

Butterkuch.

Treibe einen Viertling Butter schön pflaumig ab, schlage 8 Eyerdotter eines nach dem andern hinein, reibe eine Citrone mit Zucker ab, rühre alles eine Viertelstunde lang, gieß es in eine mit Butter bestrichene Meise, und gieß oben und unten Glut.

Von Pasteten.

Mürber Pastetenteig.

Hiezu nimmt man so viel Mehl als nöthig ist, und bröckelt auf jedes Pfund desselben ein halbes Pfund Butter, schlägt Eyerdotter hinein, so daß auf das Pfund 4 oder 6 Eyer kommen, gießt noch ein Glas guten weißen Wein dazu, und macht es vollends mit Wasser zu einem Teige an; das Wasser muß aber behutsam daran gegossen werden, daß der Teig nicht zu weich, sondern fein steif ist. Auch darf man es nicht zu stark durcharbeiten, sondern nur so viel, als erforderlich ist, die Bestandtheile hinlänglich durch einander zu mischen. (Will man mehr Butter dazu nehmen, so wird der Teig feiner, und kann zu den herrlichsten Pasteten genommen werden.) Jetzt läßt man den Teig wohl eingewickelt ein wenig

wenig ruhen; nach einer Weile aber formirt man eine Pastete daraus. Zuerst muß man einen Bogen Papier nach der Größe der Tortenpfanne schneiden, und einen Boden von Teig verfertigen, welcher weder zu dick noch zu dünn seyn darf; auf diesem wird ein Meis ausgewalket und aufgesetzt, die Sachen, welche in die Pastete kommen sollen, hineingelegt, und der Meis mit Eyerdotter bestrichen, alsdann ein Deckel darauf gelegt, rund herum zierlich angebrückt, mit dem Messerrücken kraus gemacht, und der Deckel mit kleinen figurirten Einschnitten gezieret.

Semmelpastete.

Reibe von runden Semmeln die Rinde hinweg, schneide den Deckel herunter, und hohle sie aus, so gut du kannst, dann schneide überfotterne Kälberpries und Obergaum gewürfelt, Kälberohren wie Nudeln geschnitten, lege es in ein laulichtes Wasser, schneide ein kälbernes Eiterl, Krebschweifsel, grüne Erbsen, Raoly, Spargelköpfe und gestuzte Chambion dazu, hernach mache einen Krebsbutter, und dünste dieses alles darin, würze es mit Muskatblüthe, daß es schön saftig ist, salze es, fülle es in die ausgehohlte Semmeln, mache es zu, tunke es in Milch, besäe es mit Mehl, und backe es in Schmalz.

Pastete von französischen Teig.

Mache von 7 Saufeln Mehl, 2 Pfund Butter, 5 Löffel Milchrahm, 2 Eiern und 3 Dottern, 1 Seitel Wein und das übrige Wasser einen Teig an, salze ihn, schneide ihn dann in
der

der Mitte von einander, walke ihn kleinen Fingerdick aus, lege ihn auf eine kupferne Schüssel, drücke ihn neben den Reif nieder, und mache mit dem Teig ein Bandel herum, bestreiche ihn mit Eyer und formire die Lauben hinein. Dann mache eine Fasz von 2 Pfund klein geschnittenen kälbernen Schnitzeln, Citronenschäler, Zwiebel, Rabry und ein wenig Wein, gieß Fetten in eine Reif, und lasse es gut unter einander verdunsten, hernach schneide es ganz klein, gieß etliche ausgewaschene Sardellen darunter, abgestreiftes Ruttelkraut gewürzt mit Muskatblüthe und Nägerln, gieß diese Fasz über die Lauben, fülle die Löcher aus, daß sie nicht einfällt, belege es mit Citronen, schlage das Blatt darüber, und mache ein Band herum, walke wieder einen Teig Messerrücken dick aus, lege ein Teller daran, schneide ihn um den Teller ab, bestreiche die Pastete mit Eyer, lege das Blatt daran; wenn es gebacken ist, so mache guten Goly hinein.

Genueserpastete.

Walke Pastetenteig Messerrücken dick aus, drücke ihn mit dem Krapfenstecher aus, lege einen Fasz in die Mitte, bestreiche das andere Fleckel mit Ethern, decke es zu, drücke es neben dem Fasz zusammen, bestreiche es mit Ethern, und mache 6 oder 7 Ecke auf, wie einen Hut; backe es schön langsam und ziere sie mit grünen Petersil; man kann auch Eingefottenes einfüllen, und als eine Backerey geben.

Hofpastetel.

Mache einen guten mürben Teig, setze Pasteteln auf, fülle Kronabervögel, Lerchen, oder kleine Vögel mit Fäsch hinein decke sie zu, und formire sie sauber, binde sie mit Papier, backe sie schön, und gieb eine gute Soß darein.

Ragoutpasteteln.

Reibe Semmeln ab, und höhle sie aus; Schneide gesottene Briesel oder Eiterl würfflich, Krebschweifel, Spargelköpfe, grüne Erbsen, Karaviol, Maurachen und Champion auch dazu; dann laß in heißer Butter einen Löffel Mehl anlaufen, gieb das Geschnittene hinein, Salz und Muskatblütche dazu, laß es aufdünsten, gieb einen Löffel Suppe, und ein wenig Safran dazu; wenn es gut aufgesotten ist, laß es auskühlen, hernach fülle es in die Semmeln, mache einen Teig von Mehl und Ehern, pappe den Deckel damit zu, weiche die Semmeln in Milch, wenn sie weich sind, tunke sie in gesalzene Eyer, bestreue sie mit Semmelbröseln, backe sie in Schmalz, und gieb sie mit grünen Petersil zur Tafel.

Hascheepasteteln.

Walke einen Buttermteig einen halben Finger dick aus, steche ihn mit dem Krapfenstecher aus, lege einen Theil auf das Hascheeschüsserl, lege etwas pikanten Fäsch in die Mitte, schmiere den Deckel mit Ehern, lege es auf den Fäsch, drücke es neben dem Fäsch zusammen, bestreiche es mit
 Ehern,

Eyern, daß es aber nicht auf den Schnitt kommt, bache sie langsam, daß sie schön aufgehen.

Eine gerührte Pastete.

Rühre 1 halb Pfund Butter zu Schaum, schlage 8 Eyerdotter jedes gut verrührt, nach und nach daran. Hernach nimmt man entweder 5 bis 6 Löffel voll schönes Mehl, oder die Bröseln von weißem Brod für ein oder 2 Kreuzer mit süßem Rahm angefeuchtet, nebst Salz und etwas gestoffene Muskatblüthe dazu. Wenn alles recht mit einander verrührt ist, wird das Weiße von 6 Eyern zu Schnee geschlagen, und fachte darein gerührt. Dann werden halb ausgekochte Hühner, Tauben oder Kalbfleisch in eine tiefe Zinnschüssel gelegt, von der Soff so viel daran gegossen, daß die Schüssel nicht schmelzen kann; hernach wird von dem Angerührten etwas über den halben Theil darauf herum gegossen, und im Backofen schön gelb gebacken; hernach das Uebrige vollends darauf gethan, und nochmals gelb gebacken. Die übrige Soff wird wieder heiß gemacht, und besonders auf den Tisch gegeben.

Die spanische Pastete.

Mache von Mehl und Eyweiß einen Teig an, ziehe ihn recht dünn wie einen Strudelteig aus, schmiere eine blecherne Schüssel mit Butter, und lege ein solches Blättel Teig darauf, bestreiche es mit zerlassener Butter, und so lege 8 oder 10 Blätter auf einander, und bestreiche jedes mit Butter; dann mache die Fülle dazu von Kälberbrüseln, Spargel, Maurachen und gedünsteten
 S₂ant

Champions, lege diese Fülle ordentlich auf die Teigblätter, bedecke sie wieder mit 8 oder 10 Blättern, bestreiche sie jedesmal mit Butter, gieb oben darauf gefähten Zucker, und backe es schön licht im Ofen, oder in der Tortenpfanne, und gieb es zu Tisch.

Krebspastete.

Treibe 6 Loth Krebsbutter, aber nicht zu viel ab, daß er nicht weiß wird; mache von einem Ey ein festes Fingerührtes, schneide es mit 2 geweichten und wieder ausgedruckten Kreuzersemeln, rühre es ab, schlage 2 Eyer und 6 Dotter hinein, jedes gut verrührt, etwas Salz und Zucker dazu, auch geschnittene Krebschweife; dann mache auf eine Schüssel einen Rand von mürben Teig, 3 Finger hoch, drucke ihn mit den Fingern auf, in der Höhe bestreiche ihn mit Eiern, dann mache ein Ragout von eingemachten Hühnern oder Brieseln, mit Mawrachen, Champions, Krebschweifen, Erbsen und Spargel, laß es auskühlen, gieb es in die Schüssel, decke es mit Fasz, aber schön erhaben zu, und backe es langsam; wenn es gebacken ist, bestreiche es mit Krebsbutter, und backe es, bis es nicht mehr faulmt.

Kleine Krebspastete.

Walke einen Buttermteig Messerrücken dick aus, drucke ihn mit dem Krapsenstecher aus, lege ihn auf die Hascheeschüssel, gieb in die Mitte ein Ragout, mache den Deckel vom Krebsfasz

darauf, formiere sie nach Belieben, bestreiche sie mit Krebsbutter, und backe sie langsam, bis sie nicht mehr faumen.

Eine Krebspastete am Fasttage.

Zu einer Pastete für 4 Personen nimmt man für 3 Kreuzer weißes Brod, schneidet die Rinde davon, und schneidet die Schmolle klein. Dann gießt man eine Maß Milch daran, und läßt es weichen, dann läßt man die Milch ganz einkochen. Indessen siedet man 20 Krebsen, löset die Scheeren und Schweife aus, stößt die Schalen, und röstet sie in einem Viertel Butter, preßt sie durch ein Tuch, und thut dann die größere Hälfte an das gekochte Brod, rühret es mit 10 Eyerdottern recht stark um, schlägt von 6 Eiern das Weiße zu Schnee, und thut es nebst ein wenig in Butter gedämpften Schallotten und Petersil, und den klein geschnittenen Krebschweifen und Scheeren, auch abgesottene klein geschnittenen Maurachen, ein wenig gestossene Muskatblüthe und Salz darein, füllet damit einen Butterteig, wie man eine Lorte füllt, bestreicht sie mit einem verklepperten Ey, und läße sie schön gelb backen. Dann wird sie mit der übrigen Krebsbutter bestrichen, und noch einen Augenblick in den Ofen gestellt. Von diesen kann man auch kleine Pasteteln füllen, und mit oder ohne Deckel backen.

Der hobe Butterteig.

Mache von schönen Mehl, 3 Löffel Wein,
eben

eben so viel Wasser, und 4 Eyerdöttern einen Teig, und walke ihn aus. Hernach nimm auf 1 Pfund Mehl 1 Pfund gewaschene Butter, walke sie in den Teig, und schlage ihn zusammen; dieses wiederhole 6 oder 7mal, so wird er recht hoch; formiere Pasteten, Krapsen oder Mantaschen nach Belieben daraus.

Die Fleischpastete.

Nimm Ochenschweif, Lungenbratel, gepuzte Lauben oder Hühner, was beliebt, lege es in eine Mein, gieb Kalbfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Lorberblätter und Kuttelkraut auch Essig dazu, und laß es weich dünsten; hernach schneide das Kalbfleisch mit etwas Zwiebel, einem Zehrl Knoblauch, einem Stückel Speck, ein wenig Mark, Sardellen, Kapern und Citronenschalen fein zusammen, gieb Mark und Speck in eine Mein, das Geschnittene nebst etwas geriebenem schwarzen Brod, Rahm, und den Essig von den Gedünsteten dazu, Salz, gestoffene Nägellein, und neues Gewürz daran; mache die Pastete wie es bekant ist, richte das, was du einschlagen willst, und gieb die Soß darüber.

Die Germpastete.

Mache von 1 Pfund Mehl mit 3 Löffel Germ, 3 Eyerdöttern und Milch einen gelinden Teig an, salze ihn, und arbeite ihn kalt ab, walke ihn aus, schlage 3 Viertel süße Butter hinein, und übermache ihn wie einen Buttermteig, 3 oder 4mal, laß ihn ein wenig gehen, und ma-

che

che daraus, was dir beliebt, bestreiche ihn mit Eyern, backe ihn schön, und fülle hinein, was gefällig ist.

Stockfischpastete.

Weiche Bröseln von weißem Brod in Milch, indessen dämpfe klein geschnittene Schallotten und Petersilkraut in Butter, thue das ausgedruckte Brod dazu, schlage Eyer daran, rühre es auf dem Feuer noch etlichemal um, thue es in eine Schüssel heraus, rühre noch etliche Eyer und Dötter, nebst Salz und ein wenig Muskatblüthe daran, und lasse es stehen. Unterdessen mache entweder eine aufgesetzte Pastete, oder eine andere in eine Schüssel, lege von dem Fasch den halben Theil auf den Boden herum, dann den gekochten Stockfisch darauf, gieße zu einer Pastete auf 4 Personen ein halbes Seitel süßen Rahm auf den Stockfisch herum, und bedecke diesen mit der andern Hälfte des Fisches vollends. Mache den Deckel darauf, bestreiche ihn mit Ey, und lasse die Pastete im Ofen schön gelb backen. Auf diese Art kann man auch eine Pastete von Stockfisch mit oder ohne Fasch machen.

Kleine Austerpasteten.

Hacke 1 halb Pfund Kalbfleisch vom Schlegel mit einem Viertel frischen Rindsnierenfett fein, thue geschnittene Citronenschalen und eingemachte Champions dazu. Hacke es nochmals, rühre es mit etwas süßem Rahm, etlichen Eyer-

Döt-

Döttern, Salz, ein wenig Pfeffer und Muskat-
blüthe an. Hernach mache einen abgeblättern
Butterteig, schneide kleine runde Pasteteln daraus,
lege auf den Boden einen Löffel voll Fatsch,
dann ein oder 2 Mustern darauf; bestreiche den
Rand mit Ey, und mache einen Deckel von dem
Teige darüber, bestreiche jedes Pastetel noch ein-
mal ganz mit Ey, und lasse sie auf einem Ble-
che im Backofen schön gelb backen.

Die englische Pastete.

In 1 halb Pfund Mehl bröckle 1 halb Pfund
Butter, schlage 2 ganze Eyer und 2 Dötter da-
zu; nimm 3 Löffel voll süßen Rahm und ein
wenig Salz, mische es mit dem Walker wohl
unter einander, und mache einen Teig an, schla-
ge ihn 3 bis 4mal über einander, formiere ei-
ne Pastete, und schlage darein, was beliebt;
backe sie im Ofen, oder in der Tortenpfanne.