

Von Puddings und Pasteten.

Ein Englischer Pudding.

Für einen Groschen Semmel genommen, von der man die Rinde abschneidet, und sie in Milch einweicht, und sie wieder ausdrückt: alsdann thut man ein halbes Pfund ausgebratene oder auch frische Rindsfette ganz klein gemacht dazu, ferner ein halbes Pfund große Rosinen, und ein viertel Pfund Weinbeeren, ein Weinglas voll Rosenwasser und zwölf Eyer: allein nur von 6 Ehern das Weiße. Diese ganze Masse wird recht unter einander gerührt, hierauf in eine Serviette fest eingebunden, diese Serviette aber in einen Topf gesetzt, in welchem halb Wasser und halb Fleischsuppe ist, und wird oben an einen Stock gehangen, und so muß es eine gute Stunde kochen, worauf der Pudding aus der Serviette genommen, in eine Schlüssel gelegt, und wird eine Wein- oder Milchbrühe darüber gemacht. Wenn man dazu eine Weinbrühe machen will, so wird ein halbes Seitel Wein und ein halbes Seitel Wasser mit dem Selben von fünf Ehern, einem Stück Zucker und etwas Zimmet, auch klein geriebene Limonienschale, nebst einer Messerspitze Mehl kalt eingesprüdelt und so lange gerührt, bis es zu kochen anfängt; alsdann wird die Brühe über den Pudding angerichtet.

Pudding à la Fayette.

Es wird ein halbes Pfund Butter genommen, dann ein halbes Pfund Zucker und ein Seitel Milch. Die Milch wird mit der Butter und die Hälfte des Zuckers in einer Kasteroll aufgesetzt, hierauf wird ein halbes Pfund Mehl gerührt, und damit so lange fortgefahren, bis es steif ist: alsdann läßt man es kalt werden, und rühret die andere Hälfte Zucker mit sechszehn Eyerdottern, auch etwas Salz dazu, und fährt mit dem Rühren wieder eine ganze Weile fort. Das Weiße der Eyer wird zu Schnee gesprüdelt und darunter gerührt, bis nichts mehr von dem Weißen der Eyer zu sehen ist. Alsdann wird der Pudding in eine Serviette gebunden, welche eine Stunde im Wasser gelegen, und im Wasser, welches wie Fleischsuppe gesalzen, eine Stunde gekocht. Auf folgende Art wird eine rothe Sagobrühre darauf gemacht: es wird ein viertel Sago gewaschen, und setzet ihn mit Wasser und Limonienschalen auf: wenn es zu kochen anfängt und schon etwas klar gekocht, gießt man ein Seitel rothen Wein darauf, thut so viel Zucker dazu, daß es süß genug wird, ferner Limonienscheiben, auch etliche Löffel Johannisbeere, und etwas ganzen Zimmet, läßt die Brühre kochen, bis der Sago ganz ausgequollen, und richtet ihn über den Pudding an.

Mongold - Pudding.

Es werden abgeschabte Mongold genommen, kochet sie meist gar, und auf der Reibe klein gerieben, so viel, daß es ein Durchschlag voll wird; thut hierauf ein viertel Pfund geschmolzene Butter

und sechs Eyer, für ein und einen halben Kreuzer geriebene Semmel und etwas Zucker dazu, welches man alles unter einander reiben muß: alsdann wird eine Tortenpfanne mit Butter ausgeschmiert, thut die Mongoldmasse hinein, dünne Scheiben Schinken geschnitten, und oben darauf gelegt, bestreuet es mit Semmelbrosen, und mit geschmolzener Butter begossen, und bäckt es gelbbraun. Hierauf richtet man den Mongold-Pudding in eine Schüssel, und geschmolzene Butter dazu gegeben. Es ist dieß eine wohlfeile gute Speise: etwas Salz muß aber ja in den Pudding kommen.

Hirsen-Pudding.

Ein Pfund Hirsen genommen, diesen mit Milch ganz steif gekocht, läßt diese kalt werden, und rühret acht Eyer und ein gut Stück Butter, Zucker und gestoßenen Zimmet dazu, man thut dieß alles in eine andere Schüssel, rühret es recht durch, und läßt es in der Tortenpfanne gelbbraun backen. Man macht eine Mehlbrühe auf folgende Art darüber. Ein halbes Seitel Milch genommen, das Gelbe von 4 Eiern, ein Stück Zucker, ein Stück ganzen Zimmet, und ein Stück ganze Limonienschale: dieß sprüdelst man kalt auf Kohlen, und rühret es so lang, bis es anfängt zu kochen; alsdann gießt man die Brühe über den Pudding und bestreut denselben mit Zucker und Zimmet.

Mark-Pudding.

Es wird für neun Pfennig Semmel genommen, und die Rinde abgeschnitten, sodann in Milch geweicht. Alsdann thut man für ein und einen hal-

ben Kreuzer gestoßenen Zwieback, sieben Eyer, ein halbes Pfund gestosene Mandeln, Zucker und Zimmet, geschnittene Pomeranze und ein halbes Pfund Rindermark dazu, und rühret es unter einander, auch rühret man etwas Ziweben und Weinbeerl hinzu. Hierauf leget man einen Rand von Blätterortententig in eine Tortenpfanne, bäckt ihn in der Tortenpfanne, und macht eine Kirschbrühe dazu, oder man ist ihn auch ohne Brühe.

Ein Pudding mit Kirschbrühe.

Ungefähr für 2 Groschen Semmel genommen, die Rinde davon abgeschnitten, und in Milch weichen lassen, und knetet dieselbe durcheinander. Man muß sich aber sehr nach der Größe der Semmel richten, damit es nicht zu dicke wird; es muß mäßig dicke, doch so fein, daß, wenn die Semmel mit den Ehern gerührt ist, es von dem Löffel abläuft. Man rühret sechs bis sieben Eyer, ein halbes Pfund grob gestosene Mandeln, ein wenig Butter, Zimmet und Zucker, auch Ziweben und Weinbeerl, nebst etwas Pomeranzenschale, und wenn es alsdann noch zu dünne ist, etliche gestosene Zwieback dazu. Hierauf thut man es zusammen in ein Tuch, welches man inwendig mit Butter beschmieret hat, und im Wasser eine Stunde kochen lassen. Zur Brühe nimmt man vier Eyerdotter, ein Glas Wein, etliche Schnitten Limonie, gestosene Makronen, Zucker und Zimmet, ein Stück Butter, welches im Mehl umgewendet, und ein gutes Theil Kirschsaft. Man läßt es mit einander durchkochen, und richtet es über den Pudding an.

Gute mürbe Pasteten.

Man nimmt ein und ein viertel Pfund seines Mundmehl, schneidet ein Pfund frische Butter hinein, mischet es unter einander, und walkt solches ein wenig ab, hernach schlägt man 2 ganze Eyer und 3 Dötter hinein, 6 Löffel voll sauern Rahm, und so viel Wein, und Salz so viel genug ist, man arbeitet den Teig ab, walket ihn drey-mahl aus, so ist er fertig.

Guter Buttermteig.

Man nimmt ein Pfund Mundmehl, theilet es in zwey Theile, von der Hälfte macht man den Teig an, mit 2 ganzen Ehern, 2 Döttern, 4 Löffel voll sauern Rahm, 2 Löffel Wein, einer Nuß groß Butter: man salzet den Teig, und macht ihn mit der Hand zusammen. Wenn er eine viertel Stunde abgearbeitet ist, läßt man ihn rasten, das übrige Mehl wird nach und nach in Butter hineingewalket, mit dem andern Teig wird dieser eingewickelt, oder vier-mahl ausgewalket und geschlagen, so ist er fertig.

Butterpastete von Schildkröten.

Lebendigen Schildkröten hacket man Kopf, Füße und Schweif ab, wirft sie in das Wasser, und läßt sie ausbluten, alsdann übersiedet man sie, und legt sie in ein Erbsenwasser, daß die Haut weich wird, und abgezogen werden kann, dann löset man sie biegeleis sauber aus. Magen, Leber und die Galle weg, man muß aber Acht haben, daß man sie nicht zerreiße, man macht sie in ein Frikasee oder

Limoniensoß, auch kann man eine gemischte Speis von Karviol, Spargel, Erbsen, Champion, Artischockenkern und Krebsknödel machen. Man machet von Buttermey ein Pastete, backet sie leer mit einem Serbiet ausgefüllt, und gibt die Schildkröten nach voriger Art zugerichtet, hinein, und so zur Tafel.

Pastete mit verschiedenem gefüllt.

Man nimmt einen Kapaun, oder Indian, Uerhahn, Pollard, Hasen, Rebhühner, oder was man will, sauber gepuzt, und läßt es mit Butter, Wein, Essig, Wurzel und Kräuteln, Lorbeerblättern, Limonenschäler, Gewürz und Salz angehen, hernach machet man einen guten Fäsch von Kalbfleisch, Speck, Fetten, Schunken, Leber und Magen, Kapern, Sardellen, Limonenschäler, Gewürz, Zwiebeln, Rockenbohl, Kräuteln und Salz. Diesen Fäsch läßt man angehen, hernach macht man einen mürben Teig, schlägt eins von den Oberwähnten ein, oben und unten Fäsch, formiret es nach Belieben, backet solches schön, gibt eine Soß daran von Schü, Sardellen, Limoniensaft, oder was man will, so ist sie fertig.

Butterpastete am Fleischtage.

Mache den Buttermey wie schon bewußt, und walke ihn auf Messerrücken dick aus, und ihn auf die Pastetenschüssel gelegt, schneide ihn mit einem Messer, ein wenig breiter als die Schüssel ab, bestreiche den Teig so weit als der Rand von der Schüssel gehet, mit einem abgeschlagenen Ey, lege hernach auf den bestrichenen Rand, so breit als der

Rand ist, wieder einen Teig um die Schlüssel her-
 um, den Rand wieder mit Eyer bestreichen, her-
 nach wickle um die Hand herum ein Serviet, lege
 es schön gleich und mitten in die Schüssel hinein.
 Den abgeschnittenen Teig zusammen gelegt, walke
 ihn rund aus, lege ihn über den andern Teig gleich
 über das Serviet, den Teig mit einem heißen Mes-
 ser rings herum abgeschnitten, bestreiche die ganze
 Pastete wieder mit Eyer, (du mußt aber Acht ge-
 ben, daß du den Schnitt nicht verstreichst, sonst
 gehet die Pastete nicht auf) rädle von übrigen Teig
 fingerbreite Streifel, lege sie verschieden um die
 Pastete herum, und drücke mit einem Fingerhut
 kleine Schuppen, und lege sie schlanglich dazwischen;
 rädle ein rundes Fleckel in Form einer Rosen, le-
 ge es oben mitten auf die Pasteten, mache auf dem
 Deckel oben und ringsherum schöne gleiche Schnit-
 te drey fingerbreit von einander, bestreiche die Pa-
 stete wieder mit Eyer, backe es in der gehitzten
 Tortenpfanne; hernach schneide oben das runde Blät-
 tel weg, nimm das Serviet langsam heraus, als-
 dann fülle die gemischte Speis, oder Ragout dar-
 ein, decke das abgeschnittene Blättel wieder dar-
 auf, und gib sie zur Tafel. Die gemischte Speis
 wird also gemacht: nimm 3 Hühnel oder 2 läm-
 merne Brieseln, oder 2 lämmerne Kerndel, was
 du willst, nimmst du Hühnel, so schneide sie in 4
 Theile, die Brieseln aber oder Kerndel zu Stüc-
 keln, hernach dünste sie im Butter: wann sie ge-
 dünst sind, so staube drey Löffel Mehl daran, laß
 es noch ein wenig dünsten, thu ein und ein halb
 Schöpfstöffel Rindsuppe, ein wenig Muskatblüthe
 und Safran daran, und siede es, zuletzt dünste in

Butter und grünen Petersil, Champion, übersottene Kauli oder Spargel, oder gedünste grüne Erbsen, wie es die Zeit gibt, gebacken oder gesottene kleine Semmelknödel, im Salzwasser übersottene und ausgelöste Krebsen, lege alles darein, laß es noch ein Paar Sud aufmachen, und gib es in die Pastete.

Butterpastete am Fasttage.

Mache diese wie vorher die Fleischtag-Butterpastete, aber anstatt dem Fleisch nimm einen im Salzwasser übersottenen Hechten oder Schildkröten: diese mache in der Buttersoß, und gieße das Obige alles darein.

Muster-Pasteten.

Man sticht von solchem Teig, wie zu den Fleischpasteten, runde Stücken ab; alsdann läßt man frische Butter in einem Reindel schmelzen, nimmt sie vom Feuer, und thut Mustern hinein mit etwas Semmelbrösel, Muskatblüthe und Limoniensaft, rühret es unter einander, leget es auf den Teig, und wieder ein Blatt Teig darauf gelegt, welches in der Mitte etwas aufgeschnitten ist, bestreicht sie mit dem Gelben von einem Ey, und backt sie in der Tortenpfanne auf einem mit Butter bestrichenen Papiere.

Kleine Fleischpasteten.

Es wird ein Pfund Mehl genommen, ein Weinglas Wasser, ein wenig Salz, ein Ey und ein Löffel Branntwein: dieses rühret man langsam durcheinander, darnach rollet man es ganz langsam und legt

es in die Rundung zusammen. Sonach thut man ein Pfund ausgewaschen und abgetrocknete Butter dazu, und macht es mit der Butter so, daß man sie zwischen den Teig legt: hierauf läßt man ihn eine Weile stehen, rollt ihn darnach in die Länge und schlägt ihn an beyden Enden zu. Dieß thut man sechsmahl, doch jedes Mal noch einer andern Seite. Das Fleisch, welches in die Pastete kommt, muß mageres Kalbfleisch oder Schweinfleisch seyn, und mit etlichen Scharlotten ganz klein gehackt werden. Alsdann kommt geschnittene Petersil, Milch, gehackter Speck und Pfeffer dazu, auch geriebene Semmel und ein Ey: der Teig muß die Dicke eines Thalers haben. Sonach werden die Pasteten mit dem Messer rund geschnitten, oder mit einem Bierglase ausgestochen, das Fleisch wird in der Mitte darauf gethan, mit dem Selben vom Ey bestrichen und gebacken.

Mürbe Pastete.

Auf das Bret ein Pfund Mundmehl genommen, schneide ein halb Pfund Butter, oder ein halb Pfund Schmalz darein, arbeite es mit dem Walzer, und treibe es auch mit der Hand gut untereinander, salze es, zwey ganze Eyer in einen Hafen geschlagen: auch dazu die Dotter. Gib drey Kochlöffel guten Rahm, 6 Eßlöffel Wein, und 4 Eßlöffel voll frisches Wasser, mache den Teig mit diesen ab, arbeite ihn gut, laß ihn eine viertel Stunde rasten: alsdann walke ihn recht dünn aus, schlage ihn auf zwey Theile zusammen, schneide ihn in der Mitte über quer von einander, walke einen Theil aus, lege ihn auf ein Blättel, schmiere ihn in der

Runde herum mit einem abgeschlagenen Ey, walke
 den andern Theil auch aus, schneide ein fingerbrei-
 tes Streifsel, lege es auf das Geschmierte, mache
 einen Fasch von einem kälbernen mit Zwiebel und
 Speck gedünsten Schnitzel, schneide es klein, nimm
 2 oder 3 ausgelöste Sardellen, Limonienschäler,
 ein wenig Kapri, alles klein zusammengeschnitten,
 den Boden mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, gib
 auf den Teig am Rand die Hälfte von Fasch hin-
 ein, streiche es schön auseinander, lege gedünste
 Tauben, oder gedünstes Molbratel, oder was be-
 liebt, darein: den andern Fasch streiche über das
 Fleisch, lege Limonienblätter darauf, walke den an-
 dern Theil Teig Messerrücken dick aus, lege ihn über
 das Fleisch, daß er dem Teig gleich ist, schneide
 das übrige weg, bestreiche die ganze Pastete mit
 Eyer, hernach mache den Auftrieb, dann das Band
 herum und Staffeln darauf auf dieses Büschel,
 und obenauf eine schöne Rose, oder was beliebt,
 bestreiche alles gut mit abgeschlagenen Eiern; backe
 es gegen fluf viertel Stunden in der gehitzten Tor-
 tenpfann semmelfarb, mache eine gute Soß, laß ei-
 ner Ruß groß Schmalz in einem Reindel heiß wer-
 den, nimm 2 kleine Kochlöffel Mehl daran, und
 mache eine gelbliche Einbrenn, nimm ausgelöste und
 geschnittene Sardellen, ein wenig Limonienschäler,
 klein geschnittenen grünen Petersil und Zwiebel, et-
 was von der Beiz, wo die Tauben oder Molbratel
 gedünst hat, gib es in die Einbrenn, die übrige
 Rindsuppe, und einen Kochlöffel voll Milchrahm,
 laß es gut sieden: wenn die Pastete gebacken ist, so
 schneide sie oben auf, und schütte die Soß hinein,
 lege den Deckel darauf, und so ist sie fertig. Von

diesem Teige macht man auch die Kasterollpastete: diese schmiere mit Butter, und bestreue es mit Semmelbröseln.

Pastete vom Stockfische.

Es wird ein Topf genommen, der vier Maß hält, in denselben thut man so viel durchgeseibte Asche, daß er halb voll ist, und gießet ihn voll fließendes Wasser an. Dieß muß so lange kochen, bis die Lauge scharf ist; alsdann gießet man das Wasser durch, und läßt es kalt werden, sprenget hierauf den Stockfisch ein, und klopft ihn recht mürbe, legt ihn in die Lauge, und beschweret ihn mit einem Stein, bis man siehet, daß er weich ist. Darauf wäscht man ihn ab, und läßt ihn noch etliche Stunden im Wasser kochen. Alsdann setzet man ihn kalt an das Feuer, so wie er zu kochen anfängt, wird er abgenommen und in einen Durchschlag gethan, daß das Wasser rein abläuft, worauf die Gräten und die Haut rein ausgesucht, der Stockfisch klein gezupft und ein wenig Salz darauf gestreuet wird, welches sich recht durchziehen muß, und in eine Schlüssel gethan und zugedeckt wird. Nun wird von guter weißer Semmel die Rinde abgeschnitten, die Schmollen zu Scheiben geschnitten, und Rahm darauf gegossen. Hierauf macht man von feinem Weizenmehl, einem Eß, einem Glasel Wein, und ein wenig Brunnenwasser einen feinen Teig, wiegt drey viertel Pfund ausgewaschene Butter, walket den Teig und die Butter dazwischen, und klappet es immer über, daß es blätterich wird, wie man Buttermehl macht. Alsdann rollet man ein Blatt von diesem Teig aus, und leget um die Schlüssel ei-

nen Rand vom Teige, und schneidet ihn mit einem Messer eckich aus. Die Schlüssel schmieret man in der Mitte mit Butter, und legt eine Lage Stockfisch in dieselbe, streuet ein wenig Pfeffer darauf, und legt hin und wieder ein Bröckel Butter dazwischen. Hierauf thut man von der eingerührten Semmel darauf, dann wieder Stockfisch, so, daß dreymahl Stockfisch, und zweymahl eingerührte Semmel kömmt: in der Mitte salzet man es etwas, und zuletzt muß Stockfisch obenauf kommen. Wenn auch etwas Rahm übrig bleibt, so gießet man ihn mit in die Schlüssel. Sodann macht man von dem Teige einen Deckel, bestreicht denselben mit dem Gelben vom Ey, und setzet die Schlüssel in die Tortenpfanne, in welcher das Tortenblech liegen muß. Man thut aber erst in dieselbe etwas grauen Sand, etwa einen Finger hoch, hierauf legt man ein Papier, auf dieses das Tortenblech, und auf dasselbe die Schlüssel. Oben in dem Deckel macht man eine kleine Öffnung, daß man sehen kann, ob noch Rahm genug darin ist, sonst kann man durch einen dünnen Trichter noch etwas Rahm nachgießen. Alsdann wird die Pastete in der Tortenpfanne langsam gebacken, unten müsse schwache, oben auf dem Deckel stärkere Kohlen seyn. Wenn die Pastete gar ist, so nimmt man sie aus der Tortenpfanne, schneidet oben eine Rundung in den Deckel, und speist sie gleich. Vielen Personen ist diese Stockfischpastete mit Rahmbrühe eine Delikatesse. Man muß sich mit dem Salze derselben nach der Butter richten: ist dieselbe salzig, so wird nur wenig gesalzen; ist die Butter aber süße, so salzet man etwas mehr, und kostet lieber erst den Fisch. Zwischen jede Lage Fisch

muß etwas Butter gelegt werden, denn der Stockfisch ist eine Speise, die Butter erfordert, wenn sie gut schmecken soll. Wenn man anrichtet, gibt man noch etwas Rahmbrühe mit dem Gelben vom Ey abgesprüdel mit herum.

Pudding von Stockfisch.

Wenn der Stockfisch gehörig gekocht und die Gräten ausgesucht sind, so wird selbiger durchgeschnitten, dann Butter zu Rahm gerührt, in Milch geweichte Semmel, 6 bis 8 rohe Eyer, etwas Gewürz, Muskat Blumen, etwas gehackte Charlotten, dann alles durch einander gerührt, etliche Löffel Rahm oder Milch, zuletzt den Stockfisch, dann das Gehackte zusammen in eine Serviette gethan, welche vorher in kochend Wasser naß gemacht worden, und dann gar gekocht.

Pudding von Spinat.

Man kocht den Spinat weich und hackt ihn klein, dann rühret man Butter ab und schläget 6 bis 8 Eyer hinein, auch eben so viel hartgekochte und kleingehackte Eyer, in Milch geweichte Semmel, und dann den gehackten Spinat, rühret alles gut unter einander, thut etwas Muskat Blumen und Zucker dazu, und salzet es gehörig; dann bestreicht man eine Serviette mit kalter Butter, lege sie mit der Masse in eine Kasteroll, bindet sie mit Bindfaden zu, gießt kochendes Wasser darauf, und läßt es eine gute Stunde kochen. Die Soße dazu kann man von Butter machen, etwas Mehl darunter rühren, eine ganze Zwiebel und ein wenig Gewürz daran thun, und etwas fein gehackten gar ge-

Kochten Spinat dazu; dieses rühret man mit süßen Rahm ab, und gießt sie beym Unrichten über den Pudding her. Zur Zeit, wo Kastanien zu haben sind, können sie, wenn sie rein gemacht und klein gehackt sind, mit dazu genommen werden; auch können gehackte Krebschwänze dazu kommen.

Poupeton mit einem Rand von Hecht.

Nehmet einen Hecht, schuppet denselben, ziehet die Haut davon ab, macht das Fleisch von den Gräten, hackt es klein, thut ein gut Stück Butter, gestoßene Muskatblumen, Pfeffer, Salz, gehackte Petersilie, Eyer und geriebene Semmel dazu; hacket alles durch einander, und macht es auf den Rand einer zinnernen Schüssel, wenn selbige mit Gelben von Eiern bestrichen ist, 2 oder 3 Finger hoch, nachdem man viel Farce hat, streicht es mit einem warmen Wasser glatt und auch bunt; läßt diesen Rand in einer Tortenpfanne, worauf nur oben gelindes Feuer, etwas antrocknen. Füllet diesen Rand mit einer fertigen und wieder kalt gewordenen Frikasee von zerschnittenen jungen Hühnern, jungen Tauben, Lamm- und Kalbfleisch, welches man will, gekochten Morcheln, der Hechtsleber, Krebschwänze, eingemachten Champions, Fleischknödeln, Bouillon, eine ganze Zwiebel, Pfeffer, Muskatblumen, ein Lorbeerblatt, Salz, Krebsbutter, worein ein wenig Mehl gerührt worden; laßt es aber nicht zu weich kochen. Wenn das Frikasee eingelegt worden ist, gießet von der Soße darüber, daß sie so eben über das Fleisch stehet, bestreuet sowohl den Rand als das Fleisch mit geriebener Semmel, und backt es in einer Torten-

pfanne oder Backofen. Die übrige Soße geht dazu, wenn es zum Tische gebraucht wird: man kann auch statt des Hechts einen Karpfen nehmen.

Poupeton von Reis und Kälberfüßen.

Man kocht den Reis mit Milch, einem Stück Zitronenschale und Zimmet ganz dick, und thut etwas Butter, geriebenen Zucker und 6 bis 8 Eyer dazu; alsdann legt man die Kälberfüße, nachdem sie vorher weich gekocht, in eine Schüssel, gibt die Masse von Reis darauf, bedeckt es eine Stunde, und richtet es warm an. Um die Schüssel muß ein Rand vom harten Teige gelegt werden.

Pudding von Krebs.

Das Fleisch von 60 abgekochten Krebsen wird fein gehackt, und von den Schalen drey viertel Pfund Krebsbutter gemacht. Ein Pfund Reisgries wird in Milch ganz dick abgekocht. Von der Krebsbutter rühret man ein halb Pfund zu Rahm, schlägt 6 ganze und 8 Eyerdotter hinzu, auch etwas Muskatblumen und Nuß; dann wird der Reis und Krebse darunter gerührt. Dann wird ein Tuch oder Serviette mit gut unterlassener Butter bestrichen, mit Rosinen, Mark und Zitronat bestreuet, so in eine tiefe Schüssel gelegt, und die Masse hinein gethan, das Tuch fest zugebunden, aber nicht zu dichte über die Masse, damit sie zum Abquirlen Raum hat. So wird es in Bouillon eine halbe Stunde gekocht, und folgende Soße daran gegeben: Man läßt 6 Eyerdotter mit ein halb Maß Milch, Zucker nach Belieben, und einem Stücke Vanille unter beständigem Rühren dicklich werden.

Pudding von Hecht.

Nimm einen etwas großen Hecht, schuppe ihn, mache das Fleisch von den Gräten, hacke es nebst einem guten Stück Butter klein, thue es in eine tiefe Schüssel, schlage dazu 8 ganze Eyer, und noch 8 Eidotter, thue gestoßene Muskatblumen, würflich geschnittene Zitronat, groß und kleine Rosinen, fein gehackte Zitronenschalen, Rahm oder Milch, geriebene Semmel und Salz dazu; rühre es gut durch einander, schmiere eine Forme, oder in Ermanglung derselben, ein tiefes, aber nicht weites, verzinntes Kasteroll mit kalter Butter fett aus, streue darauf fein geriebene Semmel, thue dieses, und backe es in einem Backofen; oder es kann auch in einer Serviette gekocht werden, wie das vorige. Mache eine Soße dazu von in Butter braun geröstetem Mehl, worunter ein wenig Wein, Kapern, Kleine Rosinen und Zitronenscheiben gethan werden. Man kann auch von anderm Gewürz oder Essig dazu gießen, und wenn es nöthig ist, noch Zucker hinzu thun. Kocht man selbigen, so nimmt man anstatt des braunen Mehls, weißes Mehl.

Englische Potengen.

Nimm ein halb Pfund Salzbutter, wasche sie und reinige sie zu Schaum, 4 ganze Eyer und 2 Dotter, ein halb Pfund klar gestoßene Mandeln, worunter etwas bittere sind; die Mandeln werden mit Rosenwasser gestoßen, ein halb Pfund kleine Rosinen, für 6 Pfennige Semmel, bloß deren Krumen in Milch geweicht und derb ausgedrückt, etwas Zucker und Zimmet, schmiere die Forme mit Butter.

aus, backe sie, und gib eine Wein- oder Rahmbrühe dazu.

Pastete von Karpfen.

Wenn der Karpfen geschlüpft ist, nimm ihn aus, schneide ihn in Stücke, reibe ihn mit Salz, frischen Lorbeerblättern und Gewürznelken, leg ihn in ein reines irdenes Geschirr, gieß Wein darauf, daß er ganz bedeckt wird, und laß ihn eine Nacht darin liegen. Alsdann mache einen guten Butterteig, lege auf den Boden der Schüssel, die du zur Pastete nehmen willst, eine Schichte Butter, und zwey Stückchen Eichenholz, daß der Karpfe nicht anklebt, lege ihn darauf nebst Gewürz und Salz, decke Butterteig darüber, und laß die Pastete gar backen. Unterdessen nimm ausgewaschene Butter, Zitronensaft, Zitronenschale, spanischen Wein, Muskatblumen, geriebene Semmel, etwas weißen Pfeffer, und laß es zusammen durchkochen; schneide die Pastete, wenn sie noch in der Pfanne ist, auf, gieß die Soße hinein, decke es wieder zu, und laß es zusammen durchkochen. Die übrige Soße gib besonders dazu auf den Tisch.

Pastete von Hecht.

Nimm einen starken Hecht, schlag ihn todt, schneide mit einem scharfen Messer Haut und Schuppen auf einmahl ab; schneide das Fleisch von dem Rückgrate ab, und nimm das, was etwa noch daran bleibt, mit zu den Gefüllsel. Suche alle Gräten sorgfältig heraus, und salze das Fleisch. Alsdann mache aus einem guten Butterteig, oder mürben Teige die Pastete, thue den Fasz und den Fisch

hinein, bedecke den obersten Fasch mit ausgewaschener Butter, und befestige die Pastete, wie gewöhnlich. Soll sie aber auf einer Schlüssel gegeben werden, so wird nur das Blatt darauf wohl verwahrt; alsdann wird sie eine halbe Stunde in den Ofen gesetzt, und mit einer guten Brühe von Butter, Petersil und Zitronen angerichtet.

Pastete von gekochten und gehackten Schünken.

Man nehme ein Stück von einem kalten gekochten, geräucherten Schinken, solches etwas klein gröblich gehackt, angemengt mit Zimmet, Zucker, ein wenig weißen Pfeffer, eingemachten Zitronenschalen und etwas gestoßenen Speck in einem Blätterteig zu einer Pastete verfertigt und gebacken.

Pastete von Krebsfarce.

Man muß eine Anzahl Krebse ordinär abkochen, die Schwänze und das Fleisch aus den Scheren rein heraus machen auch etwas von andern Fischen zur Verlängerung mit zur Hülse nehmen, und eine feine Farce davon machen. Von der Hälfte Krebschalen kann man etwas Krebsbutter machen, und sie kalt mit in die Farce thun, von der andern Hälfte aber ein wenig kräftige Krebskoullige machen; alsdann macht man es ferner in allen Stücken wie eine Austerpastete. Wenn die Farce mit feinen Sachen einpassirt ist, so wird die Pastete mit Blätterteig verfertigt, mit guter Aufsicht gebacken, und beim Anrichten die Krebskoullige dazu gethan.