

299. Guldene Schnitten.

Schneid Schnitten von einer Semmel / schütt warme Milch darüber / schlag so vil Ayer als donnöthen / wol ab / walz die Schnitten darinnen oft umb / und bachs im Schmalz / richts auff ein Schüssel / schütt Wein daran / thue auch Zucker / Weinbeerl und Zimmet darein / und laß einen Sud thun / oder gibß trocken.

300. Schnee-Ballen.

Erstlich nimb ein gutes Mund / Mehl / ein Seitel gute Milch / 2. Strichel frischen Butter / laß den Butter in der Milch zergehen / alsdann schlage zwey ganze Ayer darein / spritels wol ab / schüttß unter das Mehl / und mach einen Taig an / walge ihn dün auß / und formire mit dem Krapffen-Rödl / Schnee-Ballen / bachs kühl im Schmalz / daß nicht zu braun werden.

301. Ein löfliche Speiß von gebachenen Brezen.

An walzet die Brezen in Wein oder Milch / laßt ansauffen / hernach nimbt mans / laßt ein wenig trocken werden / absincken / und nimbt Zucker / Zimmet und Mehl / der Zucker muß vorschlagen / strähe es ein / und bache es im heißen Schmalz.

302. Gebachene Rosen.

Mach einen Taig an / wie zum gebachenen Salbey / buße den gelben Bosen von den Rosen / walze hernach selbige im Taig / bachs nicht zu heiß / hernach zuckers und gibß.

303. Hollehippen zu machen.

Nimb Ayerklar / so viel du machen wilt / fopffß wol ab gieß ein wenig Milch darein / zuckers und pfeffers / rühre ein Mehl darein / doch daß es nicht zu dick werde / hernach bache es.

304. Bauren-Rüchel.

Nimb schönes Mehl in ein Schüssel hernach thue in ein lablecktes Wasser 2. Löffel voll Gerben / und ein Ay / schlags wol ab / seyßß durch ein Süß in das Mehl / mach ein Taig dün an / wie andere Krapffen-Taig / laß ein Stund ihn gehen / hernach dunck die Hand in ein Wasser / nimb den Taig so vil als ein Ay groß / und bachs schön kühl.

Von allerhand Pastetten und Torten.

305. Von groben Taig.

Nimb Rothen-Mehl / daß doch nicht zu grob ist / arbeite es wohl durch mit heiß Wasser und Salz / daß der Taig zimlich fest wird / diesen Taig kanst du brauchen zu allen Pastetten die man weg schicken will / als Schuncken oder Hamen / Wildprät / und sonst von allerley groben Fleisch /

wol dick gemacht die Rinde / so bleibt dir die Pastetten unzerbrochen / führe sie hin wo du wilt.

306. Von weissen Taig zu den grossen Pastetten.

Nimm Semmel-Mehl / schütt es auff ein Tisch / mache ein Grub in die Mitte / thue Butter darein der unzerlassen ist / Salz / frisch Wasser / arbeit es wohl durcheinander / im Arbeiten laß dir den Taig mit ein wenig Wasser besprengen / biß er zäh und gerecht wird. Nimm dann ein Walger / und walge es auß zu den grossen Pastetten / sträh Mehl auff beeden Seiten / damit es nicht an den Tisch und Walger anklebt. Merke / daß man im Winter mehr Butter unter den Taig nimbt / als im Sommer / dann im Sommer / wann deß Butters zu viel / so bricht der Taig / so bald man ihn nur ein wenig zu viel mit den Händen durcharbeitet / und ist darnach nicht zu gebrauchen. Merke auch / wanns kalt ist / und man den Taig macht / so decke ihn zu mit einem warmen Tischtuch / damit er ein wenig ruhen kan / wann er gemacht ist / dasselbe kan man auch im Sommer thun / allein nicht mit ein warmen Tuch / sondern mit einer Schüssel / oder lege ihn eine Weil in ein Mörsel. In Italien machen die Pastetten-Becker ihren Taig alle mit schweinen Schmalz und heißen Wasser an.

307. Von mürben Taig.

Nimm Mund-Mehl / und zimlich viel frischen Butter / wenig Milchram / 3. oder 4. Eyrdotter / frisch Wasser / Salz / arbeite es wol durcheinander / mache ihn so vest / als du immer kanst. Wann du dann wilt ein Pastetten auffrichten / so laß den Taig etwann 2. Däller dick / oder etwas dicker / in der Mitten aber eines Daumens dick / so läßt er sich desto besser aufftreiben. Wilt du aber Dorten machen / so laß es nur eines halben Däller dick / dann dieselben werden nicht hoch auffgesetzt.

308. Marben Taig zu übergeschlagenen Pastetten / Wandel oder Dorren.

Man nimbt schönes Semmel-Mehl / auff ein Pastetten ein halb Pfund Butter / schneid ihn in das Mehl / schlag 4. oder 5. Eyrdotter daran / salt es lind / mach ihn mit Rindsuppen oder frischen Wasser an / daß man ihn würcken kan / würck ihn geschwind / und walg ein grossen Fleck auß / füll darein Schackl oder Fleisch / was du wilt / thus in ein gute heiße Dorren-Pfannen / und bachs bey einer halben Stund / daß fein gefärbt werde / doch mußt du das Fleisch zuvor ein wenig rösten und gewürzen / wann die Pastettl oder Wandel halb gebachen / so mußt du oben ein Löchel darein machen / sonst zerschrieken sie.

309. Butter-Taig.

Nimm schönes Mehl / darnach du viel machen wilt / auf ein grosse Schüssel / oder auf ein Pastettl / mach einen Taig begglichen so groß als ein Pfund

Pfund Butter / den Taig mußt du mit guten Wein und Wasser anmachen / willst du aber nicht Wein nehmen / so nimb ein wenig Brandwein unter das Wasser / du mußt auch 2. Ayrlar / oder 2. Dotter nehmen / (aber 2. ganze Ayre gar nicht) auch eines Ay groß Butter darzu nehmen / salz nach Belieben / mach alles untereinander ab / daß ein guter vester Taig werde / würck ihn wohl ab / hernach nimb 1. Pfund Butter / knödt und wasch ihn wol auß / daß er zimlich zäch werde / walg den Butter zu einem hübschen Blat Finger dick auß / leg ihn in ein frisches Wasser / biß er wol vett wird / nimb den obgemeldten Taig / und walg ihn auch zu einem solchen Blat auß / doch daß das Blat deß Taigs grösser sey als der Butter / nimb den Butter auß dem Wasser / trückne ihn wol ab / leg ihn also auf den Taig / und schlag ihn drey oder vierfach umb / und walg ihn auß zu einem langen Blat / wie man ihn einmahl überschlägt / so muß man ihn das andermahl auch überschlagen / also muß man ihn so lang überschlagen / biß daß der Butter in dem Taig ist / im Sommer 4. mahl / im Winter 5. mahl / du mußt geschwind eplen / daß er nicht an den Tisch oder Walger klebe / mußt ihn auch nicht viel mehligen / sonst gebet er nicht auff / mach ihn an einem kühlen Ort (zu mercken / den Butter mußt du zuvor gerechtlein / ehe du den Taig anmachen willst) walg den Taig auß / mache Dorten oder Pastetten darauf / doch mußt du den Taig eines grossen Finger dick legen / schneid ihn mit heissen Messern / bestreich ihn über sich mit Ayrlar / und zier ihn wie du wilt / back ihn in einer guten Hitz / so ist er fertig.

310. Schüssel-Dorten-Taig.

Nimb 1. Pfund frisch Schmalz / rühre ein ganze Stund auff einer Seiten / darnach rühr ein Schöpfköpfel voll Wein darein / und 2. ganze Ayre und noch 2. Dotter / auch ein Löffel voll süßen Milchrain / man muß 2. Stund rühren / hernach rühr erst das Mehl darein so dick / daß er sich walgen läßt / mach darauß Schüssel-Dorten / und back schön röflet.

311. Dorten-Taig von süßer Milch.

Nimb auff ein grosse Schüssel oder Blat ein halbes Pfund Butter / schneid ihn in ein schönes Mehl / nimb ein wenig Salz / und mach ihn mit einer süßen Milch ab / biß das Mehl naß wird / hernach nimb den Walger (dann du darffst ehe nicht würcken) leg ihn wie ein Butter-Taig / biß das Mehl mit dem Butter untereinander ist / wann der Walger gleich taigig / so kan man ihn schon abschaben / meh'lige den Walger wiederum walg ihn dünner auß als ein Butter-Taig / leg ihn in die Schüssel / füll darein was du wilt / mag ein Blat oder Gatter darüber / bestreichs mit Ayrlar / back bey einer Viertelfund / von diesem Taig kan man Wädel / oder übergeschlagene Pastetel machen.

312. Spanischen Taig zu machen.

Nimb Mund-Mehl/arbeit es wohl durch mit warmen Wasser/mach ihn gar nicht fest / arbeit ihn ein Stund oder länger / biß er sich vom Tisck löset/walger ein Stuck oder 20. so dün wie Papier auß/zieh es noch dünner mit den Händen/leg ein Blat unten auff den Boden in die Dorten-Pfann/bestreich mit warmen schweinen Schmalz / welches du auff ein Feuer zerlassen hast / bestreich ein Stuck 10. oder 12. lege sie auff einander / thue ein Füll darein / bestreich wieder so vil / und leg sie oben auff beschneid es / setz es in Ofen und bachs / am Fastag bestreichs mit Butter.

313. Wie man den Del-Taig macht / auch wie man dem Del den Geschmack benehmen soll.

Man muß das Del siedend lassen / biß es gang still wird / und nicht mehr Fracht/durch dises Mittel wird ihm der Ungeschmack benommen/man kan auch etliche Rinden Brodt oder Zwiffel hinein werffen/wann das Del bereit ist / so thue ein gutes Mehl auff den Tisck / ein wenig Salk / Del / auch ein wenig Wasser / arbeit dis alles wohl durcheinander / daß es fest werde / und schlage von Fischen darein / was du wilst.

314. Zucker-Taig.

Nimb ein Vierting klein gestossenen Zucker/thue ihn in Mörsel von Allabaster oder Marmel / thue das Weiß von halben Ay / und ein halben Löffel voll sauren Citroni-oder Lemoni-Safft / rühr dis wohl untereinander / biß der Zucker begint dick und fest zu werden / wann es nicht will fest werden / so thue ein wenig Rosen-Wasser darunter / wann der Zucker fest worden / so stoß ihn mit einem Stößl / biß er zum Taig wird / der wol fest ist/mach Dorten und Pastetten davon. Du kanst es auch von halb Mehl und halb Zucker machen / auff die Weiß / wie das vorige.

NB. In diese obgeschriebene Taig kanst du nach deinem Belieben schlagen / was du wilst / doch daß du jedem sein rechte Form gebest / welches man im Druck nicht erklären kan / sondern ein jedes selbst durch öftters Exerctium erlernen wird. Man kan auch auß diesem Taigen / als Butter-Mandeln / Zucker-Taigen / 2c. allerhand Sorten / Krapffen / Wandel / 2c. machen. Ich habe dem geneigten Leser zu einem Unterscheid etliche ausländische Pastetten gesetzt.

315. Wie man das Gewürz zu denen Pastetten zuricht:

Erstlich süß Gewürz.

Nimb zwey Theil gestossen Imber/ein Theil gestossen Sfeffer/mische es untereinander/thue gestossene Nägerl/geribene Muscatnuß/gestossenen Caneel, von jedwedern 2. Loth zu ein Pfund Pfeffer / misch es und hebe

hebe es auff in lederne Säckel. Etliche lassen jedweder Gewürz vor sich selber / und heben es auff in lederne Säckel. Es seynd auch viel / welche an statt alles andern Gewürz nur allein den Pfeffer brauchen / ob gleich das Gemischte viel lieber als der Pfeffer allein.

316. Gesalzen Gewürz.

Zue ein Pfund Pfeffer und Imber zusammen stossen / jedes gleich viel / 2. Pfund Salz das getrückt ist / misch dieses wol untereinander / heb es auff ein Orth / da es nicht feucht ist / brauche es zu den kalten Pastetten.

317. Wie man denen Pastetten ein gute Farb geben soll.

Uer schlage wohl durcheinander weiß und gelb / bestreiche es damit / wilt du es aber noch brauner haben / so nim 2. oder 3. Dotter zu ein Weiß / schlage es wohl durcheinander und brauche es / wilt du es aber ganz bleich haben / so nim etliche Eyrdotter / mische Wasser darunter / und schlage es durcheinander / und brauche es. In der Fasten nimbt man Saffran in Wasser geweicht zum Bestreichen / oder auch Hächten-Rosen mit Honig vermengt.

318. Wie man das Zucker-Eyß machen soll.

Zue in ein weiße Schüssel ungefähr ein Viertelpfund Zucker / der wol klein gestossen ist / thu das Weiße von halben Ey darzu / ein Löffel voll Rosen-Wasser / dis alles wol durcheinander geschlagen / biß es ein lauterer Käm wird. Wann du es brauchen wilt zu den Marzipanen oder Englischen Pastetten / so mußt du es über und über damit beschmiren / und in den Ofen der nit zu heiß ist / einschieben / wie hernach ferner soll gedacht werden.

319. General-Bericht von der Bacherrey.

Wann man nur ein wenig Bacherrey macht / ist nicht vonnöthen / daß man ein ganzen grossen Ofen darumb hißen muß / sondern nur ein Platz in der Mitten / so vil du vermeinst / daß es genug seyn wird. Man hat auch sonst an vornehmen Höfen und Häusern kleine Ofen / die gar bequem mit Kohlen oder gar klein wenig Holz können gehaißt werden. Die Köche brauchen sonst auch vil Dorten-Pfannen / in welche man auch die delicate Pastetten und Dorten kan gar bequem bachen / wann man den Ofen nicht haißen will.

320. Auff Französisch / wie man ein Hammen oder Schuncken einschlagen soll.

Zue ihn in ein frisch Wasser / laß ihn zimlich lang darin ligen / nach dem er groß oder klein ist. Ist er zimlich groß und wol gerauchert / wie die Westphälische / so müssen sie nicht weniger dann 24. Stund im Wasser ligen / du kan es bald sehen / oder kosten / wann er wol gewässert ist /

schneide

schneide nur in der Mitten tieff hinein/ und schneide ein klein Stück heraus/ kost es/ obs gut ist/ ist es genug gewässert/ so richte es zu wie folget. Erstlich beschneide das Untertheil der Hamen/ damit das schwarze Fleisch weg kommt/ ziehe die obere Haut herunter/ und hau ein Stück von dem grossen Knochen am Ende hinweg. Mach ein groben Zaig/ walge das Untertheil auß/ es muß aber wol zwey Daum dick bleiben/ lege auf den Boden breite Schnitten Speck. Dise Speckschnitten müssen so breit gelegt werden/ daß der ganze Hamen darauf ruhen kan/ lege auf die Speckschnitten ein gute Hand voll gehackten grünen Petersil/ gewürk den Schuncken mit süß Gewürk wie oben gedacht/ lege ihn darnach auff den Petersil und Speck/ bestecke den Hammen oben mit ganzen Nägelein und Zimmet; oben auff der Hammen lege wiederum ein Hand voll gehackten Petersil/ auch Speckschnitten/ 6. oder 7. Lorbeerblätter/ darnach ein halb Pfund frischen Butter auff die Speckschnitten und Lorbeerblätter. Mache darnach den Deckel/ bestreiche ihn mit Wasser/ decks darüber/ und mache es wohl fest zu/ schiebe es gleich in Ofen/ welcher so heiß seyn muß/ als wann man Brodt backen will. Ist die Hamme groß/ so muß sie 3. gute Stund backen/ die Pastetten muß auch wol mit Ager bestrichen seyn/ damit sie ein angenehme Farb bekombt. Wann die Pastetten ungefähr ein halbe Stund im Ofen gewesen/ so mach ein paar Luft-Löcher oben in Deckel/ damit sie nicht entzwey springt. Wann die Pastetten zu viel Farb gewinnt/ oder schwarz wird/ so bedecke sie mit eingeneht Papier/ und laß das Ofenloch ein wenig offen. Wird sie aber auch allzubleich/ und bekombt keine rechte Farb/ so ist es ein Zeichen/ daß der Ofen nicht heiß genug/ mach dann entweder ein gut Kohlfeuer/ oder ein Flammen in Ofenloch/ biß sie gute Farb gewinnt/ nimb alsdann die Flammen weg/ und setze den Ofen fest zu/ und wann sie gebachen ist/ so nimb sie auß dem Ofen/ und laß sie kalt werden. Wann sie kalt ist/ so nimb ein wenig Zaig/ und stopff die Luft-Löcher zu/ damit der beste Geschmack nicht heraus gehet.

321. Hammen auff ein andere Art.

Nimb ein Hammen/ waich ihn im Wasser/ wann er genug gewaicht/ so nimb ihn auß dem Wasser/ und beschneid ihn sauber/ hau die End des Knochens weg/ ziehe ihr die Haut ab/ und so er allzufast ist/ so schneid etwas von Speck weg. Wann der Schuncken also bereitet/ so setz ihn zum Feuer mit Wasser/ und etliche Lorbeerblätter/ auch grüne wolschmeckende Kräuter/ laß ihn halb gar sieden/ nimb ihn vom Feuer hinweg/ lege ihn anff ein Bret/ laß ihn außstrücken und kalt werden/ nimb alle Knochen heraus/ wan man ihn in ein aufgesetzte Pastetten will einmachen/ so muß man alle Knochen heraus nehmen. Setz ein Pastetten auff von weissen Zaig/ die zimlich hoch und dick von Zaig ist/ beleg den Boden über mit Speckschnitten/

ten/

ten / leg ein Hand voll grob gehackten grünen Petersil darauf / gewürk den Schuncken mit süß Gewürk / leg den Hammen in die Pastetten auf den Petersil und Speck / besteck ihn mit ganzen Nägerln und Caneel, thue ein paar Lorberblätter darein / und grüne Kräuter darauf / ein halb Pfund schweinen Schmalz / ein halb Pfund Ochsen-March / ein halb Pfund frischen Butter / oben auf den Butter thue ein guten Theil gestoffenen Pfeffer und Zimmet / auch breite Speckschnitten mit Lorberblätter. Decke die Pastetten zu mit einem Deckel der eines Daumens dick ist / mach es wohl fest zu / bestreich es mit Ayr / und mach ein kleine Cron von Zaig darauf / setze die Pastetten auf ein Bogen Papier. Dese Pastetten muß 24. Stunden backen / und muß der Ofen nicht gar so heiß seyn / als wann man grob Brod darein backen wolte. Wann die Pastetten 5. oder 6. Stunden im Ofen gewesen / so ziehe sie herauf / thue sie auf ein Ofenbret / schneid den Deckel ein wenig auf / schaue zu / ob die Pastetten voll Suppen ist / oder nicht / dann wann die Suppen eingesotten ist / so must du sie wider anfüllen mit guter Fleischsuppen die nicht gesalzen / hast du ein wenig Safft von Schepsen-Schlegel außgepreßt darzu / so ist es desto besser / decke sie wider zu / und schieb sie in Ofen / und schaue wider in 5. Stunden darzu / ob sie genug Suppen hat / und laß sie solgends müß backen. Drey oder vier Stund / ehe die Pastetten gar ist / kanst du darein thun zugerichte Schwammen / Magen und Leber von Hünern / welches alles zuvor muß gequellt seyn. Und wann der Ofen wegen der Länge deß Backens wurde kalt werden / so schütte glühende Kohlen auf der einen Seiten im Ofen / damit die Hitz alleweil unterhalten wird / und die Pastetten im staten sieden verbleibet.

322. Noch auf ein andere Weiß.

Mach sie wie die vorhergehenden / außgenommen / daß du nebens die andere Sachen darein thust / ein Viertel Pfund geschelte Zirbernüß / ein halb Viertel Pfund kleine Weinbeerl / ein Viertel Pfund geschelte Pistaken / ein halb eingemachte Citron klein geschnitten / anderthalb Viertel Pfund gestoffen Zucker / im übrigen mache es wie mit dem vorhergehenden. Zwey Stund aber ehe sie gar ist / so mache ein Suppen darzu mit Wein / Zucker / gestoffen Zimmet / und ein wenig Wein-Essig / isset man sie nicht auf einmal / so laß sie wider aufwärmen.

323. Genueser March-Pasteel zu machen.

Mach einen Zaig von Butter / Mehl / Ayr und Zucker / walg den Zaig auß / und setz kleine Pastetl auf / schneid frisch rinderes March viereckig / auch eingemachten Cardi viereckig / thue Zucker und Zimmet darunter / fülls in die Pastetl / machs oben zu / und backs im Schmalz / oder Dorten / Pfannen.

324. Hünel in March-Pastetten.

Ede ein faistes Hünel in einer Rindsuppen/ wanns gefotten/ druckts zwischen 2. Daller auß/ daß es fein breit wird/ nimb ein March/ und ein frischen Lemoni/ schelle ihn/ nimb das Weiße völlig davon/ nur daß das Saftige bleibe/ hack es sambt dem March/ hernach mach ein Pastetten/ sträh das Gehackte darein/ leg das Hünel darauf/ gewürz nach Belieben/ mach die Pastetten zu/ wann es gebachen/ gieß ein gute Henner- und Fleischsuppen daran/ so ist es fertig.

325. Cardinals-Pastetten.

Nimb ein kleine Dorten-Pfann/ nimb Butter-Taig/ treibe es dinn auß/ wie ein Thaller dick/ leg es in die Dorten-Pfannen/ füll es an mit Kälbern Fleisch oder Geflügel/ das roh/ oder gequellt ist/ thue eben so viel Ochsen-March darein/ salz es mit gesalzen Gewürz: Du kanst darunter nehmen Zirbernüßel/ kleine Weinbeerl/ und hart-gefottene Aprdotter. Wann die Pastetten gefüllt ist/ so deck sie zu mit Butter-Taig/ wilt du sie süß haben/ so gieß/ wann sie halb gebachen/ ein süße Suppen darein.

326. Ein Englische Pastetten zu machen.

Nimb ein jungen Haasen/ puß ihn sauber/ schneide den Kopff und die Füß weg/ schlag die Rippen wohl nider/ und spick ihn wohl mit Speck. Wann der Haase nun also bereitet/ so treibe ein Stuck Taig auß/ lege es auf ein Bogen Papier/ nimb ein gute Hand voll Ochsen-March/ oder Ochsen-Faisten klein gehackt/ sträh es auf den Taig der außgetrieben ist/ so lang und breit als der Haas ist/ gewürz es mit gesalzen Gewürz/ lege den Haasen darauf/ gewürz ihn aber mit gesalzen Gewürz/ lege oben auf den Haasen wider Ochsen-March/ kleine Weinbeerl/ Zirbernüßel/ conficirte Citroni-Schallen klein geschnitten/ Schwamen/ geschellte Pistaken/ Kälberbrüßl/ Hahnenläm die gequellt seyn/ harte Aprdotter und Capern. Diß alles durcheinander gemengt/ auf den Haasen gelegt/ sträh ein gute Hand voll March darüber/ schneide auch etliche breite Speck schnitten darüß ber/ und dann ein halb Pfund frischen Butter/ oben auf den Butter ein gute Hand voll gestoffen Zucker. Wann die Pastetten gefüllt und zugericht ist/ so decke sie zu/ bestreich sie mit Apr/ schieb sie in Ofen/ laß bachen. Wann sie ein halbe Stund im Ofen gewesen/ so mach ein Loch in die Mitten deß Deckels/ damit sie nicht entzwen gehet/ in 2. Stund ist sie gebachen. Ich hab auch wohl gesehen in Engelland/ daß etliche ein wenig Muscatnuß mit Rosen-Wasser darein gethan haben. Wann die Pasteten gar ist/ so ziehe sie auß dem Ofen/ streich mit ein Messer ein wenig Marzapanenß/ von Zucker/ Aprweiß/ und Rosen-Wasser darüber. Wann du es also dinn bestreichen/ so setz die Pastetten wider in Ofen/ ungefehr ein halbe Viertel Stund.

Stund/ damit das Eyß weiß bleibt/ und nicht braun wird/ wann das Eyß trucken/ so ziehe die Pasteten heraus/ gib sie im Augenblick auf den Tisch.

327. Brabandische Pastetten.

Nimb von allerley Geflügel den Hals/ die Flügel/ den Magen/ die Leber/ das Eingeweid von Spänsau oder Lämbel/ wasch alles auß 3. oder 4. Wässer/ und zerschneide es. Thue alles zusammen in ein erdernes Geschir/ gewürk es/ hack Petersil mit Speck/ und thue darein/ auch Schwammen/ grüne Weinbeer/ Cardi/ Spargel und Artischocken klein geschnitten. Treib ein Pastetten auf von mürben Zaig/ füll es mit dem vorbesagten/ schneid oben darauf etliche Speckschnitten/ zimlich viel frischen Butter/ decke die Pastetten zu/ bestreich sie mit Apr/ bind sie mit Papier/ mach ein Loch in der Mitten des Deckels/ schieb sie in Ofen/ wann sie gar ist/ so füll durch ein Trichter ein weisse Dottersuppen darein/ setz sie wider ein halbe viertel Stund in Ofen.

328. Kleine Spanische Pastetten.

Mach ein mürben Zaig mit Butter/ Mehl und Eyrdotter/ mach kleine dinne Pastetl darauf/ hacke ein Capaun-Brust/ ein Viertel Pfund schweinen Fleisch/ das frisch ist/ ein Viertel Pfund Castranens/ zwey Kälberbrüß/ Speck/ March/ Nierenfaist/ jedes ein Viertel Pfund/ ein wenig Zwiffel/ zimlich viel Schwammen/ Salz/ und süß Gewürk/ so viel als dich gedunckt/ hacke alles durch einander/ thue es in die kleine Pastetl/ decke sie zu mit spanischen Blätter-Zaig/ mit schweinen Schmalz gemacht/ schiebe sie in den Ofen und bachs.

329. Prinzesse Pastetten.

Nimb Zucker-Zaig/ mach kleine Pastetten in kleine blechene Model/ auf das dinnest als du kanst/ thue ein gebrattene Capaun-Brust darein/ die gebackt ist mit Ofen-March/ gewürk es mit gesalzen Gewürk/ du kanst darunter nehmen Schwammen in Butter gekocht/ und andere gute Sachen. Wann sie gefüllt/ so decke sie mit selben Zaig/ in einer Viertel Stund seynd sie gebachen.

330. Italianische Tauben-Pastetten.

Jede Kälbernes Fleisch/ hack es mit Speck oder Nierenfaist/ mach ein Zaig mit schweinen Schmalz und warmen Wasser/ treibe ein Pastetten auf/ sträh gehackt Fleisch auf den Boden/ nimß gequellten Andivi/ Sallat/ oder Egorien/ oder Cardi/ leg es ganz darein/ den Cardi aber mußt du zerschneiden/ nimß kleine Vögel/ die in Butter geröst/ leg sie auch darein/ sträh wider gehackt Fleisch darüber/ leg dann die Tauben wohl gewürkt darüber mit Calarabi der wohl gequell/ bestrah es wider mit gehackt Fleisch/ du kanst auch Zeller darzu nehmen/ mache ein Deckel darüber von geblättern Zaig mit schweinen Schmalz/ wie

wie oben fol. 60. n. 312. vom Taig machen gemeldt / schiebe sie in Ofen / laß es backen / gieß ein gute Fleischbrühe darüber / gibß warmer.

331. Alla Potrida Pastetten.

Man kan ein Alla Potrida Pastetten machen so groß / daß man sonst kein warme Speisen mehr bedarff auf ein Banquet / man muß allerley gebratenes gar bratten / und was gesotten seyn muß / gar siedend / auf den Boden legt man viel gehackt Kalb. Fleisch mit Ochsen. March / nimß Kälberbrüßl / Rüh. Neuterl / Nieren / Schaff. Zungen / Schnecken / Krebs / Maurachen / Schwammen / kleine Vögel / Austrien / Artischocken / und Kartoffeln / wie auch Cardi, Cauli fiori, Calarabi, dis alles jedes absonderlich zugericht / und jedes besonder in die gebrattene Geflügel gefüllt / ohne die Brühe davon. Lege auch etliche Stück gar gesottene Cerveladi Würst darein / lege dis alles was gebraten und gesotten ist durch einander in die Pastetten / oben darauf lege ein paar Hand voll grün gehackten Petersil / mit gehackt Kälberfleisch und March / strich lind Gewürz im Einlegen der Geflügel darauf / deck die Pastetten zu / schieb sie in Ofen / laß sie 3. Stund backen. Gieß ein siedende Capaunbrühe darein / wann sie ein halbe Stund im Ofen gewesen / wann man sie will anrichten / so nimbt man das Gefüllte auß den Geflügel / und gibt es / wo es hin gehört. Den Taig must du von weissen Mehl mit heiß Wasser und Butter vest anmachen / seß ihn Figurweiß auf / wie sie es in Engeland machen / oder nach deinem eignen Gefallen wie du wilt / lege das obbeschriebene ordentlich darein / zwischen jede Lag lege Hahnen. Nieren und Käm / die gar gequellt seyn / auch gehackt Fleisch und March. Den Pasteten. Deckel mach von mürben Taig / die Pastetten muß so groß seyn / daß sie gleich durch das Ofen. Loch kan hinein gehen / und daß sie auf einem Kupffern Blech gemacht wird / bestreich sie mit Ayr. Mach ein Buttersuppen darzu mit Pfeffer und Muscatblüh / laß sie auffieden / gieß sie also siedend in die Pastetten. Zum gebratnen Geflügl / welches darin ist / kan man absonderliche Suppen machen / und in silbern Tazen dabey auf den Tisch setzen / damit es der Vorscheider darüber gießen kan. Wann man die Schnecken will in die Pastetten zurichten / so nimß und siede sie mit den Schallen / wann sie wohl und lang gesotten / so nimß sie auß den Schallen / reibe sie wohl mit Salt etlich mahl / nimß die Schweiff davon / das andere brauch zu den Pastetten / die Schweiffel seynd auch nicht zuverwerffen / dann in Welschland isset man alles.

332. Noch ein andere.

Man soll nehmen etliche Cronabeth. Vögel / auch kleine Vögelein / 1. guten Capaun und 2. Tauben / auch 2. Bratwürst / alles fast halb braten / den Capaun und Tauben soll man zerschneiden / auch die Bratwürst / auch soll man nehmen 6. Kälberne Vögel / man muß die Agres oder Weinsbeerl

beerl roher in Butter rösten/ und so viel bratten/ biß sie fein gelb werden/ und sonsten auch was man gern darein will thun/ darnach soll man nehmen ein gutes feistes Nierenbrät/ und das Brät sambt dem feisten Nieren fein din und klein schneiden/ und ein Hand voll geribene Semmel im Schmalz rösten/ das fein gelb wird/ und darunter mischen gestoffenen Pfeffer/ darnach soll man etliche Semmelschnitten in zerklöpften Ayrn umbkehren/ und im Schmalz backen/ hernach ein wenig in ein Fleischsuppen kochen/ und am Boden der Pastetten legen/ die muß von einem rocken Zaig aufgesetzt werden/ darnach Butter darauff und dis obbemelte Kälberne Brät und klein geschnittene Lemoni/ darnach die obbemelten gebratnen Stück fein unter einander darein legen/ etlich gebratne sauber geschellte Kisten darzwischen/ darnach wider ein Leg Butter/ Kälbernes Brät und Lemoni/ und also fortan/ biß die Pastetten voll ist/ darnach soll man oben darauff Lemonischnigel legen/ und wider Schnitten und Butter darauff/ und zumachen/ und also backen/ wann ein Weil gebachen ist/ ein gute Fleischsuppen durch ein Trächterl darein gießen/ und folgens backen.

333. Kälberne Vögel zu obiger Pastetten zu machen.

Nimb ein Schnigel Kalbfleisch/ halb Finger dick geschnitten/ und ein Finger lang/ dises wohl langlecht geklopft/ mach ein Fingerührtes von Ayrn und Butter/ thue Gewürz und allerhand Kräutel daran/ streichs auff die Schnigel Messer/ Rücken dick/ wickels über einander/ wie ein Würstel/ stecks an hölzerne Spiß/ brats auff dem Rost fein schön.

334. Oesterreichische Tauben-Pastetten.

Nimb Tauben/ püße sie sauber/ treib ein Pastetten auf von weissen Zaig/ nimb ein Hand voll gehackte Ochsen-March/ sträh es auf den Boden in die Pastetten/ lege die Tauben darauf/ gewürz sie wohl/ nimb Rübe-Euterl/ Kälberbrüß/ Knödel von Kalbfleisch/ Hahnen-Nieren/ Spanische Aepffel/ Austrien/ Cardu/ Cauli-Fiori/ alles gequellt/ zu den Tauben in die Pastetten gelegt/ sträh ein gute Hand voll Ochsen-March darüber/ und zimlich viel Butter/ decke es zu/ schiebes in Ofen/ laß es backen/ mache ein Butter-Suppen darüber mit viel Muscatblühe.

335. Kleine Pastetel.

Nimb brätiges Kalbfleisch/ oder auch von Kälbern Nierenbraten/ hacke mit sambt den Nieren und Faist/ das daran ist/ seß kleine Pastetel auff wie ein Thaler groß/ füll das gehackte Fleisch darein/ deck sie zu/ seße sie in Ofen/ und bache sie/ nimb Fleisch-Brühe/ gieß es über ein braunen Rindern Bratten/ der am Spiß bratten/ und nicht gesalzen ist/ nimb es auß der Brattpfannen/ thue frischen Butter und Gewürz darein/ druck ein wenig Citronen-Safft darein/ laß es sieden/ und gieß es in die Pastetel. Oder nimb Kalbfleisch/ quell es/ hacke es klein mit March oder Nierenfeist/ thue

thue kleine schwarze Weinbeerl darein/ auch Zirbernüßl/ Zucker/ Caneel und Zimber/ thue es in die kleine Pastetten/ lege oben darauf Butter/ in ein jede wie ein Welsche Nuß groß/ schiebe es in Ofen/ laß es backen/ gieß in ein jede ein Löffel voll Fleischbrühe.

336. Ein gute Lungen-Bratten Pastetten zu machen.

Man soll ein schön Lungenbraten sauber außsäubern/ und mit der Fleischbarten mit dem breiten Orth wohl zerklöpfen/ mit einem Messer stupfsen/ darnach einpaigen mit Salz/ Cronabetzen und Rimm/ und ein guten Essig darüber gießen/ daß er wohl darin ligen kan/ man muß ihn bißweilen umbkehren/ und also 2. Tag/ oder im Sommer nur über Nacht stehen lassen/ und paigen/ darnach an einem Spiz bratten/ und von dem Essig/ darin er gepaigt/ nehmen/ und ein zimlich Stuck Butter darin zergehen lassen/ den Bratten damit zu etlich malen begießen/ wann er halb gebraten ist/ soll man ihn abziehen/ und weil er heiß ist/ wohl abwürken mit Pfeffer/ Zimber/ und ein wenig Nügelstup auf beyden Seiten/ und wann man Zeit hat/ ein halben Tag zugedeckt ligen lassen/ darnach soll man nehmen/ nachdem der Bratten groß ist/ etlich Zwiffelhäpel/ ein sauren Apffel so viel deß Zwiffels ist/ ein gesäuerten Lemoni/ und ein gutes Stuck Speck/ dis alles wohl durch einander gebacht/ darnach soll man von Rothen-Tag ein Pastetten aufsetzen/ sein langleicht/ daß der Bratten darin ligen kan/ und das Gehachte an Bratten legen eines Fingers dick/ darnach den Bratten darein/ und wider Gehachtes so dick darauf/ und viel breit geschnittene Lemonischöllen von gesäuerten Lemoni darauf legen/ darnach zumachen/ und in einem Back-Ofen langsam backen/ und wanns schier halb gebachen/ soll man oben mit einer Spindel ein Loch darein machen/ und durch ein Trichterl das nachfolgende Pfefferl darein gießen/ und folgendes backen lassen/ das Loch soll man oben mit einem Tag zumachen/ es gehet sonst der beste Geschmack herauß/ und sie also auf den Tisch geben/ es ist ein köstliche Pastetten. Will mans für Patienten machen/ so nimb an statt deß Specks/ Butter und Apffel für den Zwiffel/ in alle Pastetten/ ist auch gar gut das Kräutlein Herkenfreud/ so man Pfefferkräutl nennt/ man kans auch von einem Wildprat-Bratten also machen/ aber das muß man spicken.

337. Das Pfefferl zu diser Pastetten/ oder auch andern Sachen.

Man soll ein Zwiffelhäpel nehmen/ und ein sauren Apffel gar klein hacken/ und ein geriben rockenes Brod nehmen/ und das alles in wenig Schmalz ein wenig rösten/ darnach das Schmalz ausdrucken/ und es in Häserl thun/ dazzu ein Blut von Hünern oder Spanfärckl/ oder von wem mans haben kan/ darein Essig so viel/ daß zimlich sauer wird/ und siedend lassen/ darnach durchschlagen/ Zucker/ Zimmet und Nügelstup daran thun/ nur so viel Zucker/ daß dannoch die Säure wohl fürschrägt/ ist es zu dick/

so

so kan man Wein und Wasser nachgießen / oder ein Fleischsuppen / hat man kein Blut / so nimm man Weixel-Salsen / oder dürre Weixel.

338. Ein gutes Fleisch-Pastetel.

Nimm ein mürbes Kälbernes- oder Hennen-Brät nehmen / aber nicht zu viel / kälberne oder rinderne Feisten / und solches auf das kleinest / so möglich ist / durch einander hacken und salzen / darnach ein Semmel in ein obere Milch oder Fleischsuppen geweicht / wider wohl ausdrücken / und zwey Eyrdotter darzu thun / und alles wohl in ein Mörser zerstoßen / so wirds ein Taig / darvon kan man mehr / oder nur ein Pastetel aufsetzen / und am Boden da mans darauf setzt / ein kälbernes Neß legen / oder ein Taig-Blät / darnach solle man Capaun- oder Hünen-Leber / die in viel Wässern / daß sie schön weiß werden / außgewässert seyn / solche in ein heißes Schmalz werffen / und stracks wider herauß thun / und ein wenig salzen und pfeffern / und grünes Kräutl daran schneiden / und ein gesäuer-ten Lemoni hacken / viel Butter am Boden legen / den gehackten Lemoni darauf / und die Leberl darein füllen / oben darauf wider Butter / und breit geschnittene Lemoni-Schnigel legen / zumachen / und backen ; sie dürfen länger backen / als die Krebs-Pastetel / dann sie seynd roch / wann mans geben will / muß man ein wenig / aber nicht viel Fleischsuppen daran gießen. Von Fischen kan mans gleich also machen / man muß aber das Brät von einem grossen Hechten oder Huechen nehmen / daß man die Gräten leicht herauß schneiden kan / und Hechten-Leber oder Karpffen-Zungen darein füllen / und an statt der Fleischsuppen / Urbeissuppen nehmen.

339. Noch ein andere.

Nimm ein brätiges Kalbfleisch / und anders wohl auß / nimm auch viel Feisten darzu / hack es gar klein / schlag 3. oder 4. Eyrdotter daran / ein wenig Milchram / Weinbeerl / Muscatblühe und Pfeffer / rührs alles zusammen durch einander ab / setz es darnach auf zu einem Pastetel / leg von einem Kalb das Neß am Boden / inwendig leg kälbernes Fleisch / oder Hünel darein / leg auch Lemoni / Pfeffer / Petersil und Muscatblühe darein / machs zu / bestreichs mit Eyrdotter / und backs ; und wann du es wilt anrichten / mach oben an der Hüll ein Löchl / gieß durch ein Trächterl ein Fleischsuppen mit Butter darein / aber nur gleich / wann mans anrichten will / sonst zerweicht sie sich.

340. Ein Ungarisch übergeschlagenes Pastetel.

Nimm ein schönes weißes Mehl / das nicht nachläßt / sondern fein rösch ist / und nimm ein süßen Milchram / schneid ein guten frischen Butter darunter / doch daß deß Butter mehr sey als deß Milchrams / laß ein wenig zergehen bey einem Glüt / doch fein lühl / daß der Butter fein schmalzig wird / und wanns also unter einander zergangen ist / so schlag Eyrdot-
ter

ter darunter 8. oder 10. rühre unter einander ab/ und gieß alles in das Mehl/ und mach den Taig ab/ doch daß man nicht zu lang daran Endet/ walg ein Blat auß so groß als die Pastetten seyn muß/ aber nicht zu dünn/ eines guten zwerger Fingers dick muß der Taig seyn/ und füll dar nach ein gehacktes Fleisch darein/ oder ein Lämmernes Biegl/ das fein überbrennt/ und mit Essig besprengt ist/ schlag den Taig darüber/ und bache fein kühl/ wanns halb gebachen ist/ mit Eyrdotter bestreichen.

341. Mandel-Pasterel zu machen.

Nimb Mandel/ schelle sie/ stoß in einem Mörser gar klein/ gieß ein Löffel voll frisch Wasser daran/ man muß stossen/ daß sie nicht öhlig werden/ schlag auch zwey Eyr daran/ zuckers gar wohl/ rühre durch einander/ daß zimlich dick wird/ darnach setz auf zu einem Pastetel in Raiff/ füll darein was du wilst/ mach von disem Taig ein Hüll darüber/ setz in ein Ofen oder Pfann/ laß kühl bachen/ und wanns zimlich bachen/nims herauß/ und mach ein Eyß/ bestreichs über und über/ wann du vermeynst/ daß es nicht schön genug sey/ kanst du es noch einmal überstreichen/ und also gar bachen.

342. Ein gutes aufgesetztes Pastetel mit dem weissen Süppel.

Man soll ein gutes Hünel/ oder Lämmers Fleisch zu kleinen Stücklein hacken und absieden/ darnach schön aufwaschen/ und von weissen Taig ein Pastetel aufsetzen/ darnach das Fleisch darein legen/ mit viel Butter darzwischen/ auch zimlich Pfeffer/ und übergesottene Petersil-Würzel/ und also zumachen und bachen/ darnach soll man nehmen ein gute Fleischsuppen/ und in derselben zerrühren drey Eyrdotter also roher/ und durchseyhen/ darnach wann das Pastetel schier gebachen ist/ soll man das Süppel darein gießen/ und an die statt lassen bachen/ man soll auch ein grünes Kräutlein darein legen/ Majoran/ oder Herzensfreud.

343. Kleine gehackte Del-Pasterel.

Mache ein Taig an mit Del/ mache kleine Pastetel in Model oder aufgesetzt/ wie es dir gefällt/ thue gehackte Fisch/ es sey gleich was vor Fisch es wollen/ darein/ gieß gutes Baum-Del darein/ decke sie zu/ schieb sie in Ofen/ laß sie gar bachen.

344. Dähnische Stockfisch-Pasteten.

Nimb ein Stockfisch der schön weiß gewässert/ setze ihn zum Feuer mit Wasser/ laß ihn gar langsam sieden/ biß er weich wird/ salt ihn nicht/ biß du ihn anrichtst/ dann von hart sieden und früh salten wird er zäch wie ein Leder: nimb ein mürben Taig/ setz ein Pastetten auf 2. quer Finger hoch/ thue den gesottnen und gellaubten Stockfisch darein/ vergiß deß frischen Butters nicht/ nimb zimlich viel gequellten Calarabi/ bestrab ihn mit Mehl/ röst ihn im Schmalz oder Butter/ thue ihn zu dem Stockfisch in die Pastetten/ deck ihn zu mit einem aufgeschnittenen Deckel/ schieb ihn in Ofen/

Ofen/ laß ihn backen. Nimb unterdessen ein paar Löffel voll Urbeisbrühe/ zimlich vil frischen Butter/ dann der Stockfisch kan ihn wohl vertragen/ Pfeffer/ Muscatblühe/ Salz daß der Stockfisch davon genug hat/ sehe es aufs Feuer/ rühre es alleweil umb/ damit die Brühe ein wenig kurtz wird/ gieß es über den Stockfisch/ und laß es noch ein weil im Ofen stehen. Oder mach ein Brüh darüber von frischen Butter/ und viel Milchram/ mit grünen gehackten Petersil und Schnitlach zusammen sieden lassen/ alleweil umgerührt/ und in die Pastetten gossen. Du kanst zum Stockfisch thun gesotzten Artischocken/ Tartoseln/ oder Erd-Äpfel/ hast du von den allen nichts/ so nimb weisse Ruben/ röst sie im Schmalz/ die fein würfflich geschnitten/ thue sie darein/ im Sommer thue gebachene Krebs und Ayrdotter darein.

345. Aufgesetzte Pastetel ohne Taig.

Erstlich nimb ein Kalbern Schlegel/ schneid die Haut und das Geäder alles hinweg/ hack es klein/ waich um 1. Kr. Semel im Wasser/ druck auß/ hacks unter das Fleisch/ wie auch Ochsen-March oder Faisten/ nach dem viel Fleisch ist/ grün Petersil darunter/ schlag 6. Uyr daran/ saltz und gewürz es nach Belieben/ mach ein Taig wie zu Knödeln ganz klein/ nimb ein blechenen Raiff/ setz ihn auf ein blech/ oder silbern Daller/ außwendig vermach den Raiff mit einem groben Taig Finger dick/ unter sich/ daß der Raiff nicht weichen kan/ thue das gehackte Fleisch darein/ treibß auf wie ein aufgesetzte Pastetel/ daß dem Raiff gleich ist/ hernach füll darein kleine Hünel/ Brüßl/ Euterl/ Schwämmel/ Krebsel/ Spargel/ was du wilt/ so aber vorhero überbrennt/ hernach mach von dem obigen gehackten Fleisch- Taig ein Blat darüber/ hacks im Ofen oder Dorten- Pfann/ wanns gebacken/ mach ein Dottersuppen mit Lemoni-Safft gesäuert/ fülls darein/ thue den Raiff sambt dem Taig weg/ und gibß auf die Taffel.

346. Oesterreichische Hechten- Pastetten.

Nimb zwey mittelmäßige Hechten/ quell den einen ab in Wasser/ wann er außgenommen ist/ laß ihn ein weil ligen in der Brühe/ darin er gesotten hat/ nimb ihn und ziehe ihm die Haut ab/ leg ihn auf ein Bret/ daß er kalt wird/ wann du aber nicht wilt haben/ daß der Hecht soll gequelt seyn/ so brauch ihn so rohe/ nimb den andern rohen Hechten/ schüppe ihn/ oder ziehe ihm die Haut ab/ schneide das Fleisch von den Gräten/ hack es klein mit grünen Petersil/ frischen Butter/ ein wenig Semmel in Milchram geweicht/ thue etliche frische Ayrdotter darunter/ saltz und gewürz es/ und mache Knödel darauß. Setz ein Pastetten auf von marben Taig/ hacke grün Petersil mit frischen Butter/ leg es auf den Boden in die Pastetten/ leg den Hecht darauf/ saltz und gewürz ihn/ strähe zimlich vil gehackten grünen Petersil darauf/ lege die Hecht-Knödel darauf/ breit geschnittenen Calarabi/ Cauli Fiori der gequellt ist/

Hecht-Leber/ Schnecken/ Krebs/ Schweiffel/ Aukrten/ Karpffen/ Zungen/ und etliche harte Ayrdotter/ lege zimlich vil Butter und grün Peterfil oben darauf/ decke es zu/ schieb es in Ofen/ und bach es. Mach ein Dotterbrühe mit sauren Lemoni-Safft/ Arbeisbrühe/ viel Muscatblühe/ und gieß es/ wann es aufgesotten hat/ darüber. Oder ein Butterbrühe mit Peterfilbrühe von Peterfil- Wurzen gesotten/ Pfeffer/ viel Muscatblühe und vil Butter/ auffieden lassen/ alleweil umbgerührt/ und darüber gossen. Oder auch ein Sardellen-Suppen mit frischen Butter/ Pfeffer/ Essig und Capern/ sambt den Sardellen darüber gossen.

347. Hausen-Pastetten zu machen.

Mamb Hausen/ quell ihn auf ein Rost/ paß ihn im Essig/ Salbey/ Wacholderbeer/ Rossmarin/ schlage ihn ein in ein Pastetten mit Butter/ Pfeffer/ Imber und Nägelein/ laß ihn drey Stund bachen/ thue vil Peterfil und Salbey in die Pastetten/mache ein Suppen darüber von Knoblauch frische klein gehackte Citronen-Schöllen/ Arbeisbrühe/ frischen Butter/ allerley Gewürk/ ein klein wenig Wein/ Essig/ laß sie kalt oder warm essen.

348. Ein Karpffen-Pastetten/ daß man die Gräten auch essen kan.

Man soll den Fisch auf dem Bauch aufschun/ das Ingeweid heraus/ und von beyden Seiten vom Kopff an dick aneinander Krimfel darein schneiden/ und einsalzen; darnach auf den Kopff giesen drey Löffel voll Brantwein/ und ihn 3. Stund ligen lassen in der Kuhl/ darnach den Fisch über und über mit einem gar scharffen Essig besprengt/ denselben laß heiß werden/ darein rühren Pfeffer/ Imber und Nägelestup/ daß so dick wird wie ein Mäsel/ darnach soll man den Fisch inn- und außwendig damit bestreichen/ und ihn wider mit Brantwein über und über besprengen/ und zugedeckt über Nacht stehen lassen; darnach/ wann man ihn einschlagen will/ soll man zuvor ein heiß Schmalz zu beyden Seiten darauf brennen/ und wann man ihn in den Taig einschlägt/ am Boden und oben auf viel Butter legen/ und das Gewürk darinnen er paßt hat/ und Lemoni-schnittel darzu legen/und also einschlagen/und gar langsam bachen/es muß 4. oder 5. Stund/ nach dem der Fisch groß ist/ bachen; und man muß alle Stund ein Pfann voll Butter durch ein Trächterlein hinein gießen/ es wird nicht allein der Fisch/ sondern auch die Gräten/ sonderlich im Kopff/ so marb/ daß man alle miteinander essen kan/ man muß kalt geben.

349. Ein gutes Pastetel mit Hechten-Kraut.

Man solle schön gesottenes saures Kraut nehmen/ und ein Hechtel an die statt fieden/ und fein zerblätlen/ daß die Gräten fein heraus kommen/ darnach ein Blat von einem Butter legen/ darnach Kraut/ hernach von dem Hechtel/ und gestossen Pfeffer/ und also fortan/ biß genug ist/ daß man es überschlägt/ nur zimlich viel Butter: man mag es auch also in einem

einem Franckösischen Blät-Taig in ein aufgesetztes Pastetel machen/und wieder ein Hechtel siedem das zerstückelt ist/ und die Stücklein in ein heisses Schmalz werffen / also ein wenig bachen / und darzwischen legen / und wann mans schier anrichten will / soll mans aufschneiden/ und ein guten dicken Milchram daran gießen / und noch ein wenig im Ofen lassen.

350. Ein gutes Fisch-Pastetel.

Man soll ein gutes mittleres Hechtel an dem Bauch aufthun/ und fein zu Stuck machen wie einen Ahl / einsalzen/ und darnach an Spiegel stecken/ und auf einem Rost braten/ etlichmal mit Essig und geschmolzenen Butter bestreichen / und also halb braten ; darnach soll man ein anders Hechtel siedem / und zerblätlen ; oder man kan von einem Fisch nehmen/ den man etwann aufgehoben hat / es seye was für einer wöll/ ins Pastetel soll man etliche bähete Schnittel von einer Semmel in Arbeitsuppen geweicht/ legen/ und Butter darauf / vom zerblätleten Fisch/ und wider Butter/ und den bratnen Fisch darein/und zerribenen Pfeffer/ darnach wider Butter und Fisch / und also fortan/ damit das Pastetel / das von weissen Taig gemacht ist/ voll wird/ und allzeit die bratene Stückel/ und das Blätlet kommen / und oben darauf wider Schnittel und Butter/ und also zumachen / und bachen ; und wanns schier bachen ist / ein wenig dicklechte Arbeitsuppen darein gießen / man mag auch Rosmarin darzwischen legen/ auch Lemoni/ man mag auch grüne Agres / oder unzeitige Weinbeer darein nehmen/ ist auf alle dise Form gut. NB. Man kans auch eben also von Fleisch machen/ und an statt des Butters rindern March/ und an statt der Arbeitsuppen Fleischuppen nehmen.

351. Ein gutes Krebs-Pastetel.

Man soll von einem guten Taig ein Pastetel aufsetzen / und die Krebs überbrennen mit gefalzenen Wasser / und aufthun/ die Häusel und Schärl samb dem Gelben nehmen und pfeffern / darnach soll man ein Hechtel fein absieden und zerblätlen / und in das Pastetel am Boden Butter legen / und darnach ein Leg Krebs / und darauf ein Leg Hechten/ und ein Leg Butter/ und das so oft biß das Pastetel voll wird/ darnach ein gute Arbeitsuppen daran gießen/ zugemacht/ und also bachen.

NB. Was die Dorren anbelangt/ werden selbe entweder von marben Butter-Zucker / oder andern darzu dienlicher Taig (welche oben unter denen Taigen specificirt seyn) verfertiget/ darein kanst du nach deinem Belieben von allerhand frischen oder eingemachten Obst / Citroni / 2c. wie es dann Nahmen hat / füllen / ist also unnöthig ein jede Dorren besonder zubeschreiben / doch seynd deren etliche / welche eine absonderliche Wissenschaft vonnöthen haben/ hiebey gesetzt worden.