

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Das allerneueste Pariser Koch-Buch

Strasburg, 1752

Zweyter Theil.

urn:nbn:de:bsz:31-69960



Koch = Buch.

Zwenter Theil.

Erstes Capitul.

Wie man allerhand braunen, vergoldeten
oder gelben und glacirten Teig, zur PASTE-
tenbäckerey dienlich, machen soll.

Nachdem wir in diesem Buch von allem
dem gehandelt, was die Küche betrifft
so hat man für nöthig erachtet, die Art
und Weise beyzufügen, wie man al-
lerhand Pasteten-Werck machen soll, als wel-
ches zu den Vor = Gerichten und Bey = Gerich-
ten ein grosses beyträgt. Es ist das Pasten-
Werck nicht eines der geringsten Zierrathen
einer Tafel, und das Vergnügen, so man hat,
wenn man davon isset, giebt genugsam zu er-
kennen, wie nöthig es ist, um den Appetit
durch die Verschiedenheit der dazu kommenden
Sachen zu reizen und zu erwecken.

Wie

**Wie man einen schwarzen Korn-Teig
machen soll.**

Nehmet einen Mæßen Korn- oder Roggen-
Mehl, thut die grobe Aleyen davon, und knet-
tet es mit warmem Wasser, so daß ein vester
Teig daraus werde. Dieser Teig tauget zu
Schinken-Pasteten, zu Pasteten von grossen
Bildbreten, welche weit geführet werden,
wovon die Rinde stark und wenigstens zween
Zoll dick seyn soll. In diesen Teig thut man
nur ein halb Pfund Butter.

Erinnert euch jederzeit, daß diese Arten von
Teig, die sich lange halten sollen, wohl geba-
cken, und wohl zugemacht seyn müssen.

**Wie man einen weissen Teig zu den
grossen Pasteten machen soll.**

Machet einen Tisch recht rein, schüttet dar-
auf einen halben Mæßen vom schönsten und
feinsten weissen Mehl, machet eine Grub in die
Mitten, und thut zwey Pfund frische Butter
darein: Wenn die Butter hart ist, so arbeitet
sie mit den Händen, daß sie weich wird. Wenn
ihr nun eure Butter mitten in die Grube gethan
habt, die ihr in dem Mehl gemacht, so thut auch
sechsLoth klein gestossen Salz und ohngefähr einen
halben Nösel oder Schoppen Wasser dazu, rüh-
ret hernach euren Teig mit den Händen, und
indem ihr ihn rühret, besprizet ihn von einer
Zeit zur andern mit laulich Wasser. Wenn
der Teig wohl angemacht ist, so wälgert ihn
mit dem hölkernen Röll-Holz, und streuet al-
lemahl

Iemahl ein wenig Mehl auf und unter den Teig, damit er nicht anklebet. Zu merken ist, daß man im Winter den Teig fetter machen muß, damit er sich desto besser behandeln läßt; und daß man im Sommer weniger Butter daran thun muß, weil die Hitze den Teig weich macht. So muß man auch im Winter den Teig zudecken, damit man ihn desto leichter knetten kan.

Anderer Manier einen recht feinen weissen Teig zu machen, zu solchen Pasteten, die man unter die Vor-Gerichte setzt, und zu andern dergleichen Pasteten-Werck, so man warm zu essen pflaget.

Diese Art weissen Teig zu machen, nehmet drey Pfund Butter, und knettet den Teig, so wie den vorigen; Dieser Teig tauget zu Vor-Gericht-Pasteten von Kalbfleisch, von jungen Tauben, von Beattillen und andern, die man warm isset. Wenn ihr diesen Teig zu andern Sachen brauchet, so müßet ihr den Boden dicker oder dünner machen, nachdem die Sachen groß sind, die ihr darein schlagen wollet.

Wie man den geblättertten Teig machen soll.

Man nimmt dazu ein Maßlein Waizen-Mehl, ohngefehr ein Glas Wasser und ein Loth Salz. Wenn der Teig fertig, so daß er nicht zu vest ist, so macht man ihn in einen Klumpen zusammen, und läffet ihn eine halbe Stunde stehen. Hernach breitet man ihn mit einem Röllholz

holks aus und streuet immer Mehl darunter und darauf bis er endlich nur einen Daumen dick ist.

Wenn der Teig in dieser Dicke ist, so nimmt man ein Pfund frischer Butter, die so vest, als möglich ist; diese breitet ihr auf eurem Teig überall aus, und leget hernach den Teig doppelt über einander, so daß die Butter inwendig sey. Hierauf wälgert ihr den Teig wieder dünn mit dem Rollholks, und thut solches fünf oder sechsmal, bis euer Teig endlich von der rechten Dicke ist, wie ihr ihn haben wollet. Dieser Teig tauget Sorten von jungen Tauben und andere dergleichen zu machen. Wenn man weniger Butter dazu nimmt, so giebt es nur einen halbgeblätternen Teig.

Wie man einen Del-Teig machen, und ihme den Del-Geschmack benehmen soll.

Weil man hier nicht nur für die delicatesen Mäuler schreibet, sondern auch für die, so mit einer mittelmässigen Zurichtung vorlieb nehmen, und doch gern Pasteten essen, auffser dem, daß man einem jeden seinen besondern Geschmack und Belieben lassen muß; so hat man auch hier zeigen wollen, wie man den Del-Teig machen soll.

Lasset das Del auf dem Feuer fieden, bis es nicht mehr prasselt; alsdenn wird es seinen unangenehmen Geschmack verlohren haben. Wenn euer Del also zubereitet ist, so nehmet ein Maßlein fein weiß Mehl, thut drey oder vier Eyerdotter darein, und ohngefehr ein halb achttheil

3 5

Wasser,

Wasser, mischet alles wohl unter einander, und arbeitet den Teig wohl, doch so, daß er ein wenig fest bleibet, weil er nicht so stark ist, als wenn man ihn mit Butter anmacht. Diesen Teig kömnet ihr brauchen, wozu ihr ihn nöthig habt.

Zucker-Teig zu machen.

Nehmet ein Viertel-Pfund Zucker, der fein gestossen ist, schlaget ihn noch durch ein Sieb, damit er desto feiner ist, thut ihn hernach in einen Mörser, thut noch ein Eyerweiß und einen Löffel voll Citronensaft daran, und rühret alles langsam untereinander, bis der Zucker anfängt die andern Sachen recht anzunehmen. Wenn es nicht leicht geschieht, so schüttet ein wenig Rosmeranzenblüth Wasser darein, und wenn alles recht in einen Klumpen zusammen wächst, so stoffet es wohl mit dem Stämpfel auf, daß ein vester Teig daraus wird. Hernach macht ihr Pasteten-Böden davon, nachdem ihr sie brauchet.

Man macht auch halben Zucker-Teig, wenn man nur so viel Zucker daran thut, als weiß Mehl, und es wie hier oben zum Teig machet.

Wie man das gelinde Gewürz machen soll, dessen sich die Pastetenbecker bedienen.

Nehmet vier Loth gestossenen Ingwer und zwey Loth gestossenen Pfeffer unter einander; thut noch dazu zwey Loth gestossene Nägelein, zwey Loth geriebene Muscatnuß, zwey Loth gestos-

gestoffenen Zimmet zu einem Pfund Pfeffer mehr oder weniger. Alle diese Sachen mischet wohl untereinander, und hebet sie wohl in einer Schachtel auf.

Man kan eine jede Gattung besonders verwahren. Viele Leute brauchen dazu nichts als Pfeffer und Saltz, obgleich das componirte Gewürz gelinder und angenehmer ist. Um ein gesalzenes Gewürz zu machen, muß man eben so viel gestoffen Saltz als Gewürz nehmen, und solches an einem trockenen Ort verwahren.

Wie man den gelben Anstrich machen soll, den die Pastetenbecker brauchen, ihren Pasteten eine Farb zu geben.

Klopfet Eyerdotter und Eyerweiß zusammen oder unter einander, als wenn ihr einen Eyeruchen machen woltet. Soll der Anstrich stark seyn, so nehmet nur ein Eyerweiß zu drey Dottern. Soll er aber blaß seyn, so dörfet ihr die Dotter nur mit Wasser rühren, und dazu thut ihr so viel Dotter und Wasser als ihr brauchet.

In der Fasten, da man nicht aller Orten Eyer brauchet, nimmet man Safran dazu oder Hecht Eyer.

Rahm zu machen, wie ihn die Pastetenbecker brauchen.

Nehmet einen Schoppen Milch, und thut sie in einer Pfanne übers Feuer: Wenn sie ein wenig warm worden ist, so nehmet zwey Eyer und thut das Gelbe und das Weiße davon unter ein halb Maßlein fein weiß Mehl, und rühret

ret es unter einander wie einen Brey, und thut noch Eyer dazu. Wenn alles wohl angemacht ist, und die Milch über dem Feuer anfängt zu sieden, so schüttet nach und nach eure untereinander gerührten Eyer und Mehl darein, indem ihr es immersfort umrühret, als wenn es ein Brey wäre. In währendem kochen muß man so viel Salk darein thun als sichs gehöret, hernach auch ein Viertel-Pfund frische Butter. Dieser Rahm muß eine ganze Viertelstunde über dem Feuer stehen, bis er recht gekocht ist. Wenn er gekocht ist, so verwahret ihn in einer Schüssel. Die Pastetenbecker brauchen denselben zu vielen Sachen.

Andere Art einen noch feinern Rahm zu machen.

Nehmet ein Viertel-Pfund gescheelte süsse Mandeln, stoffet sie in einem Mörser, thut ein gut Viertel-Pfund Zucker dazu, und besprizet denselben mit Pomeranzenblüth-Wasser. Wenn eure Mandeln also zubereitet sind, so nehmet einen Schoppen Milch und die Dotter von vier frischen Ethern, und rühret dieselben mit der Milch an, und schüttet sie hernach in den Mandel-Teig, und mischet sie unter einander. Nehmet sodann drey oder vier Löffel voll fein weiß Mehl, und machet es mit ein wenig Milch an. Wenn es angemacht ist, so schüttet den Rest von eurem Schoppen Milch darein, und lasset es kochen. Wird es im kochen zu dick, so schüttet noch Milch dazu, wenn es halb gekocht ist,
so

So thut es unter eure Mandeln und saltet es, und rühret alles wohl unter einander, weil es kochet. Wenn der Rahm fertig und dick genug ist, so thut denselben in eine Schüssel, und lasset ihn einen Tag stehen, daß er wie eine Gallert sich zusammen stocket, und man ihn, wie einen Teig oder wie eine Gallert, mit dem Messer schneiden kan.

Wie man den Rahm in der Fastenzeit machen soll.

Nehmet einen Schoppen Milch, lasset sie sieden, nehmet sodann ein halb Maßlein fein weiß Mehl rühret es mit Milch an, und thut es in den Sud, nebst einem Viertel-Pfund geschelte und im Mörser mit Milch gestossene süße Mandeln, und saltet es weil es kochet: Thut auch ein Viertel-Pfund frische Butter daran, rühret den Rahm beständig fort; derweilen daß er kochet, und ziehet thut ein wenig in Milch abgerührten Saffran darein, um demselben eine gelbe Farb zu geben. Wenn er wohl gekocht ist, so richtet ihn in einer Schüssel an, und lasset ihn stehen, bis ihr ihn brauchet.

Wie man die Glace von Zucker machen soll.

Thut in eine Schüssel ein Viertel-Pfund gestossenen Zucker mit einem Eyerweiß und ein wenig Rosen-Wasser. Klopfet alles wohl untereinander, bis daß ein recht dicker Syrup daraus wird. Man glacirt damit den Marzipan.

pan, den Teig und anderes Backwerk: Man muß aber diese Glace gleich darauf streichen.

Zweytes Capitel.

Von denen Pasteten die man kalt zu essen pfleget, und die man zu Bey- Gerichten giebet.

Pâté de Cerf.

Pastet von Hirschfleisch.

Beiſet das Hirschfleisch wohl, ſpicket es mit großem Speck, würzet es mit Saltz Pfeffer, Muscatnuß und Nägelein, alles wohl geſtoffen; machet einen ſchwarzen Teig, wie allbereit angezeigt iſt, mit Saltz und ein wenig Butter; machet einen wohlwürzten Paſteten-Boden, wie ſchon geſagt, viel geſtoffenen Speck, Lorbeerblätter und Speck-Streifen. Machet euren Teig recht auß, ſchmieret ihn mit Eyerdottern, und laſſet ihn drey oder vier Stunden backen, und vergeſſet nicht oben eine Deſnung darinnen zu machen, damit es nicht berſte. Wann ihr die Paſtet aus dem Ofen thut, ſo ſtopfet das Loch zu, und ſtellet ſie an einen trockenen Ort auf etwas ſauberer.

Man kan, wenn man will, das Stück Hirschfleisch, ſo man zur Paſtet nehmen will, mariniren laſſen.

Pâté

Pâté de Chevreuil. Reh = Pastet.

Die Reh = Pastet wird auf eben die Art gemacht, wie die Hirsch = Pastet; man darf sie aber nicht so stark würzen, noch so lang kochen lassen.

Pâté de Sanglier.

Pastet vom schwarzen Wildpret.

Spicket es mit grossem Speck, mit Sals, Pfeffer, Nägelein, Muscatnuß, Lorbeerblätter gewürzet; machet dazu einen Pasteten-Boden von schwarzem Teig, und lasset diese Pastet drey bis vier Stunden backen. Wenn sie gekocht ist, so machet das Loch oben sorgfältig zu.

Pâté de Bœuf.

Pastet von Rindfleisch.

Nehmet ein Stück vom Ziemer, schlaget es wacker mit dem Hest eines Messers, spicket es sodann mit grossem Speck, wie oben gewürzet, und backet es auch so. Vergesset nicht ein Loch darein zu machen, und wenn sie gebacken, solches wieder zu zustopfen.

Pâté de Rouelle de Veau.

Pastet vom dicken Kalbs-Schenkel.

Spicket die zwey Stücke, so man daraus schneidet, mit grossem Speck, mit Sals, Pfeffer, Muscatnuß, einigen gestossenen Nägelein, Lorbeerblätter gewürzet. Leget auf den Pasteten-Boden gute frische Butter, Spargel-Spitzen, Championen und Artischocken = Böden.
Machet

Machet dazu einen weissen Teig. Lasset eure Pastet drey Stunden backen, macht ihr Luft zum kochen, und decket das Loch zu, wenn sie gekocht ist.

Pâté de Membre de Mouton.

Pastet vom Sammelfleisch.

Spicket es mit grossem Speck, würzet es wie im vorhergehenden Articul gesagt worden, schläget die Knochen davon entzwey, thut das Fußbein davon weg, nehmet dazu eben den Teig, wie zum Kalbfleisch, und backet diese Pastet auch so, ausgenommen, daß ihr keine Champignons, noch andere dergleichen Sachen darein thut. Wenn sie gebacken ist, so werffet ein Stück Knoblauch oben zum Loch hinein.

Pâté de Lièvre ou de Levrot.

Haasen-Pasteten.

Meiner Meynung nach sind die Haasen-Pasteten besser mit den Knochen als ohne Knochen. Spicket den Haasen mit mittelmässigem Speck, mit Saltz, Pfeffer, Muscatnuß, Nägelein, Lorbeerblättern gewürzet, sparet den gestossenen Speck nicht daran, noch die Speck-Streifen. Ihr könnet schwarzen oder weissen Teig dazu nehmen. Wenn die Pastet gar ist, so stellet sie an einen trockenen Ort und stopfet sie zu.

Pâté

Pâté de Lièvre ou de Lévroty desoffez.

Saafen-Pastet ohne Knochen.

Thut die Knochen weg, doch so, daß das Fleisch, so viel möglich, ganz bleibet, würzet wie in vorigen Articuli gesagt worden, nehmet dazu auch solchen Teig nach Belieben, und baket eure Pastet auch so.

Pâté de Lapins.

Pastet von Caninchen.

Spicket sie mit mittelmäßigem Speck, würzet sie wie schon oft gemeldet, machet einen feinen Teig dazu. Man braucht nicht zwey Stunden diese Pastet zu backen.

Pâté de Perdrix.

Rebhühner Pastet.

Spicket die Rebhühner mit mittelmäßigem Speck, mit Saltz, Pfeffer, Muscatnuß, einigen ganzen Nägelein, Lorbeerblättern und gestoffenem Speck gewürzet. Machet dazu einen viereckigten Pasteten-Boden, oder von einer andern Gestalt. Machet daran ein Luft-Loch, und lasset euren Teig zwey oder drey Stunden im Ofen, nachdem er viel oder wenig geheizt ist. Haltet sie an einem trockenen Ort.

Pâté de Perdrix desoffées.

Rebhühner-Pastet ohne Knochen.

Schneidet die Rebhühner auf dem Rücken auf, thut das Brust- und Bürtzel-Bein heraus,
A
und

und lasset die Schenckel gantz, mit mittelmässigen Speck gespicket und wie im vorhergehenden Artickul gewürzet. Nehmet auch einen feinen Teig dazu, und kochet sie auch so.

Pâté de Poulet d'Inde.

Trut = Sahnen = Pastet.

Schlaget die Knochen entzwen, drucket die Brust nieder, und spicket sie mit grossem Speck; nehmet dazu schwarzen oder weissen Teig, würzet ihn mit Saltz, Pfeffer, Muscatnuß, ganzen Nägelein, Lorbeerblättern, gestossenem Speck und Speck-Streifen. Wenn sie gar ist, so werffet durch das Luft-Loch eine Schalote hinein, und machet es zu.

Pâté de Poulet d'Inde desoffée.

Truthahnen = Pastet ohne Knochen.

Schneidet den jungen Truthahn auf dem Rücken auf, thut alle Knochen oder Beiner heraus, den Bürgel ausgenommen, sammlet das Fleisch wieder zusammen, würzet es wie oben, schlaget es eben so ein. Wenn es gar ist, so werffet durch das Luft-Loch eine Schalotte hinein, und machet es zu.

Pâté de Canards Enten-Pastet.

Zerquetschet die Enten, und gebt ihnen drey oder vier Schnitte auf der Brust. Spicket sie mit mittelmässigem Speck, und würzet sie mit Saltz, Pfeffer, Muscatnuß, gestossenen Nägelein,

gestossenem Zimmet, Lorbeerblätter, gestossenem Speck und Speck-Streifen, seinen Kräutern, Petersilien und kleinen Zwiebeln, schlaget sie in einen halb-weißen Teig, in welcher Gestalt ihr wollet, schmieret sie wie die andern mit rohen Eyerdottern, und lasset diese Pastet zwey kleine Stunden lang backen.

Pâté d'Oye ou d'Oyson.

Pastet von jungen oder alten Gänsen.

Diese wird eben so gemacht, wie die Enten-Pastet, auffer daß man sie stärker und mit Salt vester machen muß, lasset sie im übrigen länger kochen. Wenn sie gar ist, so thut eine Schalotte oder Rocambole hinein.

Pâté d'Outarde.

Pastet von Trapp-Gans.

Drucket die Brust der Trapp-Gans ein, zer-
schlaget die Knochen in den Schenkeln, spicket sie mit recht dickem mittelmässigem Speck, würzet sie mit Salt, Pfeffer, ganzen Nägelein, geriebener Muscatnuß, Lorbeerblättern, gestossenem Speck und Speck-Streifen, weil die Trapp-Gans ein sehr trockenes Wildpret ist. Schlaget sie in einen guten Teig ein, schmieret den Teig mit Eyerdottern, und lasset eure Pastet drey oder vier Stunden backen.

Pâté de Jambon de Mayence.

Pastet von Westphälischen Schincken.

Schneidet das Fuß-Bein hinten weg, lasset
R 2 den

den Schincken wohl weichen, reiniget ihn wohl, ziehet die Haut davon ab, und wenn er gar zu groß ist, so schneidet etwas Speck davon, ihn zu spicken. Würzet ihn mit Spick-Speck. Wenn er gespickt ist, so macht einen recht besten Teig an mit warmem Wasser und ein wenig geschmolzener Butter. Machet eine Pastet, so breit und so hoch als sie seyn muß, und eines Daumens dick. Thut den Schincken hinein, würzet ihn mit Pfeffer, Muscatnuß, Nägelein, gestossenem Zimmet, klein gehackten feinen Kräutern, Lorbeerblättern, anderthalb Pfund Butter und gehacktem Rinder-Marc, und den leeren Raum hin und wieder in der Pastet füllet mit dünn geschnittenen Stücken von Rindfleisch, damit die Wände nicht einfallen. Den Deckel machet aus eben dem Teig, und schmieret ihn auch so. Lasset diese Pastet acht Stunden backen, thut Papier rings herum und oben darauf, damit sich der Teig nicht so sehr erhizet. Einige thun grüne Citronenscheiben darein, andere nicht.

Pâté de Hure de Sanglier.

Wilden-Schweins-Kopf-Pastet.

Lasset die Borsten am wilden Schweins-Kopf fengen, puget denselben wohl, schneidet die Riensbacken und andere Beiner weg, schneidet oben den Kopf auf, ohne denselben zu verstellen, thut das Hirn heraus, und spicket den wilden Schweins-Kopf mit großem Speck, und schlaget ihn in eben den Teig und mit eben der Würzung, wie den Westphälischen Schincken; vergisset

gesset aber nicht Saltz daran zu thun, und ein wenig klein gestossenen langen Pfeffer. Backet diese Pastet, wie die vorige. Wenn sie halb gar ist, so schüttet oben zum Luft-Loch einen halben Schoppen rothen Wein daran. Wenn diese Pastet schon zwo Stunden länger in dem Ofen bleibt, als die andere, wird sie darum nicht schlechter seyn.

Pâté de Faifans. Phasanen-Pastet.

Wenn sie wohl gepuzt sind, so spicket sie mit großem Speck; mit Saltz, Pfeffer, Muscatmus, Nägelein, Lorbeerblättern, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, frischer Butter und Speck-Streifen; Leget sie auf einen Pasteten-Boden, lasset sie so ganz als möglich ist; den Deckel macht von eben dem Teig, und schmieret ihn. Lasset sie zwo Stunden kochen.

Pâté de Corlis.

Pastet von Corlis (eine Art Wasser-Vogel.)

Nehmet sie aus, und spicket sie mit mittelmäßigem Speck, so, wie im vorhergehenden, gewürzet; Wenn sie gebacken ist, so thut eine Schalotte drein. Sie muß dritthalb Stunden backen.

Pâté de Cercelles.

Pastet von Kriech-Enten.

Diese wird gemacht, wie die Enten-Pastet, und auch also gebacken.

Pâté de Canards desossés.

Enten-Pastet ohne Knochen.

Schneidet die Enten auf dem Rücken entzwey, und thut alle Knochen oder Beiner heraus, ausgenommen aus den Schenkeln, machet ihnen Schnitte auf die Brust, und spicket sie mit mittelmäßigem Speck. Würzet sie mit Salz, Pfeffer, Muscatnuß, Nägelein, gutem gestossenem Speck und Speck-Streifen. Lasset sie entweder aufsetzen, oder in eine viereckigte Pastet schlagen, schmieret diese mit Eyerdotter, und lasset sie zwey Stunden backen.

Pâté de Cercelles desossées.

Pastet von Kriech-Enten ohne Knochen.

Die Kriech-Enten Pastet macht man eben so, wie die von den Enten, ausgenommen, daß man sie nicht so lange backen darf.

Die Pasteten von wilden Tauben werden eben so gemacht, wie die Enten-Pasteten.

Drittes Capitul.

Von warmen Pasteten, die zu Vorgerichten taugen.

Pâté de Cailles. Wachteln-Pastet.

Schmet die Wachteln aus, machet einen Teig mit Wasser, Mehl, Butter, einigen Eyerdottern und Salz. Beleget den Pastet

Pasteten-Boden im Grunde mit einer Fülle vom dicken Fleisch aus dem Kalbs-Schenkel, Speck, Rinder-Marcß oder fetten Championen, Trüffel, Saltz, Pfeffer, Petersilien und feinen Kräutern zusammen gemacht, und setzet die Wachteln auf diese Fülle. Füttert sie mit Championen, Kalber-Milch, Hahnen-Kämmen, Trüffel, gestossenem Speck, einem Stück frischer Butter, und machet den Deckel von eben dem Teig. Streichet sie an und lasset sie anderthalb Stunden backen: Wenn ihre sie auftraget, so thut das Bündlein mit den feinen Kräutern weg, und thut Citronensaft daran.

Pâté de Pigeonneaux.

Pastet von jungen Tauben.

Diese Pastet mit jungen Tauben wird gemacht wie die Wachtel-Pastet, ausgenommen, daß man keine Fülle darein thut, sondern Kalber-Milch, Championen, Hahnen-Kämmen, Ochsen-Marcß, gestossenen oder zerschmolzenen Speck, man backet sie auch so. Wenn sie gebacken ist, so thut ein Jus von Kalbfleisch und Citronensaft daran im Auftragen.

Pâté de Poulets à la Crème.

Junge Hühner: Pastet mit Rahm.

Setzet euren Teig auf, thut die jungen Hühner hinein, nicht ganz, sondern zerstücket, würzet sie mit Saltz, Pfeffer, Championen oder Moreheln, geschmolzenem oder gestossenem Speck, einem Bündlein feiner Kräuter nach

Der Jahrszeit: Macht den Deckel, von eben dem Teig. Wenn sie gar ist, so schüttet den Rahm hinein, und lasset sie noch ein wenig im Ofen stehen. Im Austragen thut ein Jus von Championen daran.

Pâté d'Aloüettes. Lerchen-Pastet.

Machet eine Pastet, wie gewöhnlich, mit feinem Teig, nehmet die Nagen aus den Lerchen, putzet sie sauber, und leget sie ordentlich auf den Pasteten-Boden, auf eine Fülle, wie die zur Wachtel-Pastet, füllet sie mit Championen einigen fetten Lebern, Trüffeln, gestossenem Speck, Saltz, Pfeffer, einem Bäcklein feiner Kräuter, und macht den Deckel von eben dem Teig; Schmieret eure Pastet und thut sie in Backofen. Wenn sie gar ist, so röstet ein wenig Mehl in zerlassenem Speck, und thut es mit einem Jus von Hammelfleisch oder Kalbfleisch und Citronensaft daran.

Pâté de Lièvre. Haasen-Pastet.

Hacket das Fleisch von einem Haasen mit dem Fleisch von einem Hammel-Schlegel, und einem dritten Theil so viel Speck, würzet es mit Saltz, Pfeffer, Nägelein, gestossenen Zimmet, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, und machet einen Pasteten-Boden von feinem Teig, leget darauf euer Gehäck in der Gestalt eines Haasens, und thut darunter nach der Reihhe mit telmässigen Spickspeck, sodann wieder Gehäck, und wieder Spickspeck, von einer Distanz zu der

der andern. Wenn solches geschehen, so leget Lorbeerblätter und Speck = Streiffen darauf; machet den Deckel mit eben dem Teig, schmiret ihn mit Eyerdotter, lasset sie drey oder vier Stunden backen; wenn sie gar ist, so thut im Auftragen einen Citronensaft und eine Schalotte, oder den Saft davon, an dieselbe.

Pâté de Chapon desossés.

Capaunen-Pastet ohne Knochen.

Schneidet den Capaun längst dem Rücken auf, thut alle Beine oder Knochen heraus, ausgenommen vom Bürkel und Schenkeln, und füllet ihn mit einer Fülle, die ihr von seinem Fleisch machen sollet, nebst einem Stück Kalbsfleisch, Rinder = Marck oder Fett und Speck, mit Salt, Pfeffer, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, Nagelein, Championen, Trüffeln, Kälber = Milch gewürzet. Wenn er gefüllet ist, so schlaget ihn in einen aufgesetzten Teig, mit Speck = Streiffen auf dem Pasteten = Boden, und machet den Deckel mit eben dem feinen Teige. Streichet sie an, und lasset sie zwey Stunden backen, und thut im Anrichten Citronensaft darein.

Pâté de Poitrine de Veau.

Pastet von einer Kalbsbrust.

Schneidet die Kalbsbrust in Stücken, spicket jedes Stück mit mittelmässigem Speck: Leget sie alle ordentlich auf einen Pasteten = Boden, würzet sie mit Speck, Salt, Pfeffer, Nagelein,

lein, feinen Kräutern, Lorbeerblättern, Cham-
pionen, Artischocken-Böden, und decket sie mit
eben dem feinen Teig zu. Lasset sie zwei Stun-
den backen, schüttet eine weiße Gose daran,
mit Citronensaft und Eyerdottern, kurz zuvor,
ehe ihr anrichtet.

Pâté de Gaudiveau à la Françoisse.

Pastet mit einem Gehäck oder Fülle, auf
Französische Art.

Machet eine gute Fülle von dem dicken Fleisch
aus der Kalbskeule, Ochsen-Marc und Fett,
und ein wenig Speck; würzet sie mit Salz,
Pfeffer, Nägelein, feinen Kräutern, kleinen
Zwiebeln, und schlaget sie in einen feinen Teig,
und thut noch darein Championen, Kalber-
Milch, Artischocken-Böden, Morcheln, und
kleine Cervelat-Würste. Diese Pastet muß an-
derthalb Stunden backen. Thut hernach beyrn
Austragen eine weiße Gose hinein.

Pâté d'assiette.

Teller-Pastet.

Hacket ein Stück vom dicken Fleisch an einem
Kalbs Schenkel mit Ochsen-Fett, machet daß
es recht fein gehacket und recht delicat wird.
Würzet es mit Salz, Pfeffer, Muscatnuß,
feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln: Setzet eine
Pastet auf von feinem Teig, mit Mehl, Butter
und Eiern gemacht, sehet zu, daß der Teig recht
vest sey: Schlaget eure Fülle darein, und füt-
tert es aus mit Kalber-Milch, Morcheln, Trüf-
feln, Championen, Hahnen-Kämmen, Ochsen-
sen-Marc, gestoßenem Speck, machet hernach
mitten

mitten in der Pastet, gleichsam ein erhabenes Gebäu von eurer Fülle, und decket solches alles mit eben dem Teig. Denselben machet ganz dünne, streichet ihn an, und lassset eure Teller-Pastet eine Stunde backen. Wenn ihr auftraget, so thut ein Zus von Hammelfleisch und Citronensaft hinein.

Pâté à la Royale.

Pastet auf Königlich.

Nehmet drey oder vier Hammel-Keulen, ziehet die Haut davon ab, schneidet sie in längliche Stücke; machet einen Teig an mit warm Wasser, Butter, Saltz, Mehl, und stellet denselben einen halben Schuh auf: Thut euer Hammelfleisch hinein; ihr könnet mit dem Hammelfleisch auch Rebhühner und wilde Tauben ohne Knochen darein thun, und zur Garnitur gestossenen Speck, Championen, Trüffeln, Morcheln, grosse Hahnen-Kämme, mit Saltz, Pfeffer, Muscatnuß, feinen Kräutern, gestossenen Nägelein gewürzet, und macht den Deckel aus eben dem Teig, streichet ihn an, thut ein Papper herum mit Bindfaden, und lassset diese Pastet acht oder zehen Stunden backen, weil diese Pastet mit dem Löffel muß gegessen werden: reibet den Boden von einer Schüssel inwendig mit einer Schalotte, thut Citronensaft hinein, und thut dieses alles in eure Pastet, wenn sie gebacken ist.

Pâté

Pâté de roüelle de Veau.

Pastet vom dicken Fleisch aus der Kalbskeule.

Schneidet eine Helfte von dem dicken Kalbs-Schenkel in drey Stücke, spicket diese Stücke mit mittelmässigem Speck, und schlaget sie in einen feinen Teig auf einem Gehäcke mit Championen, Artischocken-Böden, Morcheln, Trüffel, gestossenem Speck, mit Saltz, Pfeffer, Nägelein, Lorbeerblättern, kleinen Zwiebeln, feinen Kräutern gewürzet. Den Deckel machet von eben diesem Zeug, und lasset diese Pastet dritthalb Stunden backen. Wenn sie gar ist, so thut im Umrichten Citronensaft hinein.

Pâté de Becaffes. Schnepfen-Pastet.

Stellet eine Pastet auf drey Zoll hoch, nehmet Schnepfen, klopset sie wohl auf der Brust, spicket sie mit mittelmässigem Speck, und schlaget sie hinein; füttert die Pastet aus mit Championen, Trüffeln, gestossenem Speck, Saltz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln oder Schalotten, ein wenig grüner Citron oder Pomeranzen, einem Lorbeerblatt, und machet den Deckel mit eben dem Teig, streichet die Pastet an, und lasset sie zwey Stunden backen; wenn sie gar ist, so thut Citronen- oder Pomeranzen- oder unreiffen Traubensaft daran.

Pâté de Lapins. Caninchen-Pastet.

Spicket die Caninchen, und schlaget sie in einen feinen Teig, würzet sie mit Saltz, Pfeffer, Muscat

Muscatsuß, Nägelein, gestossenem Speck, Lorbeerblätter und einer Schalotte, und streicht sie an; lasset sie zwey Stunden backen, und wenn ihr anrichtet, so thut einen Pomeranzensaft hinein.

Pâté de Canards. Enten-Pastet.

Schlaget den Enten die Brust ein, spicket sie mit mittelmäßigem Speck, und richtet sie in eine aufgesetzte Pastet. Füttert sie aus mit Champignons, Trüffeln, fetten Lebern und guter Würzung, nemlich einem Stücke grüner Citron, Salz, Pfeffer, Nägelein, gestossenem Speck und Lorbeerblättern. Lasset sie zwey Stunden backen, thut den Saft von einer Schalotte oder von einer Knoblauch, oder auch von einer Pomeranzin hinein, wenn ihr die Pastet austragen wollet.

Pâté à l'Allemande.

Pastet auf Teutsche Art.

Schneidet ein Lamm in vier Theile, spicket es mit mittelmäßigem Speck, schlaget es in eine Pastet von halb feinem Teig; würzet sie mit Salz, Pfeffer, Nägelein, Lorbeerblättern, gestossenem Speck seinen Kräutern, kleinen Zwiebeln. Machtet den Deckel von eben dem Teig; lasset die Pastet drey Stunden backen. Derweilen, daß sie backet, passiret Mustern in der Casserole mit zelassenem Speck, geröstem Mehl, Capern, Oliven ohne Stein, Citronensaft, Champignons und Hammel-Zus, alles wohl gewürzet, und recht gekocht, und thut solches alles

les in die Pastet, eine Viertel-Stunde zuvor, ehe ihr sie auftraget.

Pâté de Poulardes desossés.

Pastet von geschnittenen Sühnern ohne Knochen.

Thut den Magen von den geschnittenen Sühnern weg, und bieget sie zierlich ein, wellet sie im warmen Wasser, spicket sie mit mittelmäßigem Speck, würzet sie mit Salz, Pfeffer, Muscatnuß, machet eine oval-runde Pastet, füttert sie mit Championen, Artischocken-Böden, fetten Lebern, feinen Kräutern, geschmolzenem oder gestoffenem Speck, und machet den Deckel von eben dem Teig. Lasset eure Pastet drey Stunden backen, und wenn ihr sie auftragen wollet, so thut eine Schalotte und einen Citronensaft darein.

Pâté fin.

Extra feine Pastet.

Machet eine Fülle oder ein Gehäck mit dem dicken Fleisch aus dem Kalbsschlegel, Rindfett, und geschmolzenem Speck, würzet solches mit Salz Pfeffer, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln. Machet einen Pasteten-Boden von geblätterttem Teig viereckigt, füttert sie aus mit Artischocken-Böden, Championen, Hahnen-Kämmen, Kalber-Milch und Trüffeln. Machet einen Deckel von eben dem Teig, streichet eure Pastet an, und lasset sie eine Stunde backen. Wenn ihr auftragen wollet, so thut eine weiße Sose, und Citronen- oder unreiffen Traubensaft daran.

Viertes

Viertes Capitul.

Wie man Fleisch-Torten zu Vor-Gerichten machen soll.

Tourte de Pigeonneaux.

Torte mit jungen Tauben.

Sellet die jungen Tauben in warmem Wasser, machet einen Teig an mit Butter, Salz und Wasser, und lasset denselben eine Stunde stehen: Knettet sodann ein Stück Butter darunter, daß der Teig recht fein werde. Machet einen Torten-Boden in der Torten-Pfanne davon, leget eure jungen Tauben hinein, so daß die Brust in die Höhe stehet; füttert sie aus mit Kälber-Milch, Champignonen, Trüffeln, Beatillen: Würzet eure Torte mit Pfeffer, Nägelein und einem Päcklein feiner Kräuter, welches ihr hernach im Auftragen weg thut. Thut darein gestossenen oder geschmolzenen Speck und Citronen- oder unreifen Traubensaft.

Tourte de Poulets.

Torte von jungen Hühnern.

Um diese Torte zu machen, schneidet eure jungen Hühner in vier Theile oder noch in kleinere Stücke, oder zerschlaget sie, und legt sie in einen solchen Teig, wie die jungen Tauben. Würzet eure Torte eben so, wie die vorige, und

den

den Deckel machet von gleichem Teig. Und im Auftragen thut Citronensaft hinein.

Tourte de Cailles.

Torte mit Wachteln.

Nuget die Wachteln wohl, bieget sie zierlich ein, und schlaget sie in feinen Teig. Würzet sie mit Salz, Pfeffer und einem Bündgen feiner Kräuter; füttert die Torte aus mit geschnittenen Kälber-Milchen, Championen, Trüffeln, gestossenem oder geschmolzenem Speck, Ochsen-Mard. Machet einen Deckel darüber. Lasset sie zwei Stunden kochen, und im Auftragen thut den Saft von einer Citron darein.

Tourte d'Aloüettes. Torte von Lerchen.

Nuget kurze Lerchen sauber, leget sie ordentlich in eine Torten-Pfanne, mit einem Teig, wie hier oben gesagt worden, füttert sie mit Championen, fetten Lebern, gestossenem Speck, Mard und einem Bündgen feiner Kräuter, Salz und Pfeffer aus. Den Deckel macht von eben dem Teig. Lasset sie anderhalb Stunden kochen; wenn sie gekocht ist, so macht eine Soße mit geschmolzenem Speck und geröstem Mehl dazu, mit Capern; thut unreiffen Trauben- oder Citronensaft hinein.

Tourte de Gandiveau feuilletée.

Torte von gehacktem Fleisch in geblätterttem Teig.

Hacket Brust-Fleisch von Capaunen oder vom
dicken

dicken Fleisch aus dem Kalbs-Schlegel, mit so viel Marck oder Rinds-Fett. Würzet dieses Gehäck mit Saltz, Pfeffer, feinen Kräutern, klein gehackten kleinen Zwiebeln; machet mit Wasser, Mehl und ein wenig Butter einen Teig an, so daß er weichlich und fein sey. Machet einen Torten-Boden davon, thut halb so viel gerührte Butter darauf, breitet dieselbe auf dem Teig aus, und wälgert beydes mit dem Kollholz, leget ihn fünf oder sechs mahl so zusammen, daß die Butter darinnen verborgen bleibet; lasset euren Teig ein oder zwei Stunden stehen. Thut den Torten-Boden in eure Torten-Pfanne, und das Gehäck hinein, füllet sie mit Championen, Trüffeln, Hahnen-Kämmen, Kälber-Milch, Artischocken-Böden, geschmolzenen oder gestossenen Speck aus: decket sie mit eben dem Teig, lasset sie eine Stunde backen, und wenn ihr auftraget, so thut den Saft von einer Citron oder einen Jus von Hammelfleisch darein.

Tourte de foyes gras.

Torten von fetten Lebern.

Willet die fetten Lebern im warmen Wasser, leget sie ordentlich in eine Torten-Pfanne auf einen Boden, von feinem Teige; füllet denselben aus mit Championen, die klein gehackt sind, mit feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, gestossnem Speck, mit Saltz, Pfeffer, Nägelein und einem Stücke grüner Citron gewürzet, und machet den Deckel von eben dem Teige; strei-

L

chet

thet eure Torte an, und lasset sie anderthalb Stunden backen. Stosset eine fette Leber und passiret sie in der Casserole mit zerlassenem Speck und geröstem Mehl, die Sose dicklich zu machen, und schlaget sie durch ein Sieb mit einem Jus von Hammelfleisch und Citronensaft: reibet den Boden der Schüssel mit einer Schalotte, und wenn ihr die Torte auftraget, so thut euer Jus in die Torte.

Tourtes de Beattles.

Torte von Beatillen.

Setzet die Beatillen im warmen Wasser, leget sie ordentlich auf einen Torten-Boden in eine Torten-Pfanne mit feinem Teige; füllet eure Torte mit Championen, Trüffeln, Kälber-Milch, Rinds-Marek, würzet sie mit einem Bündgen feiner Kräuter, Saltz, Pfeffer, gekoffenem oder geschmolzenem Speck, und machet den Deckel aus eben dem Teig. Streichet eure Torte an, und lasset sie zwei Stunden bey gelindem Feuer backen, und wenn ihr sie auftraget, so thut einen Jus von Hammelfleisch und einen Citronensaft daran.

Tourte de Rognons de Veau.

Torte von Kalbs-Nieren.

Hacket Kalbs-Nieren und ein wenig Speck unter einander, würzet sie mit kleinen Zwiebeln, feinen Kräutern, Saltz, Pfeffer, Championen, und Kälber-Milch. Machet eure Torte mit feinem Teig, lasset sie anderthalb Stunden backen,

backen, und wenn ihr sie auftragen wollet, so thut ein Jus von Hammelfleisch und Citronensaft hinein.

Tourte de blanc de Chapon.

Torte von Capaunen: Brustfleisch.

Hacket das Brustfleisch von einem Capaun ganz roh, mit eben so viel Rinder-Marc oder Fett. Machet eine Torte von feinem Teig, füllet sie aus mit Champignons, Trüffeln, Hahnen-Kämmen, Kälber-Milch, würzet sie mit einem Bündgen feiner Kräuter, Salz, Pfeffer, ein wenig gestoffenem Speck. Machet den Deckel von eben dem Teig, und streichet eure Torte an. Lasset sie anderthalb Stunden backen, und wenn ihr auftragen wollet, so thut Citronensaft und einen Jus von Hammelfleisch daran.

Tourte de Lapreaux.

Torte von jungen Caninchen.

Schneidet die jungen Caninchen in Stücken, passiret sie in der Pfanne mit geschmolzenem Speck, ein wenig geröstem Mehl, feinen Kräutern und kleinen Zwiebeln. Würzet alles mit Salz, Pfeffer und ein wenig Brühe. Wenn es kalt worden, so machet eure Torte von feinem Teige, füllet sie aus mit Morcheln, Trüffeln, gestoffenem Speck, und machet den Deckel von eben dem Teig. Lasset sie anderthalb Stunden backen; wenn sie halb gar ist, so thut die Sose, in welcher ihr sie in der Pfanne passiret

ret, hinein, und thut im Aufragen einen Pomeranzensaft dazu.

Tourte de Lard. Torte von Speck.

Zerlasset ein Pfund Speck, schlaget denselben durch ein Sieb mit gekochten und klein gestossenen Artischocken-Boden, zween rohe Eyerdotter, zwo gestossenen Macronen; würzet denselben mit Salz, Zucker, vier Eyerdotter, rein gehackten eingemachten Citronen-Schalen und ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser; klopset alles wohl unter einander, und stellet es ein wenig übers Feuer: Rühret alles mit einem Löffel unter einander auf einem Torten-Boden von feinem Teige; lasset es so kochen zum wenigsten eine halbe Stunde, ohne den Deckel darüber zu machen. Machet eine Glace mit ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser, und durchgeschlagenen feinen Zucker, und glaciert die Torte sauberlich. Thut ein wenig Feuer darüber; wenn sie gar ist, so streuet ein wenig Zucker darauf, und traget sie warm auf.

Tourte de Moëlle de Bœuf.

Torte von Ochsen-Mark.

Zerlasset das Mark, und schlaget es durch ein Sieb: thut hernach daran drey rohe Eyerdotter, zwo Macronen, geriebene eingemachte Citronen-Schalen; würzet es mit Salz, Zimmt, Zucker, und passiret es ein wenig über das Feuer, indem ihr es mit einem silbernen Löffel umrühret. Machet die Torte mit feinem dünnen

nen Teige, ohne einen Deckel von Teig darüber, laffet sie eine halbe Stunde backen, und traget sie auf mit Zucker, wohlriechendem Wasser und Citronensaft.

Tourte de Langues de Mouton.

Torte von Hammelzungen.

Nehmet Hammelzungen, passiret sie in der Casserole mit zerlassenen Speck; thut sie hernach in eine Torten-Pfanne auf einen Boden von feinem Teig: Füllet diese Torte mit Trübseln, Champignons, kleinen Stückgen frischer Butter, Saltz, Pfeffer, Nägelein, klein gestossen, und feinen Kräutern: Anstatt der Butter kan man auch gestossenen Speck daran thun; machet sodann einen Deckel darüber, laffet die Torte eine Stunde backen, und traget sie auf mit Citronensaft.

Tourte de Langue de Bœuf.

Torte mit einer Ochsenzunge.

Schneidet eine gefalkene Ochsenzunge in dünne Scheiben, leget sie ordentlich in eine Torten-Pfanne auf einen feinen Teig; würzet sie mit Pfeffer, Saltz, feinen Kräutern, ein wenig geschmolzenem Speck, und decket sie mit eben dem Teige zu. Lasset sie eine gute halbe Stunde backen. Wenn die Torte halb gar ist, so thut ein halb Glas guten Wein daran; laffet sie vollends backen, und wenn ihr sie auftragen wollet, so thut einen Citronensaft daran.

Tourte de Jambon de Mayence.

Torte mit einem Westphälischen Schincken.

Schneidet ein Stück von einem abgefottenen Westphälischen Schincken in dünne Scheiben, und leget sie ordentlich in eine Torten-Pfanne auf einen Boden von feinem Teige, nebst etwas klein geschnittenen feinen Kräutern; würzet sie mit Pfeffer, guter frischer Butter, einem Lorbeerblatt, und machet von eben dem Teig einen Deckel darüber. Streichet sie an, und lasset sie eine halbe Stunde backen. Wenn sie gar ist, so thut den Saft von einer Citron und ein Jus von Hammelfleisch daran, nebst ein wenig Schallotten. Man kan den Schincken auch hacken.

Tourte de Ris de Veau.

Torte von Kälber-Milch.

Wellet die Kälber-Milch im warmen Wasser, thut sie auf einen Torten-Boden von feinem Teig, mit gewürfelt geschnittenen Champignonen, einem Bündgen feiner Kräuter, Salz, Pfeffer, gestossenen Nägelein, einem Stück grüner Citron, frischer Butter und gestossenem Speck. Machet einen Deckel von eben dem Teig darüber. Streichet sie an, und lasset sie über eine Stunde backen. Wenn sie gar ist, so thut ein Jus von Hammelfleisch oder von Kalbfleisch und einem Citronensaft daran, und traget sie auf.

Tourts

Tourte de Ramiers.

Torte von wilden Tauben.

Nehmet die wilden Tauben aus, und quetschet ihnen die Brust ein, thut sie in einen Torten-Boden von feinem Teig, mit gestossenen Speck, Artischocken-Böden, Morcheln, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Rinds-Marek, Championen, einem Stücke frischer Butter. Macht mit eben dem Teig einen Deckel darüber. Streichet sie an, und laßet sie drey Stunden backen; wenn ihr auftragen wollet, so thut einen Citronensaft daran.

Tourte de Moëlle de Bœuf feuilletée.

Torte von Rinds-Marek von geblätterttem Teig.

Schneidet Rinds-Marek in Stücken, laßet es raffiniren und wohl zergehen, würzet es mit ein wenig Saltz, Pfeffer, eingemachten Citronenschalen und andern, alles gerieben, zwey gestossene Macronen, zwey darunter wohl geklopfte rohe Eyerdotter und gestossenen Zucker. Mischet alles unter einander, und thut es in einen Torten-Boden von geblätterttem Teig. Streichet eure Torte an, und laßet sie anderthalb Stunden backen. Wenn ihr auftragen wollet, so thut gestossenen Zucker und wohlriechend Wasser darein. Wenn ihr wollet, so könnet ihr das Marek mit dem übrigen Teig stossen.

Tourte d'Abatis d'Oifons.

Torte von jungen Gänsen.

Schneidet die Abatis von jungen Gänsen in Stücken, puget sie wohl und brühet sie ab. (Vermuthlich versteht man dadurch, Kopf und Hals, Flügel und Füße, samt dem Magen und der Leber, welche man in Teutschland gemeiniglich den Gänse-Pfeffer nennet.) Thut sie in eine Torten-Pfanne mit Teig oben und unten, mit Salz, Pfeffer, Nägelein, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, einem Lorbeerblatt, gestossenem Speck, Artischocken-Boden, Championen Morcheln; decket diese Torte mit eben dem feinen Teige, und lasset sie zwei Stunden backen, und wenn ihr auftragen wollet, so thut eine weisse Sose mit Eyerdotter darein.

Tourte de Rognons de Veau haché & cuit.

Torten von gehackten und gekochten Kalbs-Nieren.

Hacket gekochte Kalbs-Nieren, thut sie in einen Torten-Boden von feinem Teig, mit Salz, Pfeffer, Zucker, eingemachten und gestossenem Citronen Schalen, ein wenig Butter, zwei gestossenen Macronen, und gestossenem Zucker. Machet mit eben diesem Teig einen Deckel darüber, und lasset sie drey viertel Stunden backen. Wenn ihr anrichten wollet, so thut einen Citronensaft und Pomeranzenblüth-Wasser darein, und überstreuet sie mit Zucker.

Fünftes

Fünftes Capitel.

Von Fisch-Pasteten, die man zu Vor-Gerichten warm giebet.

Pâté de Turbot.

Pastet von Stein = Butten.

Diese Pastet macht man gemeiniglich in einem ganz runden oder oval = runden Becken, oder zwischen zween Böden, wie die andern Pasteten; der Teig dazu muß fein seyn: Man muß die Stein = Butte wohl schuppen und waschen, den Schwanz und die Nase wegschneiden, die Lebern weg thun, und sie hernach mit Salz, Pfeffer, Nägelein, kleinen Zwiebeln, feinen Kräutern, Championen oder Morcheln würzen, und den Deckel von eben dem Teig machen. Wenn sie halb gar ist, so thut ein Glas weissen Wein dazu, wenn sie gebacken ist, so thut, indem ihr sie auftragen wollet, den Saft von einer Citron oder unzeitigen Traubensaft daran.

Pâté de Barbue.

Pastett von Platteiß.

Die Pastet von Platteiß macht man eben so, wie die vorhergehende, auffer daß sie nicht so lang backen muß.

Pâté de Rougets.

Pastet von Rugetten. (Eine Art rother Seefische.)

Man muß die Lebern behalten, und die Rugetten wohl putzen, machet eure Pastet in einem Becken an, oder in einer Torten = Pfanne: Würzet sie mit Salz, Pfeffer, Championen, Krebscheeren, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln. Machet von eben dem Teig einen Deckel darüber. Passirt die Lebern mit ein wenig Butter in einer Pfanne braun, stoffet sie hernach und schlaget sie durch ein Sieb mit einem Glas weissen Wein, und thut sie in die Pastet, wenn sie halb gar ist. Wenn ihr austragen wollet, so thut Citronensaft daran.

Pâté de Solles.

Pastet von Schollen.

Wenn die Schollen wohl geschuppt und gewaschen sind, so schlaget sie in einen feinen Teig in einem Becken, oder einer aufgesetzten Pastet: Würzet sie mit Salz, Pfeffer, rein geschnittenen feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, Championen, Trüffeln, Morcheln oder Musserons, und frischen Austern. Machet einen Deckel darüber. Wenn sie gar ist, thut Citronensaft hinein, und sehet zu, daß es nicht an Butter fehle.

Pâté de Carpe entière.

Pastet von einem ganzen Karpfen.

Schuppet den Karpfen, spicket ihn mit Salz,
Speck,

Speck, würzet ihn mit Butter, Sals, Pfeffer, Nägelein, kleinen Zwiebeln, feinen Kräutern, Lorbeerblättern, frischen Austern: Schlaget ihn in eine Pastet von der Länge des Karpfens, machet den Deckel mit eben dem Teig, und backet sie bey gelindem Feuer. Wenn sie halb gar ist, so schüttet ein Glas weissen Wein daran.

Pâté de Carpe farcie.

Pastet von gefülltem Karpfen.

Schuppet den Karpfen, und ziehet demselben die Haut über den Rücken, so daß sie ganz bleibt, hacket das Fleisch wohl, würzet es mit Sals, Pfeffer, Muscatnuß, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln und guter Butter. Füllet die Haut mit diesem Fleisch, Championen, Karpfen-Milch, frischen Austern, gekochten Artischocken-Böden, zwey Gewürz-Nägelein, und streichet es hübsch zusammen, als wenn es ganz wäre. Wenn dieses geschehen, so schlaget ihn in eine Pastet, lasset sie backen; wenn sie gar ist, so traget sie mit Citronensaft auf.

Pâté de Brochet desossés.

Sechths-Pastet ohne Gräten.

Schuppet den Hecht, thut die Gräten davon, und ziehet ihm die Haut über den Rücken ab, doch so, daß Kopf und Schwanz an der Haut hangen bleiben; machet von dem Fleisch eine Fülle, würzet sie mit Sals, Pfeffer, Muscatnuß, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, und
frischer

frischer Butter; thut Karpfen-Milch, Championen und Austern daran, und hacket alles wohl untereinander: Wenn solches geschehen, so thut euer Gebäck in die Haut von eurem Hecht, und streichet es hübsch zusammen, als wenn der Hecht ganz wäre. Thut hernach euren Hecht in eine Pastet von feinem Teig, mit Championen um den Hecht herum, wie auch frischen Austern und Artischocken-Böden, und lasset sie bey gelindem Feuer backen. Wenn ihr auftragen wollet, so thut Citronensaft daran.

Pâté d'Anguille. Ual Pastet.

Zieheth den Ual ab, schneideth ihn in länglichte Stücke, schlaget sie in eine oval-runde oder ganz runde Pastet von feinem Teig; würzet sie mit Sals, Pfeffer, Nägelein, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, frischer Butter, Capern, Lorbeerblätter, geriebenem Brodt und Championen Lasset sie backen; wenn sie halb gar ist, so thut ein Glas weissen Wein daran, und wenn ihr sie auftragen wollet, so thut Citronensaft hinein.

Pâté de Lamproye.

Lampreten- oder Neunaugen-Pastet.

Nehmet das Blut von der Lamprete, und waschet sie wohl im warmen Wasser von ihrem Schleim, und schlaget sie in eine Pastet von feinem Teig. Setzet die Pastet rund oder oval-rund auf, würzet sie mit Sals, Pfeffer, Muscatnuß, Nägelein, Trüffel, Morcheln, feinen

nen Kräutern, kleinen Zwiebeln, Butter und geriebenem Brodt. Und wenn sie halb gar seyn wird, so thut das Blut in die Pastet mit einem Glas rothen Wein. Lasset sie bey gelindem Feuer backen.

Pâté de Lamproye à l'Angloise.

Lampreten-Pastet auf Englische Art.

Diese Pastet macht man auf folgende Weise: Verwähret das Blut, reiniget die Lamprete von ihrem Schleim, und schlaget sie in einen feinen Teig. Würzet diese Pastet mit Salz, Pfeffer, Zucker, eingemachten und gestossenen Citronenschalen und geriebenem Brodt. Wenn sie halb gar ist, thut das Blut und ein halb Glas weissen Wein darein. Backet sie bey gelindem Feuer: Wenn sie gebacken ist, so thut einen Citronensaft hinein.

Pâté de Truite. Forellen Pastet.

Schuppet die Forelle, machet Schnitte an derselben in die Duer, spicket sie mit Kal-Speck, schlaget sie in einen feinen Teig, es mag eine aufgesetzte Pastet oder eine niedrige seyn. Würzet sie mit Salz, Pfeffer, Nägelein, Lorbeerblättern, frischer Butter, Championen, Artischocken-Böden, kleinen Zwiebeln, rein gehackten feinen Kräutern, Capern, frischen Austern, Karpfen-Milch: Wenn diese Pastet gar ist, so thut Citronensaft hinein, wenn ihr auftragen wollet.

Pâté

Pâté de Thon. Thunnfisch-Pastet.

Schneidet den Thunnfisch Scheibenweis, nachdem ihr ihn geschuppert, würzet ihn mit Austern, Artischocken-Böden, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, frischer Butter, Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern, ein oder zwei Scheiben grüner Citron. Lasset diese Pastet bey gelindem Feuer backen. Wenn sie gar ist, so thut Citronensaft daran, oder einen Löffel voll Wein-Essig im Anrichten.

Pâté de Barbottes.

Pastet von Barbotten.

Ziehet die Barbotten ab, und schlaget sie in eine aufgesetzte Pastet von feinem Teig, mit ihren Lebern, Championen, Karpfen-Milch, Krebs-Schwänzen, kleinen Artischocken-Böden, und frischen Austern, wenn es die Fahrzeit ist: Würzet diese Pastet mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln und Citronensaft im Anrichten.

Pâté de Brême. Brassens-Pastet.

Schuppert die Brassens, und machet an denselben Quer-Schnitte, schlaget sie in eine Pastet von feinem Teig, und machet den Deckel auch davon. Würzet sie mit Butter, Salz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln, feinen Kräutern, gestoffenen Nägelein, Lorbeerblättern, Championen, Austern, Capern und einem Citronensaft im Anrichten.

Pâté

Pâté de Gaudiveau. Gehäck-Pastet.

Lasset Karpfen = Schlenen = oder Aalfleisch klein hacken; machet diese Pastet wie die vorige, und würzet sie eben so, ausser daß man Karpfen-Milch und Morcheln darein thun kan. Man muß sie nicht zudecken. Wenn ihr anrichtet, so thut eine weiße Sose und Citronensaft daran.

Petis Pâtez feuilletéz.

Kleine Pastetgen von geblätterttem Teig.

Hacket Aalfleisch mit Karpfen = Milch und Championen, welche in der Casserole halb gekocht sind, würzet alles zusammen mit Salz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln, feinen Kräutern, lasset gute Butter zergehen, halb so viel als das Gehäck ausmacht, und machet einen geblättertten Teig zu euren Pastetgen, welche ihr in einer Torten = Pfanne oder im Backofen backen könnet, thut zuletzt Citronen = oder unzeitigen Traubensaft darein, und gebt sie zum Bey-Gericht, oder besetzet die Schüsseln der Vor-Gerichte damit.

Pâté fin. Extra feine Pastet.

Machet einen geblättertten Teig, und machet davon einen Pasteten = Boden viereckigt oder oval-rund, und füllet denselben mit klein gehackten Karpfen = oder Aalfleisch, Artischocken-Böden, Championen, Karpfen-Milch, Krebs-Scheeren und guter Butter, Salz, Pfeffer, Nägelein und Fisch-Würstlein: Lasset diese Pastet im Backofen backen. Wenn sie gar ist, so
schüt-

schüttet eine weiße Sose und Citronensaft daran, indem ihr anrichtet.

Pâté de Blanc de Brochet.

Pastet von weißem Sechtfleisch.

Hacket das weiße Fleisch vom Hecht mit Championen, und lasset es in einer Casserole halb gar kochen mit einem Glas weissen Wein und einem Stück Butter. Würzet es mit Salz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln, feinen Kräutern, zerstückten Championen, Karpfen-Milch, Artischocken-Böden; schlaget alles in eine aufgesetzte Pastet, und machet einen Deckel dazu, und im Anrichten thut Citronensaft daran.

Pâté de Macreuses.

Pastet von Meer-Enten.

Man muß die Meer-Enten mit dem Rücken eines grossen Messers wohl klopfen, und einen gemeinen Teig machen, und eine recht dicke Pastet aufsetzen, sodann die Meer-Enten auf den Boden desselben legen mit Butter, Salz, Pfeffer, Nägelein, Championen Artischocken-Böden, kleinen Zwiebeln und feinen Kräutern, und sie sechs Stunden backen lassen. Wenn ihr anrichtet, so thut Citronensaft daran. Wenn man will, so kan man die Meer-Enten mit einem Fisch-Gehäck füllen, und von dieser Fülle etwas zu unterst auf den Pasteten-Boden thun, worauf man alsdenn die Meer-Enten setzet. Diese Pastet kan man warm oder kalt auftragen. Warm zum Vor-Gericht, kalt zum Bey-Gericht.

Pâté

Pâté de Macreufes desossés.

Pastet von Meer-Enten ohne Knochen

Thut alle Knochen von den Meer-Enten weg, machet mit ihrem Fleisch eine Fülle, schläget sie in eine aufgesetzte Pastet, und würzet sie wie im vorhergehenden Articul gesagt worden, außer daß man einen feinem Teig dazu nehmen kan. Man muß sie wohl backen lassen, denn dieser Fisch ist hart. Wenn ihr anrichten wollet, so thut zu diesem Gehäl noch ein Ragut von Karpfen-Milch, Krebs-Schwänken, Championen und Trüffeln, oder ein Ragut von Aустern, alles wohl gewürzet und recht gekocht.

Sechstes Capitul.

Von Fisch-Torten, die man bey Vor-Gerichten warm austrägt.

Tourte de Laites de Carpes.

Torten von Karpfen-Milch.

Machet einen feinen Teig und davon einen Torten-Boden in die Torten-Pfanne, leget die Karpfen-Milch ordentlich hinein, mit Saltz, Pfeffer, Muscatnuß, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, Championen, Morcheln und Butter gewürzet. Machet einen Deckel dazu aus eben dem Teige; lasset sie bey gelindem Feuer backen, und im Anrichten thut einen Citronensaft hinein.

M

- Tourte

Tourte de Langues de Carpes.

Torte von Karpfen = Zungen.

Diese Torte wird eben so gemacht, wie die mit Karpfen-Milch, auffer daß man in diese die Augen und das Hirn von den Karpfen thun kan. Die Trüffel sind sehr gut daran, und Citronensaft im Anrichten.

Tourte de Foyes de Brochet.

Torte von Sechts = Lebern.

Würzet die Torte mit Sechts-Lebern wie die von Karpfen-Milch, auffer daß man sie in der Butter braun passiren muß, und eine geschmolzene Sardelle, Capern und Citronensaft im Anrichten daran thut.

Tourtes d'Ecrevilles.

Krebsen = Torte.

Man muß die Krebse mit einem Glas weissen Wein sieden, nachdem man sie wohl abgewaschen, sodann die Krebs = Scheeren und Krebs = Schwänze sauber pußen, und alles übrige in einem Mörser stossen, es mit ein wenig Krebs = Brühe und warmer Butter durch ein weiß leinen Tuch oder durch ein Sieb schlagen. Leget alles ordentlich in eine Torten = Pfanne mit Salz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln, zerstückten Championen. Machet einen Deckel darüber, streichet sie an, und lasset sie backen. Im Anrichten thut Citronensaft daran.

Einige

Einige hacken die Krebse und thun sie in die Torten = Pfanne auf einen Torten = Boden mit Karpfen = Milch, Championen, Hechts = Lebern, Muscheln, Trüffeln, guter Butter und gutem Gewürz.

Tourte d'Anguille. ~~Ual~~ = Torte.

Ziehet den ~~Ual~~ ab, thut die Gräte davon weg, hacket das Fleisch davon mit feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, Saltz, Pfeffer, Championen und guter Butter. Machtet eine Torte von feinem Teig, und lasset sie backen. Wenn sie halb gar ist, so schüttet ein Glas weissen Wein daran, im Anrichten aber drey rohe Eyerdotter und Citronensaft.

Tourte d'Anguille par roüelles.

~~Ual~~ = Torte in Stücken.

Ziehet den ~~Ual~~ ab, thut die Grät heraus, und schneidet ihn in Stücken, schlaget ihn in einen feinen Teig; würzet ihn mit Saltz, Pfeffer, gewürffelt geschnittenen Championen, Muscheln oder Musserons, so ihr welche habt, und andern gewöhnlichem Gewürze. Machtet eure Torte fertig. Traget sie auf mit der weissen Sose.

Tourte de Chair de Poisson hachée.

Torte von gehacktem Fischfleisch.

Hacket Karpfenfleisch mit feinen Kräutern, Saltz, Pfeffer, Butter, gestossenen Nägelein, und leget es Stückweis in die Torte mit Cham-
 pionen,

pionen, Artischocken = Böden, Karpfen = Milch und Capern, machet einen Deckel darüber, und richtet an mit braun passirtem Citronensaft. Die Torte muß recht sauber und zierlich gemacht seyn.

Tourte de Saumon par tranchés.

Lachs-Torte Scheibenweis geschnitten.

Nehmet ein gut Stück Lachs, lasset es in einer Casserole mit einem Glas rothen Wein kochen, schneidet es Scheibenweis ganz dünn, und schlaget es in einen feinen Teig. Würzet eure Torte mit Saltz, Pfeffer, gestossenen Nagelein, Championen, Morcheln und guter Butter; wenn also alles auf den Torten-Boden gelegt ist, so decket zu, und wann eure Torte gar ist, so richtet sie an mit Citronensaft.

Tourte de Saumon haché.

Torte von gehacktem Lachs.

Hacket ein gut Stück Lachs mit Championen, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, Saltz, Pfeffer, schlaget es in feinen Teig, thut darein zerstückte Championen, Artischocken = Böden in Stücken geschnitten, füllet die Torte um und um damit an, und im Urrichten thut Citronensaft daran.

Tourte d'Eperlans. Torte von Stinten.

Hacket Championen oder Morcheln klein, und besetzt den Torten-Boden damit, thut die Stinten ganz oder Fadenweise darein, würzet sie mit

mit Butter, Salk, Pfeffer, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln. Machet eine Torte von feinem Teig, decket sie zu, und im Anrichten thut einen Citronen = oder Pomeranzensaft hinein.

Tourte d'Huitres. Torte von Austern.

Die Austern-Torte wird eben so gemacht, außer daß ihr das Wasser von den Austern noch daran thut, nebst ein wenig geriebenem Brodt, Capern, eine grüne Citron-Scheibe. Decket sie zu, und im Anrichten thut Citronen = oder Pomeranzensaft hinein.

Tourte de Solles. Schollen-Torte.

Thut die Gräten aus den Schollen, schneidet die Köpfe weg, bratet sie in guter Butter, und backet auch das Fleisch von der Torte Stückweise, mit Championen, Trüffeln, Morcheln in der Butter. Würzet sie mit Salk, Pfeffer, kleinen Zwiebeln, feinen gehackten Kräutern, und decket sie zu. Im Anrichten thut Citronensaft hinein, und um den Rand der Schüssel leget die Köpfe und die Gräten.

Tourtes de Moules.

Torte von Muscheln.

Nachdem die Muscheln gepunkt und wohl gewaschen worden, passiret dieselben in der Casserole mit guter Butter, thut sie aus den Schalen, schlaget sie in den Teig mit zerstückten Championen und Morcheln, würzet sie mit Salk, Pfeffer, Thymian und Butter in einem feinem

Teige. Decket eure Torte zu; wenn sie halb gar ist, so thut Muschel-Wasser daran mit geriebenem Brodt; lasset sie vollends backen, und richtet an mit Citronensaft.

Tourte de Pigeonneaux de Carême.

Torte von Fasten-Täublein.

Stoffet Hechtfleisch mit etwas Kalbfleisch und Karpfen-Milchen unter einander: Würzet es mit Saltz, nachdem ihr alles klein gehackt, und machet daraus kleine Täubgen auf einem Bogen Papier, indem ihr geschmolzene Butter dazu nehmet, damit es nicht an den Händen klebet. Höhlet sie aus mit dem breiten Ende einer hölzernen Spieß-Nadel, und stecket darein ein kleines Stück Hechts- und Barbotten-Leber. Blanschiret sie in einer Casserole mit warmer Butter. Mit eben solchem Fleisch kömnet ihr auch Hahnen-Kämme machen, und alles ordentlich in einen Teig schlagen. Würzet es mit Saltz, Pfeffer, einem mit Nägelein gespickten Bündgen feiner Kräuter, Championen, Karpfen-Milch, Morcheln, guter Butter, ein wenig weissen Wein. Decket die Torte zu. Im Anrichten thut Citronensaft hinein.

Tourte de Beattilles de Poisson.

Beattillen = Torte von Fischen.

Von eben dem Fleisch, wie hier oben kömnet ihr auf eine geschickte Art Hahnen Kämme und Kälber-Milch machen, indem ihr zwei oder drei Karpfen-Milchen stoffet und darunter mischet, und

und die Kälber-Milch in einem silbernen Löffel formiret Blanschiret sie in der warmen Butter mit den Rämmen, und schlaget sie, wie im vorigen Articul gesagt worden, in den Teig. Würzet eure Torte, wie die vorhergehende, und richtet sie auch so an.

Tourte de Tanches farcies.

Torte von gefüllten Schleyen.

Reiniget die Schleyen wohl von ihrem Schleim, schneidet sie längst dem Rücken auf, und ziehet ihnen die Haut ab, doch so, daß Kopf und Schwanz an der Haut hangen bleiben; füllet sie mit einer Fülle von ihrem Fleisch, Championen, Karpfen-Milch, mit Saltz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln, feinen Kräutern, gestossenen Nägelein gewürzet. Wenn sie gefüllet sind, so würzet sie mit Saltz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln, feinen Kräutern, gestossenen Nägelein, und thut sie in einen feinen Teig mit Austern, Championen, Karpfen-Milchen, Hechts-Lebern, Butter, und wenn die Torte halb gar ist, so thut ein Glas weissen Wein daran, im Urrichten aber einen Citronensafft.

Tourte de Perches.

Torte von Bärtschen.

Buzet eure Bärtschen wohl, lasset sie mit einem Glas weissen Wein einen Wall thun, daß ihr sie abschuppet, schlaget sie in einen feinen Teig, würzet sie mit Saltz, Pfeffer, und einem Bündgen Kräuter mit Nägelein gespicket; thut

Karpfen-Milch, Championen, Morcheln, Austern und Butter daran. Decket eure Torte zu und lasset sie backen, wenn sie gar ist, so thut im Anrichten einen Citronensaft daran.

Tourte de Tortuë.

Torte von Schild-Kröten.

Schneidet der Schild-Kröte Kopf und Füße ab, lasset sie in weißem Wein und Wasser so lang sieden, bis sie die Schalen verlassen, und schlaget sie in feinen Teig. Vergesset nicht die Galle weg zu thun, alles übrige ist gut. Würzet sie mit Sals, Pfeffer, Muscatnuß, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, Championen, Morcheln, Krebs-Scheeren und Krebs-Schwänzen, Capern, ein wenig gerieben Brodt, sehr wenig Butter. Decket die Torte zu, und im Anrichten thut Citronensaft daran.

Tourte d'Ecrevilles hachées.

Torte von gehackten Krebsen.

Wenn die Krebse, wie gewöhnlich, abgefotten sind, so nehmet die Schwänze davon, hacket sie, und schlaget sie in einen Teig mit Karpfen-Milchen, zerstückten Championen, Hechts-Lebern, Morcheln, Trüffeln, Sals, Pfeffer, einem Bäcklein feiner Kräuter mit Nägelein und guter Butter. Decket die Torte zu. Wenn sie gar ist, so thut im Anrichten Citronen- oder Bomeranzensaft daran.

Siebendes

Siebendes Capitul.

Wie man verschiedene Torten, sowol an
Fleisch-als Fast-Tagen, zu Bey-Gerichten
machen soll.

Tourte de Crème. Rahm-Torte.

Sisset ein Viertel-Pfund Mandeln, und
schlaget sie durch ein Sieb mit einem hal-
ben Maas Milch. Lasset sie bey gelin-
dem Feuer kochen, indem ihr sie immer umrüh-
ret. Wenn alles halb eingekocht ist, so thut
vier rohe Eyerdotter darein, und rühret sie wie-
der um. Wenn ihr sehet, daß euer Rahm dick
wird, so thut ein Viertel-Pfund Zucker und ein
wenig Saltz daran, und thut denselben in eine
Schüssel, welche mit Butter geschnieret ist:
Machet einen Torten-Boden in einer Torten-
Pfanne von feinem dünnem Teig mit einem
schmalen Rande. Thut euren Rahm darein,
so daß er nicht zu dick sey, reibet eingemachte
Citronenschalen, und thut sie daran. Strei-
chet die Torte an. Wenn sie gar ist, so über-
streuet sie mit feinem Zucker und gießet Bome-
ranzenblüth-Wasser hinein.

Tourte de Crème au naturel.

Ganz natürliche Rahm-Torte.

Siedet ein halb Maas Milch bey gelindem
Feuer ab; wenn sie bis auf den dritten Theil
eingesotten ist, so thut sechs Eyerdotter, ein we-

M 5

nig

nig Salz und Zucker, und ein Stück frische Butter darein. Rühret alles wohl untereinander, und lasset es kalt werden. Macht eure Torte, wie die vorhergehende, und traget sie auch so auf.

Tourte de Pistaches.

Torte von Pistacien.

Man muß die Pistacien stossen, sodann ein wenig Salz, Zucker, ein Stück Butter, eingemachte und gehackte Citronen-Schalen, daran thun, hernach in einer Torten-Pfanne einen ganz dünnen Boden von feinem Teig mit schmalem Rand machen, und die Torte fertig machen. Wenn sie mehr als halb gebacken ist, selbige mit Zucker und Pomeranzen-Wasser glazieren.

Tourtes de Melon par tranches.

Torte von Melonen-Schnitten.

Nehmet dünne Melonen-Stücke und leget sie ordentlich in eine Torten-Pfanne mit feinem Teig. Würzet sie mit Zucker, Zimmet, ein wenig Salz und eingemachten Citronen-Schalen, und machet eure Torte vollends fertig. Den Deckel machet von Streiffen von eben dem Teig. Streichet sie an, und lasset sie backen. Wenn sie gar ist, so thut Pomeranzenblüthe und gestossenen Zucker daran.

Tourte de Melon en Marmelade.

Marmelade-Torte von Melonen.

Lasset Melonenfleisch oder Marmelade mit einem Glas

Glas weissen Wein kochen; wenn die Brühe eingesotten ist, so stoffet eingemachte Citronenschalen in einem Mörser mit Macronen, ein wenig Zucker, Zimmet. Machtet eure Torte von feinem Teig ohne Deckel. Thut Zucker und Pomeranzen-Blüthe daran, oder glacirt sie.

Tourte d'Aigre doux.

Torte von Sauer = Süß.

Thut ein Glas voll unzeitigen Trauben- oder Citronensaft mit einem Viertel = Pfund Zucker zum Feuer. Wenn es gesotten ist, thut Rahm daran, so viel ihr für gut befindet, sechs Eyerdotter, ein wenig Butter, Pomeranzen-Blüthe, eingemachte und geriebene Citronenschalen, und schlaget solches alles in einen feinen Teig ohne Deckel. Lasset diese Torte backen, wenn sie gar ist, so richtet warm an, und überstreuet sie mit Zucker.

Tourte d'Amandes. Mandel-Torte.

Scheelet Mandeln, stoffet sie mit halb so viel Zucker, thut daran ein wenig Butter, Saltz, geriebene Citronenschalen, ein wenig bisamirte Pomeranzen-Blüthe, thut das alles in eine Torten-Pfanne mit feinem Teig. Backet eure Torte, und wenn sie gar ist, glacirt sie.

Tourte de Champignons.

Torte von Championen.

Machtet einen Torten = Boden von feinem Teig, thut zerstückte Championen hinein, wür-
zet

zet sie mit feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, Saltz, Mehl, frischer Butter, und machet einen Deckel dazu aus eben dem Teig. Streichet eure Torte an, backet sie, und im Unrichten schüttet einen Citronensaft und einen Jus von Hammelfleisch daran.

Tourte de Morilles.

Torte von Morcheln.

Die Torte von Morcheln macht man eben so, wie die mit Championen. Machet den Deckel eben so darüber, und richtet auch so an.

Tourte de Mufferons.

Torte von Mufferons.

Wenn eure Mufferons wohl gereinigt sind, so schlaget sie in einen feinen Teig, wie die Championen, schneidet aber die Kräuter und kleinen Zwiebeln nicht klein, sondern machet ein Bündgen daraus, welches ihr hernach wieder heraus nehmet, und richtet auch so an.

Tourte de Truffes.

Torte von Trüffeln.

Scheelet die Trüffeln wohl, und schneidet sie in Stücken, schlaget sie in einen Teig, wie die Mufferons, mit ein wenig geröstem Mehl, würzet sie eben so mit Citronensaft und einem Jus von Hammelfleisch.

Tourte

Tourte de culs d'Artichaux.

Sorte von Artischocken = Böden.

Wenn die Artischocken wohl gekocht und schön weiß seyn werden, so schlaget sie in einen feinen Teig mit Kräutern und kleinen Zwiebeln klein geschnitten; würzet sie mit Pfeffer, Muscatnuß, Salz und Butter. Macht einen Deckel dazu von eben dem Teig. Im Urrichten thut eine weiße Sose mit einem Löffel voll Wein = Essig daran.

Tourte de Crème d'Artichaux.

Sorte von Artischocken = Rahm.

Stoffet gekochte Artischocken = Böden, und schlaget sie mit Butter oder geschmolzenem Speck und zween rohen Eyerdottern durch ein Sieb. Würzet diese Sorte mit Rahm und schlaget sie in feinen Teig. Machet die Kruste recht dünn. Backet sie, und richtet an mit einem Jus von Hammelfleisch und Citronensaft.

Tourte de Crème d'Artichaux au Sucre.

Sorte von Artischocken-Rahm mit Zucker.

Machet einen Rahm, wie erst gesagt, thut darein eine gestoffene Macron und ein wenig Milch-Rahm; würzet denselben mit ein wenig Salz, Zucker, eingemachten gestoffenen Citronenschalen; machet eure Sorte ohne Deckel. Backet sie: Wenn sie gar ist, so glacirt sie mit Zucker und Pomeranzenblüth-Wasser und richtet an.

Tourte

Torten von rothen Rüben.

Bratet rothe Rüben in der Asche, und putzet sie wohl; schneidet sie in Stücken; siedet sie mit einem Glas weissen Wein, und stoffet sie im Mörser mit einem Stück Zucker, ein wenig Saltz, bis sie zur Marmelade werden, und schlaget sie in einen feinen Teig mit eingemachten und geriebenen Citronenschalen, ein wenig Butter. Machet eure Torte, und richtet sie an mit Zucker und Pomeranzenblüth-Wasser, ohne einen Deckel darüber zu machen.

Tourte de Beurre bardée.

Bardirte Butter = Torte.

Stoffet ein wenig eingemachte Citronen-Schalen, ein wenig Saltz, Zimmet, zwei Macronen, einem Stück frischer Butter, vier rohen Eyerdottern und schlaget alles Zusammen in einen feinen Teig. Im Anrichten bardiret (oder belegt und begießet) sie mit Zucker und Pomeranzenblüth-Wasser.

Tourte de Beurre d'autre façon.

Andere Art einer Butter = Torte.

Thut ein Stück Butter und Zucker, Pomeranzenblüth-Wasser, zwei gestoffene Macronen, vier Eyerdottern, ein halb Glas eingemachten unreifen Traubensaft zusammen, und machet Citronen-Rahm. Schlaget ihn in einen feinen Teig. Im Anrichten thut Pomeranzenblüth-Wasser

verschiedener anderer Sorten. 191

Wasser und Zucker daran. Machtet keinen Deckel darüber.

Tourte de Crème de Pommes.

Sorte von Apfel-Rahm.

Scheelet Reinetten-Aepfel, kochet sie in einer Terrine mit weissem Wein, und zwar nur das Marck von den Aepfeln. Wenn sie gekocht sind, so stoffet sie in einem Mörser mit Zucker, Bomeranzenblüthe, und schlaget sie durch ein Sieb. Schlaget sie in einen recht dünnen Teig. Machtet eure Torte fertig und im Anrichten glazirt sie.

Autre façon de Tourte de Pommes.

• Andere Art einer Aepfel-Torte.

Schneidet die Aepfel Scheibenweise, thut den Buz heraus, kochet sie ab mit weissem Wein, eingemachten und gestoffenen Citronen-Schalen, Zimmet, Zucker, und schlaget alles in einen Teig von feinem Zeug. Machtet einen Deckel von geblätterttem dünnen Teig. Streichet sie an, und backet sie, und richtet mit Zucker und Bomeranzenblüthe an.

Tourte de Jus d'Oseille.

Sorte von Sauerampfer = Saft.

Stoffet Sauerampfer, nehmet den Saft davon, thut denselben in eine Schüssel mit Zucker, Zimmet, drey gestoffenen Macronen, einem Stück Butter, drey Eyerdottern, eingemachten geriebenen Citronen-Schalen und Bomeranzenblüthe

blüthe, und machet einen Rahm daraus. Schlaget sie hernach in einen ganz dünnen Teig. Wenn sie gebacken ist, so richtet mit Zucker an.

Tourte d'Epinars. Torte von Spinad.

Nehmet Spinad = Blätter, und thut sie in einen irdenen Topf mit einem halben Glas weissen Wein: Wenn der Wein eingekocht ist, so füllet sie recht klein. Würzet sie mit Zucker, Zimmet, eingemachten Citronen = Schalen, ein wenig geriebenen Saltz, zwo gestossenen Macronen und ein wenig Butter. Thut diese Fülle in einen feinen Teig in eine Torten = Pfanne; im Anrichten thut einen Citronensaft daran.

Tourte d'Asperges.

Torte von Spargel.

Schneidet das Weiche von dem Spargel ab, und behaltet das Harte den Rand der Schüsselfel damit zu belegen. Blanschiret sie im warmen Wasser, und schlaget sie in einen feinen Teig in einer Torten = Pfanne: Würzet sie mit geschmolzenem Speck oder Butter, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, Saltz, Pfeffer, Muscatnus. Machet einen Deckel darüber; backet sie. Wenn sie gebacken ist, so thut frischen Rahm oder ein Jus von Hammelfleisch und Eyerdotter daran.

Tourte d'Oeufs. Torte von Eyern.

Thut Pomeranzenblüth = Wasser, ein Stück Zucker, ein wenig Butter und Eyerdotter zusammen,

sammen. Machet wie einen Rahm daraus, und schlaget ihn in einen feinen dünnen Teig in die Torten = Pfanne, macht den Rand daran schmal, reibet grüne Citronen = Schalen darauf. Lasset eure Torte backen, und glacirt sie fein sauber.

Tourte d'écorce de Citron confite.

Torte von eingemachten Citronen = Schalen.

Stoffet eingemachte Citronen = Schalen, zwei Macronen, ein wenig Zimmet, ein halb Glas Saft von eingemachten unreifen Trauben. Mischet alles wohl unter einander, und schlaget es in einen ganz dünnen Teig. Backet eure Torte, und thut im Anrichten Pomeranzenblüth = Wasser daran.

Tourte de Vin vermeil.

Torte von Vermeil = Wein.

Nehmet ein halb Glas von solchem Wein, eine halbe Thee = Schale rothen Johannisbeeren = Saft, zwei Macronen, vier Eyerdotter. Machet daraus eine Art von Rahm. Würzet ihn mit Salz, geriebenen eingemachten Citronen = Schalen, einem kleinen Stück Butter; schlaget ihn in einen recht dünnen Teig in der Torten = Pfanne. Backet eure Torte; im Anrichten thut Pomeranzen = Wasser daran.

Tourte d'Oranges. Torte von Pomeranzen.

Nehmet Pomeranzen, scheelet sie, und schneidet

N

det

det sie Scheibenweise, thut die Kernen davon, und schlaget sie in einen dünnen Teig in einer Torten-Pfanne mit Zucker, thut darzu eine gestosene Macron, ein wenig geschnittener Pistacien. Machet einen Deckel auf die Torte; richtet an, und bestreuet sie mit Zucker.

Tourte de Citron verd.

Torte von grüner Citron.

Diese Torte macht man, wie die vorhergehende: Thut keine Pistacien dazu, sondern geriebene eingemachte Citronen-Schalen, und richtet auch so an.

Tourte de marmelade d'Abriquets.

Torte von Abriquets = Marmelade.

Nehmet Abriquets-Marmelade, schlaget sie in einen feinen Teig mit Zucker, geriebenen eingemachten Citronen-Schalen. Macht einen Deckel dazu, und richtet an mit Pomeranzenblüth-Wasser.

Tourte de Pistaches.

Torte von Pistacien.

Nehmet Pistacien, schneidet sie, thut sie in eine Torten-Pfanne auf einen Boden von feinem dünnem Teig. Thut Zucker, klein geschnittene eingemachte Citronen-Schalen und Citronen-Saft daran. Machet einen Deckel von ebendem Teig. Thut Pomeranzenblüth = Wasser dazu und richtet warm an.

Tourte

Tourte de Crème verte.

Torte von grünem Rahm.

Stoffet Bistacien, schlaget sie durch ein Sieb mit Birensaft, zwey gestoffenen Macronen, zwey Eyerdottern, ein wenig Saltz und frische Butter. Machet daraus eine Art von Rahm. Schlaget ihn in einen feinen dünnen Teig. Backet eure Torte, und wenn ihr anrichtet, so thut Pomeranzenblüth-Wasser und Zucker daran.

Tourre de Crème d'Amandes.

Torte von Mandel-Rahm.

Stoffet ein Pfund Mandeln mit ein wenig Milch in einem Mörser, schlaget sie durch ein Sieb; lasset sie über dem Feuer sieden in einer Pfanne oder irdenen Topf, und rühret sie um, bis sie zum Rahm werden. Thut hernach Zucker daran, und schlaget alles zusammen in einen Mandel-Teig, und marmorirt denselben mit Himberen-oder Johannisbeeren-Saft und Pomeranzenblüthe in währendem Anrichten.

Tourte de Franchipane.

Torte von Francipan.

Machet einen Rahm mit Milch, Eyerdottern. Wenn er gemacht ist, so thut zwey gestoffene Macronen, Zucker, Zimmet eine ganze Stange ein halb Viertel-Pfund gestoffene Bistacien, ein wenig Saltz eingemachte geriebene Citronenschalen darein, und schlaget sie in einen Torten-Boden von Marcipan; thut hernach Pomeranzen-

ranzenblüth = Wasser und gestoffenen Zucker daran.

Autre façon de Tourte de Franchipane.
Eben dergleichen Torte auf eine andere Art.

Nehmet ein Viertel-Pfund gestoffene Bistacien und die Helfte so viel eingemachte Citronenschalen, ein wenig gestoffenen Zimmet, zwei Macronen, zwey Maas gezuckerten natürlichen Rahm, Pomeranzenblüth = Wasser, zween Eyerdotter zusammen. Machtet aus diesem allem eine Marmelade, und schlaget sie in einen geblätternen Teig, thut auch ein wenig Butter dazu. Machtet einen Deckel über eure Torte; Streichet sie an, und wenn sie gebacken ist, so thut Zucker daran.

Tourte de Champignons en forme de Casserole.

Torte von Championen in Gestalt einer Casserole.

Nehmet einen Torten = Boden von feinem Teig, thut Championen hinein, klein gehackte feine Kräuter, geschmolzenen Speck oder Butter, Saltz und Pfeffer. Backet mit gelindem Feuer unten, und starkem Feuer oben; wenn sie gar ist, so thut einen Jus von Hammelfleisch daran, wenn Speck darunter ist, und Citronensaft.

Achtes

Achstes Capitel.

Von Röchlein und anderm Pasteten-Teug.

Es giebt vielerley Gattungen von Röchlein, und folglich werden sie aus verschiedenen Sachen gemacht. Folgende Gattungen werden gemeinlich unter die Beygericht = Schüsseln auf die Tafel gesetzt.

Bignets au Fromage blanc.

Röchlein mit weissem Käß.

Nehmet weissen Käß, der nicht zu sehr ausgetropft und fett ist, stoffet ihn in einem Mörsfer oder in einem andern dazu tüchtigen Geschirr. Thut Mehl und Eyer nach Proportion dazu. Würzet alles zusammen mit Saltz, klopset alles mit ein wenig Milch unter einander. Der Teig muß ein wenig weiß seyn.

Wenn dieses geschehen, so backet sie in Schweinen-Schmaltz, wenn es ein Fleisch-Tag ist, oder in der Butter, wenn es ein Fast-Tag ist. Wenn eure Röchlein wohl gebacken und von schöner Farb sind, so traget sie auf, wohl mit Zucker bestreuet, und gießet ein wenig Bomeranzensblüth = oder Rosen-Wasser darüber.

Bignets de moëlle de Bœuf.

Röchlein von Rinds-Marek.

Nehmet Stücke Marek, dunckel sie in einen
Teig,

Teig, der wie der vorhergehende angemacht ist, und backet sie auch auf gleiche Art.

Bignets de Pommes. **Apffel-Rüchlein.**

Nehmet Reinetten oder Borster=Apffel, schelet sie, thut die Kerne davon weg, schneidet sie in dünne Stücke, thut sie in einen Löffel mit Milch=Teig, schlägt sie in die Pfanne, und backet sie, wie die vorhergehenden.

Einige machen den Teig nur mit Milch und Eiern an, andere thun ein wenig geschmolzene frische Butter darunter. Sie werden davon nur delicateser, besonders, wenn man noch Zucker dazu thut, und ein wenig Pomeranzenblüth= Wasser daran gießet. Man trägt sie auf wie die andern.

Bignets d'Amandes. **Mandel-Rüchlein.**

Nehmet süße Mandeln, brühet sie ab, und stoffet sie in einem Mörser, indem ihr von einer Zeit zur andern ein wenig klare Milch daran sprizet, damit sie nicht wässerig werden.

Nehmet hernach eingemachte Pomeranzen=Schalen, stoffet sie auch und reibet sie wohl ab mit rohen Eyerdottern und ein wenig Pomeranzenblüth= Wasser; mischet sodann eure gestoffene Mandeln darunter; klopfet alles zusammen mit so viel Mehl, als nöthig seyn wird, den Teig so anzumachen, daß man ihn behandeln kan

Wenn euer Teig also angemacht ist, so breitet ihn mit dem Rollholz aus, schneidet ihn
in

in Stücken, und backet sie wie gewöhnlich: tra-
get sie auf mit Zucker überstreuet.

De plusieurs autres sortes de Bignets.

Von vielen andern Gattungen von Röch-
lein.

Man macht auch Röchlein von Ubricosen und
allerley andern trockenem Confect, welche man
in einen Milch-Teig duncket.

Man macht auch Röchlein von Parmesan-
Käs, den man mit Milch oder nur mit Wasser
anmacht. Man backet sie, wie gesagt, und
trägt sie auch so auf: man thut aber keinen
Zucker daran.

Petits Choux.

Eine besondere Art Röchlein.

Dieses ist eine Gattung von Pasteten-Teig,
der wie ein Kuchen gemacht wird: man nimmt
dazu weissen Käs der recht fett ist, zwei Hand
voll Mehl, welches man mit einem Koch-Löffel
wohl untereinander klopset.

Thut hernach dazu gehackte grüne Citronen-
Schalen auch eingemachte Citronen-Schalen.
Wenn alles wohl gemischt ist, so thut vier oder
fünf Eyerdotter daran, und machet daraus ei-
nen Röchels-Teig, nehmet hernach diesen Teig
und thut denselben in eine oder zwei Torten-
Pfannen, die ihr zuvor mit Butter geschmie-
ret, und machet in denselben eine Art von Röch-
lein daraus; nehmet hernach eure Petits Choux
und backet sie im Backofen, nachdem ihr sie
mit

200 Von Zubereitung der Röchlein.

mit Eyerdotter angestrichen. Wenn sie gebakten sind, so glacirt sie, und gebt sie zum Beygerichte.

Avertissement.

Obgleich das Zucker-Brod und die Macronen ins Pastetenbecker-Handwerck lauffen, so wollen wir doch hier davon nicht reden, weil wir in dem folgenden Theil dieses Werckes uns weitläufig genug davon zu handeln, vornehmen, und ein recht vollständiges Confecturen-Buch zu genugsamem Unterricht der Zuckerbeker-Kunst aller Welt vor Augen legen.

Ende des zwayten Theils.



Koch: