

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

IV. Pasteten

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

IV. P a s t e t e n.

Butterteig zu Torten und Pasteten zu
gebrauchen.

130. Spanischer Blätterteig. — Man nimmt 1 Pfd. Butter, welche recht frisch und fest seyn muß, knetet sie auf einem Nudelbrett, daß sie ganz zäh wird, nimmt mehreremal frisch Wasser dazu; ist dies geschehen, so theilt man sie in zwei gleiche Theile, weilt jede Hälfte mit Zuthuung frischen Wassers mit dem Weillholz etwa zwei Messerrücken dick aus, legt sie, wenn sie etwas weich ist, in frisches Wasser, und stellt sie in den Keller. 1 Pfd. Mehl, welches sehr trocken und fein seyn muß, wird durchgeseibt, und in eine Schüssel gethan, 1 Loth von obiger Butter hinein geschnitten, eine starke Messerspitze voll Salz fein zerdrückt dazu, ein Löffel voll Kirschwasser, ein Löffel voll sauern Rahm und ein Ei; dies wird mit dem noch erforderlichen Wasser zu einem leichten Nudelteig angemacht, derselbe, ohne viel Mehl dazu zu gebrauchen, verarbeitet, bis er starke Blasen bekommt. Nun läßt man ihn, wenn es die Zeit erlaubt, eine Stunde liegen. Unterdessen thut man die Butter auf ein Tuch, trocknet sie auf beiden Seiten gut ab; der Teig wird nun noch einmal so groß, als die Maße der Butter sind, ausgewellt, die Hälfte Butter auf die Hälfte des ausgewellten Teiges gelegt, so, daß der Teig an den Enden etwas vorsteht, die Hälfte des Teiges wird nun über die Butter gezogen, und der Teig wie eine Serviette zusammengelegt und wieder eine Zeitlang so liegen lassen; zum zweitemal wird er wie das erstemal ausgewellt, die andere Hälfte der Butter darauf gethan, wieder eine Zeitlang an einem kalten Orte stehen lassen; dann wieder ausgewellt und wieder so zusammengelegt, wie das erste und zweitemal, dann ins Kühle gestellt; über eine Zeit wieder, wie schon gesagt,

ausgewellt, und wieder so zusammen geschlagen, dann im Kühlen bis zum Gebrauch stehen gelassen. Will man ihn nun brauchen, so wird er nach Belieben ausgewellt, und Torten oder Pasteten daraus gemacht. Während dem jedesmaligen Auswellen des Teiges muß man so wenig Mehl, als immer möglich ist, nehmen, weil sonst der Teig im Backen weniger aufgeht; auch muß man nie über den Teig hinaus wellen, viel weniger den Teig von einer auf die andere Seite wenden.

131. Anderer Blätterteig. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter wird auf obige Art zubereitet, aber nur zu einem langen Kuchen ausgewellt. $\frac{1}{2}$ Pfd Mehl, wie schon bekannt, wird ebenfalls in eine Schüssel gethan, mit ein bißchen Salz, ein klein wenig von dem $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, und ein Löffel voll sauren Rahm, mit Wasser zu einem leichten Rudelteig gemacht, wie der vorhergehende gearbeitet, dann ruhen lassen; über eine Zeit wird er in die Länge ausgewellt, daß er von der Größe der Butter ist, doch muß er im ganzen Umfang fingersbreit größer ausgewellt seyn, als die Butter. Die Butter, welche gut abgetrocknet seyn muß, wird nun auf den Teig gelegt, der Teig wird dann der Länge nach zusammengerollt, wieder eine Zeit so liegen lassen, dann den Teig der Länge nach auf das Brett gelegt, und wieder so in die Länge gewellt, wieder etwas ruhen lassen, und so macht man es 5 mal.

132. Blätterteig auf noch andre Art. — Von einem Pfd. Mehl, etwas Salz, wird mit Wasser ein recht leichter Teig gemacht, wie der obige; nur nicht so lang gearbeitet, dann ausgewellt; ein gut ausgewaschenes Pfd. Butter wird gleich überall darauf herumgestrichen, der Teig wie der spanische Blätterteig zusammen geschlagen, und so 3 mal verfahren, wo man ihn aber jedesmal etwas ruhen läßt; dann kann er nach Gutdünken verbraucht werden.

133. Geriebener Butterteig. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, wird mit einander gerieben bis

keine Butter mehr zu sehen ist, dann mit etwas Salz ein Ei, und Wasser zu einem Teig gewirkt, der aber nicht sehr fest seyn darf, dann läßt man ihn liegen, und wellt ihn erst aus, kurz ehe man ihn brauchen will.

134. Geriebener Buttermteig mit saurem Rahm. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl gerieben wie obigen, dann 1 ganzes Ei und 4 Löffel voll sauren Rahm ein wenig Salz zu einem Teige gearbeitet, dann eine kleine Weile ruhen lassen, und ehe man ihn braucht ausgewellt.

135. Buttermteig sehr gut zu Torten und andern süßen Speisen zu gebrauchen. — Man thut in eine Schüssel 2 Eiergelb, 2 Löffel voll sauren Rahm, 2 Löffel voll Kirschenwasser, 2 Löffel voll gestoßenen Zucker, 2 Löffel voll weißen Wein, rührt nach und nach $\frac{1}{2}$ Pfd. feines Mehl hinein, nimmt dann den Teig auf das Nudelbrett, verarbeitet ihn sehr zart, wellt ihn dann aus, legt $\frac{1}{2}$ Pfd. gut ausgeknetsete und ausgewellte Butter darauf, wickelt den Teig zusammen, und wellt ihn 3 mal aus, dann kann er verbraucht werden.

136. Buttermteig zu kleinen Backereien. — 1 Pfd. Mehl $\frac{1}{2}$ Schoppen guten Rahm, 3 Loth gestoßenen Zucker und ein Eigelb, dies zusammen wird zu einem Teig gemacht. $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter wird, wenn der Teig etwas ausgewellt ist, hinein geschlagen, dann wieder ausgewellt, und so noch zweimal wiederholt, dann kann man ihn zu kleinen Backereien, auch zu Torten, gebrauchen.

137. Noch ein geriebener Buttermteig. — Man nimmt 1 Pfd. feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. gute frische Butter, reibt dies zusammen, bis alles gleich ist, schlägt 2 ganze Eier und ein Dotter dazu, $\frac{1}{4}$ Schoppen guten Wein, etwas Salz, macht dies zu einem Teig, den man nicht viel arbeiten muß, sonst geht im Backen die Butter heraus.

P a s t e t e n.

138. Pastetchen von Blätterteig. — Man wellt einen beliebigen Blätterteig gut zwei Messerrücken dick aus, sticht mit einem Mödelchen Plätze in der Größe eines Trinkglases daraus, legt in die Mitte eine Nußgroße Farse, welche man aus kaltem Braten, Schalotten, Petersilie, Zitronenschalen, etwas Nierenfett, alles fein verwiegt, in etwas Fleischbrühe ganz eingekocht und wieder erkalten hat lassen; streichts ein wenig, nicht ganz, am Rande mit Wasser, thut ein Blättchen darüber, drückt auf beiden Seiten gut an, macht ein paar Einschnitte mit dem Rücken des Messers am Rand herum, streicht sie mit Eigelb, aber daß es nicht über den Rand hinunter läuft, sonst gehen sie nicht auf, backt sie dann in guter Hitze schön gelb.

139. Pastetchen mit Kalbšmilchling. — Die Pastetchen werden hierzu bereitet wie die vorhergehenden, nur wird aus dem Deckel noch ein kleines in der Größe eines Vierundzwanzigkreuzerstückes gestochen. Diese Pastetchen werden nun leer gebacken, sammt den kleinen Deckelchen; sind sie nun recht schön gelb gebacken, so werden sie kurz vor dem Auftragen gefüllt mit Folgendem: Die Kalbšmilchling, welche gut gewaschen und in Fleischbrühe schön weiß gekocht sind, werden in ganz kleine Stückchen geschnitten; ein Stückchen Butter, verwiegte Zwiebeln und Petersilie werden auf Feuer gethan, etwas mit einander gedünstet, dann Mehl darin anziehen lassen, Fleischbrühe und etwas Wein dazu, und so eine Weile gekocht; die Kalbšmilchling werden dazu gethan, noch ein bißchen mit gekocht, etwas Zitronensaft daran gedrückt, und ehe man es einfüllt Eiergelb darunter.

140. Schüsselpastetchen. — Man streicht kleine Formen, die etwas tief sind, leicht mit Butter, legt sie mit geriebenem Buttermehl aus, der nur Messerrücken dick seyn darf. Man nimmt etwas frische Butter,

läßt Mehl darin anziehen, thut Fleischbrühe daran, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, kocht eine etwas dicke Sauce daraus, thut ein wenig sauren Rahm darüber; gebratenes Kalbfleisch oder etwas übriggebliebenes Geflügel wird in Würfel geschnitten, in der Sauce nur ganz wenig mitgekocht. Man läßt es nun kalt werden, und füllt dann die ausgelegten Förmchen nicht zu voll damit, thut es gleich in Ofen, und backt sie ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde ganz langsam; beim Anrichten nimmt man sie mit einem Messer heraus, und ordnet sie schön auf der Platte.

141. Griespastetchen — Man kocht in einem Schoppen Milch 3 Löffel voll Gries recht dick, läßt ihn dann kalt werden. Unterdessen rührt man $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter ab mit 4 Eiern, thut den kalt gewordenen Gries dazu, etwas Salz, das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, darunter gerührt, in kleine mit Butter bestrichene und mit Brod gestreute Förmchen gefüllt, in die Mitte eine kleine Vertiefung gemacht, und mit Ochsenhäuten, welcher klein geschnitten in einer weißen mit Eiern und saurem Rahm abgezogenen Sauce gekocht, gefüllt, oben von der Masse darüber gethan, und recht schön gebacken. Beim Anrichten recht behutsam aus den Förmchen genommen, und gleich auf den Tisch gegeben.

142. Fingerhut, Pastetchen. — Es werden zwei Löffel voll feines Mehl genommen, ein Ei und ein, starker Eßlöffel voll Provenceroil, dann mit lauer Milch ein dicker Dmelettteig daraus gemacht. Nun wird Butter heiß gemacht, daß Eisen, das die Form eines Fingerhutes hat, darein gehalten, dann in den Teig, und sogleich in die Butter, und schön gebacken. Wenn sie genug gebacken sind, so füllt man sie mit einer guten Hasche von verwiegtem Kalbfleisch, Petersilie, Schalotten und ein wenig Zitronenschalen, alles gut gedünstet in frischer Butter, mit Fleischbrühe ausgekocht, und vor dem Einfüllen mit einem Eigelb und etwas Schü versetzt, dann gleich aufgetragen.

143. Brodpastetchen. — Zwei abgeriebene Milchbröbchen werden in Milch eingeweicht, 6 Loth Butter mit 4 Eigelb gut abgerührt, das Brod wieder ausgedrückt, dazu gethan, und soviel wie möglich fein zerrührt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter nebst etwas Salz und Muskatnuß gezogen; in mit Butter bestrichene und gut mit Brod ausgestreute Mödelchen gefüllt, und schön gebacken. Wenn sie nun gebacken sind, werden sie aus den Förmchen gehoben, oben ein kleines Deckelchen daraus geschnitten, innwendig etwas ausgehöhlt, und mit Folgendem gefüllt: In ein Stückchen frische Butter wird etwas Mehl geknetet, in ein kleines Geschirr gethan, etwas Fleischbrühe daran mit einander gekocht, abgeseihtes, in kleine Stückchen gebrochenes Kalbshirn, und ganz klein geschnittene Morcheln dazu, noch ein wenig gekocht, dann mit Eigelb abgezogen. Die Deckelchen werden wieder schön darauf gelegt, und dann recht warm aufgetragen.

144. Reispastetchen. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis wird gut gewaschen, dann etlichemal mit Wasser abgerührt, nachdem in Milch weich gekocht und kalt werden lassen. Unterdessen rührt man 4 Loth Butter mit 3 Eigelb ab, schlägt das Weiße zu Schnee, zieht es darunter, etwas Salz dazu, füllt die Masse in mit Butter bestrichene, mit Brod bestreute Förmchen, thut in die Mitte derselben in kleine Stückchen und in einer guten braunen Sauce gelegtes Wildpret hinein, deckt es wieder mit Reis zu, backt sie gut, und stürzt sie dann auf eine Platte.

145. Schmalzpastetchen. — $\frac{1}{2}$ Pfd. ausgekostete Butter wird so lang abgerührt bis sie schön weiß und nach dem ^{Wasser} aufst; dann werden 9 ganze Eier, aber eins und jedes Ei recht hinein gerührt, aber ganz langsam, noch ein Eigelb dazu; ^{darin} verrührt mit der Butter, dann ren Rahm, auch einer nach dem andern, darunter gerührt, zuletzt 9 Eßlöffel voll feines Mehl, auch nach und nach, darunter gerührt, ein wenig feines Salz.

Die Förmchen werden mit Butter bestrichen und mit Brod bestreut, dann eingefüllt aber nicht zu voll, dann gleich in Ofen, und bei ziemlicher Wärme gebacken. Wenn sie gebacken sind, höhlt man sie sorgfältig aus, und füllt sie mit einer guten Hasche, und giebt sie recht warm auf den Tisch.

146. Aufgesetzte Pastete. — Man wellt Blätterteig halb fingerdick aus zum Boden der Pastete, legt in die Mitte desselben eine zusammengerollte sehr reine Serviette; wellt den Teig zum Deckel nur stark Messerrücken dick aus, streicht den Boden innerhalb des Randes mit etwas Wasser, legt den Deckel, welcher im ganzen Umfang zwei fingerbreit größer seyn muß als der Boden, über die Serviette, daß der ganze Boden bedeckt wird, drückt es ein wenig an, was über dem Boden vorsteht wird mit einem heiß gemachten Messer abgeschnitten, noch ein etwa zwei fingerbreiter Streif von dem Teig am ganzen Rand gelegt, mit dem Messer Einschnitte gemacht; den Deckel oben noch mit einem kleinen bedeckt, gut ausgeziert, mit Eiern bestrichen, und schön gebacken. Wenn sie nun gebacken ist, so wird der kleine Deckel weggeschnitten, die Serviette behutsam herausgezogen, und nach Belieben ein Ragout von Kalbsmilchling, Klößen, Morcheln oder Fricasse von Hühnern hinein gefüllt, und recht warm auf den Tisch gegeben, mit dem Deckel wieder bedeckt.

147. Pastete mit Wildenten. — Die Enten werden in Butter, Speck, Zwiebeln und gelben Rüben nebst etwas Salz gedämpft, doch nicht sehr weich; ein paar gebähte Weißbrodschnitten werden noch dazu gethan. Dann verwiegt man Zwiebeln, Schalotten, Petersilie, Citronenschalen, das Herz, die Leber ⁱⁿ ein Ge- Magen fein, thut es mit frischer ^{Br} wenn man etwas schirr, dünstet alles ein wenig ^{sein}, Fleischbrühe und Mehl darüber gestreut ^{ist} es aufkochen, thut die ge- Citronensaft daran ^{dem} dem Geschirr, gießt das Fett ab, ^{die} dampfte Ente ^{die} die Sauce in das Geschirr; kocht alles

noch recht gut mit einander, und treibt's durch ein Sieb, daß die Sauce schön zart wird. Die Ente wird gut zerschnitten, alle unnöthigen Knochen davon gemacht, und in der Sauce noch vollends ausgekocht, dann in eine leer gebackene Pastete wie die obige gefüllt. Sollte die Sauce nicht schön braun seyn, so muß noch etwas Schü daran gethan werden.

148. Pastete mit Schensweise. — Die Schensweise werden gliedweise zerschnitten, in Butter umgewendet und auf dem Rost gelb gebraten, thut es dann in ein Geschirr mit Wasser, etwas Essig, Zwiebeln mit Nelken besteckt, Citronenschalen, gelbe Rüben, Petersilie, ein wenig Salz, läßt es kochen, bis sie weich sind. Man röstet nun Mehl schön braun, gießt von der Brühe daran, und läßt es miteinander gut auskochen. Die Stückchen Schweife werden nun so viel wie möglich von den Knochen befreit, in der Sauce noch etwas gekocht, dann kann man es ebenfalls in eine Pastete füllen, wie bei den Wildenten; die Stückchen werden zuerst hinein gefüllt, dann die Sauce durch einen Schaumlöffel.

149. Reispastete. — Man kocht $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis (wenn er gut mit Wasser abgerührt ist) in Milch, läßt ihn kalt werden. Während dem wird folgendes Ragout gemacht: in einem Stückchen frische Butter läßt man einen guten Löffel voll Mehl anziehen, schüttet Fleischbrühe daran, thut Krebsbutter dazu, daß die Sauce schön roth wird, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, abgessottene Morcheln, Kalbsmilchling und Krebschwänze; läßt dies nur noch wenig mit einander kochen. $\frac{1}{4}$ Pf. Butter wird mit 6 Eiern gut abgerührt, dann noch Krebsbutter dazu; der Reis wird nun dazu gethan, gut untereinander gerührt. Ein Model wird mit Butter bestrichen, mit Brod bestreut und mit gutem Butterteig bis über den Rand ausgelegt. Wenn der Reis gehörig gesalzen ist, so wird zwei Finger hoch davon in die Form gethan, dann die Hälfte des Ragout schön darauf geordnet, von der Sauce darüber geschüt-

tet, dann wieder Reis, dann die andere Hälfte des Ragout, zuletzt muß Reis seyn; dann in einen nicht zu heißen Ofen gethan, und recht langsam gebacken. Beim Anrichten stürzt man sie behutsam auf eine Platte, und giebt sie gleich auf den Tisch.

150. Schinkenpastete. — Ein Model wird wie beim obigem mit gutem Buttermey ausgelegt, nur muß der Teig fingerbreit über den Rand gehen. Von zwei Eßlöffel voll Mehl, eine Nuß groß Butter und einem Ei wird ein Teig gemacht, recht dünn ausgewellt, dann in lauter viereckige Blättchen geschnitten, diese in Milch gesotten, auf eine Platte dünn aus einander gethan, und kalt werden lassen. Zwei Loth Butter wird mit 2 Eigelb abgerührt, ein Schoppen recht dicken sauern Rahm wird, wenn man die Blättchen mit der Butter gut vermischt hat, damit sie nicht zusammen kleben, dazu gethan, ein wenig Salz, etwas Muskatnuß, $\frac{1}{2}$ Pf. in Würfel geschnittener nicht fetter Schinken, das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und darunter gezogen, dann die Masse in die ausgelegte Form gethan, vom nämlichen Teig ein Deckel darüber gemacht, am Rand beide Theile gut umwickelt, der Deckel etwas verziert, dann mit Eigelb bestrichen, und recht langsam gebacken. Wenn sie angerichtet wird, muß sie zweimal gestürzt werden, damit die obere Seite auf der Platte wieder oben zu stehen kommt. Der Schinken muß aber zu dieser Pastete recht gut seyn, und gar kein Fett genommen werden.

151. Taubenpastete. — Die Tauben werden, wenn sie gut gepuht sind, in 4 Theile geschnitten, in frischer Butter, Speck, gelben Rüben und Salz halb weich gedämpft. Petersilie und Zwiebeln werden in Butter gedünstet, etwas Mehl dazu, mit Fleischbrühe und Wein angerührt, den Schü von den Tauben thut man auch zur Sauce, wenn das Fett rein abgenommen ist, auch Zitronensaft, kocht dies eine Weile miteinander; stellt es dann auf die Seite, wo es nicht zu

stark kocht, macht dann eine Fars. Die Lebern der Tauben werden mit Kalbsleber, Speck, Petersilie, Zwiebeln, Salz, fein verwiegt. Ein Model wird, wie bei der Schinkenpastete, mit Buttermilch ausgelegt, die Hälfte der Fars, welche man noch mit gestoßenen Nelken und Muskatnuß vermischt hat, wird auf den Boden gelegt, und an den Seiten gut angedrückt, die Tauben, welche man eine Weile in der Sauce hat kochen lassen, werden nun auf die Fars gelegt, etwas von der Sauce darüber gegossen, die andere Hälfte der Fars darauf, dann den Deckel von Teig darauf, schön dressirt, und ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken. Ehe sie aufgetragen wird, schneidet man eine kleine Oeffnung in den Deckel, und gießt die Sauce hinein.

152. Suppenpastete. — 6 Eier schwer Butter, ebenso viel Mehl, die Butter wohl abgerührt, das Gelbe von 6 Eiern, welche vorher in laues Wasser gelegt worden, und das Mehl werden wechselweise in die Butter gerührt, dann $\frac{1}{2}$ Schoppen guten sauern Rahm, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, nebst Salz darunter gerührt; dann in einen mit Butter gut bestrichenen und mit geriebenem Brod ausgestreuten Model gefüllt, und in einem ziemlich warmen Ofen gebacken. Wenn die Pastete gebacken ist, so wird sie gestürzt, dann ein Deckel heraus geschnitten; das Weiche heraus genommen, Löffelvollweise in schon dazu bereitete Fleischsuppe gethan; die Pastete wird dann mit einem guten Ragout von Kalbfleisch oder Hühner gefüllt, der Deckel wieder darauf gethan und aufgetragen.

153. Pastete von Fasan mit Austern. — Der Fasan wird gut gepuzt, dressirt, dann mit Baumöl, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Zitronenschalen, Petersilie, Majoran und Salz auf die Brust in ein Geschirr aufs Feuer gesetzt und so nicht sehr weich gedämpft; ist dies geschehen, so nimmt man ihn heraus auf eine Platte, und läßt ihn kalt werden. Streut dann Mehl in das Geschirr, worin der Fasan gedämpft, und läßt es schön braun werden, gießt Fleischbrühe daran,

und thut einige Schnitten Brod dazu, läßt es unter einander verkochen; treibt es dann durch einen Sieb. Nun schneidet man zwei oder drei gesottene Kalbsmilchling in dünne Scheiben, dünstet sie ein wenig in frischer Butter mit Petersilie, Majoran und Zitronenschalen, gießt dann obige Sauce dazu nebst noch etwas Zitronensaft, und läßt es so miteinander kochen, bis es sich gut vermischt hat, welches nicht viel Zeit braucht, dann werden 24 Austern gepuzt auch dazu gethan, dann vom Feuer gestellt, weil es jetzt nicht mehr kochen darf. Man nimmt die Leber vom Fasan nebst von noch anderm Geflügel, wenn man dessen hat, verwiegt es mit Speck, Nierenfett, Kappern, Zitronenschalen, Petersilie, Schalotten, recht fein, macht mit etwas Salz eine Fars davon, legt eine beliebige Form mit gutem Buttermehl aus, thut die Fars alle darein, und den Fasan, den man nach Gutfinden in Stücke geschnitten hat, darauf, belegt ihn mit Speckscheiben, macht den Deckel von Teig recht zierlich darauf, bestreicht sie mit Eigelb, und backt sie beinahe eine Stunde schön aus. Beim Anrichten wird sie zweimal gestürzt, damit die obere Seite auf der Platte wieder oben ist. Der Deckel wird nun recht schön mit Vorsicht herausgeschnitten, die Speckscheiben herausgenommen, und die schon zubereitete Sauce darüber geschüttet, und nachdem der Deckel wieder recht passend darauf gelegt worden aufgetragen.

154. Pastete von Krammetsvögel. — Wenn die Vögel halb ausgebraten sind in Butter und Speck und ein paar Wachholderbeeren, so werden sie herausgethan und läßt sie kalt werden. In dem Bratfett rührt man etwas Mehl, bis es gelb wird; thut Wein und Fleischbrühe daran. Die Krammetsvögel werden zerschnitten und nur die Brust genommen, das Uebrige alles in einem Mörser sehr fein gestoßen und in die Sauce gethan, gut verkocht, und dann durch ein Sieb gestrichen. Nun wird eine Fars gemacht: Kalbfleisch wird mit Nierenfett fein verhakt, Salz, Gewürz, Ei

tronenschaalen, etwas im Wasser eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Brod, ein Ei, alles recht gut durch einander gemacht. Es wird eine aufgesetzte Pastete oder eine in einem Kasserol bereitet; die Hälfte der Farse hinein gethan, die Krammetsvögel-Brüste darauf gelegt, etwas von der Sauce, welche man mit Zitronensaft abgezogen hat, darüber gegossen, dann die andre Farse darüber, dann den Deckel darauf gemacht, mit Eigelb bestrichen und schön gebacken. Wenn sie aufgetragen wird eine Deffnung in den Deckel gemacht, und die Sauce hinein geschüttet, dann gleich servirt.

155. Lerchenpastete. — Die Lerchen werden eine Zeitlang vor dem Gebrauch mit Zitronensaft begossen, etwas sehr fein geriebenen Thimian darauf gestreut und nur ein bißchen Salz. Eine Kalbs- oder besser Gansleber wird mit 6 Loth Speck, Schalotten, Majoran zu einer guten Farse gehackt, die Hälfte auf den nach Belieben gerichteten Pastetenboden gethan, darauf die eingebeizten Lerchen, dann die andere Hälfte Fars, etwas Zitronenscheiben und Butter darüber gelegt, dann den Deckel darüber gemacht, bestrichen und schön gebacken; beim Auftragen die Sauce hinein gegossen, welche man von Sardellen oder Kappern macht.

156. Feldhühnerpastete mit Trüffel. — Man nimmt junge Feldhühner, pußt sie gut, schneidet sie in 4 Theile; die Lebern werden mit ziemlich Trüffel, Schinken, Petersilie und Schalotten fein zu einer Farse gehackt. Der Boden der Pastete wird mit der Hälfte Fars belegt, die Feldhühner darauf, ziemlich viel in Stücke geschnittene, vorher in Wein abgekochte Trüffel dazwischen gelegt, die andre Hälfte Fars darauf, und Butterscheiben darüber gelegt, der Deckel darauf gemacht, wie gewöhnlich bestrichen und recht langsam gebacken. Wenn sie angerichtet ist, folgende Sauce hinein gethan: In einem Stückchen Butter läßt man Mehl anziehen, gießt den Wein, worin die Trüffel gesotten worden, daran, etwas Fleischbrühe und Schü,

läßt es eine Weile kochen, dann in die Pastete gegossen und gleich auf den Tisch.

157. Erbsenpastete mit Schnecken. — Man kocht gedörte Erbsen, läßt sie recht weich werden, treibt sie dann durch ein Haarsieb, läßt es erkalten. Unterdessen werden Schnecken gekocht, dieselben aus den Häuschen genommen, gut gepuht, mit Salz gerieben und so eine Weile stehen lassen: Petersilie und Schalotten werden fein verwiegt, in einem Stückchen Butter gedünstet, Mehl dazu gethan, mit Fleischbrühe und etwas Wein angefüllt; die Schnecken werden nun wieder gut abgewaschen, und in die Sauce gethan, worin man sie kochen läßt. $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter wird gut schaumig gerührt, ein Ei dazu gethan, dann ein Löffel voll von den durchgetriebenen Erbsen, und so wird verfahren bis 7 Eier darin sind, etwas Salz dazu, zuletzt wird ein guter Löffel voll Mehl noch darunter gethan, und 2 Löffel sauren Rahm; diese Masse wird nun in einen mit geriebenem Buttermehl ausgelegten Model gefüllt und recht langsam gebacken. Beim Anrichten ein Deckel daraus geschnitten, ausgehöhlt, und die Schnecken, welche man noch mit Eigelb abgezogen hat, darein gefüllt, der Deckel wieder darauf gethan, und aufgetragen. Die Erbsen müssen aber sehr trocken eingekocht seyn, ehe man sie durchtreibt.

158. Kasserollpastete mit Aal. — Der Aal wird, wenn er abgezogen und ausgewaschen ist, in kleine Stücke geschnitten. Petersilie, Schalotten, Champignons werden fein verwiegt in Butter gedünstet, der Aal dazu gethan, mit Salz und etwas Pfeffer ein paar Minuten mit einander gedämpft, dann erkalten lassen. Man verwiegt von geringer Sorte Fische mit Thimian, Petersilie und Zwiebeln, die Fische müssen aber sehr gut von den Gräten befreit seyn, ein wenig Sardellen und Kappern, Zitronenschalen noch dazu verwiegt, dünstet alles eine Weile in Butter, thut dann in Milch eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrod dazu, Eier, Zitronensaft, verrührt alles sehr fein,

thut die Hälfte in die mit Buttermilch ausgelegte Kasserolle, den Rest mit samt dem Mitgedämpften darauf, thut die andre Hälfte der Farsse darüber, und dann den Deckel von Buttermilch darauf, gut dressirt, bestrichen und schön gebacken. Den Deckel, wenn sie zweimal gestürzt ist, aufgeschnitten; Schü mit weißem Wein und Citronensaft vermischt, und darüber gegossen, den Deckel wieder darauf, und aufgetragen.

159. Kasserollpastete mit Schnepfen. — Die Schnepfen werden, wenn sie gepuht sind, ausgenommen, dann am Spieß oder in einem Geschirr mit Speck, Zwiebeln, gelben Rüben, Butter und Salz halb ausgebraten, läßt sie dann kalt werden. Man verwiegt Schalotten, Speck, Citronenschalen, Kappern, ein Stück Kalbsleber, nebst dem Eingeweide der Schnepfen, thut Gewürz dazu, und macht eine Farsse daraus. Die Schnepfen werden zerschnitten, der Rückgrad davon gemacht, in einem Mörser sehr fein gestoßen, thut gutes Baumöl oder geschabenen Speck in ein Kasseroll, wenn es heiß ist etliche mit Nelken besteckte Zwiebeln und etliche gelbe Rüben darein, alsdann die gestoßenen Schnepfenbeine, dünstet dieß alles ein wenig, gießt braune Fleischbrühe daran und rothen oder weißen Wein, den Saft von einer Citrone; Weißbrodschnitten, Citronenschalen, Salz, läßt alles gelinde kochen. Unterdessen thut man die Hälfte von obiger Farsse in das ebenfalls mit Buttermilch ausgelegte Kasseroll, die Schnepfen darauf, die andre Hälfte Farsse darüber, dann den Deckel darauf gemacht, ausgeziert, bestrichen und gut gebacken, in $\frac{3}{4}$ Stunde ist sie fertig: während dessen wird die Sauce durch ein feines Sieb getrieben, wieder aufß Feuer gestellt, bis sie kocht, das Fett gut abgenommen, und wenn die Pastete aufgetragen wird, hinein gegossen. Der Schü, wenn man die Schnepfen im Geschirr bratet, muß dann mit allem zur Sauce genommen werden.

160. Nudelpastete. — Man macht von 4 Eiern gewöhnliche Nudeln, siedet sie im Salzwasser, legt sie

dann ganz dünn auseinander auf eine Platte, und läßt sie kalt werden. Während dessen rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter ab mit 4 Eigelb, thut dann die kalt gewordenen Nudeln dazu, macht es gut durcheinander, etwas Salz dazu, das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen darunter vermischt, und in ein gut mit Butter bestrichenen und mit Brod bestreuten Model gefüllt, schön gelb gebacken, dann auf eine Platte gestürzt, ein Deckel daraus geschnitten, die Nudeln innwendig herausgenommen, und ein gutes Ragout von Wildpret oder Kalbfleisch, wozu man übrigen Braten recht gut anwenden kann, hineingefüllt, der Deckel wieder darauf gethan und aufgetragen.

161. Gänseleberpastete. — Es werden, nach der Größe der Pastete, die man machen will, Gänseleber in ein nicht fettes Geschirr gethan, Zwiebeln, Nelken, Schalotten, Citronen, viel frische Butter, ein Glas guten Wein, wenn es zwei Gänselebern sind, daran gethan; Speckscheiben darüber, dann noch ein mit Butter bestrichenes Papier. Man stellt dann das Geschirr in ein warmes Ofenlein oder Heerd, daß die Lebern nur ziehen, aber ja nicht kochen, in ein paar Stunden thut man sie auf die Seite, und läßt es kalt werden in dem Geschirr. Man nimmt nun frische Gänselebern, wenn man sie so haben kann, eben so schwer die Lebern sind, frisches Schweinfleisch von den hohen Rippen, macht alles Fett davon, und reibt Beides so fein wie Teig, thut Salz, etwas ganz feinen Majoran und ziemlich fein verwiegte Trüffel darunter, macht es mit etwas von der Brühe, worin die Lebern gezogen, zu einer steifen Farse. Zu 3 Pfd. Mehl nimmt man 1 Pfd. Butter, reibt es mit einander, macht dann mit lauem Wasser und Salz einen recht zähen Teig daraus, arbeitet ihn recht wohl, und dressirt in ein beliebiges Kasseroll eine Pastete davon, der Teig muß aber gut 3 bis 4 Messerrücken dick seyn; von der Fars wird nun die Hälfte auf den Boden und nebenher gethan, die Lebern hinein gesetzt gut mit in Scheiben geschnittenen, in Wein abgekochten Trüffeln belegt, mit der andern

Hälfte Fars belegt, gut zusammen gedrückt, und mit Speckscheiben belegt, der Deckel darüber gemacht, gut ausgeziert, und in der Mitte eine Oeffnung gelassen, mit Ei bestrichen, und nur ganz langsam gebacken. Wenn man bemerkt, daß sie kocht, so ist sie fertig.

162. Kalte Feldhühnerpastete, gekocht, mit Brod. — 8 Kreuzerbrod werden abgerieben, daß Weiße in halb Wein und Wasser eingeweicht; von einem Häring werden die besten Stücke genommen, fein verwiegt. Die Feldhühner, welche ganz jung seyn sollen, werden in kleine Stücke geschnitten, Zitronensaft darüber gegossen. Das Brod wird nun wieder gut ausgedrückt, so fein wie möglich mit 2 Eiern verarbeitet, etwas saure Sulz dazu, wieder gut verrührt, etwas Salz, verwiegten Häring und 2 Eßlöffel voll Kappern gut durcheinander gemacht. Ein etwas tiefer Model wird mit Butter ausgestrichen, der Boden desselben recht zierlich mit in Scheiben geschnittenen Trüffeln ausgelegt, von der Masse den dritten Theil hinein gethan, Trüffel in Stücke geschnitten darauf gelegt, die Hälfte von den 3 dazu gerichteten Feldhühnern darauf, ein wenig Salz darüber, dann wieder Fars und Trüffel, dann die zweite Hälfte der Feldhühner, dann mit der letzten Fars bedeckt. Der Model wird nur zur Hälfte in kochendes Wasser gestellt und so $1\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, dann auf eine Platte gestürzt kalt werden lassen; öfters saure Gelee darüber geschüttet, bis sie halben Finger dick davon überzogen ist, dann noch mit fein gehackter Gelee ein Kranz darum gemacht, mit Petersilie ausgeziert.

163. Kalte Hasenpastete. — Zu einer großen Pastete schneidet man das Fleisch von einem gebeiztem Hasen in lange Riemen, ebenso von 2 Pfd. Kalbfleisch, welches auch einen Tag in der Beiz gelegen und ohne Knochen seyn muß; desgleichen schneidet man lange Streifen von $\frac{1}{2}$ Pfd. guten nicht sehr fetten geräucherten Speck. Man verwiegt viel Schalotten, Petersilie etwas Lorbeerblätter; vermischt es mit Salz und gekoch-

nen Nellen. Von 1 Pfd. Butter und 2 Pfd. Mehl und lauem Wasser wird ein zäher Teig gemacht, ausgewahlt halb Finger dick, eine lange Pastete auf ein Blech mit dem Boden angefangen, mit den Kräutern Messerrücken dick belegt, ein Stückchen vom Has, dann ein Stückchen Speck, dann Kalbfleisch, und so wird es abgewechselt, durch die Breite gelegt (am Rand muß man gut ein Fingerbreit leer lassen), dann thut man wieder von den Kräutern darüber, dann wieder der Reihe nach das Fleisch, und so wird fortgefahren bis man damit fertig ist, man muß aber immer, wie weiter herauf man kommt, es etwas schmaler machen, damit die Pastete eine schöne Form bekommt, der Deckel wird nun darauf gemacht, der Boden mit demselben gut befestigt, in der Mitte des Deckels eine Oeffnung gemacht, eine Karte zusammengerollt hinein gesteckt, dann die Pastete mit dem Zwicker am Boden gut eingezwickelt, daß der Boden und Deckel gut zusammen halten, dann noch nach Belieben verziert, mit Ei bestrichen und bei zwei Stunden ganz langsam gebacken. Wenn sie kalt ist mit Gelee aufgefüllt.

164. Kalte Pastete von Reh. — Man nimmt einen halben Rehschlegel, schneidet Stücke ungefähr wie eine halbe Hand groß, spickt sie mit grob geschnittenem in Salz und Pfeffer umgewendetem Speck. Petersilie wird mit Zwiebeln fein verwiegt gedünstet, ein in Wasser eingeweigtes und wieder ausgedrücktes Kreuzerbrod wird dazu gethan, gut verrührt mit noch 2 Eiern und etwas Salz; nun wird 2 Pfd. Bratwurstfülle dazu gethan, alles sehr wohl mit einander vermischt. Ein Model wird mit Butter bestrichen und mit Brod bestreut, vom vorhergehenden Teig ausgelegt, von der Fars hinein, etwas Trüffel darauf gelegt, dann von den Fleischstücken, und so fortgefahren, zuletzt muß Fars seyn, dann mit dem Deckel bedeckt, in den Deckel eine Oeffnung, schön dressirt, dann auch recht langsam gebacken; wenn sie kalt ist, ebenfalls mit Gelee aufgefüllt.

165. Geflochtene Pastete mit Feldhühnern. —
Man nimmt 2 Pfd. Mehl, 1 Pfd. frische und $\frac{1}{4}$ Pfd. ausgelassene Butter, reibt alles gut miteinander, und macht mit einem ganzen Ei und einem Eigelb, Salz und Wasser einen Teig, arbeitet ihn sehr gut, und läßt ihn liegen. Unterdessen dämpft man, wenn es eine ziemlich große Pastete geben soll, 4 Feldhühner mit Butter, Speck, Zwiebeln, Salz und $\frac{1}{2}$ Pfd. Trüffel, welche ganz gelassen werden, ziemlich weich, ist dieß geschehen, so werden sie vom Feuer gethan und erkalten lassen. Nun wird folgende Fars gemacht: $2\frac{1}{2}$ Pfd. von aller Haut befreites Hammelfleisch, $\frac{3}{4}$ Pfd. rohen Schinken, $\frac{3}{4}$ Pfd. rohen Speck, $\frac{1}{8}$ Pfd. gewaschene Sardellen, Schalotten, Petersilie, und noch $\frac{1}{2}$ Pfd. Trüffel, dieß alles wird mit ein wenig Wein über Feuer gethan und gedämpft, wenn es braun wird, so gießt man noch ein Glas Wein nach. Ist nun alles gehörig weich, so wird es auf ein Brett genommen und sehr fein verwiegt, dann wird ein Kasseroll mit Butter bestrichen, mit Brod ausgestreut; den Teig rollt man in der Dicke einer Schupfnudel so lang man kann aus, nimmt jedesmal 3 dieser langen Nudeln, und flechtet sie wie einen Zopf, aber recht nah zusammen, die Kasseroll wird damit ausgelegt, indem man in der Mitte derselben anfängt, und so fortfährt, bis die ganze innere Kasserolle damit eingefast ist. Man legt nun auf den Boden des Teiges Speckscheiben, dann Fingersdick Farse darauf, welche man mit noch zwei Eiern zurecht gemacht hat, dann die Hälfte der Feldhühner, dann Farse, dann die andre Hälfte der Feldhühner und Trüffel, zuletzt die übrige Farse, schüttet den Saft von den gebratenen Feldhühnern darüber, macht ebenfalls einen hübsch geflochtenen Deckel, in der Mitte desselben ein Blumwerk, das es recht schön aussieht, bestreicht sie mit Eigelb, und backt sie eine gute Stunde im Ofen. Wenn sie recht gut erkaltet ist, wird gute Gelee hinein gegossen. Man muß aber die Pastete stürzen, ehe man die Sulz hinein thut.

166. Austerpastetchen. — Man belegt kleine Förmchen mit dünnem Buttermey aus, macht die Auster auf, und läßt den Saft davon in ein kleines Geschirz laufen, die Auster werden gepußt, in ein Geschirz mit Zitronensaft gethan. Man macht eine Fars von 6 Sardellen, $\frac{1}{4}$ Pfd. rohem Kalbfleisch, etwas Petersilie und Schalotten, wenn alles recht fein gehackt, und dann noch mit dem Saft von den Auster und etwas Pfeffer im Mörser gestossen ist, so legt man auf jedes Förmlein von der Fars 2 bis 3 Auster darauf, dann wieder Fars, bedeckt sie alle wieder mit einem Blättchen Buttermey, streicht sie mit Ei, und backt sie schnell. Die Pastetchen werden dann aus den Förmchen genommen, und gleich auf den Tisch gegeben.

167. Pastete von Stockfisch. — Man nimmt vom besten schon gewässerten Stockfisch, macht die Gräthen sauber davon, setzt ihn, wenn man es haben kann, mit Flußwasser zum Feuer, läßt ihn darin, bis das Wasser einen Schaum aufwerfen will, dann wird es abgegossen und wieder frisches dazu gethan, läßt es wieder so lange auf dem Feuer wie das erstemal, dann schüttet man es in ein Sieb, läßt es recht gut abtropfen, streut etwas Salz darüber, und deckt es gut zu. Ist nun der Fisch gut abgelauten, so thut man die schönsten Stücke auf die Seite, streut fein gehackte Petersilie, Muskatnuß und ein wenig Pfeffer darüber; die geringeren Stücke werden recht fein verwiegt, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird mit 5 Eigelb abgerührt, ein Kreuzerbrod, welches in Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt ist, wird dazu gethan, und miteinander sehr fein verrührt, dann der verwiegte Stockfisch dazugethan mit ein wenig Salz und noch 2 ganzen Eiern recht gut untereinander gemacht. Eine Pastete von Blätterteig wird aufgesetzt, von der Farse auf den Boden gelegt, dann von den Stockfischstückchen, dann wieder Farse, und so bis alles darauf ist, dann den Deckel darauf gemacht, gut verziert mit Eigelb bestrichen, und ganz langsam $\frac{3}{4}$ Stunden in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Ehe der Deckel

auf die Stockfischmasse gelegt wird, muß man zuerst einige kleine Stückchen frische Butter darauf herum legen. Man giebt nun folgende Sauce mit der Pastete zur Tafel. Ein Stückchen Butter wird mit ein wenig Mehl, 3 Eigelb und kaltem Wasser gut angerührt, läßt es auf dem Feuer dick werden, aber nicht kochen, wenn sie angerichtet wird, rührt man 2 Eßlöffel voll sauern Rahm darunter, und giebt sie mit der Pastete zu Tisch.

V. F i s c h e.

168. Blau abgefottene Forellen. — Man läßt in einem Kasserol Wasser mit Essig, Salz, Zitronen, Zwiebeln mit Nelken besteckt, Petersilie, Lorbeerblätter, eine gute Weile sieden, thut dann die Forellen, welche, um schön blau zu werden, noch lebend seyn müssen, ausschneiden, ausnehmen und gut auswaschen, und dann werden sie in den Sud gethan, deckt sie zu, und läßt sie beinahe $\frac{1}{4}$ Stunde kochen; dann werden sie mit flüssiger Butter, oder Essig und Del, oder einer holländischen Sauce gespeist.

169. Forellen mit rother Wein-Sauce. — Die Forellen werden in rothen Wein mit obigen Kräutern, aber ohne Essig, gesotten. In einem Stückchen Butter läßt man Mehl anziehen, thut von der Fischbrühe so viel daran, daß die Sauce dicklicht bleibt; läßt sie eine gute Zeit kochen. Die Forellen werden nun auf eine Platte angerichtet, die Sauce darüber durch ein Sieb gegossen und aufgetragen.

170. Gebratene Forellen. — Die Forellen werden, nachdem sie ausgenommen und gewaschen sind, mit Pfeffer und Salz bestreut, dann in Butter gebraten, auf eine Platte guten Schut gethan, und die Forellen darauf gelegt, mit gutem Kopfsalat aufgetragen.