

ander kochen; so ist es fertig und wird, mit Citronenschalen überlegt zu Tische gegeben.

151. Lungenmuß.

Man kocht eine Kalbslunge in Salzwasser, dem man ein Büschelchen Küchenkräuter beigegeben hat; dann hackt man sie mit einigen Zwiebeln, Chalotten, Petersilie und Citronenschalen klein; thut Butter, ein wenig Mehl, Salz, Muskatnuß, Essig, Wein und Wasser in eine Kasserolle, läßt hierin das Gehackte dämpfen und richtet es an. Das Herz kann man auch mitkochen, und es, in fingerlangen Stückchen geschnitten, dem dämpfenden Muß beigegeben. Ueberreste von Kalbs- und Hammelbraten, auch Rindfleisch kann auf dieselbe Weise zubereitet werden. Pingeln zugegeben, schmeckt auch gut.

P a s t e t e n.

152. Den Teig zu fertigen.

Man nimmt, je nachdem man viel oder wenig Teig machen will, 1 bis 2 Pfund Butter, wäscht dieselbe Abends zuvor in kaltem Wasser, schlägt sie in kleine flache Stückchen und läßt sie die Nacht über in frischem Wasser liegen. Wenn man nun des andern Tags Blätterteig zu Pasteten oder Torten machen will, so nimmt man auf jedes Pfund Butter anderthalb Pfund Mehl, schüttet selbiges auf einen Tisch in einen Haufen, macht in der Mitte des Mehlhaufens ein Loch und schüttet darein auf obige Quantität, 2 Eier, die vorher mit etwas Wasser zerschlagen worden, einen Löffel Rosenwasser und einen Löffel Genever. Dieses