

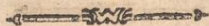
Fason mit den Pasteten, wenn nur das Innere gut ist, dieses ist, was sie æstimiren.

P a s t e t e n.

Un paté de loutre.

Eine Pastete von Fischotter.

Thue den Fischotter in Stück einmargoniren einen Zaig vorher, wie schon gemeldet ist, hernach thue ihn in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, Salz und Pfeffer, wie auch feine Kräuter, ein Glas rothen Wein, leg auf das Feuer, und laß dünsten, und gut einkochen, daß schier keine Sous mehr hat, laß ihm hernach kalt werden; hernach nehme von einem guten Fisch das Fleisch ohne Haut und Grätten, thue es in ein Kastrol mit Butter und feinen Kräutern, Pfeffer und Salz, auch etwas weniges Gewürze, laß es auf dem Feuer postren, wenn du es hast, nehme etliche Chambinionen darzu, thue es hernach auf ein Schneidbrett, und schneide es fein, drücke den Saft von einer Lemoni darzu, und schlage ein Paar Eyerdotter daran, und thue den Fasch gut mischen, nachdem mache die Pasteten tresirt, oder eine Schüßel-Pasteten, rangire den Fischotter darauf, thue etliche ganze Triffel oder Artoffeln genannt, dazwischen, auch die übrige Sous von dem



Fischotter, schneide ein Pappier von Größ der Pasteten, bestreiche es gut mit Butter lege es darauf, und mache hernach den Deckel auf die Pasteten, und laß sie anderthalb Stund im Ofen backen, gebe wohl obacht, daß sie eine schöne Farb bekommt, præparire hernach die Sous darzu, nehme Colli in ein Kastrol mit Lemoni-Saft. Ist es Zeit zu serviren, schneide die Pasteten auf, thue die Fetten davon abgießen, und laß die Sous aufkochen, gebe sie darüber, und thue die Pasteten ein wenig schütteln, daß die Sous untereinander kommt, und thue sie hernach zur Tafel serviren, hast du aber keine frische Artoffeln nicht und Schambini-on, so mußt du unter den Fisch nehmen Sardellen und Kappern, damit die Pastete einen guten Geschmack bekommt.

Un paté de poulles d'Eau.

Eine Pastete von Wasserhühner.

Die Pasteten wird gemacht auf die nemliche Manier, gleichwie die von Fischotter, die Wasserhendeln kann man lassen, oder auch zerschneiden.

Un paté de Merlan.

Eine Pastete von Scheelfisch.

Nachdem der Fisch sauber gepuzet ist, thue ihn in schöne Stück zerschneiden, und gut einsalzen, und ein Paar Stund stehen las.

lassen im Salz, thue hernach in ein Kastrol ein Provanzeröl mit feinen Kräutern und Chalotten, Kappern und Sardellen, alles fein geschnitten, wie auch das Mark von einer Lemoni blattelweis geschnitten, laß miteinander auf dem Feuer ein klein wenig posiren, thue hernach den Fisch mit einem Tuche abtrocknen, und lege ihn hernach zu diesen Kräutern, und laß ihn ein klein wenig auf beeden Seiten anziehen, und hernach kalt werden lassen; den Fäsch mache, wie vorher schon gemeldet, mache hernach die Pasteten, wie die vorher schon gemeldet ist zu machen, und laß sie nur eine Stund im Ofen backen.

Un paté d'Eturgeon.

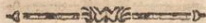
Eine Pastete von Hausen.

Diese wird auch auf diese Manier gemacht, hast du aber frische Artoffeln und Chambinion, so kannst du anstatt Kappern und Sardellen Artoffeln und Chambinion nehmen, und die Pasteten formiren nach Wohlgefallen.

Un paté de roulades de poisson.

Eine Pastete von Fisch = Rolade.

Den Fäsch mache, wie schon gemeldet ist zu machen, nur daß du etwas fein geriebene Semmel darzu nimmst, wie auch um ein Paar Eyerdotter mehrer, hernach mache schöne gleiche Rolad von einem Fisch nach Belieben, bestreue sie mit Fäsch, und



*hue sie zusammen wickeln, und mit Bindfaden binden, daß sie schön beyammen bleiben, richte sie ein wie die andern Fisch zu einer Pasteten.

Un paté de Tortues.

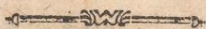
Eine Pastete von Schildkrotten.

Nachdem die Schildkrotten gesotten, und zertheilet sind, mache eine weiße Sous, wie schon gemeldet ist zu machen, thue die Sous hernach poffren, nehme darzu Chanzbinion, und auch etwas frische Artoffeln, lege die Schildkrotten auch darzu, und laß stehen bis Zeit zu serviren, diese Pasteten wird vom Buttertaig gemacht, mache vom Taig 2 Blätter aber etwas dick, auch das untere Blatt laue von 2 Bögen Pappier in die Runde zusammen gewickelt darauf, thue es ringsumher bestreichen mit Eyer, und lege das andere Blatt darauf, gebe der Pasteten den Form, schneide sie mit einem heißen Messer gleich, und laß sie hernach schön ausbacken, aber nicht zu schnell, damit sie schön laufen kann, wenn sie gebacken hat, schneide den Deckel ab, und thue sie innen sauber auspuzen, laß die Schildkrotten aufkochen, lagire sie mit etlichen Eyerdottern, drucke den Saft von einer oder mehr Lemo-nien daran, und richte sie an in die Pasteten, decke sie zu, und thue sie zur Tafel serviren.

A u t r e .

Eine Pasteten auf eine andere
Manier.

Diese Pasteten nennen die Franzosen ein Avels, weil sie offen bleibt, mache vom Buttertaig ein dickes Blatt ringsherum, mache von dem nemlichen Taig einen dicken Reif, in der Mitte mache ein Paar Bögen Pappier zusammen, damit es dem Reif gleich ist, damit er schön gleich auflaufet, den übrigen Taig nehme, thue etwas Mehl darzu mischen, und mit der Hand verarbeiten, damit der Taig nicht mehr so fein ist, als wie der andere, treibe ihn aus, und nehme eine silberne Schüssel umgewendet, und lege das Blatt darauf, und schneide die Größe um einen Deckel zu formiren, von deinem Reif, hernach thue ihn ausschneiden, aber nicht gar zu fein, sonst zerbricht er, thue alle beede Stück bestreichen, und schön ausbacken, den Reif thue in der Mitte schön aushöhlen, und richte hernach die Schildkrotten hinein, gleichwie in die Pasteten, und drucke den Deckel darauf, du mußt aber wohl obacht haben nicht zu zerbrechen, man kann auch auf diese Manier ein anderes Ragout, oder ein Fricasé von Fischen darein geben, es stehet nach Belieben, es ist nur um eine Veränderung zu machen.



Un paté avec un ragout.

Eine Ragout-Pasteten.

Mache die Pasteten von Buttertalg, wie schon gemeldet, oder auf die offene, wie gemeldet ist zu machen, mache vom Fisch kleine Fülle, thue sie einsalzen, und hernach im Schmalz schön gelb ausbacken, aber nur die Helfte, die andere Helfte thue im Salzwasser blangiren, thue die Fülle in ein Kastrol mit Karpfen-Milchner, Hechten-Leber, etwas Artoffeln frisch oder gedürrete und auch Maurrachen, und wenn du es hast, etwas Chambinion, gieße eine Colli darzu, wie schon gemeldet, laß ein paarmal aufkochen, gebe ein wenig fein geschnittenen Petersil darzu, den Saft von einem Lemont, koste es, ob es gut im Geschmaack ist, richte es hernach an die Pasteten, und thue sie warmer zur Tafel serviren.

Un paté d'Ecrevisses.

Eine Pasteten von Krebsen.

Diese Pasteten wird auch gemacht vom Buttertalg, das Ragout darzu wird gemacht, wie das vorher genannte gemeldet ist zu machen, aber dieses muß weis gemacht werden, und keine Artoffeln darzu nehmen wegen den Geschmaack von den Krebsen. die.

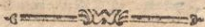
fes

es Ragout muß auch lagirt werden mit Eyerdottern, und hernach wie das vorhergemeldte zur Tafel serviret werden.

Un paté à l'Allemande.

Eine Pasteren auf Deutsch.

Mache einen guten abgetriebenen Saig, als wenn du ein Butterlaibel machen wolltest mit Hopyfen, die Quantität zu den Kastrol, was du vonnöthen hast, nehme das Kastrol, laß ein Schmalz darinnen zergehen, thue den Saig hinein, und laß ihn schdu gehen, nachdem ausbaeßen im Ofen, aber nicht zu schnell, damit es eine gute und starke Rinden bekommt, wenn es ausgebaeßen hat, stürz es um, und thue gleich den Desckel von der untern Seite, wie es gestanden ist, abschneiden, daß er aber nicht zerbricht, thue es aushöhlern, die Schmolzen alle heraus nehmen, und stehen lassen bis Zeit ist zur Tafel, mache ein Ragout nach Belieben, wie schon gemeldet, oder auch ein Fricase, thue es hernach warm stellen, ist es Zeit, richte dein Ragout darein an, thue es zudecken, servire es zur Tafel, der Saig ist recht delicat.



Un paté de Merlus.

Eine Pasteten mit Stockfisch.

Diese wird auch gemacht vom Buttertaig, schneide eine gute Portion Zwiebel dünn blattweis, thue sie in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, laß sie wohl postren, thue hernach einen Löffelwoll feines Mehl darzu, und fülle es an mit guten süßen Raam oder Obers genannt, rühre es auf dem Feuer ab, und laß wohl verkochen, stede den Stockfisch, wie es sich gehöret, gieße ihn in einen Seiber, oder Durchschlag genannt, damit das Wasser wohl davon gehet, nehme hernach in klein Stückel nur das Weiße heraus, thue ihn in die Sous, thue hernach salzen wie sich es gehöret, ein wenig Pfeffer, und Muskatnuß, schneide ein wenig Petersil fein daran, ist es Zeit zur Tafel, laß ihn aufkochen, thue ihn lagiren mit etlichen Ewerdottern, und richte ihn in die Pasteten an und servire.

Un Timbal de Maccaroni.

Eine Maccaroni Pasteten.

Nehme die Maccaroni, thue sie im Wasser siedern mit Salzwasser, wenn sie lind sind, thue sie abgießen, nehme einen geselchten Fisch, thue die Grätten davon, und klein schneiden, thue diesen Fisch in ein
Ka-

Kastrol mit einem Stück frischen Butter, und ein wenig poffren, thue die Maccaroni darzu, gebe eine Colli daran, und laß sie auffochen, setz sie vom Feuer, und laß sie kalt werden, thue sie ein wenig pfeffern, reibe ein Stück Parmesan, Käß, thue ihn auch darzu, bestreiche ein Kastrol mit Butter, die Größ. wie du vorndthen hast, mache hernach einen märben Zaig, wie schon gemeldet ist zu machen, treibe mit der Hand ganz kleine feine Stangerl aus, fange in der Mitte den Boden an ringsherum zu legen, bis das Kastrol belegt ist, hernach thue es ein wenig mit Eyer bestreichen, daß aber nichts dazwischen kommt, treibe ein feines Blatt aus, und lege es darauf in der Runde, schön gleich, aber nicht trocken, gebe die Maccaroni hinein, mache einen Deckel darauf, und laß sie hernach in Ofen 2 Stund backen, ist es Zeit zur Tafel, stürz sie um auf die Schüssel, und thue sie serviren.

Un Timbal à l'Italienne.

Eine Pasteten auf Italiensisch.

Thue die Maccaroni sieden, und zu recht machen, wie vorher gemeldet, nur anstatt der Colli nimmst du süßen Raam, das übrige wird gemacht auf die nemliche Manier, wie vorher schon gemeldet.

Un

Un Timbal à l'Allemande.

Eine Kastrol-Pastete auf Deutsch.

Thue die Maccaroni sieden, wie schon gemeldet, thue sie mit geselchten Fisch zurecht machen, und mit geriebnen Parmesan-Käsz, wie vorher gemeldet, anstatt den süßen Raam nehme einen sauern, thue auch ein Stück Hechten ausbacken, und diesen brocke in kleine Stückel, die Grätten wohl davon, den Zaig in das Kastrol, mache wie bey die andern vorbemeldten, hernach thue eine Pösz Maccaroni hinein, nachdem von dem klein gebrockten Hechten, und diese mache bis das Kastrol voll ist, bedecke es mit dem Zaig, und laß eine Stund im Ofen ausbacken, und thue sie hernach zur Tafel serviren.

A u t r e.

Eine auf eine andere Manier.

Die Maccaroni werden gesotten, wie schon gemeldet, nehme frische Artoffeln, Maurrachen, und Chambinionen, thue im frischen Butter pöfiren, gebe die Maccaroni darzu, thue sie ein wenig salzen, und pfeffern, reibe ein Stück Parmesan-Käsz daran, mache von Buttersaig ein Blatt auf eine Tortenpfann, wie auch einen hohen Reif darum, thue hernach die Mac-

caroni kalter hinein, und mache sie gleich mit dem Messer, bedecke sie mit ein wenig geriebenen Brod, und laß sie im Ofen recht schön backen, und servire sie hernach zur Tafel.

Un Timbal aux noudele.

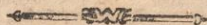
Eine Ragout - Pasteten.

Mache deutsche Nudel mit purem Eyerdotter und klein Weiß, diese Nudel müssen nicht gar fein geschnitten werden, thue sie abfieden im Wasser und Salz, thue hernach ein Stück Butter in ein Kastrol, laß ihn zergehen, thue sie salzen und pfeffern, und auf dem Feuer posiren, laß sie hernach kalt werden, bestreiche ein Kastrol mit frischem Butter, nehme einen Buttersaig, thue ihn dünn austreiben, und schneide kleine Stängel daraus mit dem Backradel, belege das Kastrol damit geflochten nach Gefallen, gebe die Nudel hinein, mache das Kastrol voll damit, und laß es im Ofen schön ausbacken, daß es eine schöne Krusten bekommt, thue es zur Tafel serviren.

Des noudele d'une autre Maniere.

Nudel auf eine andere Manier.

Mache einen Nudeltaig, wie vorher gemeldet, und schneide hernach die Nudel,
wie



wie es sich gehört, aber nicht zu fein, thue sie im Wasser blangiren mit Salz, schneide eine gute Portion Zwibel blattweis, thue diese Zwibel in Butter schön gelb rösten, hernach die Nudel salzen und pfeffern, wohl mischen, nehme ein Kastrol von der Größe zu der Schüssel, thue ein Stück gutes Schmalz hinein, und laß recht heiß werden, gebe die Hälfte von den Nudeln hinein in die Mitte, thue die gerösteten Zwibel darauf, deck es hernach zu mit der anderen Helfte von den Nudeln, setz sie auf einen Dreyfuß mit einer kleinen Glut, und laß sie schön backen, sie dürfen aber nicht gepuzet werden, damit sie eine starke Krusten oder Rinden genannt bekommen, und die Krusten erogant wird, hernach stürz sie auf eine Schüssel, und thue sie wiederum in Kastrol, und lasse sie auch wiederum eine gleiche Krusten bekommen, und thue sie hernach zur Tafel serviren.

Un paté de fleques.

Eine Fleckel - Pasteten.

Mache auch einen Nudeltaig, thue ihn aber recht fein austreiben, schneide mit dem Backrabel kleine Fleckel daraus, thue sie in Wasser mit Salz blangiren, schneide
eis

einen gefelchten Fisch fein, thue diesen Fisch mit frischem Butter posiren, gebe die Fleckel darzu, thue sie ein wenig salzen und pfeffern, gieße sauern Raam daran, und laß sie aufkochen, nachdem setz sie von Feuer weg, reibe ein Stück Parmesan-Käß, mische ihn auch unter die Fleckel, mache einen Reif von harten Zaig um die Schüssel, thue die Fleckel hinein, den Reif gleich, bestreue sie oben mit Käß, und setz sie in Ofen, und laß sie eine schöne Farb bekommen, auch kannst du diese Fleckel in einen Reif von Buttermerttaig geben, wie auch können sie gemacht werden, auf die nemliche Manier, gleichwie ein Limbalvon den Maccaronen.

Un casserole au Ris.

Eine Reiß-Pasteten.

Nachdem der Reiß sauber ausgelesen ist, thue ihn in Wasser ein wenig blangiren, nachdem thue ihn in ein Kastrol, gieße eine klare Erbsen-Bouillon daran, mit einem Stückel frischen Butter, und laß ihn kochen, und kurz, hernach laß ihn kalt werden, reibe ein Stück Parmesankäß,
mi.

mische ihn unter den Reiß, auch ein wenig Salz und Pfeffer, mache ein gutes Ragout von Fisch, und Leberl, mit Maurrachen, und Artoffeln, thue von diesem Reiß auf die Schüssel, mache von Reiß um die Schüssel herum einen Reif, gebe das Ragout falter in die Mitte, und bedecke es hernach mit anderen Reiß schön, bestreue es mit ein wenig geriebener Semmel und Käß, setz es in Ofen, und laß schöne Farb nehmen, und thue es hernach zur Tafel serviren.

A u t r e .

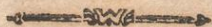
Eine auf eine andere Manier.

Koche den Reiß, wie vorher gemeldet, und mache ihn auch auf diese Manier, nehme geriebenen Käß darzu, mache ein weißes Ragout lagirt zurecht von dem Reiß, um die Schüssel mache einen Reif, wie auch auf dem Boden von der Schüssel, thue von dem Reiß, nicht gar zu dick, gebe das Ragout darein, es muß aber etwas dick seyn, setz ihn hernach in Ofen, und laß ihn schöne Farb bekommen, und thue ihn in Ofen serviren.

Un Boudding de ris au four.

**Eine englische Boutin im Ofen von
Reiß.**

Nehme Reiß, soviel du vonnöthen hast, nachdem er sauber verlesen, thue ihn ein wenig blangiren im Wasser, lege eine Milch auf das Feuer, und laß sie sieden, thue den Reiß hinein, setz ihn auf eine kleine Glut, und laß ihn stark einkochen, bis er recht kurz von der Milch ist, laß ihn hernach kalt werden, thue hernach ein Stück Butter hineinbrocken, stoße ein wenig Pomeranzen-Blüthe hinein, wie auch etliche süße und bittere Maccaroni, auch etliche Pisquit, schneide auch ein Stückel Citronac hinein, reibe ein Paar Lemont auf dem Zucker, auch darzu, nachdem thue es mit einem Kochlöffel wohl abrühren, schlage daran eines nach dem andern zehn Eyer mit dem Weißen, und zehn Dotter, auf die Legt gebe Zucker dazu, soviel es vonnöthen hat, bestreiche ein Kastrol mit Butter, wie auch ein Papier, belege das Kastrol damit, ist es Zeit in Paquetten zu thun, rühre den Reiß nochmalen, gieße ihn in das Kastrol, und laß ihn drey Stund im Ofen backen, ist es Zeit zur Tafel serviren, stürz den Boutin auf eine Schüssel, nehme das Papier davon, und gebe ihn zur Tafel.



Autre de ris bouilli.

Eine von gesottenem Reiß.

Der Reiß wird gemacht, wie der vorherbemelbte, nehme ein Serviet, thue es auf einer Seite mit Butter bestreichen, lege es in ein Kastrol, das bestrichene in die Höh, gieße den Reiß hinein, binde es mit einem Spagout schön rund zusammen, das Wasser in einem Kessel oder Hafen muß schon sieden bey dem Feuer, thue den Boutin hinein, und laß ihn drey Stund sieden, die Sous darzu, nehme ein Stückel frischen Butter in ein Kastrol mit etlichen Eperdottern, ein wenig Zucker, ein halbes Gläsel weißen Wein, ein wenig ganzen Zimmet, und ein wenig Salz, ist es Zeit zur Tafel, nehme den Boutin heraus in einen Seiber, daß das Wasser davon lauft, mache das Serviet auf, stürz ihn auf die Schüssel, rühre die Sous ab auf dem Feuer, und gebe sie darüber, und servire zur Tafel.

Autre de pain au four.

Eine von Brod im Ofen.

Nehme Semmeln, soviel du vonnöthen hast, thue die Rinden davon abschneiden, und die Schollen von den Semmeln klein schneiden in ein Kastrol, gieße Milch daran, und laß eine St und wetchen, nachdem so
che

che sie ab auf dem Feuer, aber beständig rüh-
ren, laß hernach kalt werden, thue alles
dazu, wie bey dem Boutin von Reiß, es
müssen auch große Ziweben und kleine Wein-
berln darzu kommen, von den Ziweben
müssen die Kern herausgenommen werden,
der Ueberrest wird gemacht auf die nämliche
Manier, gleichwie der Reiß-Boutin im
Ofen.

Autre de pain bouilli.

Ein gesottenen Boutin.

Von den Semmeln werden die Rinden
davon geschnitten, und die Schmolzen ein-
geweicht in Milch, und eine Stund weichen
lassen, thue es hernach ausdrücken in eine
Schüssel, oder Kastrol, thue alles das Be-
nennte darzu, wie bey der andern Boutin,
bestreiche ein Serviet mit Butter, und ma-
che ihn zurecht, gleichwie die gesottene vom
Reiß, es kommen aber auch Ziweben und
kleine Weinberln darzu.

Autre des Ecrevisses.

Eine von Krebsen.

Mache einen starken Krebsbutter, die
Schweifeln von den Krebsen werden in feine
Fülle geschnitten, die Semmel eingeweicht,
wie bey der andern Boutin, nachdem die
Semmel gut geweicht hat, thue sie ausdru-



cken in ein Kastrol, gebe den Krebsbutter
falter darzu, und rühre es ab mit den Ey-
ern, die Helfte ganzer, und die Helfte Dot-
ter, auf die Legt gebe die Krebschweifeln dar-
zu, wie auch ein wenig Salz und etwas Zucker,
du kannst auch etwas Karpfenmilchner dazu
schneiden, das Kastrol bestreiche mit Krebsbut-
ter, wie auch das Papier, und zurecht machen,
und backen lassen, wie die andere Boutin
im Ofen.

Un oille à l'Espagnole.

Ein Ollia auf Spanisch.

Seze eine klare Erbsen-Bouillon zum
Feuer, gieße ein gutes Provanzeröl darzu,
nehme von allerhand Gemüßer, wie auch
Wurzeln, thue sie nur ein wenig im Wasser
blangiren, hernach sauber ausdrucker, und
thue alles in die Bouillon, Salz und Pef-
fer, wie auch etwas Basillicum, ein Stü-
ckel ganzen Parmesankäß, im Anrichten
wird der Käß davon genommen, thue auch
ein wenig ganzen Saffran darzu, auf die
Legt recht lind gesottene ganze Erbsen, die-
ses Gemüß muß nicht gar lind gesotten wer-
den, und muß auch eine halbe Stund ste-
hen, nachdem es gesotten hat, ohne Sieden,
hernach sauber anrichten, und mit geselchtem
Fisch garniren.

Une

— ❧ —

Une Chartereuse.

Eine von Kräutern gemischte
Speiß.

Nehme Wirsching, Weiskraut, und Korbсалат, thue dieses Gemüß blangiren im Wasser, mache einen Saich vom Fisch, thue von Wirsching und Weiskraut die Blätter nehmen zwey bis drey auf elnander, thue sie mit der Saich feschiren, und zusammenwickeln, und mit Spagat binden, wie auch den Saalat ganzer feschiren, und in ein Kastrol einrichten, gebe einen ganzen Zwibel, mit ein Paar Nägerln besteckt, auch etwas Wurzeln, mache ein Stück Butter gelb, thue ihn klarer darzu gießen, füll es an mit klarer Erbsen-Bouillon, etwas salzen und pfeffern, setz es auf das Feuer, und laß einkochen, die Sous davon muß kurz seyn, ist es Zeit zum Anrichten, nehme das Gemüß heraus auf ein Steb, den Bindfaden davon, rangire es sauber in die Schüssel, schöpfe den Butter von der Sous ab, und possire die weniae Sous durch ein Haarsieb an das Gemüß, du kannst es garniren mit Fischfülle ausgebacken, oder auch mit Fischwürst, oder auch mit etwas anderen nach Belieben.



Une Chartreuse en Casserole.

Ein Granat von Gemüse.

Nehme von einigen Sorten Gemüse, wie auch Wurzeln in einer Fasson geschnitten, dieses Gemüse, und Wurzel thue im Wasser abblangiren, richte es hernach ein in ein Kastrol, wie vorher gemeldet, ohne Fesch, und laß alles lind kochen, und hernach kalt werden, thue es auf ein Sieb, thue in ein Kastrol eine Glas, richte auf den Boden das Gemüse auf eine Fasson sauber hinein, garnire es mit etwas, als Fischwürst, Fülle von Fischen, Karpfenmilchner, Hechtenleber, was du hast, belege es hernach mit Fesch, um das Kastrol herum machest vom Gemüse das nämliche, und belege es wiederum mit Fesch, in die Mitte thust du den Ueberrest vom Gemüse, und oben mit Fesch belegen, damit es zusammen halt, thue es nachdem in Backofen setzen, er darf aber nicht zu heiß seyn, die Sous vom Gemüse, thue den Butter daran, possire die Sous in ein Kastrol, und laß sie kurz einsieden, stürze den Granat auf die Schüssel, und gebe die Sous darzu.

De la sur croute à la Creme.

Sauerkraut mit Raam.

Schneide ein paar Zwibel fein blattelweis in ein Kastrol mit einem Stück Butter, laß die Zwibel possren, thue das Kraut darzu, und laß es schön gelb dünsten, gieße allzeit, wenn es vonnöthen hat, ein wenig klare Erbsen Bouillon darzu, wenn es schön gelb ist, staube ein wenig Mehl daran, oder gebe einen Löffel Colli darzu, und gieße einen sauern Raam daran, und einen Karpfen Rogner, und laß es kochen, wenn es kurz ist, setze es kalt zu werden, backe ein Stück Hechten aus, thue es hernach zerbrocken, die Grätten davon, mache einen Reif von Taig um die Schüssel, und richte das Kraut hinein mit dem gebrocken Hechten, oben begieße es mit guten sauern Raam, bestreue es mit ein wenig geriebenen Semmelbröckeln, und setze es in Dfen, und laß es eine Farb bekommen, servire es zur Tafel.

— ❧ —

T e r r i n e s.

Speisen in die Töpfe zu machen.

— ❧ —

Des Epinards à l'Italienne.

Spennat auf Italiensisch.

Thue den Spennat sauber waschen und blangiren, schneide etliche Charlotten fein in ein Kastrol mit Del, thue es ein wenig vorsiren, den Spennat darzu, und auf einer kleinen Glut dünsten lassen, gieße ein wenig klare Erbsen-Bouillon darzu, laß aufkochen, richte es an in den Topf, thue den Spennat mit etwas garniren, und gebe ihn zur Tafel.

Autre à l'Allemande.

Einen auf Deutsch.

Thue den Spennat blangiren im Wasser, hernach mit dem Messer durchschneiden, thue einen Zwiebel fein schneiden in ein Kastrol mit Butter, einen Löffelvoll Mehl laß gelb werden, thue den Spennat darzu, Salz und Pfeffer, ein wenig Muskatnuß, laß