

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]

Pasteten.

urn:nbn:de:bsz:31-56421

wohl durch einander. Man schneidet Sardellen, die gewaschen und von den Gräten gereinigt sind, in schmale Streifen, streicht die Citronenmasse auf in dünne Scheiben geschnittenes und auf dem Rost gelb geröstetes Milchbrod und legt die Sardellenstreifen kreuzweise darüber. Anstatt der Citronenmasse können die warmen Brodschnitten auch mit frischer Butter bestrichen werden.

P a s t e t e n .

1. Gänseleber-Pastete. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) Weismehl auf das Wirkbrett, macht in der Mitte eine Grube, thut 3 Messerspitzen voll Salz und 2 mit etwas Wasser verklopfte Eier darein, legt 375 Gr. ($\frac{3}{4}$ Pfd.) mit den Händen zerdrückte frische Butter um das Mehl und verarbeitet dies zu einem festen Teig, den man nicht eher auswählt, als bis man ihn in die Form thut. Man kann ihn zu jeder kalten Pastete brauchen; er springt nicht auseinander, wie derjenige ohne Eier.

Zu dieser Pastete braucht man 3 große weiße Gänselebern, 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Kalbsmilchleinsfleisch und eben so viel Trüffeln, die, nachdem sie gereinigt sind, in einem starken Jus weich gekocht werden. Zur Fülle 10 bis 12 Schalotten, 62 Gr. (4 Loth) Sardellen, 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) rappirten Speck, 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Kalbsmilchleinsfleisch und 4 Lebern von Geflügel.

Man läßt die so fein als möglich zerschnittenen Schalotten in 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) frischer Butter weich werden, vermischt dies mit den fein gehackten Sardellen, Milchlein, Lebern und Speck und verrührt es auf dem Feuer mit 1 Ei, 4 Eigelb und einer Tasse starkem Coulis zu einer dünnen Fülle. Die Gänselebern werden mit den Milchlein in einer Coulis-Brühe mit Salz ein wenig abgekocht; die Milchlein müssen etwas länger kochen.

Man bestreicht eine eiserne Form, die oben und unten gleich weit ist und $\frac{1}{2}$ Liter (1 Maß) hält, dick mit feinem Baumöl, streut geriebenes Brod darüber und legt drei Viertel von dem 3 Messerrücken dick ausgewählten Teig, der nicht gezogen werden darf, in die Form, doch so, daß ein Finger breit darüber hinausgeht. Man streicht von der Fülle Messerrückendick in die Form, legt die abgeschälten und in runde Scheiben geschnittenen Trüffeln und Milchlein darauf, dann eine Gänseleber, Fülle, Milchlein und Trüffeln, wieder eine Gänseleber u. s. w.; oben darauf legt man dünne geschnittenen Speck und dann den Rest Teig, zum Deckel ausgewählt und inwendig mit Ei bestrichen. Die Pastete muß eine kleine Stunde backen; sobald man hört, daß sie inwendig kocht, stellt man sie nach vorne in den Ofen, damit der Teig gut ausgebacken wird und die Lebern nicht hart werden. Wenn sie aus dem Ofen kommt, legt man eine Platte darauf, kehrt sie um, läßt sie kalt werden, schneidet oben eine kleine Oeffnung und schüttet 2 Decil. ($\frac{1}{2}$ Schopp.) Gallerte hinein.

Die Hauptsache bei dieser Pastete ist, daß die Lebern groß, weiß und fett sind und daß das Gewürz und der Jus kräftig ist. Ueberhaupt muß die Fülle zu Pasteten fett sein, aber nicht dick, und alles so fein als möglich gehackt, zerschnitten oder verrührt.

2. Pastete von Schinken. Ein geräucherter Schinken wird gewaschen, in laues Wasser gelegt, der Knochen behutsam herausgenommen und die Schwarte und alles Schwarze davon geschnitten. Wenn er so 1 bis 2 Tage im Wasser gelegen hat, wird er abgetrocknet und mit 2 in acht Stücke geschnittenen Kalbsfüßen, 3 in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einigen Lorbeerblättern, Petersilienwurzeln, etwas ganzem Pfeffer, $\frac{3}{4}$ Liter ($\frac{1}{2}$ Maß) Essig und 3 Liter (2 Maß) Wasser, fest zugedeckt, halb weich gekocht. Man legt den Schinken auf eine tiefe Platte, und preßt ihn über Nacht mittelst einiger Steine. Die Brühe wird mit 4 Decil. (1 Schoppen) weißem Wein noch ein wenig gekocht, und, im Haarsieb abgelauten, an einen kühlen Ort gestellt.

Zur Fülle hackt man $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) in Streifen geschnittenes Kalbfleisch ohne Bein, 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) von der Haut befreites Rindsnierenfett, 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Speck, 62 Gr. (4 Loth) gewaschene und von Gräten gereinigte Sardellen, 12 Schalotten und eine halbe Zitronenschale so fein als möglich, und stößt es noch mit Salz, Käselein, Muskatblüthe, 1 Ei, 4 Eigelb und einer Tasse von der Brühe, in der der Schinken gekocht ist, eine Viertelstunde, bis es wie Brei ist.

Man verarbeitet $\frac{3}{4}$ Kilogramm (1 $\frac{1}{2}$ Pfd.) Mehl, 375 Gr. ($\frac{3}{4}$ Pfd.) frische Butter, oder 1 Kilog. (2 Pfd.) Mehl und $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) Butter, je nach der Größe des Schinkens, zu einem festen Teig, wahl den dritten Theil davon 3 Messerrücken dick, länglich nach der Form des Schinkens und etwa 3 Fingersbreit größer, aus, und legt ihn auf mit Butter bestrichenes Papier auf ein Blech ohne Rand. Aus dem zweiten Drittel des Teigs rollt man einen 3—4 Finger breiten Streifen, setzt ihn um den Boden herum, streicht diesen mit Ei an und läßt ihn 2 Finger breit vorstehen, drückt den vorstehenden Boden an den aufgesetzten Rand, macht ihn mit dem Kneipeisen schön, streicht die Hälfte der Fülle auf den Boden, legt den Schinken darauf und die andere Fülle darüber. Aus dem letzten Drittel wahl man den Deckel aus, etwas größer als die Pastete, streicht den Rand mit Ei an, und drückt ihn fest darauf. Ein Stückchen Teig, das man vom letzten Drittel abgeschnitten hat, verarbeitet man mit 62 Gr. (4 Loth) Butter, macht einen zweiten Deckel, bestreicht diesen und die Pastete mit Ei, drückt ihn schön auf die Pastete und backt sie während 2 Stunden. Von der Brühe, die inzwischen zur Gallerte gestanden sein muß, hebt man alles Fett ab; ist sie zu fest oder zu wenig geworden, so schüttet man ungesalzene Fleischbrühe nach, oder wenn sie nicht sauer genug ist, noch ein Glas Wein (in diesem Fall muß sie noch mehr kochen). Man verklopft 2 Eier mit den Schalen mit etwas Gallerte, rührt sie, bis sie anfängt zu kochen, schüttet sie durch eine Serviette oder durch ein Haarsieb; ist sie noch trüb, so läßt man sie durchlaufen, bis sie hell ist. Wenn die Pastete kalt

geworden ist, schüttet man die Gallerte oben hinein; ist diese darin fest geworden, so löst man das Papier ab und setzt sie auf eine flache Platte.

Man kann diese Pastete auch von übriggebliebenem Schinken machen; man legt auf den Boden von der Fülle, dann fingerlange und 2 fingersbreite Stücke Kalbs- oder Schweinefleisch, von dem alle Haut und Bein abgelöst ist, dann den zerchnittenen Schinken und die andere Fülle.

3. Kalte Pastete von welschem Hahn. Man rupft einen welschen Hahn oder Henne, hält ihn über die Flamme, daß alles Flaumige abbrennt, nimmt ihn aus, wäscht ihn, schneidet den Kopf mit dem Krage ab, doch so, daß die Haut vom Kropf ganz bleibt, um die Oeffnung des Halses damit zu bedecken, schneidet in der Länge vom Rücken die Haut auf, macht mit einem kleinen scharfen Messer alles Fleisch wohl von den Beinen, von den Schenkeln löst man unten die Nerven, streicht das Fleisch aufwärts und dreht das Bein heraus. Wenn das Gerippe aus dem Hahn ist, überstreicht man ihn mit folgender Fülle: Man hackt ein Kilog. (2 Pfd.) Kalbfleisch ohne Haut und Sehnen, eine Handvoll Schallotten, Petersilie, ein wenig Estragon und einige Sardellen, legt dies in 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) frische zergangene Butter, verrührt es stark mit 3 Eiern, Salz, gestoßener Mustatblüthe, Pfeffer und 6 Eßlöffel voll fetter Fleischbrühe. Man streicht den dritten Theil davon über den Hahn; braucht man keine große Pastete, so rollt man den Hahn fest zusammen und näht ihn zu; will man eine größere Pastete, so legt man auf den Hahn, wenn er mit Fülle überstrichen ist, in fingerlange Riemen geschnittenes Kalbfleisch vom Oberstück und eine ebenso geschnittene, weichgekochte, von der Haut befreite, gesalzene Schweinszunge, streut Salz, gestoßene Nägelein und Pfeffer darüber, rollt den Hahn zusammen, legt die Haut vom Kropf darüber, näht ihn fest zu, näht ihn noch so fest als möglich in ein Tuch, und läßt ihn mit 6 Liter (4 Maß) Wasser, 3 Liter (2 Maß) Wein, 2 Kalbsfüßen, dem Gerippe vom Hahn, welches in einige Stücke gehackt wird, Salz, 2 Zwiebeln, einer Selleriewurzel,

2 Peterfilienwurzeln, 2 ganzen Lauch, 2 gelben Rüben, alles zusammengebunden, ganzem Pfeffer, Nägelein und einer Ingwerwurzel 3 Stunden kochen; dann nimmt man den Rahm aus der Gallerte und läßt ihn zwischen 2 Brettern bis zum folgenden Tag liegen. Man giebt ihn entweder in einer Pastetenform wie zum Schinken, oder in einer langen Form; die Gallerte läutert man auf gleiche Weise. Ebenso macht man Pasteten von Kapannen, Gänsen oder Enten; nur darf das Geflügel nicht zu fett sein.

4. Kalte Pastete von einem Hammelschlägel. Man schneidet von einem gut mortifizirten Hammelschlägel das Fett, die Flecken und die Knochen heraus wie beim Schinken, durchzieht ihn mit fein geschnittenem langem Speck, legt ihn 2 Tage lang in Essig mit Lorbeerblättern, Wachholderbeeren, 2 Zwiebeln und ganzem Pfeffer, hackt 1 Kilog. (2 Pfd.) Kalbfleisch, $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) Speck, eine Handvoll Schalotten, einige Zinken Knoblauch mit Peterilie, Estragon, Kapern, 62 Gr. (4 Loth) Sardellen, so fein als möglich durch einander, stößt es noch mit Salz, Pfeffer, Muskatblüthe, 4 Eiern und einem Anrichtlöffel voll guter Fleischbrühe, verfertigt eine Pastete wie zum Schinken, streicht die halbe Fülle unten in die Pastete, legt den abgetrockneten Schlägel hinein, streicht die andere Fülle oben darauf, deckt die Pastete zu und läßt sie zwei Stunden in einem warmen Ofen backen; dann kocht man eine Gallerte, wie sie zu einer kalten Pastete im ersten Theil beschrieben ist, und schüttet sie, wenn sie kalt ist, in die Pastete.

5. Eine Pastete mit Wildpret-Farje. Man häutet Reh- oder Hirschfleisch ab, schabt alle Sehnen davon, hackt halb so viel Speck als Fleisch, 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Rindermark, eben so viel von den Gräten gereinigte Sardellen und eine gute Hand voll Schalotten, stößt dies noch, zerrührt 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) frische Butter zu Schaum mit 3 Eiern und 3 Eigelb, und verrührt es wohl mit in fetter Fleischbrühe eingeweichtem und gut ausgedrücktem Milchbrod, dem gekochten Fleisch, einem Anrichtlöffel voll guter Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und gestoßenen Nägelein.

Man macht einen Teig von $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) Mehl, und 375 Gr. ($\frac{3}{4}$ Pfd.) Butter, wahl't etwas über die Hälfte des Teigs in ein mit Butter bestrichenes Blech mit hohem Rand aus, legt die Farse darauf, wahl't vom übrigen Teig den Deckel aus, drückt ihn fest an den Rand an, bestreicht die Pastete mit Ei und backt sie in einer Stunde. Man kann sie warm und kalt auf den Tisch geben.

6. Eine Pastete von Kalbfleisch-Farse. Man schneidet von 1 Kilog. (2 Pfd.) Kalbfleisch Haut und Sehnen ab, hackt es mit 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Rindermark und zerschnittenen Schalotten, rührt 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) frische Butter zu Schaum, schlägt 4 Eigelb dazu und verrührt es wohl mit 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) abgeseihtem, in warmer Milch eingeweichtem Milchbrod, dem gehackten Fleisch, Salz, Pfeffer und Muskatnuß. Man legt einen Teig wie bei Nr. 5 in ein Blech, rangirt die Fülle, aus der man ovale Ballen in der Größe eines Eis formirt hat, auf den Boden der Pastete, legt einen rundgeschnittenen, mit Butter bestrichenen Bogen Papier darauf, dann den Pastetendeckel, bestreicht sie mit Ei, backt sie in drei Viertelstunden, nimmt das Papier mit dem Deckel davon, füllt sie mit einem Ragout von Milchlein und Morcheln, oder einer Sauce von Krebsen, deckt sie wieder zu, und giebt sie warm zu Tisch.

7. Eine Salmen-Pastete. Zu einer mittelmäßigen Pastete spaltet man 1 Kilog. (2 Pfd.) frischen Salmen am Grat in der Mitte durch, zieht den Grat nebst den Gräten heraus, schneidet jeden Theil in 4 gleiche Stücke, röstet in Scheiben geschnittene Zwiebeln in 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) frischer Butter, läßt den Salmen, indem man ihn umwendet, darin steif werden, kocht ihn mit 12 Decil. (3 Schoppen) Wein, Salz, Pfeffer, Nägelein und 2 Vorbeerblättern eine Viertelstunde und läßt ihn in einer irdenen Schüssel kalt werden. Zur Fülle hackt man eine beliebige Art von in Wasser mit Essig und Salz gekochten und von Gräten gereinigten Fischen, eine kleine Handvoll Schalotten, eben so viel Petersilie und Schnittlauch, 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Milchbrod in warmer Milch eingeweicht und 4 von Gräten gereinigte Sardellen

so fein als möglich, verrührt 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) frische Butter auf dem Feuer mit 4 Eiern zu Schaum und thut das Gehackte darunter mit Salz, Pfeffer und Muskatblüthe. Von $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) Mehl und eben so viel Butter wird ein Blätterteig gemacht; etwas über die Hälfte davon wird zum Boden verwendet, die halbe Fülle glatt darauf gestrichen, der Salmen ohne das Gewürz aus der Brühe hineingelegt und die übrige Fülle glatt darüber gestrichen. Man deckt sie wie Nr. 6, und backt sie in drei Viertelstunden.

Zur Sauce dämpft man fein zerschnittene Schalotten, Petersilie und ein wenig Mehl in frischer, zergangener Butter, schüttet die Sauce, in der der Salmen gekocht wurde, durch ein Haarsieb dazu, und kocht dies mit einem Glas Wein eine Viertelstunde. Wenn noch nicht genug Salz und Gewürz daran ist, thut man noch mehr nach mit einigen Citronenschalen.

Ist die Pastete schön gelb gebacken, so hebt man das Papier mit dem Deckel ab, kocht die Sauce mit 2 Eigelb und Muskatnuß noch einmal unter Rühren auf, schüttet sie in die Pastete und giebt dieselbe warm zu Tisch.

8. Eine warme Lerchenpastete. Man schneidet 24 gereinigten Lerchen Kopf und Füße ab, löst die Mägen vom Eingeweide, legt sie dicht neben einander, und läßt sie, mit einigen Löffeln voll Provencer-Öel, dem Saft von 2 Citronen und Salz überschüttet, einige Stunden stehen, indem man sie dann und wann umwendet. In dieser Marinade läßt man sie auf schwachem Feuer steif werden, und, von der Brühe abge sondert, erkalten.

Zur Fülle hackt man $\frac{3}{4}$ Kilog. ($1\frac{1}{2}$ Pfd.) gehäutelte Kalbsleber, 4 Sardellen, 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Speck, eine Handvoll Schalotten, 2 Löffel voll Kapern, das Eingeweide der Lerchen, eine halbe fein zerschnittene Citronenschale so fein als möglich, und rührt es mit Salz, Pfeffer, gestoßenen Nägelein, der Brühe, in welcher die Lerchen gelegen haben, und 4 Eigelb zu einer zarten Fülle.

Man macht einen geriebenen Teig von $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) Mehl und eben so viel Butter; entweder nimmt man eine

breite Form, oder die einer Limbalpastete. Man streicht die Fülle Messerrückendick in der Form herum, legt alle Verchen darauf, dann wieder Fülle, und so weiter, bis alle Verchen darin sind, deckt sie, wie die Limbale, die im ersten Theil beschrieben ist, oder wenn die Form breit ist, wie die Pastete von Kalbfleischfülle, und backt sie 3 Viertelstunden.

Zur Sauce dämpft man einige Schalotten und Mehl in frischer zergangener Butter, kocht sie mit Fleischbrühe, ein wenig Essig, Salz und Gewürz eine Viertelstunde, rührt sie mit 2 Eigelb ab, schneidet den Deckel der Pastete aus, und gießt sie hinein.

Auf gleiche Weise werden Pasteten von Krametsvögeln oder Rebhühnern gemacht. Die Rebhühner werden zerschnitten; den Kopf, die Füße, die Fittige und das Eingeweide wirft man weg.

9. Schnepfen-Pastete. Man rupft 3 Schnepfen, reinigt den Kopf, sticht die Augen aus, nimmt alles Eingeweide heraus, schlägt die Beinchen am Gelenke rückwärts herum auf den Rücken, drückt die Schlegel damit zurück, steckt den Schnabel durch den Leib statt eines Spießes, und läßt sie mit 4 bis 5 Böffel voll feinem Baumöl, einer Handvoll Schalotten und einem Zweig fein gehackten Knoblauch beschüttet, 24 Stunden stehen.

Zur Fülle hackt man 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Kalbfleisch ohne Haut und Sehnen, das Eingeweide der Schnepfen ohne die Kröpfe und Mägen, 4 Sardellen und einige Zweige Estragon, rührt 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) frische Butter mit 3 Eiern zu Schaum und thut das Gehackte mit der Marinade, worin die Schnepfen sind, und einer Laffenschale voll guter Fleischbrühe dazu. Aus 375 Gr. ($\frac{3}{4}$ Pfd.) Mehl und 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Butter wird ein geriebener Teig gemacht; man wahl den Boden 2 Messerrücken dick aus, streicht die Hälfte der Fülle darauf, legt die Schnepfen dazu mit 10 bis 18 Stück gekochter und geschälter Trüffel oder Morcheln, dann den Rest der Fülle; unter den Deckel legt man ein tellergroßes Papier, drückt den Deckel fest an den Rand und backt die Pastete 1 bis $1\frac{1}{4}$ Stunde. Zur Sauce läßt man ein Stück

frische Butter mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl schaumig werden, kocht dies mit 4 Decil. (1 Schopp.) rothem Wein, einem Unrichtlöffel voll Fleischbrühe, 4 in Scheiben zerschnittenen Zwiebeln, Muskatblüthe, Nägelein, Pfeffer, Salz und einem kleinen Zweig Knoblauch unter öfterm Umrühren eine halbe Stunde, schüttet sie durch ein Haarsieb und drückt die Zwiebeln und das Gewürz wohl aus. Ist die Pastete gebacken, so schneidet man den Deckel so weit aus, daß man eine Schnepfe herausnehmen kann, schüttet die Brühe darein und giebt sie warm auf den Tisch.

Besser noch ist, die Schnepfen, jede in 6 Stücke zerschnitten, in die Pastete zu legen, weil der Teig, wenn er nicht sehr hart und dick ist, leicht bricht; man kann ihn in dem Fall mürber machen und dünner auswahlen.

10. Eine Reis-Pastete. Man kocht $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) in kochendem Wasser gewaschenen Reis mit guter Fleischbrühe, einem Stück frischer Butter, einer mit Nägelein besteckten Zwiebel, Muskatblüthe und 2 Petersilienwurzeln auf schwachem Feuer $1\frac{1}{2}$ Stunden dick, bestreicht eine Form mit hohem Rand mit frischer Butter, streut gestoßenes Brod darüber, streicht den erkalteten Reis gleichmäßig hinein, backt ihn drei Viertelstunden, bis er eine gelbbraune Kruste hat, stürzt ihn um, schneidet sorgfältig einen Deckel aus, und läßt ihn im Ofen, mit der Oeffnung oben, ganz trocken werden. Ein beliebiges Pasteten-Magout wird hineingefüllt, mit dem Deckel bedeckt und warm zu Tisch gegeben.

11. Kleine Pastetlein von Krebsen, Fülle oder Farje. Zu 20 bis 24 Pastetlein kocht man 40 Krebse roth, bricht die Schwänze aus den Schalen, zerstoßt letztere so fein als möglich, röstet sie in 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) frischer Butter, bis diese schäumt und hochroth ist, und windet sie in einem Tuch so fest als möglich aus. Die ausgedrückten Schalen werden einige Minuten mit 4 Decil. (1 Schoppen) Milch gekocht, wieder durch ein Tuch gedrückt, und in dieser Krebsmilch werden die Brosamen von $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) Milchbrod auf schwachem Feuer verkocht. In 3 Theilen der Krebsbutter röstet man 2 fein geschnittene Zwiebeln und eine

Handvoll Petersilie weich, rührt es auf dem Feuer mit dem in der Krebsmilch gekochten Brod, 3 Eiern, 3 Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, stellt dies ab, zieht die Galle oder den schwarzen Darm aus den Krebschwänzen, schneidet diese klein und rührt sie in die Fülle; man kann auch nach Belieben 2 Kalbsmilchlein unter die Fülle zerschneiden.

Zu 20 Pastetelein macht man einen blätterigen Teig aus 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Mehl und eben so viel Butter, sticht so viele runde Blättchen aus, als man Pastetelein haben will, legt in jedes einen Löffel voll Fülle, schneidet mit einem Backrädlein von dem Messerrückendick ausgewählten Teig schmale Riemelein, bedeckt damit die Pastetelein, backt sie in einer halben Stunde, bestreicht sie mit der übrigen zergangenen Krebsbutter, und giebt sie warm zu Tisch.

12. Kleine Pastetelein von Aустern. Man läßt 50 von ihren Schalen gelöste Austern mit ihrem Saft und dem einer Citrone einmal aufkochen, verrührt 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Butter mit einem Löffel voll Mehl auf dem Feuer, bis die Butter zergangen ist, stellt es ab, verrührt es mit 6 Eigelb, 4 gereinigten und fein gehackten Sardellen, dem Saft einer Citrone und Muskatnuß, kocht es mit 4 Decil. (1 Schopp.) Jus oder kräftiger Fleischbrühe auf, und gießt diese Sauce zu den Austern.

Zu 24 Pastetelein macht man einen Blätterteig von $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) Mehl und eben so viel Butter, legt runde, ausgewählte Stücke Teig in Ragout-Pasteteleinformen, macht runde Scheiben für den Deckel, legt Papierkugeln in der Größe einer Nuß hinein, streicht den Teig nebenzu mit Wasser an, legt den Deckel darauf, bestreicht sie mit Ei, backt sie in einer halben Stunde, nimmt das Papier heraus, füllt sie mit dem Ragout von Austern, legt den Deckel darauf und giebt sie warm zu Tisch. Den Ragout verfertigt man erst, wenn die Pastetelein backen.

13. Kleine Pastetelein von Salmen oder Lachs. Zu 20 Pastetelein läßt man $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) Salmen, mit viel Salz bestreut, eine Stunde liegen, trocknet ihn ab, wendet ihn einige Mal in seinem Baumöl um, brät ihn auf dem

Kost über schwachem Kohlenfeuer auf beiden Seiten, nimmt, wenn er kalt ist, alle Gräten und die Haut weg und hackt ihn fein. In dem Baumöl, in dem der Salmen umgewendet wurde, röstet man 6 Schalotten, einige Zweige Petersilie und Estragon, alles fein zerschnitten, und rührt den Salmen mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, dem Saft einer Citrone und einem Eßlöffel voll Essig dazu. Man macht einen Blätterteig von 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Mehl und eben so viel Butter, legt in jedes Förmlein einen Eßlöffel voll Fülle, deckt sie mit einem Deckel von Teig, bestreicht sie mit Ei, backt sie in einer halben Stunde, gießt mit einem kleinen Trichter Fischsauce oder Jus hinein und giebt sie warm zu Tisch.

14. Kleine Pastetlein von Kalbsgekröse. Man kocht weißes, wohl gereinigtes Kalbsgekröse weich, schneidet es fein, röstet in einem Stück frischer Butter 4 fein zerschnittene Schalotten und ein wenig Petersilie mit einem halben Kochlöffel voll Mehl, bis die Schalotten weich sind, kocht es mit einem kleinen Anrichtlöffel voll guter Fleischbrühe, ein wenig Muskatnuß und Pfeffer und dem Gekröse ein und läßt es kalt werden. Zu 20 Pastetlein macht man einen Blätterteig von 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Mehl und eben so viel frischer Butter, füllt sie und backt sie wie die Salmenpastetlein. Man verrührt 2 Eigelb mit einem Kaffeelöffel voll Essig oder dem Saft einer Citrone, gießt kochende Fleischbrühe unter beständigem Rühren mit ein bißchen Muskatnuß dazu und schüttet dies durch einen kleinen Trichter in die Pastetlein.

15. Kleine Pastetlein von Rindfleisch. Man hackt 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) gutes Rindfleisch ohne Haut und Fasern mit 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Nierenfett fein, zerschneidet 6 bis 8 Schalotten, einen Eßlöffel voll Kapern, die halbe Schale von einer Citrone, röstet die Schalotten in einem Stückchen frischer Butter, bis sie weich sind, kocht sie mit dem Fleisch, allem fein zerschnittenen, Salz, gestoßenen Nägelein, einem halben Glas voll Wein und eben so viel Fleischbrühe unter beständigem Rühren einige Minuten und läßt es kalt werden.

Von 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Mehl und eben so viel Butter wird ein blätteriger Teig fertig und Messerrückendick ausgewählt. Man sticht runde Blättchen aus, legt sie auf ein Backblech, macht aus der Fülle Klöschen so groß wie eine Nuß, streicht den Teig nebenzu mit Ei an, legt ein Blättchen Teig darauf, drückt es an den Seiten fest an, bestreicht die Pastetein mit Ei und backt sie.

Auf gleiche Weise werden sie von Hammelfleisch gemacht.

16. Kleine italienische Pastetein. Von 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) feinem Mehl, 62 Gr. (4 Loth) frischer Butter, 1 Ei, Salz und Wasser, wirkt man einen Teig auf dem Brett, bis er nicht mehr hängen bleibt, wahl ihn aus, bis er so dünn wie Papier ist, zerläßt 93 Gr. (6 Loth) frische Butter, vermischt sie mit 47 Gr. (3 Loth) feinem Baumöl, rührt so lange darin, bis das Del und die Butter dick sind, überstreicht damit den dünn ausgewählten Teig, rollt ihn wie eine dicke Wurst zusammen und legt ihn über Nacht in den Keller. Den folgenden Tag schneidet man Blättlein daraus von der Größe und Dicke eines Fünffrankenstücks, legt die Hälfte davon auf ein mit Butter bestrichenes Blech, auf jedes Blättchen ein Klöschen von Rindfleisch oder Kalbfleisch, drückt ein Blättchen darüber und backt sie gelb.

17. Kleine Kalbsleber-Pastetein. Zu 20 Pastetein häutelt und hackt man $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) Leber, röstet 6 fein zerschnittene Schalotten in 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) frischer Butter weich, verrührt dies mit 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) in warmer Milch eingeweichtem Milchbrod, der gehackten Leber, Salz, Muskatnuß, 2 Eigelb und fein zerschnittener Petersilie, Majoran und Citronenschale und macht kleine Pastetein wie bei Nr. 13.