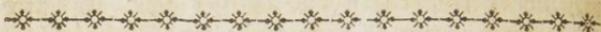


gethan und mit ein wenig süßem Rohm präpariret, daß es recht delicat wird; man kann auch Rosinen, in seine Striemen geschnittene Mandeln und rein gemachte Pistacien mit darunter thun, und denn ferner es also damit machen, wie vorher mit dem Stockfisch Budding, und auch eine Sose darüber machen, welche man beliebet.



## Sechste Abtheilung.

### Von Pasteten.

Regula 460.

Eine Speck- und Leber- Farce zu allen Pasteten von Flügelwerk.

Wenn man eine Pastete von Flügelwerk machen will, es sey wild oder zahm, so muß man die Leber und den Magen rein machen, das Harte von dem Magen etwas abschneiden und rein abwaschen, denn kann man es so roh hacken, oder man thut es in ein Geschir mit ein wenig Wasser, etwas in Würfeln geschnittenem Speck, ein paar ganzen Zwiebeln, und läßt solches einmal aufkochen, denn in einen Durchschlag, daß es abtriefet, und denn kleingehackt mit den Zwiebeln, auch Salz, geschnittenen Citronschalen, ein oder anderthalb geriebenen Semmeln, ein paar Eiern und ein paar Löffel voll Milch oder süßem Rohm, dieses alles zusammen ganz fein gehackt, so ist es recht.

Diese

Diese Farce streichet man unten in die Pastete, wenn man sie machet, es giebt einen schönen Gout oder Geschmack.

## Regula 461.

Farce von Schinken, so in allen Pasteten gut, insonderheit zu Wild-Pasteten.

Man nehme nach Proportion oder nach Guts dünken ein Stück vom geräucherten Schinken mit etwas Speck daran, solches in Würfel geschnitten und eine Stunde ein wenig auswässern lassen, denn mit frischem Wasser und ein paar ganzen Zwiebeln zum Feuer gesetzt und einmal aufgeschicht, denn solches mit den Zwiebeln klein gehackt, auch ein wenig Thymian, Basilicum, Peterkillie alles klein gehackt, Citronschalen, geriebenes und geschnittenes Weißbrodt, ein paar Eyer, auch so es nöthig thut, ein wenig abgeriebene Butter, und so es von dem Schinken nicht Salz genug ist, noch ein wenig Salz daran, und denn zusammen so fein wie ein Teig gehackt, so ist sie recht.

## Regula 462.

Wie alle Sachen, wovon man eine Pastete machen will, vorher präpariret und eingerichtet werden müssen.

1) Alles zahme Flügelwerk als Tauben, Ruchlein, Kapannen, Kaleuten, Enten und alles, was dergleichen seyn kann und mag, muß so zeitig abgethan werden, daß es recht durchkühlen kann, sonst bleibt es zähe und wird nicht mürbe, und denn nach Regula 1. präpariret und ein wenig steif gemacht, nach Belieben mit gröblich geschnittenem Speck durchgezogen.

2) Rebhüs

2) Rebhüner, Berghüner, wilde Enten, wilde Tauben und dergleichen, wann solche vorher rein gemacht sind, werden auch nach Regula 1 und 2 zierlich eingebogen, ein wenig steif gemacht und mit gröblichem Speck durchgezogen.

3) Hasen muß man zuvor alle blaue Haut und Sehnen ganz dünn und subtil abziehen oder abschneiden, denn in proportionirliche Stücke hauen; mit Speck durchziehen und auf einem Rost ein wenig steif werden lassen.

4) Wild kann man in große Stücke oder dicke Scheiben schneiden, oder so es eine Keule, die nicht allzu groß ist, kann man sie auch nach Belieben ganz lassen, die Haut sauber abschneiden, mit Speck wohl durchziehen, und denn gleichfalls auf einem Rost ein wenig steif werden lassen.

5) Ein kalekurscher Hahn insonderheit wenn er alt ist, muß vorher wohl geschlagen werden, daß die Brust ganz platt am Rücken lieget, sonst liegt er allzu hoch und ungeschickt in die Pastete, denn gleichfalls mit Speck durchgezogen und entweder in kochendem Wasser oder auf einem Rost steif gemacht.

6) Schnepfen, Kramtsvögel und Lerchen werden zwar zum Braten nicht ausgenommen, jedoch wenn selbige in eine Pastete oder sonst zu einer Ragout gebraucht werden sollen, so müssen sie ausgenommen werden, die Galle von der Leber, und die Mägen rein gemacht, solches mit den Gedärmen klein gehackt und mit in die Pastete gethan, nämlich unten und oben überher eingestrichen, es gibt einen vortreflichen Geschmack.

7.) Kalb;

7) Kalbfleisch, Lammfleisch und was sonst von dergleichen Sorten seyn mag, wird in mittelmäßige Stücke gehauen, ein paar mal mit Wasser rein ausgewässert und denn in heißem Wasser besarrert. Und so siehet man, wie alle Sachen vorher zu einer Pastete müssen präpariret werden.

## Regula 463.

Wie alle Sachen zu einer Pastete vorher müssen einmarginiret oder einpassiret werden.

Wenn man nun von einem odern andern von obigen Sachen eine Pastete machen will, und nachobiger Anweisung präpariret ist, so thut man etwas Weinessig, Salz, gestoßene Negelein und Muskatblumen, Zwiebeln, Peterillie, ein wenig Thymian und Basilicum, alles klein gehackt, Lorbeerblätter und Citronen, alles zu dem Weinessig gethan und durch eine Feder geschlagen, denn die Sachen eines nach dem andern darin umgekehret und in eine tiefe Schüssel geleet, das Raßse, so übrig ist, überher gegossen, denn zugedeckt, und eine Weile damit stehen lassen, solches heißet einmarginiren. Und zweytens: So kann man auch die Sachen in eine Casseroll legen mit einem kleinen Stückchen Butter, Salz, Zwiebeln, Peterillie, Thymian, Basilicum, Negelein, Muskatblumen, alles klein gemacht und daran, auch Lorbeerblätter und Citronen, denn zugedeckt und auf gelindem Feuer wohl durchgeschwiket und zuweilen umgekehret, daß es allenthalben und durchgehends nur ein wenig durchschmohret, denn hingesehet, daß es abkühlet,

let,

let, solches heisset einpasiren oder etwas zu einer Pastete abschwitzten.

## Regula 464.

Von Verfertigung oder Zusammensetzung der Pasteten, und zwar erstlich einer aufgesetzten Pastete.

Diese Art Pasteten werden alle überhaupt mit einem gebranntem Wasserteig verfertiget, und zwar also: Wenn man die Sachen, wovon man eine Pastete machen will, erstlich nach den vorhergehenden Regeln 462 und 463 präparirt und eingerichtet hat, so macht man einen gebrannten Wasserteig nach Regula 71, der recht steif und wohl durchgearbeitet ist, und so viel man nöthig zu haben vermeynet, denn so nimmt man erstlich ein Stück zum Boden oder Unterblatt, wälzert es rund zusammen, und denn ausgerollet, nicht allzu dünn und auch nicht allzu dick, welches man leicht nach Augenmaß erschen und abnehmen kann, zu grossen und groben Pasteten muß der Teig überall, sowol unten als oben allezeit etwas dicker und stärke gelassen werden, als zu den kleinern und feinnern nöthig thut; soll die Pastete im Backofen gar gemacht werden, so nimmt man eine eiserne Platte, oder will man sie in einer Tortenpfanne gar backen, so muß selbige einen etwas hohen Deckel haben, denn so legt man erstlich einen Bogen Papier unten und den ausgerollten Teig zum Unterblatt darauf, denn so nimmt man abermal ein Stück Teig und wälzert es in die Länge aus, als wenn man einen Kringel machen will, denn solches mit dem

dem

dem Kollholz ein wenig platt gerollet, aber nicht zu dünn, und zu breit, denn auf beyden Seiten eben geschnitten, daß es ohngefähr zwey Finger breit hoch bleibet, denn das Unterblatt mit Eyern bestrichen und von dem ausgerollten Teige einen Rand herum gesetzt, nach der Größe als man die Pastete haben will, entweder rund oder viereckigt, oder dreyeckigt, oder oval, oder wie ein Herz, wie es sich schicken will, und es einem jeden beliebet, denn erstlich unten ein paar Scheiben Speck geleyet, und so die Pastete von Flügelwerk ist, etwas nach der 460. Regel gemachten Speck: und Leber-Farce unten ein gestrichen, und sodann die präparirten Sachen, wovon die Pastete eigentlich seyn soll, zierlich darauf eingepackt und eingelegt, ist noch etwas Speck Farce übrig, so kann man solche allenthalben zwischen legen; bey jungen Sachen als Küchlein, Tauben, Lammfleisch und dergleichen, kann man zuweilen auch wol einige Saucischen mit einlegen; denn mit einer guten feinen Farce von Kalbfleisch, nach der 8. Regel, oder mit einer Schinken-Farce, nach der 461. Regel, überher und rundherum als einen halben Finger dick fein glatt und sauber belegt, mit einem warmen Messer glatt angedrückt und übergestrichen, die Brühe oder das Nasse, so bey den empasirten oder einmarginirten Sachen übrig ist, muß man zurück lassen und wohl aufheben, denn nimmt man abermal ein gut Stück Teig, wälget es erstlich rund zusammen, den ausgerollet zu einem Deckel oder Oberblatt, denn Rand von dem Pastetenboden rundum mit Eyern wohl bestrichen

chen und dann den Deckel überher gemacht und allenthalben zierlich angedrückt, daß die Pastete eine gute Form oder Geschick bekomme, denn rund um den Rand abgeschnitten, so weit als es nöthig thut, denn so kann man von dem übrigen Teig einen krausen und bunten Rand um die Pastete setzen, der Rand muß ein wenig höher als die Pastete seyn, damit eine vollkommene Sose in die Pastete gegeben werden könne, denn so kann man auch einen kleinen Deckel etwas bunt ausschneiden und oben über legen, und sonst allerhand Zierrathen mehr, welche man von selbst und nach eigenem Belieben daran künsteln und machen kann, denn mit Eyern bestrichen und im Backofen oder in einer Tortenpfanne gar gebacken, und wie lange eine solche Pastete backen muß, solches kann man leicht wissen, nachdem die Sachen jung oder alt sind. Und so kann man von allen vorkommenden Sachen eine aufgesetzte Pastete verfertigen, entweder in einer Tortenpfanne oder auf einer eisernen Platte, wie es einem bliebet und die Umstände geben.

## Regula 465.

Von Verfertigung und Zusammensetzung aller Pasteten in mürben Teig und auch nachdem die Sachen sind, in Buttermteig.

Die Pasteten werden alle und überhaupt in Tortenpfannen oder Pastetenpfanne gemacht, und auch, alle Sachen dazu wie vorher präpariret, und nachdem die Sachen sind, verfertiget man auch den Teig, nämlich, zu jungen feinen Sachen

Sachen macht man auch gerne einen feinen mürben Teig oder auch einen Blätterteig, welches man am liebsten vermag, zu größern Sachen aber, als Hasen, Wild, wilden und zahmen Enten und dergleichen macht man einen ordinairn mürben Teig, wie man alles nach der 70. Regel sehen kann. Wem nun die aufgesetzten Pasteten nicht gefallen, sondern wer den Teig, welcher bey einigen das Beste ist, mit essen will, der mache seine Pasteten also: Man nimmt einen Bogen Papier und schneidet ihn nach der Größe der Pfanne und leget solches unten ein, denn einen mürben Teig oder Blätterteig, wie man es haben will, nach Regula 68. 69. und 70. verfertigt und einen Boden oder Unterblatt davon auf das Papier in die Pfanne geleyet, der nicht zu dick und auch nicht zu dünn ist, denn die dazu in Bereitschaft habende Sachen ordentlich und zierlich mit Farce und Speckscheiben eingeleyet, wie bey den vorigen angezeigt ist, denn einen Deckel oder Oberblatt darüber gemacht, der gleichfals weder zu dünn noch zu dick ist, nachdem die Pastete und Sachen sind, aber erstlich den Rand wohl mit Eiern bestrichen, denn rundum zierlich angedrückt, den Teig nach der Höhe des Randes der Pastetenpfanne rund herum glatt abgeschnitten und mit einem Messers Rücken eingekräuslet, wobey man den linken Daumen allezeit gegen halten muß, denn auch einen kleinen ausgeschnittenen Deckel darüber gemacht, und denn unten und oben mit Feuer mit guter Aufsicht gar gebacken, und weitere Umstände sind bey denen Pasteten in mürben Teig und Butterteig

teig nicht zu machen; denn wenn man gleich Zier-  
rathen und Figuren daran machen wollte, so hält  
dergleichen Teig nicht die Form, sondern es bac-  
ket sich aus.

## Regula 466.

Von Sosen und Ingredientien, womit die  
Pasteten können verändert werden, als:

Eine gelbe Sose nach der 22. und 46. Regel; Ei-  
ne Brühsose nach der 23. Regel; weiße und braune  
Cappersose nach der 26. und 27. Regel; weiße  
Scharlottensose nach der 28. Regel; Anschowis-  
se nach der 29. Regel; Musterose nach der 30. Re-  
gel; Muschelsose nach der 31. Regel; eine Rohm-  
sose zu jungen Küchleins; und Lammfleisch: Pas-  
teten, es müssen aber Champion und Morcheln  
mit daran, nach der 33. Regel; eine Sauce: Ha-  
chee, nach der 38. Regel, und so ferner, wie es ei-  
nem beliebt. Was man nun von obigen Sosen  
vor eine erwählet und machet, so muß man alle-  
mal die aufgehobene Brühe, wo die Sachen zu  
den Pasteten einmarginiret und einpasiret gewesen  
sind, mit dazu thun, wie auch von nachfolgenden  
Ingredientien, als Champion, Championpuder,  
Morcheln, Pinguin, Pistacien, Kälberbrissel,  
Schfengäumen, Hahnkämme, ausgemachte  
Krebschwänze, Artischockenstüble, Spargel und  
alle dergleichen feine Sachen, was man haben  
kann. Es ist hier die Meynung nicht, daß obiges  
alles auf einmal in eine Pastete soll, sondern was  
man nur zur Zeit davon haben kann, die trocken-  
en Champion und Championpuder sind allezeit nützlich

lich und gut zu gebrauchen, und was man von den übrigen Ingredientien zur Zeit haben kann, solches präpariret man zurecht, und thut es zum Theil anfänglich mit in die Pastete, und auch zum Theil zuletzt mit in die Sose.

Nun von den Pasteten insbesonders, als:

Regula 467.

Pastete von Rindfleisch, von Hirschen, vom Rehe, vom wilden Schweine, vom Hammelbusge, von Hasen, von Gänsen, von Kalekuten, von Kapaunen, von erwachsenen jungen Hünern, von Küchlein, von Enten, von Tauben, von Berghünern, von Rebhünern, von Fasanen, von Schnepfen und von allem, was dergleichen seyn mag, wird alles nach Reg. 462 präpariret und eingerichtet, nach Reg. 463 einmarginiret oder einpasiret, und denn nach Reg. 464, oder nachdem die Sachen sind, nach Reg. 465, in eine Pastete verfertigt, mit guter Aufsicht gebacken und denn eine Sose dazu, welche man beliebet, wie es nach der 466 Regel angezeigt ist. Zu denen Pasteten von großen und groben Sachen dienet insonderheit eine braune Sose mit klein gehackten Cappern, Oliven, Anisowis und dergleichen, und etwas scharf von Scharlotten, und wer es vermag, auch Knoblauch, so werden die Pasteten recht gut.

Regula 468.

Pasteten von Flügelwerk ohne Knochen.

Wenn man eine Pastete von Flügelwerk ohne Knochen machen will, es sey von Gänsen, Hünern,

Kapaunen, Kalefuten, Enten, Tauben und alles dergleichen, so muß man es nach der 56. Regel präpariren und auch farciren, denn bey dem Rücken wieder zusammen besten, denn glatt und zierlich zu recht drücken, daß es seinen rechten Geschick und Form wieder bekommt, und die Keulen recht niederdrücken, ein hölzernes Spießchen durchstechen und also in kochendem Wasser recht steif werden lassen, denn abkühlen, mit gröblich geschnittenem Specke spicken, denn Faden bey dem Rücken herausziehen, nach 463. Regel einmarginiren, und denn nach der 464. oder 465. Regel eine Pastete davon verfertigen, aber nicht in Blätterteig, es wäre denn, daß es junge Tauben oder Kücklein seyn möchten, denn eine gute Sose dazu machen, welche man beliebet, so wird es recht gut werden.

## Regula 469.

## Pasteten von Hasen ohne Knochen.

Wenn man den Hasen abgestreift und sauber beschnitten hat, so löset man erstlich an beyden Seiten bey dem Rücken die beyden langen Stücke beyhende ab, und denn auch von den Keulen, also daß das Fleisch ganz bleibet, dieses denn fein übergespickt, als wenn es zum Braten soll, denn in eine Pfanne mit brauner Butter auf beyden Seiten ein wenig Farbe gegeben und nach der 463. Regel einige Stunden einmarginiret, denn mit guter feiner Farce, nach der 465. Regel, eine Pastete in feinem Blätterteig davon verfertiget, mit guter Aufsicht gebacken, und denn eine Sauce aigredons, wie bey Ochsenzungen, nach der 194. Regel, dazu gemacht,

macht, und solche beym Anrichten in die Pastete gegeben, so wird es recht und schön seyn.

## Regula 470.

## Pastete von wilden Schweinsköpfen.

Den Schweinskopf muß man erstlich nach der 296. Regel präpariren und rein machen, denn mit ten durch einander spalten und einige Stunden in Wasser legen, denn in Wasser, Salz, Weinessig und Kräuter nach der 205. Regela la Daube gar kochen, aber nicht allzu mürbe, denn heraus genommen und die Knochen ausgebrochen, daß das Fleisch in 2 ganzen Stücken bleibet, solches denn hingelegt, daß es recht kalt und hart wird, und so kann man die Schwarte und alles Unreine sauber abputzen, und denn mit einer guten feinen Farce, die nach der 8. und 9. Regel gemacht ist, aber nicht mit Nierenfett, sondern mit abgeriebener Butter in eine Pastete verfertiget, entweder eine aufgesetzte Pastete, nach der 464. Regel, oder in einen ordinairn mürben Teig, nach der 465. Regel, denn eine braune Sose, die ein wenig scharf, mit klein gehackten Cappern und etwas viel Scharlotten, dazu gemacht, so ist es recht, und kann man sie kalt oder warm geben, wie man will, man kann auch einen scharfen Gallert darein machen.

## Regula 471.

## Pastete von geräuchertem Schinken.

Man nehme einen guten mittelmäßigen rohen geräucherten Schinken und lege ihn in lauwarm Wasser, daß er weich wird, vorher aber vorn und an beyden Seiten das schieere Speck etwas ab-

X 4

geschnitz

geschnitten, denn so muß man unten zusehen und fühlen, wo die Knochen liegen, und sodann längst den Knochen einen Schnitt thun, daß derselbe immer in die Länge auf den Knochen gehet, und so kann man denselben ganz behende heraus lösen, daß man nicht zu viel in den Schinken schneidet, denn die Schwarte und unten das Schwarze alles sauber abgeputzt und wieder einen halben Tag in Wasser gelegt, daß er wohl auswässert, denn rein abgetrocknet und eine Nacht, nach der 463. Regel, einmarginiret und sodann mit einer feinen geschmeidigen Farce nach Reg. 7 oder 8, in eine Pastete nach der 464. oder 465. Regel fertig get, und eine Brühsöse dazu gemacht, nach der 23. Regel, und solche beym Anrichten dareingegeben; so ist die Pastete recht und gut.

## Regula 472.

**Pastete von gekochten Schinken, welche man auch kalt geben kann.**

Man leget den geräucherten Schinken gleichfalls in lauwarmen Wasser, daß er weich wird, und denn auch wie vorher den Knochen behende herausgeldset und denn ferner wohl ausgewässert, denn beschlägt man ihn in eine Serviette und bewickelt ihn mit einem Bindsfaden, und denn gekocht mit ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Thymian, Majoran, Petersillie, Basilicum, von allen ein gutes Theil, auch, so es einem beliebt, einen Theil Knoblauch, es gibt einen guten Geschmack, und man merket es bey dem Schinken eben nicht stark; wenn denn der Schinken recht völlig gar ist, so

thut

thut man ihn heraus und läßt ihn kalt werden, und so kann man ihn oben die Schwarte und unten das Schwarze sauber und rein abputzen, denn eine Farce nach Reg. 8, aber an statt Nierensfett, abgeriebene Butter dazu genommen, und denn eine aufgesetzte Pastete, oder eine Pastete in ordinairen mürben Teig, nach Reg. 464 oder 465, davon verfertigen und gebacken, denn so kann man eine Sose mit ein wenig braunem Mehl machen, rothen Wein und Wasser, Lorbeerblättern, Citron, gestoßenen Negelein und Zimmet, auch ein wenig Zucker, dieses zusammen durchgekocht, die Sose aber muß nicht zu dick, sondern nur eben sämig seyn, und denn die Pastete damit voll gegossen, so kann man sie hinsetzen zu einer kalten Pastete, auch kann man sie warm essen, wie man will. Wenn sie zu einer kalten Pasteten dienen soll, so kann man auch einen scharfen Gallert darein machen.

## Regula 473.

## Feine Pasteten von Kälberbraten.

Wenn man kalte Kälberbraten hat, so schneidet man solche in feine Würfel, thut es in eine tiefe Schüssel mit ein wenig Wein, Salz, Citronscheiben und klein gehackten Citronschalen, Corrinten, geriebenem Brodte, kleinen Stückchen Butter, solches alles durch einander gemenet, und denn nach Reg. 465 eine Pastete in feinen Buttermeyßel davon verfertigt und gebacken, zur Sose nimmt man ein wenig Wein, Zucker, Citron, Negelein und Muskatblumen, solches mit einander aufgeköcht

K 5

und

und beym Anrichten in die Pastete gegeben, ein wenig damit durchgeschüttelt; so ist sie recht.

## Regula 474.

## Feine Pastete von Kleinigkeiten.

Diese bestehet aus lauter feinen Sachen, als Kälberbrüßeln, Ochsengaumen, Kälber- und Schafszungen, Schweinschnauzen und Zungen, Morcheln, Trüffeln, Champion, Artischockenstüblen, Krebschwänzen, Aустern, Muscheln und alles, was dergleichen seyn mag. Was man nun von dergleichen feinen Sachen haben kann, solches wird ein jedes nach seiner Art vorher präpariret, gar gekocht und wieder kalt werden lassen, denn sauber gepuht, klein geschnitten und nach Reg. 53 in ein fein Ragout pasiret, denn wieder kalt werden lassen, und sodann eine Pastete in feinen Blätterteig davon verfertigt und gebacken; wenn man sie anrichtet, so kann man nur ein wenig Brühe mit einem Stückchen Butter abrühren und nebst Citronsaft beym Anrichten in die Pastete geben; so ist sie recht gut.

## Regula 475.

## Oesterreicher Pastete.

Man muß erstlich eine feine delicate Farce verfertigen, nach Reg. 7 oder 8, so viel und so groß als man die Pastete haben will, diese Farce macht man rund zusammen und drückt sie denn ein wenig platt, daß sie wie ein rund Brodt wird, denn mit feinem Buttermey in einer Tortenpfanne zu einer zierlichen Pastete verfertigt, unter die Farce auf den Teig muß man dünne Scheibchen Spect

Speck legen und auch überher, denn zierlich mit Teig gedeckt und gebacken, denn, nach Reg. 53, ein wenig fein Ragout gemacht, von den feinen Sachen, die man haben kann, und solches beyrn Anrichten in die Pastete gegeben, das Speck aber muß man vorher abnehmen, und so ist es eine recht schöne Pastete. Und wer da will, der kann auch eine runde, oder ovale, oder vieredigt aufgesetzte Pastete mit feinem gebranntem Wasserteig davon machen, man kann die Farce drücken zu einer Form wie man will.

## Regula 476.

## Englische Pastete.

Man nehme 14 Eyer, nämlich von 12 das Gelbe und 2 mit dem Weißen und Gelben, und solche klein geschlagen, denn ohngefähr ein halb Nößel abgklärter Butter und auch ohngefähr so viel rein kalt Wasser zu den Eyern gethan und zusammen noch ein wenig durchgeschlagen, denn mit gutem feinem Mehl angemacht, daß es ein steifer Teig wird, den man wälgern und ausrollen kann, wie sonst einen Pasteten oder Tortenteig gehdret, aber doch nicht gar zu steif, denn so macht man davon 2 Theile, eines zum Unterblatt und eines zum Deckel, legt den Teig zum Boden in eine Tortenpfanne, vorher muß man aber etwas feine Sachen präpariren, als gepflückte Hechte, Krebse, Austern, Spargel, junge Rühlein und dergleichen, solches denn in die Pastete gemacht, vollends verfertiget und denn gebacken, eine Sose kann man darein machen, welche man beliebet.

## Regula

## Regula 477.

## Semmel-Pastete.

Man läßt dazu einen großen Semmel backen und die braune Kruste abraspeln, denn die Krumen rein ausgehölet und wieder mit einem feinen Ragout, nach Reg. 53 gemacht, gefüllt, das Ragout muß aber erstlich wieder kalt werden, denn mit dem Stücke Kruste, welches man ausgeschnitten hat, wieder zugedeckt und mit ein wenig steif angerührtem Mehl, Eyern und geriebenem Brodte, fest übergekleistert, auch mit einem Bindfaden kreuzweis über gebunden, denn so legt man es in eine tiefe Schüssel und rühret ein wenig Teig an von einem Ey, ein wenig Mehl und ein wenig Milch, der nicht allzu dick und auch nicht allzu dünn ist, solches über das Brodt gegossen, ein paar mal darin umgekehret und denn, nach Reg. 65, in heißer abgklärter Butter ausgebacken, und bis zum Anrichten warm gehalten; Zu der Sose nimmt man ein klein Stückchen Butter, klein gehackte grüne Kräuter, ein wenig Fleischsuppe und ein wenig klein gestoßenen Ingber, dieses zusammen sämig abgerühret, und wenn man anrichtet, so macht man den Bindfaden ab, schneidet oben einen Deckel ab und gibt von der Sose darein, so viel als nöthig thut; so ist sie recht.

## Regula 478.

Seine Pasteten von jungen Hasen  
auf Englisch.

Die jungen Hasen muß man erstlich wie gehörig sauber rein machen, denn die Knochen hin und wieder

wieder zerbrechen und entzwen schlagen, jedoch daß das Fleisch ganz bleibet, ist es aber dennoch zum Einlegen in die Pastete zu ungeschickt, so kann man es ein oder zweymal durchhauen, denn mit Speck, welches nicht allzu groß geschnitten ist, sauber gespißt, und denn mit Salz, ein wenig Pfeffer, geriebenen Muskat und gestoßenem Zimmet durch einander gemenget, und denn so nimmt man an statt einer Farce ein gutes Theil Speck, solches erstlich in Würfel geschnitten und etwas kleingehackt, hernach in einem Mörser zu einem Teig gestoßen, denn die Hasen in einem feinen Blätterteig mit gestoßenem Speck unten und oben überher, nach Regula 465, zu einer Pastete verfertigt und gebacken, denn so macht man eine Sose, nämlich, halb gar gekochte und von den Steinen abgemachte Pflaumen in Stücken geschnitten, Dattelkerne, wer solche nicht hat, der nehme länglicht klein geschnittene Mandeln, auch Citron, gestoßenen Zimmet und Zucker, denn etwas Wein darauf und nur ein wenig Wasser, solches nur eben durchgekocht, die Pastete auf einer Schüssel angerichtet, aufgeschnitten und die Sose hinein gegeben, denn zugedeckt und glaziret, nämlich, man reibe feinen Zucker ganz dick darauf und setze es denn mit der Schüssel in die Tortenpfanne und nur oben Feuer, denn so muß man fleißig zusehen, wenn der Zucker eben geschmolzen ist und beginnt zu laufen, so ist es recht und Zeit abzunehmen, denn gleich mit Granat-Körnern, oder wer solche nicht hat, mit bunt Streuzucker bestreuet, es ist eine feine saubere Pastete und siehet recht schön aus.

Regula

## Regula 479.

**Pastete von farcirter und fein gespickter Kalbsbrust mit weißer Sose, Citronsaft und Eyerdottern.**

Man farcirt eine Kalbsbrust nach Regula 55, dieselbe denn blanchiret oder in heissem Wasser steif gemacht und fein übergespickt, denn nach Reg. 463 einige Stunden vorher einmarginiret und denn nach Reg. 464 oder 465 eine aufgesetzte Pastete oder eine Pastete in ordinairen mürben Teig mit Farce und Speckscheiben davon verfertiget und denn gebacken; will man sie in eine Tortenspanne in mürben Teig machen, so muß man die Brust etwas kürzer abhauen, sonst ist sie zu ungeschickt dazu. Denn so macht man eine Sose mit ein wenig Mehl und Butter, ein paar Eyerdottern, Wein, Citronsaft und ein wenig Zucker, solches abgerühret und in die Pastete gegeben; so ist sie recht und gut.

## Regula 480.

**Pastete von geklopftem Kalb- oder Hammelfleisch.**

Man nehme eine Kalbs- oder Hammelkeule, welche man will und hat, denn alle Haut und Sehnen abgepuhet und das schiere Fleisch in dünne Scheiben geschnitten, ein wenig platt geschlagen und mit einem Messerrücken fein übergeklopft, von dem übrigen machet man eine feine Farce nach Reg. 7 oder 8, das geklopfte Fleisch kann man nur mit ein ganz wenig Salz, Citronsaft oder Weinessig und ein wenig kleingestoßenem Gewürz anmenz

anmengen, denn erstlich ein wenig Farce unten überher auf den Teig gelegt, so groß als die Pastete seyn soll, denn geklopft Fleisch darüber, und denn wieder Farce, und so eins ums ander, bis es alle ist, zuletzt auch ein paar Speckscheiben darüber und denn zierlich zugemacht und gebacken, man kann eine Sose dazu machen, welche man beliebet, aber ein wenig scharf von Citronen und Scharlotten, insonderheit wo es von einer Hammelkeule ist.

## Regula 481.

Pastete von klein gehacktem Kalbfleisch auf  
Italiänisch.

Man verfertiget erstlich eine feine Farce von Kalbfleisch, nach der 7. Regel, aber anstatt Nierenfett muß man Ochsenmark dazu nehmen, und wenn die Farce fertig ist, so macht man sie in einen dreyeckigten platten Klumpen und formiret als so eine Pastete von feinem gebranntem Wasser oder mürben Teig eine dreyeckigte Pastete, man macht auch etwas gestoßenen Speck, wie zu den Hasenpasteten bey der 478. Regel; streichet von solchem etwas unten ein, die Farce darauf, und ferner feine Kräuter, als Zwiebeln, kleine Stückchen Ochsenmark, Citronschalen und gestoßenen Speck darüber, und also zierlich gemacht und gebacken, zur Sose ein wenig braun Mehl mit Zwiebeln und feinen Kräutern, denn halb Wein und halb Wasser darauf, Citronschalen, Dattelnkern, oder an statt deren länglicht geschnittene Mandeln, Corinten, Pistacien, Zimmet und Zucker, solches zusammen durchgekocht und beym Anrichten in die

die Pastete gegeben; so ist es recht. Man kann sie auch rund und in Blätterteig machen, zulezt glasiren, wie die Englische Hasenpastete bey 478, und auch mit Granatkörnern oder buntem Streuzucker überstreuen; so ist es recht schön.

Regula 482.

### Pastete von gehacktem Kalbfleisch auf Französische Manier.

Diese Pastete wird in allen Stücken eben so wie die vorige gemacht, nur daß man die Farce mit halb Nierenfett und halb Ochsenmark machet, und an statt der Süßigkeiten, so in die vorige gekommen sind, thut man in diese Champion, Kälberbrissel, Morcheln, Artischockenstüble, kleine Saucischen und dergleichen; Man kann sie auch dreyeckigt, rund oder viereckigt machen, wie man will, man muß sie aber nicht glasiren, weil keine Süßigkeiten darin sind.

Regula 483.

### Kleine Pastete auf einem Teller oder Asfiere.

Wer sich die vorhergehende Pastete auf eine kleine Art bedienen will, der setze um ein klein Schüsselchen oder Teller einen Rand von gebranntem Wasserreis, nach Regula 72, so hoch als man ihn haben will, denn unten ein wenig gestossenen Speck eingestrichen, die Farce mit allen übrigen Ingredientien darauf, und mit einem kleinen Deckel von Teig zugemacht, in eine Tortenpfanne auf Sand oder Salz gesetzt, und gar gebaekten; Wenn man sie anrichtet und es nöthig thut, so kann man ein wenig Wein und Citronsaft

citronsaft daran thun, so wird es recht und gut seyn.

## Regula 484.

## Pastete von Kalbsbeinen.

Man hauet die Kalbsbeine, sowol von der Vorderbuge als auch hinten von der Keule, so weit als das rechte Comlottenfleisch gehet, rund ab, solche wohl ausgewässert, nach Regula 2 blanchiret und denn nach Regula 463 einmarginiret, und sodann eine Pastete nach Regula 464 oder 465 mit guter feiner Farce davon verfertiget, von welchem Teige und von welcher Art man will, auch nur eine Sose dazu gemacht, zu welcher man Verlieben hat; sie wird wegen des Comlotten-Fleisches recht gut.

## Regula 485.

## Pastete von Indianischen oder Kalekutschen Hünern auf Portugiesische Manier.

Diese Pastete wird in allen Stücken eben so gemacht, als die Pasteten von allem Flügelwerk ohne Knochen nach Regula 468, nur daß man, wenn es von den Knochen oder Rippen ausgeldset ist, etwas schier Fleisch von der Brust heraus schneidet, und solches mit zu der Farce nimmt, und die Sose darein recht scharf mit Scharlotten und Citronsaft machet.

## Regula 486.

Feine Pasteten von jungen Tauben, von jungen Hähnen in 4 Theile geschnitten, item von Wachteln mit gestoßenem Speck.

Diese Pasteten werden gleichfals alle nach Regula

N

gula

gula 463, 464 und 465 präpariret und verfertiget, nur daß man die Sachen in 4 Theile schneidet, und an statt einer Farce mit gestoßenem Speck einleget.

## Regula 487.

## Feine Pastete von Kälber-Nieren.

Man nehme eine Kälbernieren aus einem kalten Raibsbraten, solche mit ein wenig von dem Fett und etwas Speck gröblich durchgehackt, denn mit Zwiebeln, feinen Kräutern, Salz, ein wenig Pfeffer, Mustatenblumen, Zimmet, Champion, Kälberbrisseln und dergleichen angemengt, und sodann eine feine Pastete davon verfertiget. Zur Sose ein wenig Butter mit ein paar Löffel voll Brühe sämig obgerühret; so istes recht.

## Regula 488.

## Feine Pastete von gehacktem rohem Kapaun-Fleisch, in feingestoßenen Teig.

Man muß das Fleisch von dem Kapaun roh abschneiden, und denn mit Fett oder Ochsenmark, nach Regula 7, eine feine Farce davon machen, und sodann die Farce wieder zurecht gedrucket und formiret als einen Kapaun, denn so legt man ein paar Scheiben Speck unten in eine Casseroll, die Farce darauf mit klein gehackten Zwiebeln, Kräutern und Gewürz, solches verdeckt auf gelindem Feuer ein wenig schwizen lassen, denn auch ein wenig Wein, Fleischsuppe, Citron und Lorbeerblätter daran, ein wenig damit durchgekocht und denn hingesehet, daß es kalt wird, und sodann nach Regula 464, eine saubere Pastete von feinem

nem gebrannten Zeig, welchen man, nach der 71 Regel, von feinem Mehl und nach Proportion ein wenig reichlich Butter machen muß, davon verfertigt; die Scheiben Speck, so unter der Farce gewesen sind, kann man wieder unten auf den Zeig legen, und ein wenig gestoßenen Speck überher, so wird es eine feine saubere Pastete.

## Regula 489.

Feine Pastete von Schafs- Kälber- oder Schweins-Zungen und dergleichen.

Die Zungen muß man erstlich gar kochen, die Haut abziehen und denn kalt werden lassen, denn in kleine Stücken schneiden und anmengen mit ein paar klein gestoßene Zwieback, eingemachten Eitroschalen, Corinten, Dattelförnen, oder in Striemeln geschnittenen Mandeln, Salz, ein wenig Pfeffer, Zimmet, Zucker und ein wenig geschmolzenem Speck, und denn zu einer zierlichen Pastete gemacht, entweder in einen feinen gebrannten Zeig oder sonst einen andern feinen Zeig, welches man will. Man kann sie auch glaziren und mit Granatförnern, oder an deren statt mit buntem Streuzucker bestreuen.

## Regula 490.

Feine Pasteten von Ochsenzungen.

Eine kalte frisch gekochte Ochsenzunge in Scheiben geschnitten und angemengt wie die vorhergehende, und denn in feinen Zeig, welchen man will, zu einer Pastete verfertigt, eine Sose mit rothem Wein darein gemacht, auch nach Belieben

ben glasiret und mit Granatkörnern oder buntem Streuzucker bestreuet; so ist sie recht.

## Regula 491.

**Feine Pastete von Maynzischen Schinken.**

Man nehme schönen gekochten geräucherten Schinken und schneide solche in dünne Scheiben, denn so kann man auch von demselben Schinken ein wenig Farce machen, nämlich, man schneide etwas davon in Würfel, denn solchen klein gehackt mit etwas geriebenem Brodte, ein paar Eiern, Kräutern, und ein wenig Gewürz, und sodann eine Pastete in einen feinen Teig davon verfertigt und gebacken, eine Sose darein, welche man beliebet.

## Regula 492.

**Feine Pasteten von gekochtem und gehacktem Schinken.**

Man nehme ein Stück von einem kalten gekochten geräucherten Schinken, solches etwas gröblich klein gehackt, denn angemengt mit Zimmet, Zucker, ein wenig weißem Pfeffer, eingemachten Eitronschalen und etwas gestoßenem Speck, denn in einen feinen Teig zu einer Pastete verfertigt und gebacken.

## Regula 493.

**Feine Pastete von Kälbergekröse.**

Die Kälbergekröse muß man erstlich in Wasser und Salz gar kochen und wieder kalt werden lassen, denn in feine Würfel schneiden und mit rein gemachten eingeweichten Morcheln, geweichten Championen, Salz, klein gestoßenem Gewürz, kleins

klein gehackten Kräutern und Zwiebeln durch einander gemenet, und denn eine Pastete in Blätterteig davon verfertigt, wenn man sie anrichtet, so kann man eine Rohm: Sose darein machen oder eine andere, zu welcher man Verlieben hat.

## Regula 494.

## Von Fischpasteten, und zwar erstlich eine Stockfischpastete.

Man muß einige Hälften recht guten Stockfisch nehmen, der wohl geweicht ist, denselben auf die schwarze Seite rein abschrapen, denn oben die Kinnladenknochen und an beyden Seiten die Flossfedern nebst dem Rückgrad heraus und abschneiden, denn sauber abwaschen, rund aufwickeln und mit einem Bindsaden kreuzweis fest zusammen binden, mit reinem kaltem weichem Wasser zum Feuer setzen, daß es ganz langsam bis eben vors Kochen kommt, und denn ohngefähr eine halbe Stunde also gegen den Feuer stehen lassen, als wenn es sich nur eben beweget, aber nicht völlig oder stark kochen lassen, denn herab genommen, auf einen Durchschlag gelegt, ein wenig Salz übergestreuet und zugedeckt, daß es rein abtriefet, hernach los gemacht, die Gräten rein heraus gesucht, und alle das Beste in eine Schüssel gethan und mit ganz fein gehackten Zwiebeln oder Scharlotten, fein gesacker Peterillie, gestoßenen Megelein und Muskatblumen, Salz und einigen Stückchen Butter, siechte und behende unter einander gemenet, daß der Stockfisch nicht allzu sehr vermüset, von dem übrigen

gen Abfall vom Stockfisch macht man eine Farce, nämlich, man hacketes klein mit geriebenem Brodt, abgeriebener Butter, ein paar Eyern, klein gehackten Kräutern, Zwiebeln und Gewürz, das es eine recht schöne feine Farce wird, und denn in einen Teig eine Pastete davon verfertiget, von der Farce streichet man erstlich etwas unten ein und darauf Semmelscheiben geleyet, solches ziehet die Feuchtigkeiten von dem Stockfisch an sich, das es nicht zu sehr durchweichet, denn den Stockfisch darauf, und denn Farce überher gemacht, so wird es eine schöne Pastete. Zur Sose macht man eine Rohme Sose, nach Reg. 33, oder eine aufgezozene Butter Sose nach Reg. 32. Papier unten in die Pfanne einzulegen muß man nicht vergessen.

## Regula 495.

Wie man die Fische zur Pastete einrichten und präpariren muß.

Alle Sorten Fische, was es auch vor welche seyn mögen, muß man eine jede nach ihrer Art vorher rein machen, und denn entweder gerissen und in zierliche Stücke, oder auch rund abgeschnitten, nach dem man will und nachdem die Fische sind, denn wohl abgewaschen, mit Salz eingesprenget und ein paar Stunden damit stehen lassen, denn abgetrocknet und nach Reg. 463 einmarginiret und bis zum Einlegen damit stehen lassen. Auch kann man ein Stückchen Butter mit bey die Fische thun und solche mit der Marginade, darin sie liegen, ein wenig aufs Feuer setzen und öfters umschütteln, daß sie nur eben ein wenig steif werden, denn gleich

gleich abgesehet und abkühlen lassen, denn so muß man auch etwas Farce von Fischen machen, nach Reg. 10, kann man aber wegen Mangel an Fischen nicht zu einer Farce rathen, so thut man unten und oben ein wenig gerieben Brodt und kleine Stückchen Butter, eine Farce aber ist allzeit besser, wenn man sie haben kann, und so verfertigt man denn auch die Fischpasteten nach Reg. 464 und 465, entweder in feinen gebrannten, mürben, oder Blätterteig, welches man will und beliebet, denn so kann man auch die Sosen darein machen, welche man beliebet, kleine Klümpchen von Fischfarce sind schön mit darein, man muß sie aber vorher aufkochen und denn in die Sose thun, imgleichen Morcheln, Champion, Championpuder, Austern, Muscheln, Krebschwänze, Hechtleber, Karpfenmilch und was man sonst von dergleichen feinen Sachen haben kann, deren bedienet man sich zur Sose.

## Regula 496.

Pastete von Hechten, von Sandarten, und sonst von allen andern Fischen überhaupt.

Die Hechte oder Sandarten werden entweder gerissen oder rund abgeschnitten, vorher mit Salz eingesprenget und denn ferner nach vorgehender Regel mit Farce und andern feinen Sachen, so man haben kann, zu einer feinen Pastete verfertigt.

Pastete von frischen Bütten, frischen Schollen oder Seezungen.

Solche muß man vorher auf beyden Seiten die Haut abziehen, in Stücke schneiden und dann

auch in allen Stücken davon gemacht, wie vorher.

#### Pastete von Aalstücken.

Die Aal dazu müssen etwas groß seyn, denn die Haut abgezogen, als einen kleinen Finger lang in Stücken geschnitten, mit Salz eingesprenget und denn auch ferner gemacht wie vorher.

#### Pastete von ganzen Karpfen, Zechten, Schleyen und allem was es seyn mag.

Die Fische, was es auch immer vor eine Sorte seyn mag, werden nur rein gemacht und ganz gelassen, sonst auch in allen Stücken wie vorher präpariret und mit guter Farce von Fischen und andern feinen Sachen eingelegt.

#### Pasteten von farcirten Fischen.

Alle Fische, es seyn Karpfen, Hechte, Barsche, Brassen, oder welche es wollen, werden erstlich, nach Reg. 58, farciret, und denn auch ferner mit feinen Sachen, als Morcheln, Champion, Austern, Krebsen, Karpfenmilch, Hechtsleber und was man sonst von dergleichen feinen Sachen haben kann, zu einer feinen Pastete eingelegt und verfertiget, und so kann man sich nach vorhergehenden Regeln 495 und 496 überhaupt bey allen Fischpasteten verhalten.

#### Regula 497.

#### Pastete von runden Lachsstücken.

Den Lachs muß man in Stücke, als einen kleinen Finger dick, rund abschneiden, mit Salz einige Stunden einsprenget, denn abgetrocknet, mit

mit ein wenig Fleischsuppe und rothem Wein, Gewürz, Kräutern, Zwiebeln und Lorbeerblättern auf dem Feuer ein wenig durchpaziret, daß es steif wird, denn abkühlen lassen, und sodann mit Farce und feinen Sachen in eine Pastete verfertiget; die Sose worin der Lachs abgeschwizet worden, gießt man durch einen Sieb und brauchet es mit zur Sose, so wird es eine schöne Pastete. Man kann diese Pastete so naturell machen und geben, oder man kann sie auch machen und einlegen auf Englisch mit Dattelfernen, oder an deren statt mit länglicht geschnittenen Mandeln, ein gemachten Citronschalen, Zucker und Zimmet, und denn in feinen Blätterteig verfertiget und gebacken, zulezt glaziret; die Sose muß man sodann auch mit ein wenig Zucker brechen; so ist es auch recht und gut.

## Regula 498.

## Pasteten von Fischen ohne Gräten.

Die werden überhaupt also gemacht, nämlich, man nimmet die Fische, von was vor Sorte man eine Pastete machen will, solche rein gemacht, in Stücken geschnitten und in Salz und Wasser nur eben steif gemacht, denn so macht man es behend bey großen Stücke von den Gräten ab, thut es in eine Schüssel und menget es an mit gestoßnen Megelein und Muskatblumen, klein gehackten Zwiebeln und Kräutern, geriebenem Brodteig, kleinen Stückchen Butter und ein wenig Salz, denn mit feiner guter Farce zu einer feinen Pastete, in feinen Blätterteig, verfertiget, und denn eine Sose dazu, welche man beliebet, so ist es

V 5

recht,

recht, und so kann man sich bey allen Sorten Fischen nach obiger Regel richten.

Regula 499.

### Feine Pasteten von Aустern.

Wenn die Aустern aus den Schalen gemacht sind, so muß man sie in ihrer eigenen Brühе nur eben ein wenig kellen oder steif werden lassen, denn den Bart abgemacht, in eine Schüssel gethan und mit geriebenem Brodte, kleinen Stückchen Butter, geweichten und reingemachten Morcheln und Champion, klein gehackten Kräutern und Gewürz, ein wenig Wein und Citron, alles zusammen durch einander gemenget, denn so kann man ein wenig Farce machen von etwas Fischen und einigen Aустern, solches klein gehackt mit abgeriebener Butter, geriebenem Brodte, Salz, ein paar Eiern, klein gehackten Kräutern und Gewürz, daß es eine feine Farce wird, davon denn einen kleinen Rand erstlich in die Pastete gesetzt, das angemengte dahinein, von der Farce darüber und den vollends fertig gemacht, sie muß aber in feinen Blätterteig gemacht werden, so wird es eine schöne Pastete. Zur Sose nimmit man ein Stückchen Butter in Mehl umgekehret, ein paar Eyerdotter, solches zusammen durchgeknettet, und mit dem aufgehobenen Austerwasser, welches man durch einen Sieb gießen muß, zu einer sämigen Sose abgerühret; so wird es sehr schön.

Regula 500.

### Feine Pastete von Krebsen.

Die Krebse werden in Wein abgekocht, und denn wie gehörig die Schwänze abgebrochen, solche denn

denn angemengt mit klein gehackten feinen Kräutern, jungen Zwiebeln, ein wenig Gewürz, Morcheln, Trüffeln, Champion, Hechtsleber, Karpfenmilch und was man von dergleichen feinen Sachen haben kann, auch zur Verlängerung von den Gräten abgemachte Fische darunter gethan, alles behende wohl durch einander gemengt, denn so macht man ein wenig Farce; aus den Krebscherezen das Fleisch heraus gemacht, etwas rohe, gekochte oder gebratene Fische dazu, denn solches klein gehackt mit geriebenem Brodic, abgeriebener Butter, Eiern, Kräutern und Gewürz, alles vorher klein gemacht und denn zu einer feinen Farce gehackt, und davon denn auch einen kleinen Rand in die Pastete gesetzt, das Angemachte dahinein gethan und Farce überher gemacht, denn die Pastete vollends fertiget und gebacken, es muß aber auch ein feiner Blätterteig seyn. Zur Sose macht man von der Krebschale nach Reg. 11, etwas Krebsbutter, und damit eine Sose abgerühret oder man macht, nach Reg. 12, ein wenig kräftige Krebs Coullige, entweder mit Rohm oder mit Brühe und solche beym Anrichten in die Pastete gegeben, so ist sie recht schön.

## Regula 501.

## Feine Pastete von feinem Fischwerk.

Diese Pastete bestehet aus lauter feinen Sachen von Fischwerk, als Karpfenmilch, Hechtsleber, Karpfenzungen und Augen, Krebschwänzen, Aустern, Muscheln und dergleichen, was man nur von denen Sachen haben kann, ferner so nimmt  
man

man Morcheln, Trüffeln, Champion, Artischockenstüble und Spargel, was man davon haben kann, mit zu Hülfe, solches ein jedes nach seiner Art präpariret, denn nach Reg. 54 zu einem feinen Ragout gemacht und solches wieder kalt werden lassen, denn mit seinem Blätterteig eine Pastete davon gemacht, so ist es recht. Wer von denen Sachen so viel hat, der kann von einer jeden Sorte insbesondere eine Pastete machen.

## Regula 502.

## Feine Pasteten von gehackten Fischen.

Man machet eine gute feine Farce von Fischen, nach Reg. 10, man kann die Farce von Aal, Lachs, Forellen und sonst von allen Sorten Fischen machen, von welchem man will und was man hat, wenn denn die Farce gemacht ist, so kann man allerhand Veränderungen von Pasteten davon verfertigen, nämlich, man kann die Farce in einen Klumpen machen und denn als ein Hun formiren, oder rund, oder viereckigt, wie man will, auch kann man die Farce stückweise einlegen, oder auch als kleine Tauben, oder als einem Fisch formiren, wenn man es denn also auf eine beliebige Art verfertiget hat, so legt man erstlich unten in eine Casseroll einige Scheiben Speck, denn formirte Farce darauf, läßt es auf gelindem Feuer verdeckt ein wenig schwißen, denn ein wenig Wein, etwas Brühe oder Fleischsuppe, Champion, Morcheln, Trüffeln, Hechtlebern, Karpfenmilch, Nustern, Muscheln, Artischockenstüble, oder was man von diesen feinen Sachen haben kann, alles vorher

vorher fein und sauber präpariret und zu der Farce gethan, solches denn noch ein wenig zusammen durchschwizen oder durchkochen lassen, und denn hingeseht, daß es abkühlet, und so kann man nach Reg. 464 und 465, eine saubere Pastete davon verfertigen, auf welche Art und Manier wie es einem jeden zur Veränderungen beliebet, die übrige Brühe, so darauf ist, muß man wohl aufheben und solche beym Anrichten mit einem Stückchen Butter in Mehl umgekehret und ein paar Eyerdottern zu einer Tunke abrühren, so wird es recht und gut.

## Regula 503.

## Feine Pastete von Krebs-Farce.

Man muß erstlich einige Stiege Krebs ordinaire abkochen, die Schwänze und das Fleisch aus den Scheren alles rein und heraus machen, auch muß man von anderen Fischen zur Verlängerung mit zu Hülfe nehmen und denn nach Regula 10, eine feine Farce davon machen, von den Hälften Krebschalen kann man nach Regula 11 etwas Krebsbutter machen, und wenn solche kalt ist, nach Reg. 3, abreiben und mit in die Farce thun, und von der andern Hälfte der Krebschalen kann man nach Reg. 12, ein wenig kräftige Krebs-Coullige machen, und denn so machet man es ferner in allen Stücken als wie die vorhergehende Pastete, nach Reg. 502, wenn die Farce wie vorher mit feinen Sachen einpasiret ist, so wird die Pastete in einen Blätterteig verfertiget, mit guter Aufsicht gebacken und beym Anrichten  
die

die Krebs-Coullige dazu gethan; so wiew es eine delicate Pastete.

## Regula 504.

## Feine Pastete von Artischockenstüble.

Die Artischockenstüble muß man erstlich nach Regula 52 präpariren, denn so kann man einige davon klein hacken mit etwas geriebenem Brode, ein paar Ehern, etwas abgeriebener Butter, Salz, und ein wenig feinem Gewürz, daß also eine Farce davon wird, und denn nach Regula 465 eine feine Pastete davon verfertiget, man streichet erstlich ein wenig von der Farce unten ein, und denn die Artischockenstüble eingelegert mit kleinen Stückchen Butter, fein gebackten Kräutern und Gewürz, die Farce überher und also vollends fertig gemacht und gebacken. Man kann eine Rohm- oder Wein-Soße als man sonst über Artischocken machet, oder etwas Butter mit ein wenig Mehl und ein paar Eherdottern zusammengeknetet und mit ein wenig kräftiger Fleischsuppe und Muskatblumen zu einer sämigen Soße abgerühret, und solches beim Anrichten darein geben.

## Regula 505.

## Feine Pasteten von Artischockenstüble auf eine andere Art.

Man muß die Artischockenstüble gleichfals wie vorher nach Reg. 52 kochen und präpariren, und denn klein hacken, oder auch in feine Würfel schneiden und denn mit ein wenig süßem Rohm, ein paar rohen Eherdottern, Salz, fein gebackten Kräutern und Gewürz ein wenig über dem Feuer durch:

durchpaziren und denn abkühlen lassen, denn so macht man gleichfals ein wenig Farce, entweder wie vorher von Artischockenstüblen oder auf selbige Art von etwas Fleisch oder kaltem Braten, was man hat, davon einen kleinen Rand in die Pastete gesezet und auch etwas davon unten ein, und denn ferner wie gehörig in feinen Blätterteig fertiget und gebacken; beyrn Anrichten kann man noch ein wenig Rohm. Sose darein geben.

## Regula 506.

## Feine Pastete von braunem Kohl.

Den braunen Kohl muß man nach der 88 Regel sauber abpußen und in weichem Wasser mit ein wenig Salz ganz mürbe abkochen, oder so es in der Jahrszeit ist, daß er schon einigen Frost bekommen hat, verdeckt in seiner eigenen Brühe mit einem Stückchen Butter und ein wenig Bouillon, das ist gute klare Fleischsuppe, oder in Mangel deren ein ganz wenig kochend Wasser ganz mürbe abgeschwiket, denn auf einem Durchschlag das Masse rein heraus gedrückt, hernach ein wenig durchgehackt, aber nicht gar zu klein, denn in einer Schüssel angemengt mit geschmolzenem Speck, und so man es haben kann, auch Ochsenmark, man muß letzteres vorher klein hacken, denn schmelzen und durch einen Sieb darauf giesen, denn auch ein paar ganze Zwiebeln mit Reislein besteckt, ein wenig Pfeffer und Salz, alles wohl durch einander gemengt und denn in einen feinen Teig zu einer Pastete fertiget, man kann auch rein gemachte Castannien mit unter den Kohl mengen,

mengen, und auch, so man will, einige Schichte in Scheiben geschnittene geräucherte Ochsenzungen, oder in Scheiben geschnittene geräucherte Schinken, welches erstlich wohl ausgewässert, gekocht, und wieder kalt werden muß, zwischen den Kohl mit einlegen, und also eine zierliche Pastete verfertigt, wenn man anrichtet, so kann man ein wenig recht gute Brühe mit einem Stückchen Butter in Mehl umgekehret zu einer sämigen Sose abrühren und solche zuletzt darein geben, so ist die Pastete recht und gut. NB. Der Kohl muß in die Pastete oben mit Scheiben Speck be-  
leget werden, und in der Sose auch Citronsaft.

## Regula 507.

## Feine Pasteten von Spargel.

Den Spargel muß man oben die Köpfe, so weit als das Mürbe gehet, abbrechen, rein abwaschen und in Wasser nur ein paar mal aufkochen lassen, denn auf einen Durchschlag thun, daß sie rein abtiefen, denn anmengen mit kleinen Stückchen Butter, fein gehackten Kräutern und Zwiebeln, Salz, ein ganz wenig Pfeffer und Muskatblumen, und denn auch ein wenig Farbe machen, wovon man will, und davon denn einen Rand auf feinen Butterteig gesetzt, so groß als die Pastete seyn soll, die angemengten Spargel darein gethan und denn vollends wie gehörig fertig machen und backen; wenn man sie anrichtet, so macht man eine Rohm: Sose darein; so ist sie recht.

Regula

## Regula 508.

## Feine Pasteten von Blumenkohl.

Den Blumenkohl muß man, wie bey der 84. Regel angezeigt ist, sauber abputzen, wohl abwaschen und in Wasser mit ein wenig Salz nur ganz wenig kochen lassen, und denn aufgegoßen, daß er abkühlet und abtriefet, denn so kann man auch ein wenig Farce machen, wovon man will und was man hat, den Blumenkohl mit fein gehackten Kräutern, Zwiebeln, Gewürz und kleinen Stückchen Butter anmengen, und denn zu einer feinen Pastete verfertigen; Man kann bey dem Blumenkohl kleine Saucischen mit einlegen, und beyrn Anrichten eine Rohmsose darein machen.

## Regula 509.

## Von Crisetten.

Diese kommen denen feinen Pasteten sehr ähnlich, nur daß sie in hohe Formen gemacht werden, und werden überhaupt also gemacht; nämlich: man will eine Crisette machen, es sey von Stockfisch, Hechten oder was es sonst vor Fische seyn mögen, so werden selbige vorher abgekocht, von den Gräten abgemacht und mit fein gehackten Kräutern, Zwiebeln, Gewürz, Salz und kleinen Stückchen Butter angemengt, und denn auch wie bey denen vorhergehenden feinen Pasteten, von selbigen Fischen oder was man sonst feines haben kann, etc was gute feine Farce gemacht, denn so macht man ein wenig feinen murben Teig nach der 70. Regel, und denn so muß man eine hohe Form dazu haben, sie sey von Kupfer oder Blech, und welche eine  
 3 schöne

schöne Modelle hat, diese Form muß man mit geschmolzener Butter bestreichen und mit fein geriebenem Brodte überall wohl bestreuen, den Teig ein wenig dünner als zu den Pasteten ausrollen und in die Form decken, die Farce überall als einen halben Finger dick einstreichen und denn das angemengte auch hinein thun, mit ein wenig Teig decken, den Rand sauber abschneiden, und denn in eine Tortenpfanne setzen und unten und oben mit Feuer gar backen. Wenn man es anrichtet, so kehret man die Form in die Schüssel um und ziehet sie also ab, denn so schneidet man oben eine kleine Platte ab und machet eine Sose darein, welche man beliebet. Und also kann man nach obiger Regel eine Crisette verfertigen, von was vor seinen Sachen man will.

\*\*\*\*\*

## Siebende Abtheilung.

### Von Braten.

Regula 510.

Wie man Gänse füllen und braten muß.

**M**an nehme rein gemachte Castanien, abgeschälte in Striemeln geschnittene Mandeln, in feine Striemeln geschnittene Äpfeln, in länglichte Striemeln geschnittenes Weißbrodt in Butter gebraten, rein gemachte Rosinen, das alles zusammen gemenget, die Gans damit gefüllt, zierlich aufgespießet und an einem Spieß gar gebraten, zu

leht