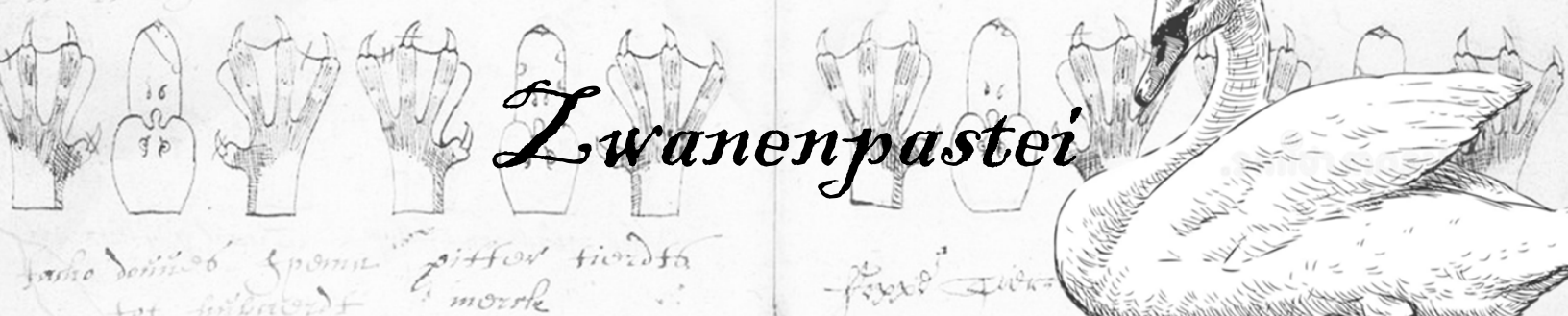




Een recept uit het kookboek van **Richard Briggs: The English Art of Cookery (1788)**, plus het basisrecept van pasteideeg waarnaar wordt verwezen in het recept. Het is niet eenvoudig aan een zwaan te komen. 'De keuken van het ongewenste dier', een initiatief van mensen die zich inzetten voor consumptie van gedode dieren (zoals geschoten zwanen bij Schiphol) zou hier mogelijk iets kunnen betekenen.

Het originele recept (lees een f als een s)

Swan Pie.

TAKE a swan, skin, draw, and bone it as whole as you can, and put it into a deep earthen pan; put half a pint of white wine into a stew-pan, with the same quantity of vinegar, an onion, six bay leaves, a few cloves, mace, and all-spice, a clove or two of garlick, give it a boil, pour it over the swan, and let it lay all night; bone a goose and a fowl, and make the following force-meat: take the flesh of a fowl, half a pound of lean veal, the same quantity of fat bacon, and a pound of beef-suet, chop them, and beat them well in a mortar; add a handful of parsley, some sweet herbs, a little lemon peel, and six shallots chopped very fine, and the crumb of a penny loaf, beat all well together, season it with beaten mace, nutmeg, pepper, a little Cayen, and salt, and mix it up with the yolks of four eggs; lay the swan on the dresser, cut it down the back, put a layer of force-meat in the inside, cut the goose down the back, and lay it with the breast downwards in the inside of the swan, and lay a layer of force-meat in the inside of the goose, fill the inside of the fowl with force-meat, and put it into the goose, close them together as well as you can; scald the giblets of the swan, cut them in pieces, and boil them for two hours in water sufficient to stew them, with a few cloves and mace and a bundle of sweet herbs; make a peck of flour with four pounds of butter into a paste, as directed in the beginning of this chapter, cut off a piece for the lid and ornaments, raise it as high as you can, and long enough to hold the swan, season the inside with beaten mace, pepper and salt, then put in the swan, with the giblets all round it, season it with mace, pepper and salt, put half a pound of butter over it, then put on the lid, rub it all over with the yolk of an egg, and ornament the sides as well as you can with leaves, &c. put it into a well-heated oven, and bake it seven hours. In the mean time, take the bones of

the swan, goose, and fowl, and boil them up with the liquor the giblets were stewed in till it is rich and good, season it with pepper and salt, strain it off, skim it clean, and one hour before your pie is done put in the liquor, but take care you do not fill it too full; when it is taken out of the oven, take off the lid, skim off the fat, and send it to table hot. If you want to have it cold let it stand; then put savory jelly all over the top, and model a swan in butter and put on; if you cannot model one, buy one that is made with wax and put on. It will be better to make it over-night, as there is a great deal of work in it, and the paste will stand the better.

De bereiding

Neem een **zwaan**, pluk hem, snijd hem open en ontbeen hem zo heel mogelijk, en doe hem in een diepe aarden pan; doe een **halve pint witte wijn** (285 ml) in een stoofpan, met dezelfde hoeveelheid **azijn**, een **ui**, **zes laurierblaadjes**, een paar **kruidnagels**, **foelie** en **piment**, een **teentje of twee knoflook**, breng het aan de kook, giet het over de zwaan en laat het de hele nacht staan.

Ontbeen een **gans** en een **kleiner gevogelte** en maak het volgende gehakt: neem het vlees van een gevogelte, een **half pond mager kalfsvlees**, dezelfde hoeveelheid **vet spek** en een **pond runderniervet**, hak ze fijn en stamp ze goed in een vijzel; voeg een handvol **peterselie**, wat **zoete kruiden**, een beetje **citroenschil** en **zes heel fijn gehakte sjalotten** en het **kruim van een klein brood** toe, stamp alles goed door elkaar, breng het op smaak met geklopte **foelie**, **nootmuskaat**, **peper**, een beetje **cayennepeper** en **zout** en meng het met de **dooiers van vier eieren**;

Leg de zwaan op tafel of aanrecht, snijd hem over de rug heen, leg er een laag gehakt in, snijd de rug van de gans over de rug heen en leg hem met de borst naar beneden in de binnenkant van de zwaan, leg er een laag gehakt in, bedek de binnenkant van de kip of kleine gevogelte met gehakt en doe dit in de gans, sluit ze zo goed mogelijk af;

Overgiet de ingewanden van de zwaan met kokend water, snijd ze in stukken en stoof ze twee uur in voldoende water dat net aan aan de kook is, met een paar **kruidnagels**, **foelie** en een **bosje zoete kruiden**.

De korst

Maak een **hoeveelheid bloem** ('a peck of flour', moeilijk te zeggen hoeveel precies) met **vier pond boter** (4 x 454 gram = ca. 1800 gram) tot een deeg, zoals aan het begin van dit

hoofdstuk is aangegeven (**zie hieronder**).

Snijd een stuk af voor het deksel en de versieringen. Trek het deeg het zo hoog mogelijk op, en lang genoeg om de zwaan in te passen. Kruid de binnenkant met fijngemaakte **foelie, peper** en **zout**. Doe dan de zwaan erin, met de ingewanden eromheen, kruid het met foelie, peper en zout. Doe er een **half pond boter** (225 gr) overheen, doe dan het deksel erop. Wrijf deze helemaal in met de **dooier van een ei** en versier de zijkanten zo goed mogelijk met bladeren van deeg. Zet het in een goed voorverwarmde oven en bak het zeven uur.



Neem ondertussen de **botten van de zwaan, de gans en het kleinere gevogelte** en kook ze in het vocht waarin de ingewanden zijn gestoofd, tot het gaar en lekker is. Breng het op smaak met peper en zout, giet het af (in een schaal), verwijder het schuim zodat het helder is, en voeg een uur voordat de taart klaar is het vocht toe*. Zorg er wel voor dat u hem niet te vol doet. Haal de taart uit de oven, haal het deksel eraf, schep het vet eraf en zet hem warm op tafel.

* ik ben niet helemaal zeker van dit deel, is het gelei geworden?

Een wildpastei van de website '[Here's the dish](#)', met andere ingrediënten en kleiner, maar de versiering zal ongeveer hetzelfde zijn geweest.

Als je het koud wilt eten, laat het dan staan; giet er hartige gelei overheen en boetseer een zwaan in boter en zet die erop; als je er geen kunt boetseren, koop er dan een die van was is gemaakt en zet die erop. Het is beter om het de avond tevoren te maken, want er zit veel werk in, en het pasteideeg blijft dan beter staan.

Het pasteideeg-recept

Tart Paste.

TAKE a pound of flour and rub in three quarters of a pound of butter very fine, mix it up to a stiff paste with a little cold water, work it well, and roll it out thin for the use you want it.

Neem een pond (454 gr) bloem en vermeng die goed met $\frac{3}{4}$ pond boter (340 gr) en een beetje koud water tot een stijf deeg ontstaat. Goed doorkneden en zo dun uitrollen als gewenst is.

Mogelijk heb je voor een pastei zo groot als deze meerdere eenheden pasteideeg nodig.