als diejenigen zu den Ragouts der Pasteten. Wenn sie in der Fleischbrühe gekocht sind, so lasse man ein Stückchen Butter und einen halben Kochlöffel voll Mehl auf dem Feuer zergehen, gieße von der Knöpfleinbrühe daran, lege diese darein und lasse sie mit der Brühe kochen.

Man kann die Fleischknöpflein auch mit einer Krebsbrühe machen. Man lasse 25 Krebse in Wasser abkochen, ziehe ihnen die Schalen ab und thue die Schwänze besonders, man stoße die Schalen in einem Mörser, röste sie in 62 Gram. (4 Loth) Butter bis sie dunkelroth sind, thue etwa 3 Viertelliter (eine halbe Maß) Fleischbrühe dazu und lasse es eine kleine Viertelstunde kochen; dann lege man ein feines Tuch oder ein Haarsieb auf eine Schüssel, schütte die Brühe dadurch, drücke die Krebschalen so stark als möglich aus, nehme mit einem Löffel das Rothe von der Brühe und thue es in ein besonderes Geschirr. In der übrigen Krebsbrühe kochte man die Fleischknöpflein. Sollten es zu viel Fleischknöpflein sein, so kochte man sie in zweimal, nachher thue man sie in eine Schüssel, und gieße die Brühe, in welcher sie gekocht worden, darüber. Aldann röste man die Krebschwänze mit einem halben Kochlöffel Mehl, bis dieses roth ist, gieße die Krebs- und die Knöpfleinbrühe dazu, bis die Sauce ihre gehörige Dicke hat. Dann lege man die Fleischknöpflein darein, lasse sie mitkochen, und thue noch Pfeffer und gestoßene Muskatblüthe oder geriebene Muskatnuß daran, sowie Salz, wenn es Noth thut, lasse die Fleischknöpflein ein wenig kochen, und thue sie dann in die Pastete.

17. Eine andere Art Pasteten-Form. Diese Pasteten dürfen niemals so groß sein, wie die ersten. Man mache einen spanischen Brodteig von 250 Gram. (einem halben

Pfund) Mehl und eben so viel Butter, wähle die Hälfte davon rund, daß er noch etwa 2 Messerrücken dick bleibe, und lege ihn auf ein Blech oder in eine Tortenpfanne, worin man die Pasteten auch backen kann, falls man keinen Backofen hätte. Die andere Hälfte des Teiges wähle man so groß als die erste, bestreiche den Rand am Boden der Pastete etwa 2 Finger breit mit einem Ei oder mit Wasser, und bestreue das Innere des Bodens mit etwas Mehl. Den Deckel lege man ganz langsam darauf und drücke ihn nebenzu, wo der Boden bestrichen ist, fest an, gebe aber dabei Acht, daß man die Mitte des Deckels nicht hinunter drücke. Man bestreiche die Pastete mit einem Eigelb, dann schneide man sie ringsherum mit einem scharfen Messer ganz 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 man eine runde Oeffnung in die Pastete und thue den Ragout darein, von welcher Sorte man will. Kleine Knöpflein sind am besten.

Es geht aber nur die halbe Portion Ragout in diese Pastete. Der Ragout darf auch nicht zu viel Brühe haben.

18. Eine warme Pastete von Schweinefleisch, Rindfleisch, oder saure Pastete. Man mache den gleichen Teig wie zu Nr. 14, zerschneide 2 Kilog. (4 Pfund) Schweine- oder Rindfleisch in fingerslange Riemen, und lasse sie 2—3 Tage in einer Beize von einigen Lorbeerblättern, gestoßenen Wachholderbeeren und Essig liegen. Man wähle die Hälfte des Teiges und thue ihn in die Form, hacke 125 Grammes (ein Viertelpfund) Speck ganz fein, nebst 4 oder 6 fein zerschnittenen Schalotten, oder anderen Zwiebeln. Dann nehme man eine kleine Hand voll Mehl, thue Pfeffer und Salz, gestoßene Nägelein, 5 oder 6 gestoßene Wachholderbeeren und 1 oder 2 Lorbeerblätter, die man so fein als möglich zerreibt, dazu, mische alles unter das Mehl, streue die Hälfte davon auf den Boden der Pastete und lege das Fleisch darauf. Den gehackten Speck und die Schalotten lege man über das Fleisch, die andere Hälfte des Mehls und des Gewürzes streue man noch darüber. Für das Uebrige verfahre man, wie in Nr. 14 angezeigt.

19. Eine Hasen-Pastete. Zu dieser Pastete nimmt man den ganzen Hasen, falls er aber zu groß wäre, braucht man nur den sogenannten Hasenpfeffer; der Hase wird in Stücke zerschnitten und gebeizt, wie in Nr. 14 angezeigt. Dann mache man einen Pastetenteig, wie zu den vorhin beschriebenen Pasteten, von 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Mehl und 187 Gram. (12 Loth) Butter, nehme eine kleine Hand voll Mehl, Pfeffer, Salz, Nägelein, gestoßene Muskatblüthe, fein zerschnittene Citronenschaale, und mische es wohl durcheinander; streue die Hälfte davon auf den Boden und lege dann das Hasenfleisch darauf, hacke ein Stückchen Speck mit 2 Zwiebeln fein, und thue es mit einer halben Tassenschaale voll Kapern über das Fleisch. Das andere Mehl sammt dem Gewürz streue man auch darüber, zerschneide 62 Gram. (4 Loth) Butter in dünne Scheiben, lege sie auf das Fleisch, mache einen Deckel auf die Pastete und thue sie in den Ofen. Wenn sie halb gebacken ist, und man gern Sauce dazu hat, so gieße man durch eine, in die Pastete angebrachte Oeffnung einige Löffel Fleischbrühe darein, und lasse sie dann noch etwas backen.

20. Eine Wildpret-Pastete. Man beize den Bug eines Rehens 3 oder 4 Tage ein, löse dann die oberste Haut vom Fleisch, schneide es von den Knochen, theile es in kleine Stücke, spicke sie mit Speck, und dämpfe das Fleisch mit Pfeffer, Salz, einigen Lorbeerblättern, gestoßenen Nägelein, 1 oder 2 Zwiebeln eine Viertelstunde lang, bis es schön gelb ist; dann thue man 1 oder 2 Löffel voll Essig dazu, 2 oder 3 Citronenscheiben, drücke den Saft einer Citrone daran, gieße eine halbe Tasse voll Fleischbrühe darüber und lasse es noch eine Viertelstunde kochen, dann thue man es in eine Schüssel und lasse es über Nacht stehen. Des andern Tages mache man die Pastetenform wie zu der Hasenpastete. Zum Teig nehme man 375 Gram. ($\frac{3}{4}$ Pfd.) Butter und ein halbes Kilog. (1 Pfund) Mehl. Auf den Boden der Pastete lege man die Hälfte von folgender Fülle mit dem Wildpret: 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Kalbsleber, 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Speck, 31 Gram. (2 Loth) Sardellen, $\frac{1}{2}$ Tassenschaale voll Kapern, eine kleine Hand voll Schalotten werden fein zerschnitten,

und mit 1 Ei, Pfeffer, Salz, Nägelein, Basilikum, 1—3 Löffel Essig in einer Schüssel wohl verrührt; gieße die Hälfte der Sauce darüber, sodann die übrige Fülle und zuletzt mache man den Deckel über die Pastete. Zeit des Backens 1 Stunde. Unterdessen mache man folgende Sauce: Eine kleine Hand voll geriebene Brofsamen, 6 oder 8 fein zerschnittene Schalotten und ein würflich und klein zerschnittenes Stückchen Speck dische man in einem Stückchen Butter, gieße Fleischbrühe und ein kleines Glas voll rothen Wein daran, thue Pfeffer, Salz, einige Lorbeerblätter und die andere Hälfte der Sauce dazu. Man lasse dies alles eine gute halbe Stunde kochen, so daß nur ein Glas voll Brühe übrig bleibt. Wenn die Pastete gebacken ist, thue man sie auf einen Pastetenteller, mache in der Mitte eine kleine Oeffnung und gieße 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 Rhesfleisch.

21. Eine Stockfisch-Pastete. Man mache zu den Stockfisch-Pasteten einen spanischen Brodteig. Zu einer ganz großen Pastete nehme man etwa ein starkes halbes Kilog. (1 Pfund) Stockfisch, lasse dasselbe 10—15 Minuten kochen, thue es in ein Seihebecken, damit das Wasser wohl abtropfe, und nehme die Haut und die Gräten davon. Man sprengte auf den Boden der Pastete eine kleine Hand voll Mehl, Salz und gestoßene Muskatblüthe mit Nägelein vermischt, lege den Stockfisch in die Pastete, überlege ihn mit frischer Butter, Salz, Mehl und Gewürz, lege wieder Stockfisch darauf, und wieder Butter mit Salz, Mehl und Gewürz und fahre also fort, bis kein Fisch mehr vorhanden ist, dann thue man den Deckel auf die Pastete, streiche sie mit einem Ei an und lasse sie eine halbe Stunde im Ofen backen; sodann mache man in der Mitte eine kleine Oeffnung, gieße 4 Deciliter (1 Schoppen) süßen Rahm hinein, stelle sie wieder in den Ofen und lasse sie noch eine Viertelstunde backen. Zu einer großen Pastete braucht man etwa 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfund) Butter.

22. Eine Stockfisch-Pastete mit Fülle. Diese Pastete wird wie die vorige zubereitet, nur kommt folgende Fülle hinein: Man weiche die Brofamen von 125 Gram. (einem Viertelpfund) Weißbrod in Milch ein, rühre sie mit einer Hand voll Schalotten und einer kleinen Hand voll Petersilie, die vorher fein zerhackt und verdämpft waren, schlage 2 Eier darein, rühre es noch ein wenig auf dem Feuer, thue es in eine Schüssel, und rühre noch 3 Eigelb, Salz und gestoßene Muskatblüthe dazu. Man lasse diese Fülle stehen und mache unterdessen den Teig zur Pastete. Die Hälfte der Fülle wird rings auf den Boden umhergestrichen, der Stockfisch darauf gethan und ein wenig Salz darüber gesprengt; dann thut man die andere Hälfte der Fülle über den Fisch und schneidet noch 125 Gram. (ein Viertelpfund) frische Butter darüber, endlich kommt der Deckel auf die Pastete. Zeit des Backens — $\frac{1}{2}$ Stunde. Hernach gieße man 4 Deciliter (1 Schoppen) Milchrahm darein, und lasse sie noch eine Viertelstunde im Ofen stehen.

23. Eine Fisch-Pastete. Wenn man einen Hecht zur Pastete nimmt, so muß er etwa 1 bis $1\frac{1}{2}$ Kilog. (2 bis 3 Pfund) wiegen. Er wird gereinigt und ausgenommen und in dreifingerbreite Stücke geschnitten; den Kopf werfe man weg, koche den Fisch in Salzwasser, bis man die Gräten herausziehen kann, und lasse ihn 2 Stunden liegen. Unterdessen mache man einen guten mürben Teig, welcher Art man will, und streiche unten auf die Form eine Hälfte der Fülle (nach Nr. 21 zu machen), in welche man ein Stück Fisch gehackt hat. Dann verfahre man wie in Nr. 21 beschrieben. Zu der Brühe nehme man 4 Deciliter (1 Schopp.) Wein und eben so viel Wasser, 4 bis 5 ganz kleine Zwiebeln, Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatblüthe, und lasse es bis auf 4 Deciliter (1 Schoppen) einkochen; man thue in eine andere Casserolle ein Stückchen frische Butter und einen kleinen Löffel voll Mehl, gieße die eingekochte Brühe darüber, und thue ein wenig fein zerschnittene Petersilie dazu. Wenn es eine Weile gekocht hat, nehme man die Pastete aus dem Ofen, mache eine kleine Oeffnung in den Deckel, schütte die Brühe darein, stelle sie wieder in

den Ofen und lasse sie noch eine Viertelstunde backen. Auf diese Art kann man Pasteten von allen Sorten Fischen machen. Man macht auch aufgesetzte spanische Brodteig-Pasteten, 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 Krebs-Knöpflein darein.

24. Straßburger Gänseleber-Pastete. Nr. 1. Sechs große Gänselebern werden je in 2 Theile getheilt, und zwar da, wo die zwei Hälften zusammengewachsen sind, dann an der meistens gelblichen Stelle, wo die Galle ihren Sitz hatte, ausgeschnitten und mit süßer Milch abgewaschen; Wasser darf sie nicht berühren. Acht der größten und schönsten dieser halben Lebern werden mit Trüffeln, welche abgeschält und in Stücke von der Länge eines kleinen Fingers geschnitten sind, gespiet, die übrigen 4 Stücke blätterig geschnitten und fein gestoßen. Letztere würzt man mit einem Eßlöffel voll feingeschnittener Schalotten, eben so viel Champignons und Kapern, zweimal so viel feingeschnittener Trüffeln, einigen gut gewaschenen, entgräteten und fein geschnittenen Sardellen, geriebenem Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß und stößt dies alles fein. Während des Stoßens aber kommt 1 Kilogr. (2 Pfund) Speck hinzu, welches eine Stunde lang abgekocht und nach dem Kaltwerden fein geschnitten und gestoßen worden, worauf das ganze durch ein Sieb getrieben wird. Dann nimmt man eine Gänseleber-Terrine (welche bei den Restaurateurs gekauft werden kann), bestreicht sie stark mit frischer Butter, legt von der Farce, darnach von den Gänseleberhälften, mit etwas geriebenem Salz und weißem Pfeffer bestreut, hinein, darauf wieder Farce, wieder Gänseleber und so fort bis die Terrine gefüllt ist; jedoch muß eine Lage Farce den Schluß machen. Darüber kommt 500 Gr. (1 Pfd.) frische Butter, welche mit etwas Salz und weißem Pfeffer durchknetet ist und von der Größe der Terrine auseinander gedrückt wird. Das Ganze bedeckt man mit mehreren kleinen Speckscheiben, wo dann der Deckel der Terrine aufgesetzt, der Rand mit Papier verklebt und die Pastete langsam im Ofen etwa 2 Stunden lang

gebacken wird; kleinere Pasteten bedürfen kürzere Zeit zum Backen, $1\frac{1}{2}$ Stunde wird hinreichend sein. Da zuweilen Fett herausfließt, so stellt man die Terrine anfangs auf einen alten Teller, dann aber auf einen niedrigen Dreifuß.

Selbstredend kann die Pastete von beliebiger Größe, etwa von 2—3 Lebern bereitet werden, die man alsdann in kleine Stücke theilt; von 2 Lebern wird es schon eine mittelgroße Pastete.

25. Straßburger Gänseleber-Pastete. Nr. 2. 1 Pfund Kalbfleisch, 250 Gr. (ein halbes Pfund) Speck und eine halbe Gänseleber werden fein gehackt, dazu gibt man ebenfalls ein Stück Weißbrod in weißem Wein geweicht, 125 Gr. (ein Viertelpfund) Sardellen, 50 Gr. (3 Loth) Kapern, die Schale einer Citrone, eine Hand voll in Butter gedämpfte Schalotten, Trüffel, Gewürznelken, Thymian und Basilikum, dies alles fein gehackt und gut gemischt. Die Form wird wie bei dem vorhergehenden Rezept behandelt und mit Teig ausgelegt, dann kommt darauf die Hälfte der Farce, auf dieselbe $1\frac{1}{2}$ Gänseleber, in Stücke geschnitten, Trüffel und der Rest der Farce; übrigens wird die Pastete geschlossen und gebacken wie die vorige.

Dies letzte Rezept stammt aus einer Zeit, wo man die Terrinen noch nicht hatte, und kann diese Pastete jetzt eben so gut in solchen gemacht werden; bereitet man sie aber in Teig, so sei dabei bemerkt, daß aus dem übriggebliebenen Teig, nachdem das Innere gespeist ist, eine gute Suppe gemacht werden kann.

26. Eine kalte Limbal-Pastete. Man nehme zu einer kalten Limbal-Pastete ein längliches, tiefes, oder ein rundes Blech, letztere sind nicht so gut, weil weniger Gallerte in die Pastete geht. Man bestreiche das Blech mit feinem Baumöl oder frischer Butter, und thue gestoßenes, gedörrtes Weißbrod darauf, so daß die Seiten eben so bedeckt seien als der Boden. Man mache einen geriebenen Teig von einem halben Kilog. (1 Pfund) Mehl und 375 Gram. (3 Viertelpfund) Butter; man gieße wenig Wasser daran, damit der Teig trocken bleibe und nicht zu dünn werde, und mache ferner

folgende Fülle: Zu einer großen Limbal-Pastete von $\frac{3}{4}$ Kilog. (anderthalb Pfund) Mehl und einem halben Kilog. (1 Pfd.) Butter nehme man 625 Gr. ($\frac{5}{8}$ Pfd.) Kalbfleisch, 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) dünnen Speck und eine Hand voll Schallotten, man hacke alles fein unter einander, stoße es dann in einem hölzernen Mörser, nebst 2 oder 3 Eiern, thue Pfeffer, Salz, gestoßene Muskatblüthe und Nägelein darein, und rühre es wohl durcheinander. Man bestreiche dann die Pastete mit dieser Fülle, hernach wird Fleisch, von welcher Art man will, z. B. $\frac{1}{2}$ Kalb- und $\frac{1}{2}$ Schweinefleisch, in längliche Stücke geschnitten, das Kalbfleisch unten und das Schweinefleisch oben darauf. Wenn man es gern gebeizt haben will, so kann man es einen oder zwei Tage vorher in Essig legen. Man muß es so in die Pastete legen, daß es nicht ganz satt aufeinander komme, sondern hohl liege, damit die Gallerte durchdringen könne. Jedes Stückchen Fleisch muß zuerst wohl geklopft werden, ehe es in die Pastete kommt. Man mache die Pastete mit dem Deckel zu, wie schon bemerkt worden ist, und backe sie zwei oder wenigstens andert-
halb Stunden.

Während dieser Zeit mache man folgende Gallerte: Man nehme 2 Kalbsfüße und 1 Kilog. (2 Pfd.) Rindfleisch vom Kniestück, und thue es mit $4\frac{1}{2}$ Liter (3 Maß) Wasser in einen Topf. Wenn es verschaumt ist, schütte man anderthalb Liter (1 Maß) Wein daran, und thue eine Zwiebel, eine Ingwerwurzel, 3 Lorbeerblätter, Selleri, Petersilienwurzeln und Schnittlauch zusammengebunden und einige Körner Pfeffer dazu. Man lasse dies zusammen 4 Stunden kochen, gieße die Gallerte durch ein Seihebecken davon ab, nehme dann alles Fett davon, gieße sie in eine Casserolle, verklopfe 2 Eier sammt den Schalen in einer Schüssel und rühre von der Gallerte in die Eier. Dann schütte man die Eier nebst der Gallerte in eine Casserolle, und rühre sie auf dem Feuer, bis sie anfängt zu kochen. Sodann gieße man sie durch eine Serviette, die an den vier Beinen eines Stuhls befestigt worden, in eine Schüssel. Wenn nun die Pastete aus dem Ofen kommt, muß man sie gleich auf ein Brett oder auf einen Pastenteller umkehren und kalt werden

lassen, damit man die Gallerte hinein schütten könne. Hat die Pastete während dem Backen eine Oeffnung bekommen, so darf man nur ein wenig Teig nehmen und sie damit verstopfen; ist die Gallerte kalt, schabe man es mit einem Messer wieder sauber davon hinweg.

27. Eine andere Art kalte Pastete. Zu dieser Pastete mache man einen geriebenen Teig von 1 Kilog. (2 Pfd.) Mehl und einem $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) Butter, theile ihn in 2 Theile, wähle jeden Theil in einer Länge von ungefähr 60 Cent. (1 Elle) und 30 Cent. ($\frac{1}{2}$ Elle) breit. Hierauf thue man auf ein langes Blech weißes Papier, lege ein Stück von dem ausgewählten Teig darauf, so daß es ganz gerade komme, und zettle eine Hand voll Mehl auf den Boden. Man muß im ganzen Ring der Pastete 2 Finger breit übrig lassen. Dann streue man eine kleine Hand voll fein zerschnittene und gehackte Schalotten darein, Pfeffer, Salz, gestoßene Nägelein, ein wenig gestoßene Muskatblüthe und einige gestoßene Wachholderbeeren, und lege zuletzt das Fleisch darauf. Man kann zu dieser Pastete halb Schweine- und halb Kalbfleisch, Rindfleisch oder Wildpret nehmen; das Fleisch muß ausgebeint sein. Wenn das Fleisch gerade und dicht neben einander auf dem Boden der Pastete liegt, streue man wieder Pfeffer, Salz, gestoßene Muskatblüthe, ein wenig gestoßene Nägelein, eine kleine Hand voll Schalotten, 2 kleine Hände voll fein und würflich zerschnittenen Speck und eine kleine Hand voll Mehl darüber, bestreiche den Rand um die Pastete herum mit Wasser und setze den Deckel darauf. Man wähle mit dem Wahlholz den Rand der Pastete fest zusammen, an einem Ende der Pastete lasse man ein wenig Oeffnung, damit man dieselbe in die Höhe blasen könne. Wenn sie aufgeblasen ist, drücke man die Oeffnung sogleich wieder zu, beschneide die Pastete ringsherum bis auf einen Finger breit, und überlege den Teig, wie zu einem Apfelwecken. Hierauf wähle man den abgeschnittenen Teig ganz breit, zerdrücke 125 Gram. ($\frac{1}{4}$ Pfund) Butter zwischen einer Serviette breit, lege sie in den Teig, schlage denselben über die Butter zusammen und wähle ihn 3 oder 4 Mal aus, bis man keine Butter mehr darin sieht. Man mache daraus einen

zweiten Deckel über die Pastete, der bis an den Rand reiche. Man muß aber den Teig gleichförmig wie die Pastete wahlen. Den ganzen Deckel durchstupsfe man mit einer Messerspitze, streiche ihn mit ein wenig Wasser an, und lege den zweiten Deckel darauf. Zuletzt bestreiche man die Pastete noch mit einem Ei, und lasse sie anderthalb bis zwei Stunden im Ofen backen.

Zu diesen Pasteten kann man auch gehacktes Fleisch gebrauchen. Man lege es theils unten auf den Boden und theils oben über das Fleisch statt Mehl und Gewürz. Hat man aber Wildpret, so mache man die Fülle, die in Nr. 17 angezeigt ist. Dieselbe Gallerte wie zu Nr. 23 kommt wieder in diese Pastete, wenn sie kalt ist.

Kleine Pasteten.

28. Ragout-Pastetlein. Zu 18 Ragout-Pastetlein mache man einen spanischen Brodteig von $\frac{1}{2}$ Kilogr. (1 Pfund) Mehl und eben so viel Butter. Man braucht dazu 2 Milchlein und 3 Rachen. Diese letztern müssen schon den Tag zuvor in der Fleischbrühe gekocht werden; die Milchlein schwelle man ab, lege sie in kaltes Wasser, löse die Gurgel und das Fleisch davon, und zerschneide ersteres in kleine, die Milchlein aber in etwas größere Stücke. Man schneide eine Hand voll Morcheln klein, welche auch geschwellt und rein gewaschen sein müssen, und lege sie zu dem zerschnittenen Fleisch in's Wasser. Von den Rachen schäle man die weiße Haut ab, zerschneide jeden zuerst der Länge nach in vier Theile, dann in dünne Stückchen. Man lasse frische Butter in einer Casserolle zergehen, und thue Rachen, Morcheln, Milchlein und eine fein zerschnittene Schalotte darein, sprengte eine kleine Hand voll Mehl darüber, thue ein wenig Fleischbrühe mit Wasser dazu, Pfeffer, Salz, eine mit Nägeln befestete Zwiebel und eine kleine Hand voll zusammengebundener Petersilie, und lasse es kochen. Unterdessen mache man folgende Krebsbrühe: Man siede 24 Krebse roth, ziehe die Schwänze davon ab, stoße die Schalen fein und röste sie mit einem Stück Butter ganz dunkelroth. Dann gieße

man etwa 4 Decil. (1 Schoppen) Fleischbrühe darein, und lasse sie eine gute Weile kochen, man schütte sie durch ein Seihebecken oder ein Tuch, drücke den Saft wohl aus, nehme das Rothe von der Krebsbrühe oben ab, und thue es in ein kleines Geschirr. Die andere Krebsbrühe gieße man an die Milchlein und lasse sie einkochen, bis sie nur noch ein wenig Sauce haben. Man muß den Ragout immer den Tag zuvor kochen, damit er kalt in die Pastetelein komme. Man wahle sodann in jede Form zu Ragoutpastetelein ein rundes Stück Teig, so groß als der Model ist, thue einen Löffel voll Ragout darein, sammt einem Krebschwanz, mache einen Deckel darauf, beschneide den Teig rings herum und überstreiche ihn mit einem Ei. Man lasse sie in einem Backofen eine gute halbe Stunde backen und mache dann folgende Sauce:

Man zerrühre auf dem Feuer einen halben Kochlöffel voll Mehl in einem kleinen Stückchen Butter, thue die abgehobene Krebsbutter daran mit etwas Fleischbrühe, ein wenig Pfeffer, Salz und geriebener Muskatnuß oder gestoßener Muskatblüthe und lasse sie kochen. Die Pastetelein nehme man hierauf aus dem Ofen, thue sie aus den Formen, mache in jedes eine kleine Oeffnung, und gieße vermittelst eines ganz kleinen Pastetentrichters einen guten Löffel voll Krebsbrühe darein. Man braucht nicht mehr als etwa 2 Gläser voll Krebsbrühe zu 18 Pastetelein.

29. Kleine spanische Brod-Knöpflein mit Fleisch-Knöpflein. Zu 18 kleinen Pastetelein mache man einen spanischen Brodteig von 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Mehl und eben so viel Butter, wahle ihn in ein rundes oder viereckiges Stück aus, drücke oder schneide eine kleine runde Form mit einem scharfen Messer aus, lege den Boden der Pastetelein auf ein Blech und thue in die Mitte ein Fleisch- oder Krebsknöpflein darein, thue den Deckel darauf, drücke ihn um das Knöpflein herum ganz langsam an, bestreiche das Pastetelein mit einem Ei, und lasse es in einem Ofen oder in einer Tortenpfanne schön gelb backen.

30. Kleine Pastetelein von gehacktem Fleisch. Man mache denselben Teig wie in Nr. 29, nehme kleine Torten-

letten-Mödelchen und lege in jedes einen Boden, hacke übrig gebliebenes Kalb- oder Rindfleisch, thue es in eine Schüssel mit fein zerschnittener Citronenschaale, Salz und geriebener Muskatnuß, Pfeffer oder gestoßenen Nägelein, rühre fette Fleischbrühe darein, thue diese Fülle dann in die Pastetlein, lege den Deckel darauf, beschneide den Rand des Teigs mit einem scharfen Messer, und lasse ihn schön gelb backen. Wenn das Kalbfleisch gar zu mager sein 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 Löffel voll Fleischbrühe gießen. Will man sie besser haben, so dische man in einem Stück frischer Butter 3 fein gehackte Schalotten weich, thue das Fleisch, ein wenig gehackte Peterzilie, klein zerschnittene Citronenschaale, Salz und Muskatnuß dazu und lasse es mit einem Anrichtlöffel voll Fleischbrühe aufkochen, ferner zerrühre man 2 Eigelb mit etwas Citronensaft, rühre es ebenfalls in das Fleisch, stelle es bei Seite, bis es kalt ist, und erst dann thue man es in die Pastetlein.

31. Fisch-Pastetlein. Man nehme zu 18 Pastetlein etwa 375 Gram. gefochte Fische, von welcher Art sie sein mögen, mache alle Gräten heraus und hacke sie fein. Man zerschneide und hacke dann eine kleine Hand voll Schalotten oder Peterzilie, dämpfe sie in einem Stückchen Butter weich, thue 47 Gram. (3 Loth) in Milch eingeweichtes Milchbrod dazu, rühre ein Ei darein und lasse es auf dem Feuer unter beständigem Umrühren, bis es wieder kocht. Man thue es dann in eine Schüssel, rühre 3 Eigelb, das gehackte Fleisch, Pfeffer, Salz und ein wenig gestoßene Nägelein oder geriebene Muskatnuß dazu, mache dann einen spanischen Brodteig von 250 Gram. Mehl und eben so viel Butter, belege die Mödelchen mit Teig, thue das Gehackte darein, decke sie zu und lasse sie schön gelb backen. Wenn sie gebacken sind und man Fleischbrühe hat, so gieße man in jedes ein Löffelchen voll davon.

32. Spinat-Pastetlein. Man wasche und schwelle 3 oder 4 Hände voll Spinat, lege ihn eine Stunde in frisches

Wasser und drücke ihn wohl aus. Wenn man einen hölzernen Mörser hat, so stoße man ihn fein, wo nicht, so wird er gehackt. Man zerschneide und hacke 2 Zwiebeln fein und dämpfe sie in 62 Gram. (4 Loth) frischer Butter, sowie einer Hand voll ganz fein und würflich zerschnittenem Speck, thue dann den Spinat darein, und 4 Decil. Milchrahm, wenn man hat. Hat man keinen, so nehme man anstatt dessen 4 Decil. (1 Schoppen) Milch; thue den Spinat in eine Schüssel, lasse ihn kalt werden, rühre 4 Eier, Pfeffer und Salz darein, mache einen spanischen Brodteig von 250 Gram. Butter zu 30 Pastetlein. Wenn der Teig ausgewahlt ist, lege man die kleine Pastetenform auf den Teig. Man schneide mit einem scharfen Messer den Teig 2 Messerrücken breiter, als die Förmchen sind, lege ihn in die Formen, und fülle die Pastetlein mit dem Spinat; auf diese Pastetlein kommt kein Deckel; ist der Teig etwas höher, so schneide man ihn nicht ab. Backe die Pastetlein in dem Backofen und gebe sie gleich auf den Tisch.

33. Kleine Pastetlein von Rindermark. Der Teig wird, wie schon vorher beschrieben, gemacht. Zu 40 Pastetlein nehme man 125 Gram. Rindermark, ziehe alle Haut davon, zerschneide es, gieße ein Glas voll siedendes Wasser darüber, stelle die Schüssel, in welcher das Mark ist, auf Kohlen und decke sie zu, bis das Mark ganz zergangen ist, lasse es wieder kalt werden und schütte das Wasser davon ab. Will man nun die Pastetlein süß haben, so thue man 2 Löffel voll gesiebten Zucker und 62 Gram. fein gestoßene Mandeln und 6 Eigelb dazu, und rühre alles zusammen, bis es ganz weiß ist. Man reibe eine halbe Citronenschaale und 93 Gram. Brotsamen aus einem Milchbrod dazu, und gieße 4 Decil. siedende Milch darüber. Das Gelbe muß aber alles hinweggeschnitten werden, damit nichts in die Fülle komme. Wenn das Brod kalt ist, so thue man es in das Gerührte. Das Eiweiß schwinde man zu einem dicken Schnee und rühre es ganz langsam zu den andern Eiern. Man fülle dann die Pastetlein damit und backe sie in einem Ofen schön gelb. Man gebe sie ganz warm auf den Tisch. Anstatt Zucker und Mandeln kann man auch Salz darein thun.

34. Flaum-Pastetlein. Man zerrühre 250 Grammes frische Butter, bis sie wieder ganz zu Rahm oder zu Schnee ist, thue ein Eigelb dazu, und rühre wieder, bis Butter und Ei ganz vermengt sind. Dann schütte man unter beständigem Rühren einen Löffel voll Milch und einen Löffel voll Mehl dazu. Auf diese Art fahre man fort, bis 6 Eigelb, 6 Löffel voll Milch, 6 Löffel voll Mehl und ein Eßlöffel voll Zucker in der Butter zerrührt sind. Man muß aber niemals 2 Eier und 2 Löffel voll Milch auf ein Mal darin zerrühren. Will man die Pastetlein mit Salz haben, so nehme man 3 Löffel voll süße und 3 Löffel voll saure oder gestockte Milch. Die Pastetlein von saurem Rahm sind besser als die mit Zucker. Wenn nun alles wohl zerrührt ist, so schlage man 6 Eiweiß zu einem dicken Schnee und rühre es ganz langsam in den Teig. Man bestreiche die Formen zu den Ragout-Pastetlein inwendig mit frischer Butter, thue einen kleinen Löffel voll von dem Teig darein, und lege in die Mitte ein Fleischknöpflein. Ist es an einem Fasttage, so lege man ein Krebsknöpflein darein, thue noch einen Löffel voll Teig darauf und stelle die Pastetlein gleich in den Ofen. Da Schnee in dem Teig ist, muß er gerade vor dem Backen fertig gemacht werden, und die Pastetlein ganz heiß aufgetragen werden. Sie müssen nicht länger als eine kleine halbe Stunde backen. Von 250 Gram. Butter gibt es etwa 15 oder 16 solcher Pastetlein. Um die Butter leichter zu zerrühren, thue man sie in einen Topf und stelle diesen in warmes Wasser, bis sie weich ist.

35. Kleine Reis-Pastetlein. Man koche zu etwa 18 oder 20 Pastetlein einen dicken Milchreis von 250 Gram. Reis, lasse ihn kalt werden, zerrühre dann 62 Gram. Butter mit einem Ei, und rühre es darunter, nebst ein wenig Salz, man nehme kleine Mödelschen, bestreiche sie inwendig dick mit Butter, streue gestoßenes Brod darüber, thue einen guten Löffel voll Reis darein, und drücke ihn in der Form ein wenig an. Hat man Ragouts von Milchlein, so thue man in jedes einen kleinen Löffel voll, nebst einem Krebschwanz. Zu dem übrig gebliebenen Reis schlage man noch 2 oder 3 Eier, und rühre ein Stückchen Butter darein,

damit sie wie eine dicke Brühe werde; decke den Ragout damit zu, und lasse es eine gute halbe oder $\frac{3}{4}$ Stunden in dem Ofen backen. Man gebe die Pastetlein ganz warm auf den Tisch.

36. Kleine Käse-Pastetlein. Zu 30 kleinen Pastetlein lasse man 3 Viertelliter Milchrahm kochend werden, und schneide 125 Gram. fetten Käse darein, man rühre in dem Rahm, bis der Käse ganz zergangen ist, stelle ihn dann vom Feuer, lasse ihn kalt werden und rühre 4 Eigelb darein. Das Weiße schwinde man zu Schnee, thue es auch dazu und fülle die kleinen Pastetlein damit. Zu diesen Pastetlein muß ein spanischer Brodteig von 250 Gram. Butter und eben so viel Mehl verfertigt werden.

37. Kleine Käse-Pastetlein ohne Teig. Man reibe von 250 Gram. Weißbrod die Rinde ab, weiche das Innere in süße Milch ein, zerrühre 125 Gram. Butter leicht, schlage 2 Eier und 4 Eigelb untereinander, drücke das eingeweichte Brod fest aus, thue es, nebst 62 Gram. am Reibeisen abgeriebenem gutem Käse dazu, streue ein wenig Muskatnuß und Salz darein, und rühre eine Viertelstunde, das Weiße der 4 Eier schlage man zu Schnee und thue es auch dazu. Dann werden kleine Formen mit frischer Butter angestrichen, mit gestoßenem Brod bestreut, mit der Masse angefüllt und im Ofen oder in einer Tortenpfanne gebacken und warm aufgestellt.

38. Kleine Pastetlein mit Fleisch. Man zerrühre 125 Gram. frische Butter, schlage 2 ganze Eier und 3 Eigelb darein, rühre 125 Gram. feines Mehl nebst Salz und Muskatnuß darunter, und gieße 2 Decil. süßen Rahm dazu. Dann bestreiche man kleine Formen mit Butter und backe sie wie die Flaum-Pasteten.

39. Bratwurst-Wecken. Zu 20 Bratwurst-Wecken mache man einen spanischen Brodteig von 375 Gram. Mehl und eben so viel Butter. Man klopfe ein Kilog. ausgebeintes Schweinefleisch stark, hacke es so fein als möglich, und verarbeite es in einer Schüssel, nebst Pfeffer, Salz, ein wenig gestoßenen Nägelein, einer fein zerschnittenen

halben Citrone und einem Glas voll Wasser, lasse es durch eine Spritze in Bratwurstdärme oder einfach auf den Teig fließen. Man schlage den spanischen Brodteig über das Fleisch zusammen, beschneide ihn rings herum einen Finger breit vom Fleische, streiche die Wecken mit einem Ei an, und lasse sie in einem Backofen oder Ofen eine halbe Stunde backen. Sie müssen immer warm aufgetragen werden.

IV. Saucen.

A. Gekochte Saucen.

1. Oliven-Sauce. Man röste einen Kochlöffel Mehl in 4 Löffel Provenceröl, hacke 8 Schalotten, ein wenig Speck, ein Stückchen Citronenschale und Basilikum, rühre es ein wenig in dem gerösteten Mehl, gieße Fleischbrühe und eine halbe Tasse voll Essig dazu, thue Pfeffer, Nägelein und 1 oder 2 Lorbeerblätter darein, und lasse es eine Viertelstunde kochen. Hernach thue man etwa 78 Gram. (5 Loth) ausgesteinte Oliven in das Geschirr, in welchem man die Sauce serviren will, und gieße die Sauce durch ein Haarsieb darüber. Diese Sauce ist zu Wildpret, gebratenem Rindfleisch oder zu einer gebratenen und gespickten Zunge zu serviren.

2. Wildpret-Sauce. Man lasse einen Löffel voll gefottene Butter zergehen und röste einen Löffel voll Mehl schön gelb darin, thue eine fein zerhackte große Zwiebel dazu, nebst einer kleinen Hand voll würsig zerschnittenem Speck und einer Hand voll fein geriebener Brojamen; röste dies zusammen in dem Mehl, bis alles schön gelb ist, und thue dann 3 Viertelliter (eine halbe Maß) Fleischbrühe, eine halbe Tassenschale voll Essig, 2 Citronenscheiben, Lorbeerblätter, Nägelein, Pfeffer und Salz dazu. Man lasse dies