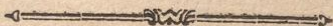




Des Hors d'Oeuvres Sées.

Die trockenen Boreffen.

Weil man denn zu einigen Sorten Pastet-
teln ein Bejamel braucht, wie auch ein
Salpicon, und auch ein Pasch, so hab ich
es vorher setzen wollen, wie man sie zu-
recht macht, wenn man hernach von den
Sorten Pastetel meldet, wo man dieses
vonnöthigen hat, so kann man es finden,
wie es gemacht wird.



Pour faire une Bechemelle.

Ein Bejamel zu machen.

Gebe in ein Kastrol ein Stück frischen But-
ter, Zwiebel blattweiß, etwas Wurzeln,
wie auch ein wenig Basilicum und Thimian,
etliche frische Chambions, und Artoffeln,
laß dieses alles auf dem Feuer posiren,
gebe ein Paar Löffelvoll feines Mehl darzu,
thue es mit süßem Raam abrühren, auf
dem Feuer kochen lassen, aber nicht zu dünn,
das Mehl muß wohl verkocht seyn, streue
es hernach durch ein Haartuch, nachdem
kannst du dich damit bedienen zu den Spei-
ßen, wo du es vonnöthigen hast.

Pour

Rel
wie au
schneide
Chamb
nachde
gewürk
lotten
Thimi
ein St
auf de
hemelb
posiren
einen L
kochen
dottern
Lemon

Zine

W
ßen,
thm d
von o
Kastre
Char
Pete

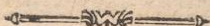
Pour faire un Saupiquet.
Ein Salpicon zu machen.

Nehme gesottenen Karpfen, Milchner, wie auch Hechtenleber und Krebschweiferln, schneide dieses alles fein gewürfelt, nehme Chambinion, Artoffeln, und Maurachen; nachdem sie gepuzet sind, thue sie auch fein gewürfelt schneiden, nehme etliche Charlotten, Petersil, ein wenig Basilicum und Thimian, thue es recht fein schneiden in ein Kastrol mit frischem Butter, und laß auf dem Feuer posiren, hernach dieses alles bemeldte Geschnittene darzu, thue es auch posiren, Salz und ein wenig Pfeffer, gebe einen Löffelvoll Colli darzu, und laß aufkochen, lagire es hernach mit etlichen Eyerdottern, und drucke den Saft von einem Lemoni darzu, und laß es kalt werden.

Farce pour les petits patés.

Eine Fasch vor die kleine Pasterehn zu machen.

Nehme einen Karpfen, thue ihn abstechen, daß das Blut davon kommt, ziehe ihm die Haut ab, und löse das Fleisch davon ohne Gratten, schneide es klein in ein Kastrol, gebe darzu etliche fein geschnittene Charlotten, wie auch ein wenig Zwiebel, Petersil, Basilicum und Thimian, ein
N Stück



Stück Butter, und laß auf dem Feuer vorsiren, nehme es hernach mit einem Löffel trockner heraus auf ein Schneidbrett, gebe darzu ein Paar Sardellen ausgelößt, Kapvern und ein wenig Lemonischalen, zu dem Saft, wo das Fischfleisch gewesen ist, schlage etliche ganze Eyer hinein, und thue sie auf dem Feuer abrühren, gleichwie eingerührt, gebe sie hernach zu dem Fleisch, und thue alles zusammen recht fein schneiden, nachdem in einen Mörsel, gebe eine in Milch eingeweichte Semmel darzu, etliche Eyerdotter, Salz und Pfeffer, wie auch den Saft von einer Lemoni, thue alles zusammen recht fein stossen, wenn der Fasch recht fein ist, alsdenn ist er gut, und kannst dich damit bedienen zu den kleinen Pasteteln, wenn man aber französische Pastetel macht, so dürfen keine Sardellen, Kapper und Lemoni darzu genommen werden, sondern die Fasch muß naturell seyn.

Des petits patés de farce.

Faschee Pastete.

Treibe den Buttertalg schön gleich aus, nicht zu dick, und steche hernach soviel Pasteteln aus in die kleine Pasteten Schüssel, soviel du vonnöthen hast, thue sie mit Eyer bestreichen, gebe eine Fasch in die Mitte, bedecke sie, und laß sie stehen in einem kühlen Ort, eine halbe Stund vor dem Anrichten, thue sie bestreichen mit Eyer, und mit

mit schöner Farb aus dem Ofen backen, nicht gar zu gäh, und hernach warmer zur Tafel serviren.

Des petites bouches à la roina.

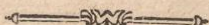
Kleine französische Pasteren.

Treibe den Buttertaig aus schön gleich und dünn, thue einen Bogen Pappier auf ein Blech und steche Blattel wie ein halber Gulden groß ist, aus, lege sie auf das Pappier, soviel du vonnöthen hast, bestreue sie mit Eyer, und gebe ein wenig Fatsch in die Mitte, bedecke sie, stelle sie an ein kühles Ort, bis Zeit ist zur Tafel, thue sie hernach mit Eyern bestreuen, und eine Viertelstund vor dem Anrichten schön ausbacken, und warmer serviren.

Des petits patés à la Bechamelle.

Kleine Pasteren mit süßen Kaam.

Treibe den Buttertaig recht schön dünn und gleich aus, nehme kleine länglichte Wandel, soviel du vonnöthen hast, bedecke sie innen mit Taig, hernach streue unten hin ein ein wenig Bejamelle, nehme Karpfenmilchner, Hechtenleber, dieses in gleiche Form in kleine Stückel geschnitten in ein Kastrol, thue auch soviel Krebschweifeln darzu, wie auch Chambinion, Artoffeln,



und Maurachen blattelweis geschnitten, gebe ein wenig fein geschnittenen Peteril darzu, ein Stückel Butter, Salz und Pfeffer, laß auf dem Feuer posiren, und laß kalt werden, richte es ein in die Wandel ein jedes Stück von einer andern Sorten neben einander, bedecke sie hernach mit saueren Raam, und bestreue sie mit fein geriebenen Semmeln eine Viertelstund vor dem Anrichten, thue sie schnell aus den Ofen backen, und warmer serviren.

Des petits patés à l'Espagnole.

Spanische Pasteten.

Thue ein Stück Buttertalg länglicht dünn und gleich austreiben, bestreue ihn hernach mit Provanzeröl, und thue ihn genau zusammen wickeln, stell ihn in ein kühles Ort, und laß ihn eine Stund stehen, nachdem mache ein Messer warm, und schneide damit dünne runde Blattel, die Größ von den Pasteten-Schüsserln, belege sie damit soviel du vonnöthen hast, gebe ein klein wenig Fesch auf den Boden, hernach einen Löffelvoll Salpicon, bedecke sie oben noch mit einem Blatt l, stelle sie in ein kühles Ort, eine Bier elstund vor dem Anrichten, gebe sie in Ofen ohne bestrichener, und thue sie schnell ausbacken, und warmer serviren.

Des

Des petits patés à l'Allemande.

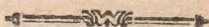
Deutsche Pastete.

Treibe einen Buttertaig aus, nicht gar dünn, aber schön gleich, bestreiche den Taig mit Eyer, gebe ein wenig Fäsch darauf, nicht zu nahe zusammen, nachdem einen Eß. löffelvoll Salpicon, bedecke es hernach mit dem Taig, und steche es mit einem runden Model aus, sie werden aber nur halbrund, lege sie auf ein Blech, stelle sie in ein kühles Ort, eine Viertelstund vor dem Urrichten thue sie bestreichen, und im Ofen ausbacken, nicht so schnell, und warmer serviren.

Des petits patés de blanc de Carpes.

Kleine Pastetel mit Karpfenmilchner.

Treibe den Buttertaig aus, und steche Blattel auf den runden Pasteten-Schüssel, stelle sie in ein kühles Ort, hast du aber schöne Ausern-Schalen aufbehalten, in ders Zeit aber wo es keine nicht giebt, so steche die Blattel aus auf den Schalen, nehme gesottenen Karpfenmilchner, schneide sie in Stückel gleich den Form von einer Kustern in ein Kastrol mit einem Stückel frischen Butter, etliche fein geschnittene Sardellen, etliche Charlotten, Peterfil, Salz und Pfeffer, laß auf dem Feuer ein wenig



pressiren, drucke den Saft von einem Lemo-
ni darzu, und laß kalt werden, hernach
thue auf den Blatteltaig ein wenig Fesch,
lege auf die ein Stückel Karpfenmilchner,
ein wenig von der nemlichen Sous darauf,
bestreue sie mit Semmeldrösel, und thue
sie ein Viertelstund vor dem Anrichten im
Ofen schnell ausbacken, und warmer ser-
viren, thust du sie aber in den Mustern-
Schalen backen lassen, so werden sie sammt
den Schalen serviret, wenn nicht gute
Kenner sind, so essen sie es vor Mustern.

Des petits patés de fois de poissons.

Kleine Leberpasterel.

Thue die Leber roher schneiden, und
durch ein Sieb pressiren in einem Kastrol,
gebe einen frischen Butter darzu, thue es
wohl abtreiben mit etlichen Eyerdottern,
eins nach dem andern, gebe ein wenig fein
geschnittenen Petersil, Lemonischalen, und
den Saft, Salz und Pfeffer, ein wenig
Muskatnuß und eingeweichte Semmel in
einer Milch darzu, rühre alles wohl ab,
gebe ein Paar Eßlöffelvoll Colli darzu,
mache Blattel von Buttersait in den Paster-
ten-Form schön dünn, und fülle sie an mit
dieser Sous, und backe sie schnell im Ofen
aus, eine Viertelstund vor dem Anrichten,
und thue sie warmer serviren.

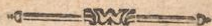
Des

*Des petits patés au Saupiquet.**Pastete mit Salpicon.*

Reibe den Teig sehr dünn und gleich aus, nehme kleine Mödel, und belege sie innen mit Teig, thue sie bestreichen mit Eiern, und fülle sie an mit Salpicon, bedecke sie mit Teig, und stelle sie in ein kühles Ort, eine Viertelstund vor dem Anrichten thue sie bestreichen, und im Ofen schnell ausbacken, und warmer serviren.

*Des petits patés au Ris.**Reiß-Pasteten.*

Nehme eine Portion Reiß, nachdem er sauber gelesen, thue ihn in Wasser blangiren, und hernach in der Milch recht dick kochen, laß ihn kalt werden, thue ihn salzen, und ein wenig pfeffern, mit etlichen Eyerdottern abrühren, treibe einen Buttertaig dünn und gleich aus, nehme kleine runde Pasteten-Schüsselrn, thue sie mit Teig belegen, gebe ein wenig Fesch unten, und bedecke sie mit Reiß, bestreue sie mit fein geriebenen Semmelbröckeln, und thue sie eine halbe Stund vor dem Anrichten ausbacken, und warmer serviren.



*Des petits patés au Ris d'une autre
Maniere.*

*Reiß - Pastete auf eine andere
Manier.*

Thue den Reiß kochen, wie vorher gemeldet, und auch auf diese Manier abrühen, treibe ein Stück Buttertaig dünn und gleich aus, nehme kleine Pasteten Wandeln, thue sie mit Taig bedecken, gebe ein wenig Reiß auf den Boden, ein wenig Salpicon, bedecke sie hernach mit Reiß, bestreue sie mit Parmasankäse, und thue sie eine halbe Stund vor dem Anrichten in Ofen ausbacken, und warmer serviren.

Des petits patés aux Ecrevisses.

Krebspastete.

Stebe eine Portion Krebsen ab, löse die Schweiferln heraus, von den Schalen mache einen Krebsbutter, weiche eine Semmel in Milch ein, thue sie gut ausdrücken in ein Geschir, gebe einen Krebsbutter darzu, thue es gut abrühen mit etlichen Eyerdottern, salze es, reibe ein wenig Mußkatnuß daran, schneide die Schweiferln feingewürfelt, und gebe sie auch darzu, treibe ein Stück Buttertaig recht fein aus, belege
flei.

kleine Möbberln damit, thue auf den Boden ein wenig Salpicon, und fülle sie hernach mit dieser Sous, eine halbe Stund vor dem Anrichten bestreiche sie mit Krebsbutter, laß sie in Ofen schön ausbacken, und thue sie warmer serviren.

Des petits patés aux Ecrevisses d'une autre Maniere.

Krebspasterel auf eine andere Manier.

Mache einen Krebsbutter, wie schon gemeldet, und schneide die Zwiiberln fein gewürfelt, thue eine Semmel klein schneiden, und eine Milch darüber gießen, laß sie eine Stund weichen, setze sie auf das Feuer, gebe ein wenig Krebsbutter darzu, und laß sie auf dem Feuer kochen mit ein klein wenig Mehl recht dick, laß es hernach kalt werden, nachdem thue den Krebsbutter hinein, rühre es wohl ab, schlage ein Paar ganze Eyer darzu, 8 Dotter einen nach dem andern, gebe auf die Rest die Schweiferln darzu, ein wenig Salz, Muskatnuß und ein wenig Zucker, treibe ein Stück Buttertalg schön dünn und gleich aus, nehme kleine hohe Pasteten-Form, mache einen Blattelteig hinein, und fülle sie hernach an mit dieser Sous, aber nicht zu voll, durchschneide sie mit dem Backrädcl ein



wenig, und unbestrichener bedecke den Form, setze sie in ein kühles Ort, eine halbe Stund vor dem Anrichten, thue sie oben mit Eiern bestreichen, und im Ofen ausbacken, aber nicht schnell, und servire sie warmer zur Tafel.

Des petits patés à l'Italienne.

Spenat-Pasterel auf Italienisch.

Weiche eine Semmel in Milch ein, und laß sie wohl weichen, hernach sauber ausdrucken, rühre ein Stück Butter mit ein em ganzen Ey, und Dottern, drucke das Brod recht aus, und rühre es hinein, auch einen Spenatöpfen, daß recht grün wird, thue es salzen und ein wenig pfeffern, reibe ein wenig Muskatnuß, treibe ein Stückel Buttertaig schön dünn aus, belege die hohen Mödel damit, und fülle sie hernach mit dieser Sous ein, mache Blattel darauf, eine Viertelstund vor den Anrichten bestreiche sie, und thue sie ausbacken, aber nicht zu schnell, und zur Tafel serviren.

Des petits patés aux Asperges.

Spargel-Pastete.

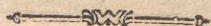
Breche den Spargel ab so weit er gut und grün ist, schneide ihn klein, wie die Erbsen, thue ihn im Wasser blangiren mit Salz, nach dem in ein Geschir mit einem Stückel

Nehle frischen Butter mit geschnittenen Peter-
 sil, ein Paar Stückel Karpfenmilchner fein
 gewürfelt geschnitten, etliche Krebschweifeln,
 Salz und Pfeffer, thue es posiren, gebe ein
 klein wenig Colli darzu, und laß aufkochen,
 auf die Legt thue es lagiren mit etlichen
 Eyerdottern, und laß kalt werden, treibe ein
 Stückel Buttersaig dünn aus, belege den
 Pastetten-Form mit Saig, und fülle sie mit
 diesem Spargel, decke sie zu mit Saig, eine
 Viertelstund vor dem Anrichten bestreiche sie
 mit Eiern, laß sie im Ofen backen und war-
 mer serviren.

Des petits patés dressés.

Aufgesetzte oder dressirte Pastetel.

Mache einen marben Saig, thue diesen
 recht fein austreiben, steche runde Blattel
 aus, und richte sie über den Holzform, wie
 ein kleines Pastetel seyn muß, laße sie ein
 Paar Stund stehen, daß sie anziehen, fülle
 sie an mit Salpicon, decke sie zu, und setze sie
 auf ein Blech in ein kühles Ort, eine Vier-
 telstund vor dem Anrichten bestreiche sie, und
 im Ofen schön ausgebacken, aber ein wenig
 schnell, doch nicht zu trocken, mache ein we-
 nig Colli, wärm, gebe ein wenig Lemonisast
 darzu, mache die Deckel auf, und gebe in
 alle einen Eßlöffelvoll Colli hinein, decke
 sie



sie wiederum zu , und thue sie warmer zur
Tafel serviren.

Des petits patés aux huitres.

Au sternpastetel.

Thue die Austern aus der Schale neh-
men , in einem Kastrol ein klein wenig an-
ziehen lassen auf dem Feuer , hernach treibe
ein Stückel Buttertaig dünn aus , steche
Blattel in die Pasteten-Schüssel aus , gebe
die Austern hinein , vofire das Wasser von
den Austern in ein Geschirr , gebe darzu ein
Stückel Butter , fein geschnittenen Petersil,
Pfeffer , und den Saft von einem Lemoni,
gebe in die Pastetel hinein überall ein Löff-
felvoll , bestreue sie mit Semmelbröckeln ,
eine Viertelstund vor dem Anrichten thue
sie in Ofen , und laß sie schnell ausbacken
in ihren Saft.

Des petits patés à la Genoïse.

Genueserpastetel.

Mache einen Zaig wie diesen zum Raam-
strudel , ziehe ihn schön aus , bestreiche ihn
mit Provanzeröl , und rolle ihn zusammen ,
gleichs

gleichwie eine dicke Wurst, stelle ihn in ein kühles Ort; und laß ihn ein Paar Stund stehen, hernach mache ein Messer warm, und schneide dünne Blattel, thue sie in die Schüssel, gebe einen Fatsch darein, und bedecke sie wiederum mit einem solchen Zaigdeckel, eine Viertelstund vor dem Anrichten thue sie in Backofen, laß sie gäh ausbacken, und warmer zur Tafel serviren.

Des Fritures.

Gebackenes aus dem Schmalz.

Des petits patés frits.

Kleine Pastetel gebacken.

Mache einen mürben Zaig, treibe ihn recht dünn aus, steche Blattel aus, soviel du vonnöthen hast, und treffe sie über den Holzform, fülle sie hernach an mit Salpicon, mache sie oben zu, und laß sie etliche Stund in einem frischen D t stehen, ist es Zeit zur Tafel, setze ein Schmalz auf das Feuer, und thue sie schön gelb ausbacken, und mit gebacknem Petersil garniren.