

recht lind zu sieden, muß das Wasser vorher sieden, hernach thut man die Eyer hinein, und läßt sie so lang, bis man hundert gezählet hat, stark sieden, setze sie vom Feuer, decke sie zu, und laß sie drey Minuten stehen; auf solche Manier sind die Eyer lind, und durchaus heiß, wie sichs gehört; wer aber diesen Vortheil nicht hat, der laß es sieden bis er hundert und funfzig gezählet: sie sind auch recht auf diese Manier, aber dennoch nicht so gut gesotten, wie die erste Manier meldet.

Die trockenen Boressen.

Weil man denn zu einigen Sorten Pasteteln ein Bejamelle braucht, wie auch ein Salspicon, und auch eine Fesch, so habe ich es vorher setzen wollen, wie man sie zu recht macht, wenn man hernach von den Sorten Pasteteln meldet, wo man dieses vonnöthen hat, so kann man es finden, wie es gemacht wird.

Ein Bejamelle zu machen.

Gib in ein Kastrol ein Stück frischen Butter, Zwiebel blattelweis, etwas Wurzeln, wie auch ein wenig Basilicum und Thimian, etliche frische Champignons und Artoffeln, laß

dieses alles auf dem Feuer possiren, gib ein Paar Löffel voll feines Mehl dazu, thue es mit süßem Rahm abrühren, auf dem Feuer kochen lassen, aber nicht zu dünn, das Mehl muß wohl verkochet seyn, streue es hernach durch ein Haartuch, nachdem kannst du dich bedienen zu den Speisen, wo du es vonn-then hast.

Ein Salspicon zu machen.

Nimm gesottene Karpfen-Milchner, wie auch Hechtenleber und Krebschweiserln, schneide dieses alles fein gewürfelt; nimm Schampignon, Artoffeln, und Maurachen; nachdem sie gepuget sind, thue sie auch fein gewürfelt schneiden, nimm etliche Charlotten, Petersil, ein wenig Basilicum und Thimian, thue es recht fein schneiden in ein Kastrol mit frischem Butter, und lasse es auf dem Feuer possiren, hernach dieses alles bemeldte Geschnittene dazu, thue es auch possiren, Salz und ein wenig Pfeffer, auch einen Löffel voll Colli dazu, und laß es aufkochen, lagire es hernach mit etlichen Eyerdottern, und drucke den Saft von einer Lemoni dazu, und lasse es kalt werden.

Eine Fasch zu den kleinen Pasteten zu machen.

Nimm einen Karpfen, thue ihn abstechen daß das Blut davon kommt, ziehe ihm die Haut ab, und löse das Fleisch davon ohne Gräten, schneide es klein in ein Kastrol, gib dazu etliche fein geschnittene Charlotten, wie auch ein wenig Zwiebel, Petersil, Basilicum und Thimian, ein Stück Butter, und lasse es auf dem Feuer possiren, nimm es hernach mit einem Löffel trockner heraus auf ein Schneidbrett, gib dazu ein Paar Sardellen ausgelöst, Kappern und ein wenig Lemonschalen, zu dem Saft, wo das Fischfleisch gewesen ist, schlage etliche ganze Eyer hinein, und thue sie auf dem Feuer abrühren, gleichwie eingerührt, gib sie hernach zu dem Fleisch, und thue alles zusammen recht fein schneiden, nachdem in einen Mörser, gib eine in Milch eingeweichte Semmel dazu, 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 Pasteten, wenn man aber französische Pastetel macht, so dürfen keine Sardellen, Kappern und Lemoni dazu ge-

nommen werden, sondern die Fasch muß naturell seyn.

Fascheepastete.

Treibe den Buttertalg schön gleich aus, nicht zu dick, und stich hernach so viel Blatteln aus in die kleine Pasteten-Schüssel, so viel du vonnöthen hast, thue sie mit Eyern bestreichen, gib eine Fasch in die Mitte, bedecke sie, und laß sie stehen in einem kühlen Ort; eine halbe Stund vor dem Anrichten thue sie mit Eyern bestreichen, und mit schöner Farbe aus dem Ofen backen, nicht gar zu gäh, und hernach warmer zur Tafel serviren.

Kleine französische Pasteten.

Treibe den Buttertalg aus schön gleich und dünn, thue einen Bogen Papier auf ein Blech, und steche Blatteln wie ein halber Gulden groß, aus, lege sie auf das Papier, so viel du vonnöthen hast, bestreiche sie mit Eyern, und gib ein wenig Fasch in die Mitte, bedecke sie stelle sie an ein kühles Ort, bis es Zeit ist zur Tafel, thue sie hernach mit Eyern bestreichen, und eine Viertelstunde vor dem Anrichten schön ausbacken, und warmer serviren.

Kleine Pasteten mit süßem Rahm.

Dreibe den Buttersaig recht schön dünn und gleich aus, nimm kleine länglichte Wandeln, so viel du vordthen hast, bedecke sie inwendig mit Saig, hernach streue unten hinein ein wenig Bejamelle, nimm Karpfen-Milchner, Hechtenleber, dieses in gleicher Form in kleine Stückel geschnitten in ein Kastrol, thue auch so viel Krebschweifeln dazu, wie auch Schampignon, Artoffeln und Maurachen blattelweis geschnitten, gib ein wenig fein geschnittenen Petersil dazu, ein Stückel Butter, Salz und Pfeffer, laß es auf dem Feuer possiren, und hernach kalt werden, richte es ein in die Wandeln, ein jedes Stück von einer andern Sorte neben einander, bedecke sie hernach mit sauerem Rahm, und bestreue sie mit fein geriebenen Semmeln eine Viertelstunde vor dem Anrichten, thue sie schnell aus dem Ofen backen, und warmer serviren.

Spanische Pasteten.

Thue ein Stück Buttersaig länglicht dünn und gleich austreiben, bestreue ihn hernach mit Provanferöhl, und thue ihn genau zusammenwickeln, stelle ihn in ein kühles Ort, und laß ihn eine Stunde stehen, nachdem mache ein Messer warm, und schneide damit

dünne runde Blattel, die Größe von den Pasteten-Schüsserln, belege sie damit so viel du vonnöthen hast, gib ein klein wenig Fatsch auf den Boden, hernach einen Löffel voll Salpicon, bedecke sie oben noch mit einem Blattel, stelle sie in ein kühles Ort; eine Viertelstunde vor dem Anrichten, gib sie in den Ofen unbestrichen, und thue sie schnell ausbacken, und warmer serviren.

Deutsche Pasteten.

Treibe einen Buttersaig aus, nicht gar dünn aber schön gleich, bestreiche den Saig mit Eiern, gib ein wenig Fatsch darauf, nicht zu nahe zusammen, nachdem einen Eßlöffel voll Salpicon, bedecke es hernach mit dem Saig, und stich es mit einem runden Model aus, sie werden aber nur halbrund; lege sie auf ein Blech, stelle sie in ein kühles Ort; eine Viertelstunde vor dem Anrichten thue sie bestreichen, und im Ofen ausbacken, nicht zu schnell, und warmer serviren.

Kleine Pasteteln mit Karpfenmilchner.

Treibe den Buttersaig aus, und stich Blattel auf dem runden Pastetenschüsserl, stelle sie in ein kühles Ort, hast du aber schöne

Austernschalen aufbehalten, in der Zeit wo es welche gibt, so stich die Blattel aus auf den Schalen, nimm gesottene Karpfenmilchner, schneide sie in Stückel gleich der Form von einer Auster, thue sie in ein Kastrol mit einem Stückel frischen Butter, etlichen fein geschnittenen Sardellen, etliche Charlotten, Petersil, Salz und Pfeffer, laß es auf dem Feuer ein wenig possiren, drucke den Saft von einer Lemoni dazu, und laß es kalt werden; hernach thue auf den Blatteltaig ein wenig Fasch, lege auf die ein Stückel Karpfenmilchner, ein wenig von der nämlichen Soß darauf, bestreue sie mit Semmelbröseln, und thue sie eine Viertelstunde vor dem Anrichten im Ofen schnell ausbacken und warmer serviren; thust du sie aber in den Austerschalen backen lassen, so werden sie sammt den Schalen serviret; wenn es nicht gute Kenner sind, so essen sie es vor Austern.

Kleine Leberpasteteln.

Thue die Leber roher schneiden, und durch ein Sieb possiren in einem Kastrol, gib einen frischen Butter dazu, thue es wohl abtreiben mit etlichen Eyerdottern, eines nach dem andern, gib ein wenig fein geschnittenen Petersil, Lemonischalen, und den Saft, Salz

und Pfeffer, ein wenig Muskatnuß und eingeweichte Semmel in einer Milch dazu, rühre alles wohl ab, gib ein Paar Eßlöffel voll Colli dazu, mache Blättel von Buttersaig in der Pastetenform schön dünn, und fülle sie mit dieser Soß an, und backe sie schnell im Ofen aus, eine Viertelstunde vor dem Anrichten, und thue sie warmer serviren.

Pastete mit Salpicon.

Treibe den Saig schön dünn und gleich aus, nimm kleine Model und belege sie innen mit Saig, thue sie bestreichen mit Eyer, und fülle sie an mit Salpicon, bedecke sie mit Saig, und stelle sie in ein kühles Ort; eine Viertelstunde vor dem Anrichten thue sie bestreichen, und im Ofen schnell ausbacken, und warmer serviren.

Reiß-Pasteten.

Nimm eine Portion Reiß, nachdem er sauber gelesen, thue ihn in Wasser blaugiren, 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 Buttersaig dünn und gleich aus, nimm kleine runde Pastetenschüsselchen, thue sie

mit Taig belegen, gib ein wenig Fatsch unten, und bedecke sie mit Reiß, bestreue sie mit fein geriebenen Semmelbröseln, und thue sie eine halbe Stunde vor dem Anrichten ausbacken, und warmer serviren.

Reißpastete auf eine andere Manier.

Thue den Reiß kochen wie vorher gemeldet, und auch auf diese Manier abrühren, treibe ein Stück Buttersaig dünn und gleich aus, nimm kleine Pasteten-Wandeln, thue sie mit Taig bedecken, gib ein wenig Reiß auf den Boden, und ein wenig Salpicon, bedecke sie hernach mit Reiß, bestreue sie mit Parmesankäs, und thue sie eine halbe Stunde vor dem Anrichten im Ofen ausbacken, und warmer serviren.

Krebspastete.

Siede eine Portion Krebsen ab, löse die Schweiserln heraus, von den Schalen mache einen Krebsbutter, weiche eine Semmel in Milch ein, thue sie gut ausdrücken in ein Geschir, gib einen Krebsbutter dazu, thue es gut abrühren mit etlichen Eyerdottern, salze es, reibe ein wenig Muskatnuß daran, schneide die Schweiserln fein gewürfelt, und

gib sie auch dazu; treibe ein Stück Buttertaig recht fein aus, belege kleine Mödlerln damit, thue auf den Boden ein wenig Salpicon, und fülle sie hernach mit dieser Soß; eine halbe Stunde vor dem Anrichten bestreiche sie mit Krebsbutter, laß sie im Ofen schön ausbacken, und thue sie warmer serviren.

Krebspasteteln auf eine andere Manier.

Mache einen Krebsbutter wie schon gemeldet, und schneide die Zwieberln fein gewürfelt, thue eine Semmel klein schneiden, und eine Milch darüber gießen, lasse sie eine Stunde weichen, setze sie auf das Feuer, gib ein wenig Krebsbutter dazu, und laß sie auf dem Feuer kochen mit ein klein wenig Mehl recht dick, und laß es hernach kalt werden, nachdem thue den Krebsbutter hinein, rühre es wohl ab, schlage ein Paar ganze Eyer dazu, 8 Dotter einen nach dem andern, gib auf die Letzt die Schweiferln dazu, ein wenig Salz, Muskatnuß und ein wenig Zucker, treibe ein Stück Buttertaig schön dünn und gleich aus, nimm kleine hohe Pastetenformen, mache einen Blatteltaig hinein, und fülle sie herach an mit dieser Soß, aber nicht zu voll, durchschneide sie mit dem Backrädcl ein wenig, und unbestrichener bedecke die Form, setze sie in

ein kühles Ort, eine halbe Stunde vor dem Anrichten, thue sie oben mit Eiern bestreichen, und im Ofen ausbacken, aber nicht schnell, und servire sie warmer zur Tafel.

Spenat-Pasteteln auf Italienisch.

Weiche eine Semmel in Milch ein, und laß sie wohl weichen, hernach sauber ausdrücken, rühre ein Stück Butter mit einem ganzen Ey und Dotter, drucke das Brot recht aus, und rühre es hinein, auch einen Spe-nattopfen, daß er recht grün wird, thue es salzen und ein wenig pfeffern, reibe ein wenig Muskatnuß, treibe ein Stückel Butter-taig schön dünn aus, belege die hohen Model damit, und fülle sie hernach mit dieser Soß ein, mache Blattel darauf; eine Viertelstunde vor dem Anrichten bestreiche sie, und thue sie ausbacken, aber nicht zu schnell, und zur Tafel serviren.

Spargelpastete.

Brich den Spargel ab so weit er gut und grün ist, schneide ihn klein wie die Erbsen, thue ihn im Wasser blaugiren mit Salz, nachdem in ein Geschirr mit einem Stückel frischen Butter mit geschnittenem Petersil, ein

Paar Stückel Karpfenmilchner fein gewürfelt
 geschnitten, etliche Krebschweifeln, Salz und
 Pfeffer, thue es possiren, gib ein klein wenig
 Colli dazu, und laß es aufkochen, auf die
 Lest thue es lagiren mit etlichen Eyerdottern,
 und laß es kalt werden, treibe ein Silckel
 Buttersaig dünn aus, belege die Pasteten-
 form mit Saig, und fülle sie mit diesem Spar-
 gel, decke sie zu mit Saig; eine Viertelstunde
 vor dem Anrichten bestreiche sie mit Eyern,
 laß sie im Ofen backen und warmer serviren.

Aufgesetzte oder dressirte Pasteten.

Mache einen marben Saig, thue diesen
 recht fein austreiben, stich runde Blattel aus,
 und richte sie über die Holzform, wie ein
 kleines Pastetein seyn muß, laße sie ein Paar
 Stunden stehen, daß sie anziehen, fülle sie an
 mit Salpicon, decke sie zu und setze sie auf
 ein Blech in ein kühles Ort, eine Viertelstun-
 de vor dem Anrichten bestreiche sie, und im
 Ofen schön ausgebacken, aber ein wenig schnell,
 doch nicht zu trocken, mache ein wenig Colli
 warm, gib ein wenig Lemonisast dazu, mache
 die Deckel auf, und gib in alle einen Eßlöf-
 fel voll Colli hinein, decke sie wiederum zu, und
 thue sie warmer zur Tafel serviren.

 Austerpasteteln.

Thue die Auster aus der Schale nehmen, in einem Kasten ein klein wenig anziehen lassen auf dem Feuer, hernach treibe ein Stückel Buttertaig dünn aus, stich Blattel in die Pastetenschüssel aus, gib die Auster hinein, possire das Wasser von den Auster in ein Geschirr, gib dazu ein Stückel Butter, fein geschnittenen Petersil, Pfeffer, und den Saft von einer Lemoni, gib in die Pasteteln hinein überall ein Löffel voll, bestreue sie mit Semmelbröseln; eine Viertelstunde vor dem Anrichten thue sie in den Ofen, und laß sie schnell ausbacken in ihrem Saft.

Genueserpasteteln.

Mache einen Taig wie diesen zur Rahmstrudel, ziehe ihn schön aus, bestreiche ihn mit Provanßeröhl und rolle ihn zusammen, gleichwie eine dicke Wurst, stelle ihn in ein kühles Ort, und laß ihn ein Paar Stunden stehen, hernach mache ein Messer warm, und schneide dünne Blattel, thue sie in die Schüssel, gib einen Fäsch darein, und bedecke sie wieder mit einem solchen Taigdeckel; eine Viertelstunde vor dem Anrichten thue sie in den Backofen,

laß sie gäh ausbacken, und warmer zur Tafel serviren.

Gebackenes aus dem Schmalz.

Kleine Pasteteln gebacken.

Mache einen marben Taig, treibe ihn recht dünn aus, stich Blattel aus so viel du vonnöthen hast, und dressire sie über die Holzform, fülle sie hernach an mit Salpicon, mache sie oben zu, und laß sie etliche Stunden in einem frischen Ort stehen; ist es Zeit zur Tafel, so setze ein Schmalz auf das Feuer, und thue sie schön gelb ausbacken, und mit gebacknem Petersil garniren.

Kleine Rahmpasteteln.

Die Pasteteln werden gemacht, wie die vorhergemeldten; mache ein Bejamelle wie schon gemeldet ist zu machen, von Hechten, fülle sie an, nicht zu voll, decke sie gut zu, und backe sie hernach aus zur Tafel, auf die nämliche Manier, wie die vorher gemeldten.

Ein gebackenes Bejamelle mit Oblaten.

Nimm etwas Trüffeln, Maurachen und