

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Das allerneueste Pariser Koch-Buch**

**Strasburg, 1752**

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

**urn:nbn:de:bsz:31-69960**

## Viertes Capitul.

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

Tourte de Pigeonneaux.

Torte mit jungen Tauben.

**S**ellet 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, Kalber-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 Pomeranzblüth-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 Pomeranzblüth-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 Schinken.

Schneidet ein Stück von einem abgefottenen Westphälischen Schinken 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 Schinken 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. Machtet 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 &amp; 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