

ist, auch mehr süßen Rahm daran, thut, wenn er kocht, den verlesenen Stockfisch darein, welcher aber nicht länger als ein Paar weich gesottene Eyer kochen darf, ein wenig Ingwer und Muskatn dazu, verrührt 3 Eyer gelb, rührt sie kurz vor dem Einfüllen der Pastete mit der Sauce ab, das benötigte Salz daran, und füllt es, ohne es weiter kochen zu lassen, gleich in die Pastete. Die andern Arten der Stock- und andern Fische, welche man in Pasteten brauchen kann, sind bey den Fischen angezeigt.

Pastete von Gansleber.

Man schneidet zwey Pfund Kalbfleisch vom Schlegel und ein halbes Pfund grünen Speck klein, dieß nebst 4 Loth gewaschenen und verlesenen Sardellen, 4 Loth Kappern, der Schale und dem Mark von einer Zitrone hackt man zusammen fein, nimmt es in eine Schüssel, Salz, Pfeffer, Nägelein und Muskatnuß dazu, macht es mit 3 bis 4 Eßlöffeln voll Essig unter einander, verfertigt von einem halben Pfund Butter einen aufgeriebenen Zaig, bestreicht eine Kastrol oder sonst ein tiefes Blech mit Butter, streut sie mit Semmel-Mehl, wället den Zaig eines starken Messerrücken dick aus, sticht ihn mit einer Weinbaces-Form, wovon ein Herz das schönste ist, aus, belegt den Boden und den Rand der Kastrol mit dem ausgestochenen Zaig, thut von der angemachten Farce Fingers dick darüber, durchspickt mit zuvor in Nägelein und Pfeffer umgekehrten Stücklein Speck die Gansleber, legt sie auf die ausgebreitete Farce, und das Uebrige von dieser vollends darüber, von dem andern Zaig wird nun ein Deckel gewället, die Farce damit bedeckt, in die Mitte eine kleine Oeffnung