

den soll. Dieses ist die wahre Apretur (Zubereitung), daß der Stockfisch weich bleibt.

Zu Pastetlein von Kartoffeln oder Grundbirnen.

werden kleine glatte Mödel, es ist gleichwohl von welcher Gestalt sie sind, genommen, und mit einem Blättlein Buttertaig ausgelegt. Hierauf wird ein Hering sauber gepuzt, zu kleinen Bröcklein geschnitten, eine klein geschnittene Zwiebel in einem Stücklein Butter weich gedämpft, ein Stücklein frischer Speck auch klein geschnitten, und mit einem Glase süßem Rahm oder Milch gekocht, sodann noch ein Stücklein von einem Kiern- oder Kalbsbraten ebenfalls klein geschnitten. Dieses alles wird nebst dem zuvor wieder aus dem Rahm genommenen gekochten Speck zusammen in eine Schüssel gethan, mit 5 Eyer gelb und etwas Muskatblüthe angerührt, dann werden 6 Grundbirnen geschält und gesotzen. Wenn sie weich und kalt sind, reibt man sie auf dem Reibeisen, rührt ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 5 Eiern darein, thut 10 Loth von den geriebenen Grundbirnen dazu, rührt einen kleinen Eßlöffel voll Mehl mit einem Viertelschoppen süßem Rahm glatt, und thut dieß auch zu der Masse. Wenn diese ganz leicht gerührt ist, wird das Weiße von 4 Eiern zu Schnee geschlagen, und nebst Salz und Muskatblüthe an die Masse gethan. Dann füllt man von dem gefertigten Ragout etwas in die Formen, und thut von der Masse einen Eßlöffel voll darauf, daß sie zugedeckt werden, backt sie hierauf gelb im Ofen, und bringt sie warm zu Tische.