

Pastetlein von Buttersaig mit gehackter Farce
(Fars oder Fülle).

Es wird ein feiner Buttersaig gemacht, und eines starken Messerrücken dick gewället. Es gehöret kleine blecherne Formen dazu, so groß diese sind, werden Blättlein ausgestochen, und in die Formen gelegt. Alsdann macht man eine Farce von einem übriggebliebenen Stücklein Kalbsbraten, 2 Loth Sardellen, Kappern für 2 Kr., einer Zwiebel, ein klein wenig Petersilie, den Schalen und dem Mark von einer halben Zitrone; dieß alles zusammen hackt man klein, thut ein Stücklein Butter in eine Kastrol oder Kachel, röstet 2 Messerspitzen voll Mehl gelb darin, dämpfet das Gehackte ein wenig, thut ein Glas Wein nebst Salz und ein wenig Muskatnuß daran. Wenn es ein wenig gekocht hat, schüttet man's auf ein Teller, und läßt es erkalten, alsdann wird in jede Form ein wenig von der gekochten Farce gelegt, von eben dieser Größe ein Deckel darauf gethan, nebenzu ein wenig gedrückt, in die Mitte ein kleiner Schnitt gemacht, mit einem verrührten Ey bestrichen, dann gelb im Ofen gebacken, und warm auf Tisch gebracht.

Anderer Art von Pastetlein mit Farce.

Zu diesen sind etwas grössere Mödel, oder Formen von der Gestalt oberer Kaffeetassen nöthig, welche bestrichen, mit Semmelmehl bestreut und mit einem Blättlein Buttersaig ausgelegt werden. Die Farce wird eben so wie zu den vorhergehenden gemacht, nur mit dem Unterschied, daß noch 4 Loth Ochsenmark dazu kommen, und alles nicht so klein, wie zu den erstbeschriebenen gehackt wird. Man dämpfet es auch in einem Stücklein Butter,