
Erste Abtheilung.

Pastetengebäcke in ununterbrochener Ordnung, nebst Anweisung Pasteten- und Tortenteig zu machen.

1. Butter- oder Blätterteig.

Von fünf viertel Pfund des feinsten trockenen Weizenmehls, macht man mit einigen Eiern, nöthigem frischen Wasser, einen nicht allzustiefen Teig; dieser wird auf dem mit Mehl bestreuten Backtisch gehörig ausgerollt; zu dieser Portion Teig, werden 2 Pfund recht guter Butter in kaltem Wasser gut ausgewaschen, dann in dünnen Scheiben geschnitten, wieder in recht kalt frisch Wasser so lange an einem kühlen Ort aufbehalten, bis man den Teig anmachen will. Wann die Butter zwischen leinen

nen Tüchern recht gut abgetrocknet ist, wird dieselbe in der Mitte des ausgerollten Teigs, so ausgebreitet, daß rund herum so viel Teig, als zum Uberschlagen nöthig ist, unbelegt bleibt; alsdenn wird der leere Teig von allen Seiten überschlagen, der Backtisch sowohl, als der Teig mit feinem Mehl gut bestreut, damit der Teig beim Ausrollen so wenig am Tisch als Rollholze klebt; so verfährt man mit bestreuen, überschlagen, und ausrollen dreymal, und denn ist er zum Gebrauche bereitet. Wenn man daraus Pasteten, Torten, oder was man sonst will, formiret hat, wird der überstehende Teig mit einem glühend gemachten Messer abgeschnitten.

2. Kürber Teig.

Aus einem Pfunde Mehl, einem halben Pfunde ausgewaschener klein gebröckelter Butter, vier Eiern und nöthigem Wasser, wird ein zum Ausrollen tüchtiger Teig gut ausgebreitet. Dieser kann zu allerley, nur nicht zu Wildpret- oder Rindfleischpasteten, und auch in allerley gefüllten Gebäckenen gebraucht, und mit dem Backwerke abgeschnitten werden.

3. Gebrannter Teig.

Ein Stück nöthiger Butter wird in Wasser gekocht, und damit so viel Mehl als man braucht, auf dem Backtisch zu einem steifen Teig gemacht, welcher ausgerollt, in einer dazu bey der Hand habenden geschnittenen mit Mehl ausgestreuten Forme abgedrückt, und davon der Pastetentopf aufgesetzt wird. Dieser Teig wird zu Schinken, Wildprät, Rindfleisch warm und kalten Pasteten gebraucht. Wann der Pastetentopf mit seinen Ingredienzen gefüllt ist, wird derselbe mit einem Deckel von dem nemlichen Teige fest verschlossen, nach Belieben ausgeziert, und dann mit dem Gelben vom Ey ganz bestrichen, und im Backofen gesetzt.

4. Englische Fleisch-Pasteten zu machen.

Ein recht mürbe geschlagenes, und mit ganzem Gewürze bestecktes derbes Stück Rindfleisch aus der Lende, wird nebst ganz frischer Butter, gestoffenen Muskatblumen, Pfeffer, Nelken und Salz, in einen steinernen oder irdenen Topf gelegt. Aus dem gebrannten Pasteten.

stentelg wird der Topf formirt, und das Fleisch mit allem hineingelegt; wenn es mit dem Deckel verschlossen, und die Pastete mit dem Gelben vom Ey bestrichen ist, wird sie im Ofen gar gemacht. Wann sie kalt ist, kann sie zur Tafel gegeben, oder auf Reisen mitgenommen werden, denn sie dauert lange. Nach Belieben kann dergleichen Pastete auf diese Art, auch von derben Kalbfleisch, von Castunen, kleinen Hühnern, Gänsen, Enten oder vom Wildpret zubereitet werden; nur ist zu bemerken, daß aus dem Geflügel zuvor, ehe es im Pasteten-topf gelegt wird, die Knochen ausgebrochen werden müssen.

5. Kleine Kalbpasteten.

Ein Pfund Kalbfleisch, und ein Pfund Niedernierentalch, werden zusammen gehackt. Diese Farce wird dann mit Muskatblumen, Pfeffer, Salz, und ein wenig Citronenschalen durchhackt, und davon auf Buttertelg in kleinen Pastetenformen gelegt; dann werden sie eben mit dem nämlichen Telg beschlossen und mit Ey bestrichen, in der Tortenpfanne gar gebacken. Von drey Eyerdottern, einem achstel Franzwein, so viel Wasser, Butter, Muskatens

Katenblumen, Pfeffer und klein gehackten Kapern, wird eine weiße Sauce gemacht, wovon beym Anrichten in jeder aufgeschnittenen kleinen Pastete, ein Löffel voll dazu kömmt. Man kann sie auch ohne Sauce zur Tafel geben.

6. Pastete von Kälbermilch.

Von Kälbermilch, Champignons, Arttschocken, Spargel, Krebschwänzen, Kälbernieren, kleinen Klößen von feiner Kalbfleischfarce, Austern, und was man sonst der Jahreszeit nach haben kann, wird ein Ragout gemacht. Wann alles kalt ist, wird die Schüssel mit Buttermilch belegt, das Ragout darauf gethan, Papier darüber gedeckt, die Pastete mit einem Deckel von nemlichen Teig beschlossen, und in der Tortenpfanne gar gebacken. Beym Anrichten wird sie oben aufgeschnitten, das Papier abgelegt, und mit ein wenig Milch oder Obers die Ingredienzen aufgerührt; aber es muß nichts Sauers drein gekommen, und das Ragout gehörig gesalzen und gut abgewürzt seyn.

7. Kleine Pastetchen von Kalbfleisch mit Stachelbeeren oder Weintrauben.

Derbes Kalbfleisch mit Kälbernterenfett durcheinander klein gehackt, und wie eine dergleichen Farce abgewürzt, wird in kleine Pastetchenformen auf Buttermehl, und nach der Jahreszeit in jeder 2 bis 3 grüne Stachelbeeren darauf gelegt und zugeschlossen; im Ofen oder in der Tortenpfanne werden sie gar gebacken.

8. Pasteten von Hammelkeule mit Schinken gespickt.

Wenn die Knochen aus der Hammelkeule geschnitten sind, wird dieselbe abgehäutet, und mit fingerdicken geräucherten rohen Schinken durchspickt, und ein wenig in Essig gelegt. Der Hammelstall wird mit Speck, nebst beliebigen Gewürz, Lorbeerblättern, Citronenschalen und Tymian, alles klein gemacht, auch Pfeffer und Salz dazu gegeben, durcheinander klein gehackt. Mit dieser Farce wird nicht nur der Boden einer aufgesetzten gebrannten Topfpastete belegt, sondern auch die darauf gelegte Hammelkeule, oben wieder zugedeckt, und die verschlossene

Pa.

Pastete in Ofen gar gebacken. Indes werden die Hammelknochen zerhauen, in halb Weinessig und Wasser gekocht, dann mit Zwiebeln, ein wenig Knoblauch, einer halben Zitrone, Gewürz, Salz und braun Mehl durchkocht, und beym Anrichten durch ein Haartuch gestrichen, in die Pastete gelegt.

9. Pastete vom Ochsenfleisch.

Wenn das Ochsenfleisch zubereitet und gar ist, wird es auf klein gehackten Schinken und Speck in einer gebrannten Topfpastete gelegt und gar gebacken. Indes wird Savoyerkohl, nebst in Scheiben geschnittenen Schinken, in Bouillon und Butter gar gekocht; beym Anrichten wird die Pastete geöffnet, und der Kohl um und auf dem Fleische rangirt, und so läßt man es mit zerriebener Semmel bestreuet, noch ein wenig im Backofen durchziehen.

10. Kalte Schinken = Pastete.

Der, eine Nacht durch, eingewässerte geräucherte Schinken, wird nebst einer Handvoll Heusaamen, Zwiebeln, Thymian, Majoran, Petersille, Basilikum, und ein wenig Knoblauch
 sehr

sehr gelinde gekocht. Wann derselbe auf einer Schüssel erkaltet ist, wird demselben die Schwarte abgezogen, das Schwarze abgeputzt, und der Knochen sauber herausgelöst. Mit einer Farce von gebackten Rind- und Schweinfleisch, Butter, Zwiebeln, Kräuter, Gewürz, Citronen und Semmel, wird der Boden der gebrannten Teig-Pastete, Fingerdick, und eben so hoch über den Schinken belegt; auch ein paar Löffel voll Eßig oder Wasser darauf gegossen, und mit Teig oben zugemacht. Indes wird Gelee von Kälberfüßen, mit Hirschhorn, Eßig und Wein nebst vielem Gewürz und Kräutern recht steif gekocht, dann durch den Filtrirbeutel abgelaßt, in die Pastete gegossen, und so stehen lassen, daß es kalt wird.

11. Auf eine andere Art.

Wenn ein guter Schinken 2 bis 3 Tage ausgewässert ist, wird demselben die Haut abgelöst, das Knochwerk herausgeschnitten, und wieder 8 Tage lang in Wasser gelegt; darnach wird der Schinken nebst einer guten Handvoll Heu, ohngefähr zwey Stunden in Wasser gelinde gekocht. Indes wird der gebrannte Teig

zur

zur Pastete formirt, und derselben Boden, mit Butter, Pfeffer, Nelken, Muskatblumen, Zimmet und gehakter Petersilie, ohne Salz gemischt, belegt, der darauf gelegte Schinken wieder mit Butter und Gewürz bedeckt, und mit Teig verschlossen. Wenn die Pastete bis 6 Stunden im Ofen gestanden hat, wird sie eröffnet, mit klarem Butter voll gegossen, noch etwas in den Ofen gesetzt, und dann zur Tafel gegeben.

12. Pastete von Kalbsbraten.

Vom rohen Schweinefleisch, wird nebst Kräutern und Gewürz eine Farce gemacht, davon in jeder dünn geschnittenen Kalbsbratenscheibe, nebst einer Citronenscheibe, etwas eingewickelt wird. Auf einer Schüssel werden diese gefüllte Schelben auf Butter gelegt, dergleichen Morgeln, Champignons, gebackte Zwiebeln, Citronenscheiben, Gewürz, Kräuter, Krebschwänze, Klöße von Kalbfleisch und Semelfarce, Austern, Muscheln und Kapern, und etwas Wasser mit Eßig gemischt, dazu genommen, mit Buttermilch belegt, und wenn es im Ofen

Ofen gar ist, wird die Brühe mit einem Ey le-
girt darüber gegossen.

13. Pastete von gehacktem Kalbfleisch.

Zu gehacktem Kalbfleisch und Rinderne-
rentalch, wird Pfeffer, Nelken, Muskat-
blumen und Salz genommen, durchgerührt, auch
etwas Wein, Zucker, Rosinen und klein ge-
schnittener Citronat dazu genommen, und durch-
kocht. Dann wird auf einer Schüssel die Pa-
stete von Buttermelg formirt und gar gebacken.
Indeß werden Rosinen und Citronat nebst Zu-
cker in Wein und Weinessig gekocht. Beym
Anrichten wird diese Sauce in die Pastete ge-
gossen.

14. Pastete von Kälber = Fricandeaux.

Die präparirte und gespickte Fricandeaux
werden in Mehl umgekehrt, in Butter braun
gemacht; dann Kälbermilch, Muskatblumen,
Pfeffer, einige Nelken, geriebene Citronenschaa-
le, und gute Jus dazu genommen, und gar ge-
kocht. Dieß wird in der auf der Schüssel for-
mirten Buttermelg-Pastete gefüllt und bedeckt;
wenn beym Ausschneiden Brühe fehlt, so wird
gute

gute und schmackhaft gemachte Jus dazu gegossen.

15. Pastete von Schweinbraten.

Der Schweinemöhrbraten wird mit großem Speck gespickt, in ein wenig Eßig, nebst Salz, Pfeffer, Rosmarin und Lorbeerblättern gelegt. Vom gebrannten Teig wird eine viereckigte Pastete aufgesetzt, der Boden derselben mit Butter belegt, darauf Salz, gestossen Gewürz, und klein gespickte Kräuter gestreut, der Möhrbraten darauf gelegt, und oben darauf wieder Butter. Dann wird die Pastete oben verschlossen, im Ofen gar gebacken. Ein wenig gute Bouillon, wird mit braunem Mehl, einem Löffel voll Weineßig, einer halben Citrone, Gewürz und Salz aufgekocht, und durchs Haartuch gestrichen, in die Pastete gegeben.

16. Kleine Pastetchen von Kalberbraten.

Kalbsbraten und etwas Kälbernierenfett, mit Pfeffer, Nelken, Muskatblumen, Salz und ein wenig Knoblauch durcheinander gehackt, wird in die von Buttermehl in Formen gemachten

ten

ten kleinen Pastetchen gelegt, wenn sie zuge-
macht sind, werden sie im Ofen gebacken.

17. Pastete von frisch geschlachteten Schweineschinken.

Der frische Schinken, wird mit gut ge-
räucherten Schinken gespickt, auch nebst Car-
dellen, Citronenschalen, Lorbeerblättern, Ros-
marin und ganzen Nelken, mit Eßig benezt,
darinn klein geschnittene Zwiebeln und Knob-
lauch, auch gestoffene Muskatblumen und
gerieben Roggenbrod gebeizt sind. Dieß wird
in einer, aus gebranntem Teig aufgesetzten Pa-
stete im Ofen gar gebacken: ehe sie ganz gar
ist, wird oben in der Fülle ein Loch gemacht,
und durch einen Trichter gute Jus dazu hinein
gelassen. Beym Anrichten wird sie aufge-
schnitten.

18. Kleine Pastetchen von gekochten Schinken.

Vom kalten schon gekochten Schinken,
wird so viel als nöthig gehackt, mit Zimmet,
Zucker, Nelken, Pfeffer, eingemachten Citro-
nen,

nen, und gekloffenen Speck untereinander gemengt, in kleine, mit Buttermilch ausgelegte Formen gemacht, und gebacken.

19. Pastete von jungen Hühnern mit Spargel.

Die mitten durchgeschnittene junge Hühner werden blanchirt; auch der Spargel wird klein geschnitten, und beydes wird nur mit ein wenig Mehl zum Ragout gemacht, und meist gar gekocht. In der von mürben Teig aufgesetzten Pastete, werden die Tauben nebst dem Spargel in das Gelbe von hartgekochten Eiern hineingelegt. Wann die Pastete gedeckt ist, wird sie im Ofen gebacken. Indes wird Sahne mit Eyerdottern abgerührt, beim Urrichten in die Pastete gegossen, und die Tauben und der Spargel damit sämig gemacht.

20. Pastete von kleinen Röhren mit Fricandeaux.

Die gebackene Röhren-Fricandeaux, werden mit den kleinen Röhren, nebst ganzen mit Nelken bestochenen Zwiebeln, Muskatblumen, Pfeffer und Salz zu Ragout passirt;
B
dann

dann in die, mit feiner Kalbfleischfarce auf dem Boden belegte Schüssel rangirt, mit But-
terteig überschlagen, und im Ofen gar ge-
backen.

21. Pastete von Calcun.

Dem abgebrühten und gereinigten Calcun
wird die Haut so abgeblasen, daß die Beine
mit den Zehen daran bleiben. Der abgebla-
sene Calcun wird gebraten, dann das Fleisch
von den Knochen gelöst, wenns kalt ist, klein
gehackt, und mit Muskatblumen, Pfeffer,
Nelken, geschmolzener Butter, geriebener Sem-
mel, einem Möffel Sahne (Obers) nebst dem
klein gehackten Gelben von 5 Eiern zusam-
men abgemacht, und alles wohl durcheinander
gehackt; damit wird die abgeblasene Haut des
Calcuns wieder gefüllt, und dieser in die von
gutem Buttermel auf einer Schüssel gemachte
Pastete, nebst denen mit Milchbrodtschmollen,
Obers und Butter gestossenen Mandeln gelegt,
und die Pastete gedeckt, im Ofen gar ge-
backen. Indeß wird die Sauce von einem Möffel
Obers, vier Eyerdottern, einem guten Stück
Butter, Muskatblumen, und dem klein ge-
schnittenen Knospen der Essigrosen dazu ge-
macht,

macht, und wohl abgekält beym Anrichten in die Pastete gegossen.

22. Pastete von jungen Tauben.

Die rein gemachten jungen Tauben werden zusammengelegt; von Champignons, Käse-
hermilch und Kalbfleischlößchen, wird mit we-
nig Mehl ein Ragout gemacht, und Gewürz
und Salz dazu genommen. Der Boden einer
Schüssel wird mit Bitterteig belegt, die Tau-
ben darauf rangirt, und das Ragout oben drü-
ber, auch mit der Farce vom Kalbfleisch vor-
dem Anrichten wird Jus mit dem Gelben von
Eiern abgerührt, und das Innere der Pastete
damit sämig gemacht.

23. Pastete von farcirten Capaun.

Einem Capaun wird das Fell auf dem Rü-
cken aufgeschnitten, und subtil herunter ge-
macht: das Fleisch von den Knochen geschnit-
ten, wird zur Farce präparirt, und die Ca-
paunenhaut wieder damit farcirt und zugenäht.
In einer von mürben Teig aufgesetzten Pastete,
deren Boden mit Butter belegt ist, wird der
Capaun gelegt, und Morgeln nebst Käsehermilch

dazu genommen; wann die Pastete gedeckt ist, wird sie gar gebacken. Ein wenig Obery mit 4 Eyerdottern angerührt, wird beym Umrichten hinein gegossen.

24. Pasteten von jungen Hühnern mit Sauce.

Die rein gemachte und in Stücken geschnittene Hühner, werden mit Saucis, Morgeln, Muskatblumen, 4 ganzen Melken, Pfeffer, klein geschnittenen Zwiebeln, Salz, ein wenig Citronenschale, und einem Stück Butter abgemacht; und alles in einer von mürben Teig gemachten Pastete gethan, gar gebacken. Dann werden 2 bis 3 Eyerdotter mit ein wenig Jus oder guter Bouillon abgerührt, und die Pastete beym Umrichten damit legirt.

25. Pastete von Trappen.

Die reingemachte Trappe wird mit grossem Speck gespielt, wann sie vorher mit einem Hackmesser wohl geschlagen ist. Die Leber wird mit etwas Speck klein gehackt, auch Salz und Gewürz dran gethan, womit die Trappe gefüllt wird, die man in einen von gebrannten Teig
for:

formirten Pastetentopf, nebst Gewürz, Salz und Butter giebt, und 4 bis 8 Stunden im Backofen stehen läßt; Von Fleischbrühe, braunen Mehl, einem Löffel voll Weinessig, Wein, einer halben Citrone, Gewürz und Salz wird die Sauce ausgekocht, und beym Anrichten, durch ein Haartuch gestrichen, in die Pastete gegeben.

26. Pastete von Schnepfen.

Was aus den Schnepfen an Leber und sonst genommen wird, muß mit Speck gebackt, und zur Farce gemacht, wieder hineingefüllt werden, wozu man auch wohl Hühnerlebern zu Hülfe nehmen kann. Die Pastete wird vom mürbem Teig gemacht, und die mit Speck durchzogene Schnepfen nebst Gewürz, Lorbeerblättern, Rosmarin und Tymian, alles klein gemacht, dazu gegeben, und breite Speckscheiben werden über die Schnepfen gelegt; dann wird die Pastete zugemacht, und gar gebacken. Beym Anrichten wird Trappensauce darin gegeben.

27. Pastete von Rebhühnern.

Diese kann wie die Schnepfenpastete gemacht werden.

28. Pastete von Reh- oder Hirschzimmer.

Das Fleisch wird von den Knochen in Stücken geschnitten, und blanchirt, nachher wird es mit grossen Speck gespikt, und nebst Melken, Pfeffer, Ingber, Muskatblumen, Lobeerblätter und Salz, eine Nacht in guten Essig gelegt. Dann wird das Fleisch mitsamt dem Essig in eine starke von gebranntem Teig gemachte Topfpastete gegeben, fest zugemacht, in den Backofen gesetzt, wenn man vorher oben ein Loch darein gemacht hat, damit sie nicht berstet, und so gar gebacken. Von Roggenbrod, Weinessig, guten Fleischbrühe, Citronen, Zwiebeln, Salz und von dem andern Gewürz, das schon darinn ist, eine Sauce gemacht, welche, wann die Pastete schon 2 Stunden gebacken hat, von oben durch ein Haarsieb gestrichen, vermittelst eines Trichters in die Pastete gelassen, und das Loch oben zugemacht wird. So bleibt sie noch etwas im Ofen stehen; wann sie herausgenommen ist, wird sie an einen kühlen Ort gesetzt, und alle 2 Tage umgekehrt, so daß zuerst das unterste oben, und dann das Oberste wieder unten kömmt, und so von 2 zu 2 Tagen continuirt. Diese Pastete kann sich zwey Monate halten.

29. Auf eine andere Art.

Aus einem Hirschzimmer werden die Knochen so geschnitten, daß das Fleisch zusammen bleibt; wann dieß mürbe geschlagen ist, wird es mit Fingerdicken Speck, überall wohl durchspielt, in ein wenig Essig gelegt, und Salz, Tymian, Rosmarin, Lorbeerblätter, und Pfeffer dran gegeben. Das Fleisch wird dann nebst Nelken, Muskatensblumen, klein geschnittenen Citronenschaalen, Lorbeerblättern, Rosmarin, Tymian, und Brunsslie, alles ohne das Fleisch klein gehackt, in eine von gebrannten Teig aufgesetzte starke Pastete verschlossen, wann zuvor das Fleisch mit Speckscheiben belegt ist, und 6 bis 7 Stunden lang in dem Backofen gebacken. Die Knochen des Zimmers werden klein zerhauen, mit halb Essig und Bouillon, oder statt letzterm Wasser, nebst Salz, und Gewürz gar gekocht. Beim Anrichten wird dieß durchs Haartuch gestrichen, und wann der Speck vom Fleisch aus der Pastete genommen ist, wird diese Sauce hineingegossen, und warm zur Tafel gegeben.

30. Hasenpastete und Pastete von wilden Schweinskeulen.

Beide Pasteten werden wie die letztere Hirschzimmerpastete zubereitet.

31. Eine Pastete von Alal.

Der Alal wird, wann ihm die Haut abgezogen ist, ausgenommen und in kleine Stücke geschnitten, in kochendem Wasser und Salz gekocht, bis er halb gar ist; dann in einem Durchschlag gegeben, daß er abläuft. Danach wird er in einer Castrolpfanne, mit Pfeffer, Nelken, Muskatblumen, klein geschnittenen Zwiebeln und Salbey abgemacht. In der von mirrbem Teig gemachten Pastete, wird auf dem Boden viel Butter, der Alal darauf, und drüber wieder Butter gelegt, dann zugemacht und gar gebacken. Wenn beym Anrichten nicht Sauce genug in der Pastete gefunden wird, so muß eine Sauce von halb Eßig und Wein gemacht, drüber gegeben werden.

32. Karpfenpastete.

Diese wird wie vorige apretiert, nur daß man keine Salbey dazu nehmen muß.

33. Kleine Pastetchen von Karpfen.

Wenn 2 oder 3 Karpfen geschuppt sind, zieht man ihnen die Haut ab, schneidet das Fleisch von den Gräten. und hackt es mit guter Butter klein, nimmt dann Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatblumen, und ein klein wenig geschnittenen Tymian darein, und arbeitet alles wohl durch einander. Diese Farce wird auf Buttermehl in kleinen Formen gelegt, zugemacht, und gar gebacken.

34. Austerpastete.

Den Karpfen wie vorhin gehackt, gewürzt und zubereitet, ohne Eyer abgemacht, und ein wenig schwichen lassen. Von den Karpfengräten wird ein Jus gemacht. Auch die Auster werden ein wenig geschwikt, daß sie das Wasser von sich geben, und ein Ragout passirt; das Austerwasser und von der Gräten Jus wird dazu genommen. Auf dem Boden der von Buttermehl gemachten Pastete, wird das Karpfen Hackee, und die Auster, nebst Karpfenmilch und guter Butter drauf gelegt; zugeschlossen, und gar gebacken. Beym Anrichten kann man noch etwas von der Fischgräten-Jus drein geben.

35. Stockfischpastete.

Guter weißer gewässerter Stockfisch, wird von den Gräten gemacht, langsam aufgeköcht, und in einen Durchschlag geschüttet, daß das Wasser abläuft. Dann in einer Castrolle, geriebene Semmel, Muscatenblumen, Pfeffer, Salz, Butter und 1 Seitel gutes Obers zum Stockfisch gegeben, so aufkochen, und kalt werden lassen. Dann von mürben Teig eine Schüsselpastete angelegt, und der kalte Stockfisch auf den Boden gelegt, mit Semmel bestreut, und kleine Stückchen Butter drauf gegeben; dann gedeckt im Ofen gebacken.

36. Musterpastete mit Artischockenboden.

Von Mustern, Museron, Artischockenboden, Champignons und Morgeln, wird ein Ragout mit guter Butter gemacht, wohl abgewürzt, und wanns fertig ist, kalt werden lassen. Von Butterteig wird damit eine Schüsselpastete gemacht, und gebacken, wann die Artischockenboden vorher gekocht sind.

37. Pastete von Lachsforellen.

Die Lachsforellen werden, wann sie ausgenommen sind, mit großem Speck durchzogen,
und

und dann in Stücken zerschnitten, mit Gewürz, Salz, Lorbeerblättern, ein wenig gehackten Zwiebeln, und ein wenig Eßig abgemacht. Von mirrbem Teig wird die Pastete zubereitet, auf dem Boden viel Butter, die Fische drauf, und drüber wird Butter und Gewürz gelegt, zugemacht und gebacken. Wenn beim Anrichten nicht Sauce genug in der Pastete ist, muß eine braune Zwiebelsauce gemacht, und drüber gegeben werden.

38. Lachspastete.

Kann eben so gemacht werden, ohne den Lachs zu spicken, sondern man darf demselben nur mit guter Butter, Salz und Gewürz vorher abmachen.

39. Pastete von Hecht.

Der geschuppte Hecht wird in Stücken geschnitten, nebst frischer Butter, gehackter Petersilie, Zwiebeln, Muskatblumen, Pfeffer, Tymian, Majoran, Basilicum, Pfefferkraut, Morgeln, Champignons, Citronenscheiben, ein paar ganze Nelken, Capern und ein wenig Salz auf einer Schüssel rangirt; einige Löffel voll

voll Wasser und Eßig werden dazu gegossen. Die Hechtleber wird mit Zwiebeln und Kräutern gebackt, wovon mit Semmel, Butter, Eyern, und etwas Muskatensblumen kleine Klöße gemacht, und zu den übrigen Ingredienzen auf die Schüssel gegeben werden. Wann der Buttermeyg drüber geschlagen und die Pastete gar gebacken ist, giebt man eine Sauce von Eyerdotter, Butter, Citronen, Eßig und Zucker drüber.

40. Malpastete.

Auf dem Mal wird in einem Topf, eine starke Handvoll Salz geschüttet, und der Topf fest verdeckt; so hat sich nach Verlauf einer Stunde, der Mal gereiniget und todt gelaufen. Dann wird er gewaschen und ausgenommen, und in Stücken geschnitten, und zur Pastete eben so wie zur vorstehenden Hechtpastete vorbereitet. Zur Veränderung kann man auch Mustern, Muscheln, Karpfenmilch und Karpfenzungen, Krebschwänze, und andere dergleichen Sachen dazu nehmen.

41. Pastete von Feldhühnern.

Soll die Pastete ziemlich groß werden, so
nimmt

nimmt man dazu 6 Feldhühner, puzet sie sauber, und schneidet die Beine und Köpfe davon ab; nachdem sie ausgenommen worden, durchzieht man sie auf der Brust weitsänftig mit Speck, legt sie in ein enges Geschirr, giebt etwas Provencerohl, Salz, einige gehackte Charlotten und den Saft von 2 Citronen dazu, wendet sie recht darin um, und läßt sie einige Stunden stehen; dies nennt man mariniren; dann nimmt man 1 1/2 Pfund schieres Kalbfleisch, macht alle Sehnen heraus, hacket es recht fein mit 12 Stück Charlotten, einen guten Eßlöffel voll Capern, 8 Stück Sardellen, etwas Petersilie, einigen frischen Trüffeln, auch einigen Champignons, wenn diese beiden letzten Ingredienzen zu haben sind; dann macht man mit etwas Butter von 4 Eiern ein Rührrei, nimmt das fein gehackte Fleisch und Kräuter dazu, nebst etwas Salz, giebt so viel gute Bonillon, Fett oder Butter dazu, daß die Farce gehörig fein davon wird, nebst 2 gute Anrichtlöffel voll guter Coulis, rührt alles gut durcheinander, und versucht wegen Salz; Pastetenfarce braucht niemals feste zu halten, sondern sie ist je feiner, je besser; sie ist eigentlich nur bestimmt, vor Sache in der Pastete Rah-

rung

rung zu geben, kann also, wenn sie warm ist,
 ganz fließend seyn. Wenn die Farce völlig fer-
 tig ist, dann nimmt man ohngefähr 6 Pfund
 ordinair Weizenmehl auf den Backtisch, macht
 mit kochendem Wasser einen steifen Teig dar-
 aus, formirt davon eine Pastete, sie sey rund
 oder oval, nach der Facon der Schüssel, wor-
 auf sie angerichtet werden soll; streicht unten
 auf den Boden zwei Messerrücken dick von
 der Farce, legt die Feldhühner dichte ein bei
 das andre hinein, daß die Brüste oben kom-
 men, giebt die Marinade, worin sie gelegen
 haben, mit hinein, deckt sie dann mit Farce
 zu, legt einige gut gewaschene Trüffeln zwischen
 den Feldhühnern herum, streicht die Farce oben
 gleich, legt einige Scheiben rohen Schinken oder
 Schinkenspeck über her, dann wird die Pastete
 gehörig zugemacht, in der Mitte des Deckels
 macht man ein rundes Loch, damit sie Luft
 hat, sonst zerplazet sie, dann belegt man sie so
 propre als möglich, bestreicht sie mit geklop-
 tem Ei und setzt sie in den heißen Backofen,
 läßt sie 2 auch 3 Stunden backen, nachdem
 die Feldhühner alt oder jung sind. Wenn an-
 gerichtet werden soll, schneidet man sie gehörig
 auf, nimmt die Speckbarden davon, und giebt
 eine

eine Trüffelsauce hinein, oder in Ermangelung der Trüffeln, eine gute Sauce. Soll die Pastete kalt zur Tafel gegeben werden, so wird anstatt der Sauce eine gute Consomme hineingegossen, und wenn sie völlig kalt ist, noch mit nämlicher Consomme, wenn sie schon galisiert, oberwärts bedeckt, und ohne Deckel zur Tafel gegeben.

42. Pastete von Auerhahn mit Acia.

Dieser Vogel ist nur zur Veränderung, und weil er in unsern Gegenden selten ist, zu gebrauchen, sonst hat sein Fleisch nicht das mindeste Delikate, es ist vielmehr im Gegentheil dem schlechtesten nachzusehen; besonders wenn der Auerhahn alt ist, so ist sein Fleisch trocken, und fast durch alles Kochen und Backen kaum aufzulösen und gahr zu bringen; selbst wenn er jung ist, bleibt es doch immer grob, fasericht und trocken; man muß also allen guten Geschmack, durch starke Saucen und heiße Ingredienzen bewirken, wenn er einigermaßen genießbar werden soll; wenn man also einen Auerhahn, der völlig ausgewachsen oder alt ist, wie das meistens der Fall ist, recht rein gepuht und ausgenommen hat, so schneidet

det man die beiden Bruffilets davon, macht
 alle Haut und Sehnen ab, und spickt sie so
 voll Speck als man hinein bringen kann, die
 Keulen und das Carcasse hackt man in mäßige
 Stücken, und erstere durchzieht man häufig
 mit Speck, dann setzt man alles in eine gute
 volle Braise, und läßt es 3 Stunden darin
 kochen, bis man wahrnimmt, daß es meist
 gahr wird, dann läßt man es darin erkalten,
 macht eine Farce von 1 Pfund schier Kalb-
 fleisch 1/4 Pfund guten mageren Schinken, 1/2
 Pfund geraspelten Speck, 1/4 Pfund Sardel-
 sen, 1/4 Pfund Capern, eine Handvoll Char-
 lotten, 4 Loth Ueia und etwas Estracon, hackt
 dieses alles recht fein, macht dann von 1/4
 Pfund Butter, 6 ganzen und 3 gelben Eiern
 ein feines Nührei, dann das Gehackte, gehö-
 riges Salz und einige Unrichtlöffel voll guter
 Coulis dazu gegeben, und gut durcheinander
 gerührt, daß es mehr einer flüssigen Hachis,
 als einer Farce ähnlich ist; dann eine Pastete
 von harten Teig gemacht, den Auerhahn hin-
 ein rangirt, mit Farce zugedeckt, im Ganzen
 so verfahren, wie bey der Pastete von Feld-
 hühnern gezeigt ist; macht sie zu und läßt sie
 einige Stunden im Ofen backen; eine Vier-
 tel.

telstunde vor dem Anrichten schneidet man die Pastete auf, giebt einige Löffel voll Aciasauce hinein, deckt sie dann wieder zu, und läßt sie bis zum Anrichten stehen, alsdann allen Schinken oben abgenommen, auf eine Schüssel angerichtet, und eine gute Aciasauce dabei zur Tafel gegeben.

43. Pastete von Birkhühnern.

Wenn die Birkhühner jung und ohngefähr noch einmal so groß als eine Taube sind, so nimmt man deren 4 Stück, sind sie aber alt und völlig ausgewachsen, so hat man an 2 genug, macht sie gehörig rein, nimmt sie behutsam aus, spickt die Brüste über und über, und marinirt sie mit fein gehackten Charlotten, Provençeröl, Salz und Citronensaft; sind es aber alte, so läßt man sie in einem wohlschmeckenden Affaisonnement 1 Stunde vorher kochen, alsdann treffirt man eine harte Pastete, legt auf den Boden einen Zoll dick von einer feinen mit Trüffeln und Kräutern versetzten Kalbfleischfarce, wie solche schon bei der Feldhühnerpastete beschrieben ist, rangirt die Birkhühner darauf, streicht sie oben mit Farce zu, legt einige Scheiben rohen Schinken darauf,

E

und

und macht sie dann gehörig zu, garnirt sie so propre als möglich, und bäckt sie, wenn die Hühner jung sind, eine Stunde, sind sie aber alt, wenigstens 2 Stunden; man muß wohl zuhören, wann die Pastete im Ofen zu kochen anfängt, und dann nach Befinden des Alters 1 oder 2 Stunden kochen lassen; es trägt sich wohl zu, daß eine Pastete 1 Stunde im Ofen steht, ehe sie einmal recht kocht, wenn er nicht sehr heiß ist, und dann kann man sich leicht betrügen; wenn angerichtet werden soll, schneidet man sie auf, nimmt den Schinken heraus, und giebt eine gute Trüffelsauce hinein, und warm zur Tafel.

44. Pastete von Putter.

Wenn der Putter gehörig abgeseiget und gepuht worden, schneidet man die Knochen heraus, dann hacket man 2 Pfund mager Kalbfleisch recht fein mit einem guten Theil Charlotten, Petersilie, etwas Capern und Sardellen und etwas wenig Estracon, ein oder zwei frische Trüffel; wenn alles recht fein ist, macht man mit 1/4 Pfund Butter etwas Rührei von 4 bis 6 Eiern, nimmt das gehackte Kalbfleisch dazu, nebst etwas Salz und einem Löffel voll
 Klare

Klares Bouillonfett, und 2 bis 3 Unrichtlöffel voll gutes Blant, rührt alles gut durcheinander, dann streicht man den dritten Theil von dieser Farce in den Putter, nähet ihn feste zu, und legt ihn in ein passendes Castroll, giebt ein Affaisonnement darauf, setzt ihn damit auf gelindes Feuer, und läßt ihn eine Viertelstunde darin steif werden, dann läßt man ihn erkalten, tressirt eine Pastete von harten Teig, streicht etwas von der Farce auf den Boden, nimmt den Putter aus dem Castroll und zieht den Faden heraus, legt ihn in die Pastete und giebt das Affaisonnement dazu, streicht die noch vorrathige Farce auf den Putter, belegt sie mit dünnen Speckbarden und macht die Pastete gehörig zu, belegt sie so schön als möglich, und läßt sie 3 Stunden backen. — Soll sie warm servirt werden, hackt man einige Charlotten recht fein, schwiket sie in Butter nebst einer Scheibe rohen Schinken, giebt gute Conlis darauf, und läßt sie damit kochen, nimmt alles Fett davon und den Schinken heraus, schneidet die Pastete auf, nimmt die Speckbarden heraus, und giebt die Sauce hinein, und zugedeckt zur Tafel.

45. Pastete von Fasanen.

Zwey Fasanen sind hinreichend für eine Pastete; nachdem dieselben gehörig aufdressirt worden, marinirt man sie wie bei der Felsbüchnerpastete, dann hackt man 2 bis 3 Trüffeln, einige Charlotten, etwas Capern und Sardellen recht fein, nebst den Lebern von den Fasanen, und 1/2 Pfund mager Kalbfleisch, macht von 4 Eiern mit etwas Butter ein Nührei; giebt das gehackte Fleisch dazu, nebst etwas Salz und einige Löffel voll guter Coulis, dann verfertiget man die Pastete, legt einige gut gewaschene Trüffeln mit hinein, und macht sie gehörig zu, garnirt sie so schön als möglich, und läßt sie backen. Die Zeit des Backens muß nach dem Alter der Fasanen bestimmt werden; wenn angerichtet werden soll, schneidet man die Pastete auf, nimmit den Speck heraus, und giebt eine gute Trüffelsauce hinein; soll sie gut servirt werden, versteht man sie mit Consomme.

46. Pastete von Gänselebern.

Sechs Stück Gänselebern müssen so groß seyn, daß sie nebst nöthiger Farce eine mäßige

Pa

Pastete füllen, man spickt solche mit feinem Speck, macht sie dann in einer sehr fetten und äusserst starken Braise in einigen Minuten steif, läßt sie darin stehen, daß sie anziehen, dann nimmt man 1½ Pfund gut gewaschene frische Trüffel, pußt sie recht rein, und hacket sie nebst 1½ Pfund blanchirtem Milchfleisch, 1¼ Pfund Sardellen, 8 bis 10 Stück Charlotten und 1½ Pfund geraspelttem Speck recht fein; dann von 2 ganzen und 4 gelben Eiern mit 1¼ Pfund Butter ein feines Rührei gemacht, das Gehackte hinzu gegeben, gehörig gesalzen und 2 Unrichtlöffel voll gute Coulis darunter gerührt, dann eine Pastete von hartem Teig treffirt, 1½ Pfund Schweizerkäse gerieben, mit einigen Löffeln voll Flott glatt gerührt, und rund um in die Pastete und auch auf den Boden übergestrichen, die Gänselebern darauf rangirt, und den Saß der Braise durch ein Haarsieb darauf gegeben, dann wird die übrige Farce darüber gestrichen, und mit dicken Speckbarden zugedeckt, die Pastete dann gehörig zugemacht, daß in der Mitte des Deckels eine oberhalb erhabene Oefnung bleibe, dann in einen ziemlich heißen Backofen gesetzt, und wohl Acht gegeben; wenn sie zu kochen anfängt, so läßt

läßt man sie noch eine Viertelstunde stehen, aber ja nicht länger; wenn angerichtet wird, schneidet man sie auf, nimmt den Speck rein davon, giebt einige Löffel voll recht gute Trüffelauce darein, und giebt sie zugedeckt zur Tafel, und eine gute Trüffelauce in einer Sauceiere dazu. Will man die Pastete kalt geben, so mache man etwas Conlis und etwas feine Consomme zusammen heiß, gieße es durch einen Trichter durch die in dem Deckel befindliche Oefnung in die Pastete, verstopfe das Loch mit Papier und lasse sie kalt werden, alsdann aufgeschnitten, den Speck rein abgenommen, etwas recht gute Consomme oben darauf, und ohne Deckel zur Tafel gegeben.

47. Pastete von Schnepfen.

Zu einer Pastete für 12 Personen sind 4 Schnepfen hinlänglich genug, man putzet sie gehörig und nimmt sie aus, den Magen wirft man weg, das Eingeweide und die Lebern verwahret man, dann werden sie marinirt, wie schon gezeiget ist, das Eingeweide und Lebern schwiket man mit etwas Butter auf gelindem Feuer, und hackt es recht fein, dann macht man eine Farce, und rührt es mit darunter,
cressirt,

treffirt die Pastete wie gewöhnlich, legt die Schnepfen hinein, giebt die Marinade dazu, bedeckt sie mit Farce, legt einige gut gewaschene ganze Trüffel mit hinein, bedeckt die Farce mit Speckbarden, und macht die Pastete gehörig zu, und läßt sie 2 Stunden backen. dann schneidet man 2 Scheiben mageren Schinken, schwitzet sie etwas in Butter und giebt gute Coulis darauf, läßt sie damit kochen, nimmt alles Fett davon und versucht wegen Salz, schneidet die Pastete auf, nimmt den Speck heraus, und giebt dann die Sauce hinein. Man kann auch, anstatt die Eingeweide mit unter die Farce zu thun, dieselben, wenn sie in Butter geschwitzet und fein gehacket worden, erst beim Anrichten in die Pastete oben über die Farce herstreichen; diese Pastete wird ihrer Natur nach immer warm zur Tafel gegeben; sollte es aber verlangt werden, sie kalt zu serviren, so versteht man sie alsdann mit Consomme.

48. Pastete von Rehwild.

Hiezu nimmit man eine gute Rehkeule, läßt alle Filets davon, und häutet sie ab, dann macht man Poupiettes davon. Wenn man die
Farce

Farce zu den Poupiettes macht, muß man gleich so viel machen, als für die Pastete hinreichend ist, verdünnt sie aber mit einigen Eßfeln voll Coulis, verfertiget dann eine Pastete von harten Teig und giebt etwas Farce auf den Boden; nachdem man die Poupiettes gehörig marinirt hat, rangirt man sie mit der Marinaⁿde in die Pastete, bedeckt sie mit Farce und darüber mit Speckbarden, und macht sie gehörig zu, läßt sie 2 Stunden backen; dann wird sie aufgeschnitten und eine gute Capernsauce hineingegeben, und mit dem Deckel servirt. Soll sie kalt gegessen werden, sicht man Consomme darauf, und giebt sie ohne Deckel.

49. Pastete von Heringen, für sechs Personen.

Man puzet 6 Stück Heringe gehörig, schneidet sie dann auseinander, nimmt das Rückgrat und alle sichtbare Gräten heraus, und leget die Filets einige Stunden in süße Milch; dann macht man von 2 Pfund Hecht und 1 $\frac{1}{4}$ Pfund Sardellen, eine feine Farce, dann macht man von 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Butter einen guten Blätterling, macht einen Boden davon auf eine Schüs-

Schüssel, streicht 1/3 von der Farce darauf, und rangirt die Filets vom Hringe drauf, streicht die übrige Farce darüber, daß der Hering allenthalben bedeckt ist, dann bestreicht man den Rand mit Ey, und legt eine anderthalb fingerbreite Streife Buttermey drauf, deckt die Farce mit einem Blatt Papier, mit Butter bestrichen, zu, bestreicht die Oberfläche des Randes mit Ey, und bäckt die Pastete in einem heißen Ofen in einer halben Stunde gahr; einen Deckel, welcher auf die Pastete paßt, bäckt man allein; wenn angerichtet werden soll, nimmt man das Papier davon, giebt etwas Sardellensauce in die Pastete, deckt den Deckel drauf, und giebt die übrige Sauce in der Sancierere dabei zur Tafel.

50. Kleine Pastetchen a la Bechamelle.

Man schneidet eine gebratene Capannenbrust in dünne Scheiben, macht dann in einem Castroll ein recht gutes Bechamelle heiß, thut das Geschnittene dazu, rührt es behutsam durch einander, daß es nicht entzwey gerührt werde, versucht es wegen Salz, und wenn die Pastetchen gebacken sind, und angerichtet werden sollen, füllt man sie recht voll von dem heißen Bechamelle und giebt sie warm zur Tafel.

Zweite