

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter

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

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1840

Pasteten.

urn:nbn:de:bsz:31-56998

Der Teig muß nicht zu dünne seyn; damit er an die Würsten hängen bleibt.

22. Sardellen - Schnitten.

Schäle vier Citronen ganz ab; schneide das Inwendige in kleine Stücke und nimm alle Kerne davon; hacke es fein und thue es in eine kleine Schüssel mit einem Löffel voll feinem Baumöhl und ein wenig geriebenem Milchbrod; rühre dieß wohl durcheinander; schneide Milchbrod in länglichte dünne Scheiben; lege sie auf einen Rost; stelle ihn auf schwache Kohlen und laß sie auf beiden Seiten schön gelb werden. Nimm Sardellen nachdem du wenig oder viel Schnitten willst; wenn sie gewaschen und von den Gräten gereinigt sind so schneide sie in schmale Streifen; streiche die Citronenmasse ganz dünne auf die warme Brodschnitten und lege die Sardellenstreifen etliche ma^ß über's Kreuz darauf.

Man kann auch statt der Citronenmasse die warmen Brodschnitten mit guter frischer Butter bestreichen und mit Sardellen belegen. Man serviert sie zum Morgenessen oder Frühstück.

P a s t e t e n .

Da ich im ersten Theil die mehrsten Teige aufgeschrieben habe, so wäre die Wiederholung derselben hier unnöthig; ich werde nur diejenigen hinsetzen, die zu den Pasteten dienlich sind.

1. Gänseleber - Pastete.

Zu dieser Pastete verfertige folgenden Teig: Nimm zu einem Pfund Weismehl 3 Viertelpfund frische Butter; lege das Mehl auf ein Würkbrett; mache in der Mitte

des Mehls eine Grube; thue Salz darein was man mit drei Fingern halten kann; nimm zwei Eyer; verklopfe sie wohl mit ein wenig Wasser; schütte sie ins Mehl; die Butter zerdrücke mit den Händen; daß sie weich wird; lege sie um das Mehl und verarbeite alles wohl durcheinander; dann würfe ihn; daß es ein satter Teig wird; man wahl ihn nicht eher als bis man ihn in die Form thut; sollte es nicht genug Wasser mit den Ethern seyn, so schütte noch ein wenig nach. Dieser Teig ist zu jeder kalten Pastete gut; er springt nicht so von einander wie der ohne Eyer.

Zu dieser Pastete braucht man drei große schöne weiße Gänstlebern, ein halbes Pfund Kalbsmilchleinfleisch, ein halbes Pfund Trüffel; die, nachdem sie gereinigt sind, in einer starken Schüßbrühe weich gekocht werden.

Zur Fülle nimm 10 bis 12 Schalotten, 4 Loth Sardellen, ein Viertelpfund rappirten Speck, ein halbes Pfund Kalbsmilchleinfleisch, 4 Lebern von Geflügel. Die Milchlein werden abgekocht und die Haut abgezogen. Thue ein Viertelpfund frische Butter in eine Casserolle; schneide die Schalotten so fein als möglich; thue sie in die Butter aufs Feuer und rühre darin bis die Schalotten weich sind; und hacke alles zusammen; Sardellen, Speck, Milchlein und Lebern, so fein als möglich; rühre dieß in die Schalotten mit Salz, Muskatnuß und Pfeffer, ein ganzes Ey und 4 gelbe mit einer Löffelschale voll starken Coulis; und rühre dieß zusammen auf dem Feuer zu einer etwas dünnen Fülle. Die Gänstlebern werden mit den Milchlein in einer Coulis-Brühe mit wohl Salz ein wenig abgekocht; doch müssen die Milchlein etwas länger kochen.

Nimm eine eiserne Pfannenschale; die oben und unten gleich weit ist und etwa vier Schoppen haltet; bestreiche sie dick mit feinem Baumöhl; nimm gestohenes Brod und spreng es in der Schale über das Mehl herum; dann nimm drei Theile von dem Teig; wahl ihn so groß; daß er

einen Finger breit über die Pfannschale hinausgeht; er darf nicht gezogen werden und muß etwa 3 Messerrücken dick gewählt seyn. Nimm von der Fülle und streiche sie wohl Messerrücken dick in die Pastete herum; dann schäle die Rinde so fein als möglich von den Trüffeln; schneide sie in runde Scheiben; und so die Milchlein; lege Trüffeln und Milchlein; dann eine Gänseleber und wieder Fülle, Milchlein und Trüffeln; und so lege die zwey andern Lebern mit Fülle; Milchlein und Trüffeln in die Pastete; lege dünn geschnittenen Speck oben darauf, daß die Lebern mit Speck gedeckt sind. Hernach nimm den Rest Teig; wable ihn etwas größer als die Pfanne ist; lege ihn auf die Pastete; drücke ihn wohl auf den andern Teig an; streiche den Pastetenenteig mit Ey an ehe der Deckel darauf gelegt wird; und unwickle ihn mit dem Teig, so über die Pfannenschale hinausgeht; dann stelle sie in einen warmen Backofen und laß sie eine kleine Stunde backen; und sobald man hört, daß sie inwendig kocht, so stelle sie vorn in den Ofen, damit nur der Teig wohl ausgebacken wird; denn wenn man sie zu viel backt, so werden die Lebern zu hart. Wenn sie eine kleine Stunde im Ofen gewesen ist, so nimm sie heraus; lege eine flache Platte darauf; lehre sie um und lasse sie eine Weile stehen. Man darf nicht daran rütteln, damit sie nicht bricht; sollte sie eine Oeffnung haben, so streiche Teig darüber, damit der Schü nicht heraus kommt, denn sonst verliert die Pastete ihre Kraft. Lasse sie kalt werden; schneide oben eine kleine Oeffnung und schütte einen halben Schoppen Gallerte darein. Sie kann auch ohne Gallerte auf den Tisch gegeben werden.

Diese Pastete soll so gut seyn als die Straßburger-Pasteten; sie haben nur eine andere Form. Wenn man nicht in jener Art Pastetenform geübt ist, so kann man sie nicht wohl zu Stande bringennur. Es müssen zwei Hauptsachen beobachtet werden; erstens daß die Lebern

schön weiß und fett sind und eine ansehnliche Größe haben; zweitens daß gutes Gewürz und kräftiger Schü dazu kommt. Alle Füllen zu Pasteten müssen wohl fett seyn, weil es die Nahrung von den Pasteten ist, nicht dick und so fein als möglich, alles was dazu kommt, gebackt, geschnitten und verrührt. Wenn es seyn kann, alles Fleisch, so in die Fülle kommt, nachdem es gebackt ist, noch eine Viertelstunde in einem Mörser gestoßen.

2. Pastete von Schinken.

Nimm zum Teig zwei Pfund Mehl, 1 Pfund Butter und 2 Eier; verarbeite ihn, wie den Vorbergehenden.

Nimm einen nicht zu großen geräucherten Schinken; wasche ihn gut; lege ihn in lauwarmes Wasser, damit er weich wird; schneide inwendig, wo der Knochen ist, in der Länge auf den Knochen; ziehe den Knochen behutsam heraus; schneide die Schwarte und alles Schwarze rein davon ab; lege ihn 1 oder zwei Tage in frisches Wasser, je nachdem er salzig ist; dann trockne ihn wohl ab; lege ihn in ein tiefes Geschirr, das so breit ist, daß er gerade liegen kann, und worauf ein passender Deckel ist. Nimm zwei Kalbsfüße; schneide jeden in vier Stücke; lege sie um den Schinken mit 3 Zwiebeln in Scheiben geschnitten, einige Lorbeerblätter, Peterfilienwurzeln, 2 gelbe Rüben, etwas ganzen Pfeffer und eine halbe Maas Essig und zwei Maas Wasser; decke ihn fest zu und lasse ihn halb weich kochen. Dann hebe ihn aus der Brühe; lege ihn in eine tiefe Platte; thue auf den Schinken ein kleines Brett, in der Größe vom Schinken; lege etliche Steine darauf, damit er ein wenig gepreßt wird, und lasse ihn über Nacht stehen. In die Brühe, in welcher der Schinken gekocht hat, schütte noch einen Schoppen weißen Wein; lasse sie noch ein wenig kochen; dann lasse sie durch ein Haarsieb in eine irdene Schüssel laufen und stelle sie an einen kühlen Ort.

Den folgenden Tag verfertige die Fülle. Zur Fülle

man nimmt 1 Pfund Kalbfleisch ohne Bein, schneidet es in Streifen und schabt es mit einem Messer von den Sehnen; thut ein Viertelpfund Rindnierenfett von dem man die Haut abzieht, ein Viertelpfund Speck, 4 Loth Sardellen, rein gewaschen und von den Gräten abgezogen, 12 Schalotten, welche zuvor müssen fein geschnitten werden, mit der halben Schale von einer Citrone dazu; man hact dies alles zusammen so fein als möglich, und thut es in einen Mörser mit Salz, gestoßenen Nägelein, Muskatblüthe, 1 Ey und von 4 Eyern das Gelbe mit einer Löffelschale von der Brühe, in welcher der Schinken gekocht hat; stößt dies zusammen eine Viertelstunde lang, bis es wie eine Pappe oder Brey ist. Zum Pastetenteig nimmt man anderthalb Pfund Mehl, 3 Viertelpfund frische Butter, oder 2 Pfund Mehl und 1 Pfund Butter, je nach der Größe des Schinkens; verarbeitet den Teig so satt als möglich; den dritten Theil des Teiges wallt man 3 Messerrücken dick und länglicht, nach der Form des Schinkens, und etwa 3 Fingersbreite größer; nimmt ein eisernes Blech ohne Rand, legt weißes Papier darauf, streicht es mit Butter an und legt den Boden der Pastete darauf; zum Rande nimmt man den andern Drittheil des Teiges, rollt ihn mit den Händen zu einem langen Streif, wallt ihn 3 bis 4 Finger breit aus und so groß als die Ründe des Bodens; schneidet ihn gerade; bestreicht den Boden mit Ey, stellt den Rand auf den Boden, den man zwei Finger breit vorstehen läßt; den Rand drückt man einwärts, etwa einen kleinen Finger breit, satt mit dem Daumen an, streicht mit einem Messer den vorstehenden Boden an den aufgesetzten Rand und macht denselben mit einem Kniebseisen schön; dann streicht man die Hälfte von der Fülle unten in die Pastete und ein Finger hoch an den Rand, legt den Schinken darauf und streicht die andere Fülle darüber. Aus dem letzten Drittheil des Teiges wird der Deckel zur Pastete folgendermaßen gemacht: man schneidet ein Stückchen von dem Teige ab, wallt den größern Theil davon etwas größer

als die Pastete, legt ihn darauf, den Rand streicht man inwendig mit Ey an und drückt den Deckel satt an; den Rest Teig waltet man so lange mit einem halben Bierling Butter, bis diese verarbeitet ist; dann macht man daraus einen zweiten Deckel so groß als die Pastete, und schneidet ihn so schön als möglich aus, streicht die Pastete mit Ey an, legt den zweiten Deckel darauf, streicht diesen ebenfalls mit Ey an und backt die Pastete während zwei Stunden in einem warmen Backofen. Dann nimmt man die Brühe, in welche der Schinken gekocht hat und die zu einer satten Gallerte gestanden seyn muß, hebt alles Fett rein davon ab; und sollte es zu wenig Gallerte und dieselbe sehr satt seyn, so schüttet man ungesalzene Fleischbrühe, oder wenn sie nicht Säure hat, noch ein Glas voll Wein nach, und läßt sie genug im letzten Falle wieder kochen, damit man den Wein nicht riecht; dann verklopft man 2 Eyer sammt den Schalen in einer Schüssel und rühret etwas Gallerte darein, schüttet es wieder in die Casserolle und rühret sie bis sie anfangt zu kochen; alsdann schüttet man sie in eine Serviette oder in ein Haarsieb, welche man über einer Schüssel zuvor befestigt hat und läßt sie durchlaufen; sollte sie noch trübe seyn, so schüttet man sie aus der Schüssel wieder in die Serviette, und so fort bis sie schön hell ist. Wenn die Pastete gebacken ist, so nimmt man sie aus dem Ofen; sollte sie eine Oeffnung oder Spalte bekommen haben, so verstreicht man sie mit Teig. Wenn sie kalt ist, so schüttet man oben durch eine Oeffnung die Gallerte darein; doch ist wohl zu bemerken, daß die Pastete kalt seyn muß, sonst kommt alles Fett, so in der Fülle ist, oben auf und macht die Gallerte trübe und schlecht. Wenn die Gallerte in der Pastete fest geworden ist, so nimmt man die Pastete aus dem Blech, löst sie unten vom Papier, und thut sie auf eine flache Platte oder auf ein Brett von derselben Größe.

Man kann dieselben von übrig gebliebenem Schinken leichter verfertigen, nach der Pastetenart, die im ersten Theil N^o 25 bei den Pasteten beschrieben ist: man verfertigt

die Fülle, wie zu jener, schneidet den Schinken in feine Stücke; auf den Boden der Pastete streicht man die halbe Fülle, nimmt Kalbfleisch oder Schweinefleisch, schneidet es in fingerlange und zwei fingerbreite Stücke, nachdem alle Haut und alles Bein davon gelöst worden ist, legt es auf die Fülle, den Schinken in Scheiben geschnitten darauf, dann die andere Fülle, deckt sie zu und läßt sie in einer tiefen Form, wie zur kalten Timbal-Pastete, backen, und gießt, wenn sie gebacken ist, die Gallerte hinein.

3. Kalte Pastete von einem welschen Hahn.

Man nimmt einen welschen Hahn oder eine Henne, rupft ihn sorgfältig, damit die Haut nicht zerrissen wird, hält ihn über die Flammen, um alles Flaumigte abzubrennen, nimmt ihn rein aus, wäscht ihn sauber, und schneidet ihm den Kopf mit dem Kragen ab; doch muß die Haut vom Kropf ganz bleiben, damit man die Oeffnung vom Hals damit bedecken kann, schneidet in der Länge vom Rücken die Haut auf und 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 Hahne ist, so legt man ihn von einander auf ein Brett und überstreicht ihn mit folgender Fülle: man hackt 2 Pfund gutes Kalbfleisch ohne Haut und Sehnen, eine Handvoll Schalotten, Petersilien, ein wenig Estragon und etliche Sardellen; wenn dies rein gebackt ist, so thut man in eine Casserolle ein halbes Pfund frische Butter; läßt die Butter zergehen, und thut alsdann das gebackte Fleisch dazu mit drei Eiern, Salz, gestoßener Muskatblüthe, Pfeffer, 6 Eßlöffel voll gute fette Fleischbrühe; rührt dies stark durch einander und streicht den dritten Theil davon über den Hahn; braucht man keine große Pastete, so rollt man den Hahn satt zusammen und nähet ihn zu; will man eine größere Pastete, so legt man auf den Hahn, wenn er mit Fülle über-

frischen ist, Kalbfleisch von einem Oberstück, das man zuerst in lange fingersdicke Riemen geschnitten hat; nachher legt man noch eine gesalzene, weichgekochte Schweinszunge, ebenfalls in Riemen geschnitten, nachdem die Haut davon abgezogen worden ist, über das Fleisch; streuet Salz, gestoßene Nägelein und Pfeffer darüber; dann rollet man den Hahn zusammen, legt die Haut vom Kropf darüber und nähet ihn satt zu, nimmt ein Stück Tuch und nähet den Hahn darein, so satt als möglich, thut es in einem Topf oder auch in der Casserolle, in welcher er gerade liegt, auf das Feuer, mit 4 Maas Wasser, 2 Maas Wein, 2 Kalbsfüßen, das Gerippe vom Hahn, welches in etliche Stücke gehackt wird, mit Salz, zwei Zwiebeln, einer Selleriewurzel, 2 Petersilienwurzeln, 2 ganze Lauch, zwei gelbe Rüben, alles zusammen gebunden; ganzer Pfeffer, Nägelein, eine Ingwerwurzel; läßt dies zusammen 3 Stunden kochen; dann nimmt man den Hahn aus der Gallerte, legt ihn zwischen zwei Bretter, beschwert ihn, und läßt ihn bis auf den folgenden Tag liegen. Man verfertigt eine Pastetenform, wie zu Schinken, oder bedient sich einer langen Pastetenform, wie zur kalten Timbalpastete. Die Gallerte läutert man ebenfalls auf gleiche Weise.

Auf die nämliche Art verfertigt man Pasteten von Kapaunen, Gänsen oder Enten; nur darf das Geflügel nicht zu fett seyn. In langen Formen sind diese Pasteten besser, als die von der Hand verfertigten.

4. Kalte Pastete von einem Hammelschlegel.

Man nimmt einen guten mortifizirten Hammelschlegel; schneidet das Fett davon, die Flecken und die Knochen daraus wie bei den Schinken; durchzieht ihn mit feingeschnittenem langem Speck; legt ihn zwei Tage lang in Essig mit Lorbeerblättern, Wachholderbeeren, 2 Zwiebeln und ganzem Pfeffer; hact 2 Pfund Kalbfleisch, ein Pfund Speck,

eine Handvoll Schalotten, etliche Zinken Knoblauch mit Petersilie, Estragon, Kapern, 4 Loth Sardellen, so fein als möglich durch einander und stößt es alsdann noch zusammen in einem Mörser 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; nimmt den Schlegel aus dem Essig; trocknet ihn wohl ab; legt ihn in die Pastete, die andere Fülle streicht man oben darauf; deckt sie zu und läßt sie 2 Stunden in einem warmen Ofen backen; man kocht eine Gallerte, wie sie zu einer kalten Pastete im ersten Theil beschrieben ist, und wenn sie kalt ist, so schüttet man sie in die Pastete, wie bei den Vorhergehenden.

5. Eine Pastete mit Wildprett-Farse.

Man nimmt gutes Fleisch von einem Reh oder Hirsch; häutet es rein ab und schabt alle Sehnen daraus; rapt halb so viel Speck als Fleisch ab, ein Viertelfund Rindmark, ein Viertelfund von den Gräten gereinigte Sardellen, eine gute Handvoll Schalotten; hackt dies alles fein; thut es in einen Mörser und stößt es noch zusammen; alsdann nimmt man ein Viertelfund frische Butter, zerrührt sie zu Schaum mit 3 ganzen und dem Gelben von 3 Eiern, weicht ein Weißbrod in fetter Fleischbrühe ein, drückt es wieder aus und rührt es zu den Eiern; dann thut man das Fleisch dazu mit einem Anrichtlöffel voll guter Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und gestoßenen Nägelein, und rührt alles wohl durch einander.

Man verfertigt alsdann einen Teig von einem Pfund Mehl und drei Viertelfund Butter, nimmt ein eisernes Pastetenblech mit einem hohen Rand, wallt etwas über die Hälfte dieses Teiges, so groß als das Blech ist; streicht das Blech mit Butter an, und legt den Teig hinein; thut die Farse darauf und streicht sie glatt.

Vom übrigen Teig waltet man den Deckel, legt ihn auf die Pastete, drückt ihn an den Rand des Blechs wohl an und schneidet ihn rings herum mit einem scharfen Messer ab; bestreicht die Pastete mit Ey, thut sie in einen warmen Ofen, und läßt sie eine gute Stunde backen. Man kann sie warm oder kalt auf den Tisch geben.

6. Eine Pastete von Kalbfleisch-Farse.

Man nimmt 2 Pfund gutes Kalbfleisch ohne Bein, schneidet alle Haut und Sehnen daraus, hackt es mit einem Viertelpfund Rindmark und etlichen Schalotten, die zuvor rein geschnitten werden; läßt ein halbes Pfund frische Butter warm werden, rührt sie zu Schaum; schlägt das Gelbe von 4 Eiern dazu, ein halbes Pfund Weizenbrod, von welchem die Rinde abgeschält ist, in warmer Milch eingeweicht; thut das gebackte Fleisch dazu mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, rührt es wohl durch einander, damit es eine leichte Farse giebt. Alsdann verfertigt man einen Teig wie zur vorhergehenden Pastete; legt ihn in das Blech, macht aus der Fülle ovale Ballen von der Größe eines Hühnereis und rangiert sie auf dem Boden der Pastete; man nimmt alsdann einen Bogen weißes Papier, schneidet ihn rund, streicht ihn mit frischer Butter wohl an, legt ihn auf die Pastete, den Deckel vom Teig darüber und drückt ihn an den Rand des Pastetenblechs wohl an; das Papier muß etwas größer als der Pastetendeckel geschnitten werden, damit es in der Mitte in die Höhe steht. Hernach bestreicht man die Pastete mit Ei, schneidet den Teig rings herum ab und backt sie 3 Viertelstunden in einem warmen Ofen; dann nimmt man sie aus dem Ofen; thut sie aus dem Blech auf eine flache Platte, schneidet den Deckel los, nimmt das Papier heraus und thut einen Ragout von Nichelein mit Morcheln oder sonst etwas darein, deckt sie zu und giebt sie warm zu Tische. Auch ohne Ragout ist sie gut mit einer Sauce von Krebsen oder Schü.

7. Eine Salmen-Pastete.

Man nimmt zu einer mittelmäßigen Pastete 2 Pfund frischer Salmen; spaltet ihn am Grat in der Mitte durch, zieht den Grat nebst den Gräten heraus, schneidet alsdann Theil in 4 gleiche Stücke; schneidet etliche Zwiebeln in Scheiben und röstet sie in einem Viertelpfund frischer Butter gelblich; legt den Salmen darauf, läßt ihn steif werden, indem er etlichemal umgewendet wird; dann thut man 3 Schoppen Wein, Salz, Pfeffer, Nägelein und 2 Lorbeerblätter dazu, läßt ihn wieder eine Viertelstunde auf einem starken Feuer kochen; dann stellt man ihn ab, legt ihn in eine irdene Schüssel, schüttet die Brühe darüber und läßt ihn kalt werden. Man verfertigt alsdann folgende Fülle: Man nimmt frische Fische ohne besondere Rücksicht auf die Sorte, oder auch schon gekochte wenn man deren übrig hat. Wenn man raube Fische nimmt, so muß man sie zuerst in Wasser mit Essig und Salz kochen, bis man die Gräten daraus ziehen kann. Man schneidet dann eine kleine Hand voll Schalotten fein, eben so viel Petersilie und Schnittlauch, ein Viertelpfund Milchbrod in warmer Milch eingeweicht, und vier von den Gräten gereinigte Sardellen; man hackt oder stößt dies zusammen so fein als möglich; läßt ein Viertelpfund frische Butter auf dem Feuer zergehen; rührt sie mit 4 Eiern zu Schaum und thut das Gebackte oder Gestofene darunter mit Salz, Pfeffer und Muskatblüthe. Dann verfertigt man einen Plätterteig von einem Pfund Mehl und einem Pfund Butter; nimmt ein Blech wie zu der vorhergehenden Pastete, wället etwas mehr als den halben Teig so groß als das Blech, legt ihn darein und streicht die halbe Fülle in der Pastete herum, nimmt den Salmen aus der Brühe, indem man so viel daran hängen läßt als möglich; allein das Gewürz; nimmt man ganz davon, legt die Stücke eines neben das andere in die Pastete; die andre Hälfte der Fülle streicht man schön glatt über den Salmen, und deckt ihn zu wie die vorher-

gebende Pastete von Kalbfleisch-Farse. Man stellt sie dann in einen warmen Ofen und läßt sie drei Viertelstunden backen.

Zur Sauce läßt man ein Stück frische Butter in einer Casserolle zergehen, discht etliche feingeschnittene Schalotten und ein wenig Mehl darein, bis die Schalotten weich sind und geschnittene Petersilie; schüttet alsdann die Brühe in welcher der Salmen gekocht hat, durch ein Haarsieb zu dem Gedämpften, mit einem Glas voll Wein. Sollte nicht genug Salz und Gewürz daran seyn, so thut man noch mehr nach, mit etlichen Scheiben von einer Citrone und läßt sie eine gute Viertelstunde kochen.

Wenn die Pastete schön gelb gebacken ist, so nimmt man sie aus dem Ofen und legt sie aus dem Blech auf eine flache Platte, schneidet oben einen runden Deckel aus und zieht das Papier heraus. In der Sauce rührt man noch das Gelbe von zwei Eiern mit geriebener Muskatnuß, läßt sie unterm Rühren wieder kochen, schüttet sie gleich nachher in die Pastete und giebt sie warm auf den Tisch.

Diese Pasteten kann man der Form nach einer Timbale-pastete verfertigen; sie sind schön und gut.

8. Eine warme Lerchenpastete.

Man nimmt zu einer Pastete von einem Pfund Mehl und einem Pfund Butter, 24 schön gepuzte Lerchen, hält sie über das Feuer, damit aller Flaum davon wegbrennt, schneidet ihnen die Köpfe und Füße ab, nimmt sie aus und löst die Mägen von dem Eingeweide. Die Lerchen legt man in eine Schüssel, eine satt neben die andere, thut einige Löffel voll Provencerohl mit dem Saft von zwei Citronen und Salz dazu, läßt sie etliche Stunden in dieser Marinade stehen, und wendet sie blos einigemale von Zeit zu Zeit darin um. (Dies wird am Vorabend des Tages, an welchem man die Pastete verfertigen will, gemacht.) Man legt dann die Lerchen in eine Casserolle, schüttet das Del darüber; stellt sie auf ein schwaches Feuer, läßt

sie nur steif werden, und legt sie wieder in die Schüssel, damit sie kalt werden; die Brühe thut man in ein anderes Geschirr; alsdann wird die Fülle fertig, wie folgt:

Man nimmt anderthalb Pfund Kalbsleber, klopft sie mit dem Rücken eines Hackmessers und schabt die Haut rein davon ab; thut zu der Leber vier Sardellen, ein Viertelpfund Speck, eine Handvoll Schalotten, zwei Löffel voll Kapern, das Eingeweide von den Lerchen, ein fein verschnittene halbe Citronenschale und hacket dies zusammen so fein als möglich; thut es in eine Schüssel mit Salz, Pfeffer, gestoßenen Nagelein, mit der Brühe in welcher die Lerchen gelegen waren und dem Gelben von 4 Eiern; rühret dies zusammen wohl durch einander zu einer zarten Fülle. Dann fertig man einen geriebenen Teig von einem Pfund Mehl, einem Pfund Butter; nimmt die Form von einer Limbapastete oder eine breite wie zu der von Salmen. Wenn der Teig in der Form ist, so streicht man von der Fülle messerrückendick in der Pastete herum, legt die Lerchen darauf und wieder Fülle bis die Lerchen alle darin sind, deckt sie zu wie bei der Limbale, welche im ersten Theil beschrieben ist; hat man eine breite Form dazu genommen, so deckt man sie, wie es bei der Pastete von Kalbfleischfülle beschrieben ist, und läßt sie 3 Viertelstunden in einem warmen Ofen backen. Wenn sie gebacken ist, so nimmt man sie aus dem Ofen und schneidet einen Deckel oben aus. Während dem Backen kocht man folgende Sauce: man läßt in einer Casserolle ein Stück frische Butter zergehen mit etlichen Schalotten und ein wenig Mehl, rühret darin bis die Schalotten weich sind; schüttet Fleischbrühe mit ein wenig Essig dazu, ein wenig Gewürz, läßt sie eine Viertelstunde kochen, und ehe sie in die Pastete gegossen wird, rühret man das Gelbe von 2 Eiern darein und giebt sie warm zu Tische.

Auf gleiche Weise werden die Pasteten von Krametsvögeln oder Nebhühnern gemacht, nur müssen die Nebhühner zerschnitten werden. Der Kopf, die Füße und Fettig, wie auch das Eingeweide, werden weggeworfen.

9. Schnepfenpastete.

Man rupft 3 Schnepfen; der Kopf muß sauber gereinigt feyn; man ficht ihnen die Augen aus und nimmt alles Eingeweide heraus, schlägt die Feinchen am Gelenke rückwärts herum auf den Rücken, drückt die Schlegel damit zurück und steckt den Schnabel durch die Schnepfe statt eines Spießes. Dann legt man sie in eine irdene Schüssel, schüttet 4 bis 5 Eßlöffel voll feines Baumöl darüber mit dem Saft von 2 Citronen, einer Hand voll Schalotten mit einem Zinken Knoblauch fein geschnitten und gebackt und läßt die Schnepfen also 24 Stunden stehen.

Alsdann nimmt man ein halbes Pfund Kalbfleisch an welchem keine Haut und Sehne mehr sind. mit dem Eingeweide der Schnepfen, von welchem die Kröpfe und Mägen weggeworfen werden, 4 Sardellen, einige Zweige Estragon, hackt dies zusammen fein; zerrührt ein Viertelpfund frische Butter mit 3 Eiern zu Schaum; thut das Gebackte dazu, schüttet die Marinade, worin die Schnepfen sind und welche man wieder neben einander in eine Pastetenform legt, dazu, mit einer Löffelschaale voll guter Fleischbrühe. Man verfertigt alsdann einen geriebeneu Teig von 3 Viertelpfund Mehl und einem halben Pfund Butter; etwas mehr als die Hälfte davon waltet man 2 Messerrücken dick auf, legt ihn in das Blech, streicht die Hälfte von der Fülle darin um, legt die Schnepfen darauf, legt 10 oder 18 Stück schon gekochter und vorher gewaschener und geschätter Trüffeln oder Morcheln um die Schnepfen; man streicht die andere Hälfte von der Fülle darüber, wickelt einen Bogen Schreibpapier zusammen von der Größe eines kleinen Tellers, und legt ihn auf die Fülle; den andern Teig walt man wieder 2 Messerrücken dick aus, legt ihn über das Papier und drückt ihn an den Rand fest an, schneidet ihn schön ab und läßt die Pastete in einem warmen Ofen eine gute Stunde oder 5 Viertelstunden backen.

Während dem Backen kocht man folgende Sauce: man thut ein Stück frische Butter in eine Casserolle mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl, rührt es darin, bis die Butter schäumt; dann thut man einen Schoppen rothen Wein mit einem Anrichtlöffel voll Fleischbrühe dazu, vier Zwiebeln in Scheiben geschnitten, Muskatblüthe, Nägelein, Pfeffer, Salz und ein kleiner Zinken Knoblauch, läßt diese Sauce unter öfterm Umrühren eine halbe Stunde kochen; dann läßt man sie durch ein Haarsieb laufen und drückt die Zwiebeln und das Gewürz wohl aus. Wenn die Pastete gebacken ist, so nimmt man sie aus dem Blech, giebt wohl Acht, daß sie nicht zerbricht, schneidet den Deckel aus so groß, daß man eine Schnepfe heraus nehmen kann, schüttet die Brühe darein und giebt sie warm auf den Tisch.

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

10. Eine Reiß-Pastete.

Man nimmt ein Pfund Caroliner-Reiß, reiniget und wascht ihn mit kochendem Wasser; dann kocht man ihn mit guter Fleischbrühe einem Stück frischer Butter, einer Zwiebel mit Nägelein besetzt, ein wenig Muskatblüthe 2 Peterfilienwurzeln; läßt ihn anderthalb Stunden auf einem schwachen Feuer dick kochen, nimmt eine Form mit einem hohen Rand, bestreicht sie mit frischer Butter; streuet dick gestoßenes Brod darüber, und läßt den Reiß ein wenig kalt werden; dann thut man ihn in die Form, drückt ihn fest an den Rand an und oben streicht man ihn eben; man stellt ihn in einen warmen Ofen und läßt ihn 3 Viertel-

stunden backen, bis er eine schöne gelbbraune Kruste hat, nimmt ihn aus dem Ofen, kehrt ihn auf eine Platte um und schneidet mit einem scharfen Messer einen runden Deckel aus; (dies muß sorgfältig geschehen, damit die Seitenwände nicht beschädigt werden); dann legt man ihn auf ein Blech, die Oeffnung oben, und läßt ihn in dem Ofen backen bis die Kruste ganz trocken ist. Dann verfertigt man einen Pasteten-Ragout von welcher Art man will, thut ihn darein, legt den Deckel darauf und giebt die Pastete warm zu Tische.

11. Kleine Pastetlein von Krebsen, Sülle oder Sarse.

Zu 20 bis 24 kleinen Pastetlein nimmt man 40 Stück kleine Krebse; wäscht sie sauber in kaltem Wasser und kocht sie im Wasser ab, bis sie roth sind; bricht die Schwänze aus den Schalen; stoßt die Schalen so fein als möglich in einem Mörser; thut in eine Casserolle 8 Loth frische Butter; nimmt die gestoßenen Schalen dazu; röstet sie auf dem Feuer, bis die Butter schäumt und hochroth ist; dann schüttet man sie in ein Tuch, welches auf eine Schüssel gelegt wird; windet die Butter so satt aus, als möglich. Man thut die ausgedrückten Schalen wieder in die Casserolle; schüttet einen Schoppen Milch darauf, und nachdem sie etliche Minuten gekocht hat, so schüttet man es wieder durch das Tuch in eine andere Schüssel und windet es wohl aus; reibt die Brosamen von einem Pfund Milchbrod in diese Krebsmilch und läßt sie auf einem schwachen Feuer wohl verkochen; rührt sie sachte als möglich. Dann röstet man 2 ganze Zwiebeln und eine kleine Handvoll Petersilie, beides ganz fein geschnitten in gut 3 Theilen von der Krebsbutter, bis sie weich sind; rührt das in der Krebsbutter eingekochte Brod dazu mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 3 ganzen und dem Gelben von 3 Eiern; rührt es auf dem Feuer, bis es dick ist, stellt es ab; zieht die Galle oder den schwarzen Darm mitten aus

den Krebschwänzen und schneidet sie klein; thut sie unter die Fülle und rührt es wohl unter einander. Wenn diese Pastetlein nicht als Fastenspeise dienen sollten, so kann man noch 2 Kalbsmilchlein mit den Krebschwänzen zerschneiden.

Zu 20 Pastetlein macht man einen blätterigten Teig aus einem halben Pfund Mehl und einem halben Pfund Butter; wenn der Teig ausgewallt ist, so sicht, man mit einer blechernen runden und hohlen Form von der Größe der Pastetlein-Förmchen, so viele runde Blättchen aus, als man Pastetlein haben will, legt sie in die Förmlein und drückt sie wohl an, thut in jedes einen Löffel voll Fülle; alsdann schneidet man mit einem Backrädlein von einem Messerrückendick ausgewallten Teig schmale Riemlein, bedeckt damit die Pastetlein, drückt sie mit dem Backrädlein schön zu und stellt sie in einen heißen Ofen. In einer kleinen halben Stunde sind sie gut. Man nimmt sie dann aus den Förmchen, stellt sie auf eine Platte, zerläßt die übrige Krebsbutter, streicht sie damit an und bringt sie warm auf die Tafel.

12. Kleine Pastetlein von Austern.

Man löst 50 Stück Austern von den Schalen, thut sie mit ihrem Saft in eine Casserolle, drückt den Saft von einer Citrone dazu und läßt sie einmal aufkochen; dann thut man sie in eine Schüssel; thut eine Casserolle auf das Feuer mit einem Viertelpfund frischer Butter, einem Löffel Mehl, rührt darin, bis die Butter zergangen ist; nimmt sie hernach ab dem Feuer, rührt das Gelbe von 6 Eiern dazu; wascht 4 Sardellen, reinigt sie von den Gräten hackt sie fein; thut sie nebst dem Saft einer zweiten Citrone und etwas Muskatnuß zu der angerührten Sauce; gießt noch einen Schoppen guten Schü oder kräftiger Fleischbrühe dazu; rührt es auf dem Feuer bis es kocht, und dann thut man diese Sauce zu den Austern.

Zu 24 Pastetlein verfertiget man einen blätterigten Teig von einem Pfund Mehl und einem Pfund frischer Butter, nimmt Nagoutpastetlein-Formen, wallt in jegli-

ches ein rundes Stück Teig so groß als als die Form ist und zugleich runde Scheiben für die Deckel, welche nicht größer seyn müssen, als die Münde von den Formen. Dann macht man mit Papier Küßelchen so groß wie eine Nuß, legt sie in die Pastetlein, streicht den Teig nebenzu mit ein wenig Wasser an; legt den Deckel darauf und drückt den Teig wohl an; schneidet denselben der Form nach ab; streicht sie mit Ei an und läßt sie eine halbe Stunde in einem heißen Ofen backen; dann nimmt man sie heraus, stellt sie auf eine Platte, hebt den Deckel auf, nimmt das Papier heraus, und vor dem Anrichten thut man den Ragout von Austern darcin, legt die Deckel wieder darauf und bringt sie warm auf die Tafel.

Man verfertigt den Ragout erst wenn die Pastetlein backen.

13. Kleine Pastetlein von Salmen oder Lachs.

Zu 20 Pastetlein nimmt man ein Pfund Salmen, streuet wohl Salz darüber und läßt ihn eine Stunde liegen; trocknet ihn dann wohl ab; wendet ihn in feinem Baumöl etlichemal um; legt ihn auf einen Roß über ein schwaches Kohlenfeuer und läßt ihn eine Viertelstunde auf beiden Seiten braten; hebt ihn alsdann ab dem Roß und läßt ihn kalt werden; nimmt alle Gräten und die Haut davon weg und backt ihn fein. Man schneidet alsdann 6 Schalotten, etliche Zweige Estragon und Petersilie fein; nimmt das Baumöl, in welchem der Salmen umgewendet worden ist (es muß immer noch ein Löffel voll seyn; thut es in eine Casserolle mit dem Geschnittenen auf das Feuer; röstet es, bis die Schalotten weich sind, rührt den Salmen dazu mit noch etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuß, dem Saft von einer Citrone oder einem Eßlöfel voll Essig. Ein blätterichten Teig wird dann verfertigt, mit einem halben Pfund Mehl und einem halben Pfund frischer Butter, und Messerrückendick ausgewallt, und man sicht so viel runde Blättchen aus, als Pastetleinformen sind; legt in jede Form ein Blättchen Teig und ein Eßlöfel voll

von der Fülle, deckt sie mit einem Deckel von Teig zu, drückt ihn wohl an, schneidet den über die Form hervorstehenden Teig mit einem scharfen Messer ab, bestreicht die Pastetlein mit Ei, stellt sie eine halbe Stunde in einen heißen Ofen und läßt sie schön gelb backen; dann nimmt man sie aus den Förmchen, legt sie auf eine Platte und gießt durch eine kleine Oeffnung mit einem kleinen Trichter in jedes ein wenig Fischsauce oder ein wenig Schü und bringt sie warm zu Tische.

14. Kleine Pastetlein von Kalbsgekröse.

Man nimmt von einem schönen weißen und wohl gereinigten Kalbsgekröse nach Belieben, läßt es weich kochen, und schneidet es fein; dann röset man in einem Stück frischer Butter, 4 fein geschnittene Schalotten, ein wenig Petersilie mit einem halben Kochlöffel voll Mehl, bis die Schalotten weich sind; thut hernach einen kleinen Anrichtlöffel voll guter Fleischbrühe dazu mit dem fein geschnittenen Gefröse etwas Muskatnuß, ein wenig Pfeffer und Salz, wenn es nöthig ist; läßt es einkochen; nimmt es vom Feuer und läßt es kalt werden. Man verfertigt dann zu 20 Pastetlein einen blätterichten Teig von einem halben Pfund Mehl und einem halben Pfund frischer Butter; macht daraus Pastetlein, wie die von Salmen. Wenn sie gebacken sind, so verrührt man das Gelbe von 2 Eiern mit einem Kaffeelöffel voll Essig oder dem Saft von einer Citrone; läßt Fleischbrühe kochen, gießt sie unter beständigem Rühren in das Gelbe von den Eiern, mit noch ein wenig Muskatnuß, und schüttet sie dann mit einem kleinen Trichter in die Pastetlein, und gießt sie sogleich zu Tische.

15. Kleine Pastetlein von Rindfleisch

Man nimmt ein halbes Pfund gutes rohes Rindfleisch ohne Haut und Fasern mit einem Viertelpfund Nierenfett und backt es fein; dann zerschneidet man 6 bis 8 Schalotten, einen Eßlöffel voll Capern, die halbe Schale von einer Citrone; röset die Schalotten in einer Casserolle,

mit einem Stücklein frischer Butter, bis sie weich sind, thut das Fleisch mit allem fein Geschnittenen dazu, mit Salz, gestoßenen Nägelein, einem halben Glas voll Wein und eben so viel Fleischbrübe; läßt dies unter beständigem Rühren etliche Minuten kochen und wieder kalt werden. Von einem halben Pfund Mehl und einem halben Pfund Butter wird dann ein blätterigter Teig verfertigt und Messerrückendick ausgewallt. Mit einem runden Ausstecher, der so groß ist, als ein Tassenköpchen sticht man so viel Blättchen daraus, als man Pastetlein machen will, legt die Hälfte davon auf ein Backblech; macht aus der Fülle Klößchen oder Knöpflein, so groß als eine Nuß, legt sie auf die Blättchen; streichet sie neben dem Klößchen mit Ei an, legt auf jedes Blättchen Teig und drückt es neben herum fachte an; man bestreicht sie dann mit Ei, backt sie in einem heißen Ofen schön gelb und giebt sie warm zu Tische.

Auf gleiche Weise werden sie von Hammelfleisch gemacht.

16. Kleine italienische Pastetlein.

Man nimmt ein halbes Pfund feines Mehl, 4 Loth frische Butter, 1 Ei, Salz und Wasser; mit diesem wirket man einen Teig auf einem Brett, bis er nicht mehr hängen bleibt; wallt ihn dann aus, bis er sich mit der Hand so dünn als Papier ziehen läßt; nun zerläßt man 6 Loth frische Butter; thut 3 Loth feines Baumöl dazu; nimmt es vom Feuer oder aus der Wärme und rührt noch so lange darinn, bis das Del und die Butter dick sind; streicht dies auf den dünn ausgewallten oder ausgezogenen Teig, damit nichts leer bleibt, rollet ihn wie eine dicke Wurst zusammen und legt ihn über Nacht in den Keller. Den folgenden Tag schneidet man mit einem scharfen Messer Blättlein daraus von der Größe und Dicke eines Thalers; bestreicht ein Blech mit Butter, legt die Hälfte von den Blättlein darauf und auf jedes ein Klößchen oder Knöpflein von Rindfleisch, wie bei den vorhergehenden, oder von Kalbfleisch; an einem Fasttag, von

Fischen oder Krebsen; man legt dann ein Blättlein oben darauf, drückt es neben herum an und backt sie, ohne sie mit Ey anzustreichen, in einem warmen Ofen schön gelb, und giebt sie warm auf den Tisch.

17. Kleine Kalbsleber, Pastetlein.

Zu 20 Pastetlein nimmt man 1 Pfund gute Leber und zieht alle Haut heraus, schneidet 6 Schalotten fein mit Petersilie, Citronenschale, ein wenig Majoran; die Schalotten röstet man in einem Viertelpfund frischer Butter, bis sie weich sind; dann weicht man ein Viertelpfund Milchbrod in warmer Milch ein, thut es zu den Schalotten mit der Leber, Salz, Petersilie, Majoran, Citrone, Muskatnuß und das Gelbe von 2 Eiern; rühret dies wohl zusammen und verfertigt die kleinen Pastetlein, gleich denen von Salmen.

F i s c h e.

1. Ein gespielter Karpfen.

Man muß alle Fische, wenn sie geschuppt werden, oben am Kopf halten, damit die Galle nicht verdrückt wird. Man nimmt ein Milcher-Karpfen von 3 bis 4 Pfund, schuppt ihn; schneidet ihn vorsichtig auf; das Eingeweide nimmt man heraus, schwenkt ihn inwendig mit ein wenig Essig aus, damit alles Blut gesammelt wird, welches man durch ein Sieb in eine kleine Schüssel gießt; dann schneidet man dem Fisch die Flossfedern und die Spitzen vom Schwanz ab; löst auf einer Seite die Haut und zieht sie ab. Diese Seite spielt man mit fein geschnittenem Speck so schön als möglich; legt den Karpfen in einen Fischkessel mit einem Kaffeelöffel voll Pfeffer, halb so viel Nägelein, 3 Lorbeerblätter, 3 Zwiebeln, 3 Petersilienwurzeln, einer halben Citrone in Scheiben geschnitten, einer Hand voll Salz und einer Maas guten rothen Wein; man