

pier ausgefüllt, sie kann auf solche Art gemacht werden, wie es bey der blinden Pastete angezeigt ist. Doch will ich auch nachstehende Beschreibung von aufgesetzten Pasteten machen: Will man eine Pastete von einem ganzen oder halben Pfund Butter verfertigen, so werden 2 gleiche Böden eines starken Messerrücken dick gewälzt, der eine Theil oder Boden wird auf ein mit Mehl besäetes Blech gelegt, neben herum eines Fingers breit bestrichen, der andere Theil aber in der Mitte ausgeschnitten, daß eine zusammengeballte Serviette, ohne den ausgeschnittenen Theil an dem Rand zu berühren, hineingelegt werden kann. Der übrige Theil wird wieder in die Rundung gewälzt, und ganz leicht über die Serviette gelegt. Der Teig darf aber ja nicht spannen, sondern muß auf den untern Theil des Teigs eines Fingers breit leicht hingedrückt werden. Der Rand wird in Schuppen und wieder ein kleiner Deckel oben darüber ausgeschnitten, neben herum ein 2 bis 3 Finger breiter Strich geschnitten, oder mit Weinbackes-Mödeln ausgestochen, und am Pasteten-Kopf herumgelegt, dann die Pastete bestrichen und gebacken.

Nach dem Backen läßt man sie, wenn es die Zeit erlaubt, kalt werden, schneidet dann den obern Deckel ab, zieht die Serviette langsam heraus, und füllt den verfertigten Stockfisch darein. Derselbe wird auf nachstehende Art zubereitet: 3 bis 4 aus heißem Wasser genommene Stücklein Stockfisch, welche aber, wie schon gemeldet, ja nicht gesotten werden dürfen, verliest man, schneidet eine Zwiebel ganz fein, läßt einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in einem Viertelpfund Butter anziehen, dämpft die geschnittene Zwiebel weich darin, gießt einen Schoppen, und wenn die Pastete groß