

# **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]**

Kleine Pasteten.

**urn:nbn:de:bsz:31-56409**

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 Peterilie, 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 Peterilie, 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-Pastetein.** 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 Pastetein mit Salz haben, so nehme man 3 Löffel voll süße und 3 Löffel voll saure oder gestockte Milch. Die Pastetein 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-Pastetein 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 Pastetein gleich in den Ofen. Da Schnee in dem Teig ist, muß er gerade vor dem Backen fertig gemacht werden, und die Pastetein 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 Pastetein. 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-Pastetein.** Man koche zu etwa 18 oder 20 Pastetein 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 Deselein 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