

299. Guldene Schnitten.

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

300. Schnee-Ballen.

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

301. Ein köstliche Speiß von gebachenen Brezen.

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

302. Gebachene Rosen.

Nach einen Taig an/wie zum gebachenen Salbey/buße den gelben Bogen von den Rosen / walge hernach selbige im Taig / bache nicht zu heiß / hernach zuckers und gibß.

303. Zollehippen zu machen.

Nimb Eyklar / so vil du machen wilt / flosss 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 laiblechtes Wasser 2. Löffel voll Gerben/ und ein Ey/ schlags wol ab / senbs durch ein Sieb in das Mehl/mach ein Taig dün an/ wie andere Krapffen-Taig / laß ein Stund ihn gehen / hernach dunck die Hand in ein Wasser / nimbe den Taig so vil als ein Ey groß/und bache schön kühl.

Von allerhand Pastetten und Torten.

305. Von groben Taig.

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

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

306. Von weissen Taig zu den grossen Pastetten.

Nimb Semmel-Mehl / schütt es auff ein Tisch / mache ein Grub in die Mitte/thue Butter darein der unzerlassen ist/Salz/frisch Wasser/ arbeit es wol durcheinander / im Arbeiten laß dir den Taig mit ein wenig Wasser besprengen/biß er zäh und gerecht wird. Nimb 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. Mercke / daß man im Winter mehr Butter unter den Taig nimbt / als im Sommer / dann im Sommer / wann deß Butters zu vil / so bricht der Taig/ so bald man ihn nur ein wenig zu vil mit den Händen durcharbeitet / und ist darnach nicht zugebrauchen. Mercke 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 Mörfel. In Italien machen die Pastetten-Becker ihren Taig alle mit schweinen Schmalz und heissen Wasser an.

307. Von mürben Taig.

Nimb Mund-Mehl/und zimlich vil frischen Butter/wenig Milchram
3. oder 4. Eyrdotter/frisch Wasser/Salz/ arbeite es wol durcheinan
der/mache ihn so vest/als du immer kanst. Wann du dann wilt ein Pa
stetten auffrichten/so laß den Taig etwan 2. Daller dick/oder etwas dicker/
in der Mitten aber eines Daumens dick/ so läst er sich desto besser aufftrei
ben. Wilt du aber Dorten machen / so laß es nur eines halben Daller
dick/dann dieselben werden nicht hoch auffgesetzt.

308. Narben 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 /
salz 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 Schaßl oder Fleisch / was du wilt / thus in ein gute heisse Dorten-
Pfannen/und bachs bey einer halben Stund/daß fein gefärbt werde/doch
mußt du das Fleisch zuvor ein wenig rösten und gewürzen / wann die Pa
stettl oder Wandel halb gebachen / so mußt du oben ein Löffel darein ma
chen / sonst zerbrechen sie.

309. Butter-Taig.

Nimb schönes Mehl/darnach du vil machen wilt/auff ein grosse Schüs
sel / oder auff ein Pastettl/mach einen Taig begglichen so groß als ein
Pfund

Pfund Butter / den Taig must du mit guten Wein und Wasser anmachen / willst du aber nicht Wein nehmen / so nimb ein wenig Brantwein unter das Wasser / du must auch 2. Eyrlar / oder 2. Dotter nehmen (aber 2. ganze Ey gar nicht) auch eines Ey groß Butter darzu nehmen / saltz nach Belieben / mach alles untereinander ab / daß ein guter fester Taig werde / würck ihn wol ab / hernach nimb 1. Pfund Butter / knott und wasch ihn wol auß / daß er zimlich zäh werde / walg den Butter zu einem hübschen Blat Finger dick auß / leg ihn in ein frisches Wasser / biß er wol fest wird / nimb den obgemeldten Taig / und walg ihn auch zu einem solchen Blat auß / doch daß das Blat des Taigs grösser sey als der Butter / nimb den Butter auß dem Wasser / trückne ihn wol ab / leg ihn also auff 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 must geschwind eylen / daß er nicht an den Tisch oder Walger klebe / must ihn auch nicht vil mehligen / sonst gehet er nicht auff / mach ihn an einem kühlen Orth (zu mercken / den Butter must du zuvor gerechtlen / ehe du den Taig anmachen willst) walg den Taig auß / mache Dorten oder Pastetten dar auß / doch must du den Taig eines grossen Finger dick legen / schneid ihn mit heissen Messern / bestreich ihn über sich mit Eyrlar / und zier ihn wie du wilt / bach ihn in einer guten Diz / so ist er fertig.

310. Schüssel Dorten Taig.

Nimb 1. Pfund frisch Schmalz / rührs ein ganze Stund auff einer Seiten / darnach rühr ein Schöpff-Löffel voll Wein darein / und 2. ganze Ey und noch 2. Dotter / auch ein Löffel voll süßen Milchram / man muß 2. Stund rühren / hernach rühr erst das Mehl darein so dick / daß er sich walgen läst / mach darauß Schüssel Dorten / und bachs schön rößlet.

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 Saltz / 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 / mehlbige den Walger wiederumb / walg ihn dünner auß als ein Butter Taig / leg ihn in die Schüssel / füll das ein was du wilt / mach ein Blatl oder Gatter darüber / bestreichs mit Eyrlar / bachs bey einer Viertelstund / von diesem Taig kan man Wandel / oder überschlagene Pastettl machen.

312. Spanischen Taig zu machen.

Nimb Mund-Mehl / arbeit es wol 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 sieden lassen/ biß es ganz still wird / und nicht mehr kracht/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 Salz / Del / auch ein wenig Wasser / arbeit diß alles wohl durcheinander / daß es fest werde / und schlage von Fischen darein / was du wilt.

314. Zucker-Taig.

Nimb ein Viertling klein gestoffenen Zucker/thue ihn in Mörsel von Alabaster oder Marmel / thue das Weiß von halben Ey / und ein halben Löffel voll sauren Citroni-oder Lemoni-Safft/rühre diß wol 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 wilt / doch daß du jedem sein rechte Form gebest / welches man im Druck nicht erklären kan / sondern ein jedes selbst durch öftters Exercitium erlernen wird. Man kan auch auß diesen Taigen / als Butter-Mandeln/ Zucker-Taigen/ 1c. allerhand Sorten / Krapffen / Wandel / 1c. machen. Ich habe dem geneigten Leser zu einem Unterscheid etliche ausländische Pastetten gesetzt.

315. Wie man das Gewürz zu den Pastetten zuricht:
Erstlich süß Gewürz.

Nimb zwey Theil gestoffen Zimber/ein Theil gestoffen Pfeffer / mische es untereinander/thue gestoffene Nägerl / geribene Muscatnuß/gestoffenen 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 läderne Säckel. Es seynd auch vil / welche an statt alles andern Gewürz nur allein den Pfeffer brauchen / ob gleich das Gemischte vil lieblicher als der Pfeffer allein.

316. Gesalzen Gewürz.

Nimb ein Pfund Pfeffer und Imber / zusammen gestossen / jedes gleich vil 2. Pfund Salz das getrucknet ist / misch dises wol untereinander / heb es auff ein Ort / da es nicht feucht ist / brauche es zu den kalten Pastetten.

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

Nimb Ayr / schlage sie wol durcheinander weiß und gelb / bestreiche es damit / wilt du es aber noch brauner haben / so nimb 2. oder 3. Dotter zu ein Weiß / schlage es wohl durcheinander und brauche es / wilt du es aber ganz bleich haben / so nimb etliche Ayrdotter / mische Wasser darunter / und schlage es durcheinander / und brauche es. In der Fasten nimbt man Saffran im Wasser geweicht zum Bestreichen / oder auch Höchten / Roggen mit Honig vermengt.

318. Wie man das Zucker-Eyß machen soll.

Zhue in ein weiße Schüssel ungefähre ein Viertelpfund Zucker / der wol klein gestossen ist / thu das Weiße von halben Ay darzu / ein Löffel voll Rosen-Wasser / diß alles wol durcheinander geschlagen / biß es ein lauterer Saum wird. Wann du es brauchen wilt zu den Marzipanen oder Englischn 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 gangen grossen Ofen darumb heißen 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 gehaitzt 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 haizen will.

320. Auf Französisch / wie man ein Zammen oder Schuncken einschlagen soll.

Zhue 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 kanst es bald sehen oder kosten / wann er wol gewässert ist / schneide

schneide nur in der Mitten tieff hinein/und schneide ein Klein Stuck her auß/
kost es/obs gut ist/ist es genug gewässert/so richte es zu wie folget. Erst-
lich beschneide das Untertheil der Hamen/ damit das schwarze Fleisch weg
kommt/ziehe die obere Haut herunter/ und hau ein Stuck von dem grossen
Knochen am Ende hinweg. Mach ein groben Zaig/ walge das Untertheil
auß/ es muß aber wol zwey Daum dick bleiben/lege auff den Boden breite
Schnitten Speck. Dese Speckschnitten müssen so breit gelegt werden/ daß
der ganze Hamen darauff ruhen kan/ lege auff 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/ be-
stecke den Hamen oben mit ganzen Nägelein und Zimmet; oben auff der
Hammen lege wiederumb ein Hand voll gehackten Petersil/ auch Speck-
schnitten/ 6. oder 7. Lorbeerblätter/ darnach ein halb Pfund frischen But-
ter auff die Speckschnitten und Lorbeerblätter. Mache darnach den De-
ckel/ bestreiche ihn mit Wasser/ decks darüber/ und mache es wol 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 bekomt. Wann die Pastetten ungefähr ein halbe Stund im Ofen
gewesen/ so mach ein paar Luft-Löcher oben in Deckel/ damit sie nicht ent-
zwey springt. Wann die Pastetten zu vil Farb gewinnet/ oder schwarz
wird/so bedecke sie mit eingeneht Papier/ und laß das Ofenloch ein wenig
offen. Wird sie aber auch allzubleich/ und bekomt keine rechte Farb/ so ist
es ein Zeichen/ daß der Ofen nicht heiß genug/ mach dann entweder ein
gut Kohlfener/ oder ein Flammen in Ofenloch/ biß sie gute Farb gewin-
net/ 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 her auß 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 allzusaft ist/ so schneid et-
was 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 auff
ein Bret/ laß ihn außstrücken und kalt werden/ nimb alle Knochen her auß/
wan man ihn in ein auffgesetzte Pastetten will einmachen/ so muß man alle
Knochen her auß nehmen. Setz ein Pastetten auff von weissen Zaig/ die
ämlich hoch und dick von Zaig ist/ beleg den Boden über mit Speckschnit-
ten

ten/leg ein Hand voll grob gehackten grünen Petersil darauff/ gwürck den Schuncken mit süß Gewürck / leg den Hammen in die Pastetten auff den Petersil und Speck/ besteck ihn mit ganzen Nägerln und Caneel, thue ein paar Lorberblätter darein / und grüne Kräuter darauff/ ein halb Pfund schweinen Schmalz / ein halb Pfund Ochsen-March / ein halb Pfund frischen Butter/ oben auff den Butter thue ein guten Theil gestossen Pfeffer und Zimmet/ auch breite Speck schnitten mit Lorberblätter. Decke die Pastetten zu mit einem Deckel der eines Daumens dick ist / mach es wohl fest zu / bestreich es mit Ayer / mach ein kleine Cron von Zaig darauff / setz die Pastetten auff ein Bogen Papier. Dise 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 herauß/ thue sie auff ein Ofenbret/ schneid den Deckel ein wenig auff/ 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 Saft von Schepsen-Schlegel außgepreß darzu / so ist es desto besser / decke sie wider zu / und schieb sie in Ofen/und schau wider in 5. Stunden darzu/ ob sie genug Suppen hat/ und laß sie folgendß 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 auff der einen Seiten im Ofen / damit die Hiß alleweil unterhalten wird/ und die Pastetten im stäten Sieden verbleibt.

322. Noch auff 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 Pistazzen / ein halb eingemachte Citron klein geschnitten / anderthalb Viertel Pfund gestossen Zucker/ im übrigen mache es wie mit dem vorhergehenden. Zwen Stund aber ehe sie gar ist / so mache ein Suppen darzu mit Wein/ Zucker/ gestossen Zimmet/ und ein wenig Wein-Essig/ ist man sie nicht auff einmahl/ so laß sie wider auffwärmen.

323. Genueser March-Pastetl zu machen.

Mach einen Zaig von Butter / Mehl / Ayer und Zucker / walg den Zaig auß/ und setz kleine Pastetl auff/ schneid frisch rinderneß 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.

Sied ein faisttes Hünel in einer Rindsuppen / wanns gesotten / druckts zwischen 2. Dällern auß / daß es fein breit wird / nimbe ein March / und ein frischen Lemoni / schelle ihn / nimbe das Weiße völlig davon / nur daß das Saftige bleibe / hackts sambt dem March / hernach mach ein Pastetten / sträh das Gehackte darein / leg das Hünel darauff / gewürk 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 / nimbe 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 Gewürk : Du kanst darunter nehmen Zirbernüßel / kleine Weinbeerl / und hart gesottene Ayrdotter. Wann die Pasteten 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 einen jungen Haasen / puß ihn sauber / schneide den Kopff und die Füß weg / schlag die Rippen wohl nider / und spicke ihn wol mit Speck. Wann der Haase nun also bereitet / so treibe ein Stück Taig auß / lege es auff ein Bogen Papier / nimbe ein gute Hand voll Ochsen-March / oder Ochsen-Faisten klein gehackt / sträh es auff den Taig der außgetrieben ist / so lang und breit als der Haas ist / gewürk es mit gesalzen Gewürk / lege den Haasen darauff / gwürk ihn ab mit gesalzen Gewürk / lege oben auff den Haasen wider Ochsen-March / kleine Weinbeerl / Zirbernüßel / conficirte Citronischalen klein geschnitten / Schwammen / geschellte Pistagen / Kälberbrüßl / Hahnenkäm die gequellt seyn / harte Ayrdotter und Capern. Diß alles durcheinander gemengt / auff den Haasen gelegt / sträh ein gute Hand voll March darüber / schneide auch etliche breite Speckschnitten darüber / und dann ein halb Pfund frischen Butter / oben auff den Butter ein gute Hand voll gestoffen Zucker. Wann die Pastetten gefüllt und zugericht ist / so decke sie zu / bestreich sie mit Ayr / schieb sie in Ofen / laß bachen. Wann sie ein halbe Stund im Ofen gewesen / so mach ein Loch in die Mitten des Deckels / damit sie nicht entzwey 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 Marzapaneyß / von Zucker / Ayrweiß / und Rosenwasser darüber. Wann du es also dinn bestrichen / 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 auff 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. Wasser/und zerschneide es. Thue alles zusammen in ein erdenes Geschirz/ gewürk es/ hack Peter sil mit Speck/ und thue darein/ auch Schwammen/ grüne Weinbeerl/ Cardi/ Spargel und Artischocken klein geschnitten. Treib ein Pastetten auff von mürben Zaig/ fülle es mit dem vorbesagten/ schneid oben darauff etliche Speckschnitten/ zimbllich viel frischen Butter/decke die Pastetten zu/ bestreich sie mit Ayr/ bind sie mit Papier/ mach ein Loch in der Mitten deß 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 Ayrdotter/ mach kleine dinne Pastetl darauß/ hacke ein Capaun-Brust/ ein Viertel Pfund schweinen Fleisch/das frisch ist/ein Viertel Pfund Castraunens/zwey Kälberbrüßl/Speck/ March/ Nierenfaisst/ jedes ein Viertel Pfund/ ein wenig Zwiffel/ zimbllich 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/ auff das dinnest als du kanst/ thue ein gebrattene Capaun-Brust darein/ die gehackt ist mit Ochsen-March/ gwürk es mit gefalhen 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.

Setz Kälbers Fleisch/ hack es mit Speck oder Nierenfaisst/ mach ein Zaig mit schweinen Schmalz und warmen Wasser/treib ein Pastetten auff/ sträh gehackt Fleisch auff den Boden/ nimb gequellten Andiviol-Sallat/ oder Eigorien/ oder Cardi/ leg es ganz darein/ den Cardi aber mußt du zerschneiden/ nimb 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/ besträh es wider mit gehackt Fleisch/ du kanst auch Zeller darzu nehmen/ mache ein Deckel darüber von geblättern Zaig mit schweinen Schmalz/ wie oben fol. 60. n.

312. vom Taig machen gemeldt / schiebe sie in Ofen / laß es backen / gieß eine gute Fleischbrüh darüber / gibß warm.

331. Alla Potrida Pastetten.

Man kan ein Alla Potrida Pastetten machen so groß / daß man sonst kein warme Speisen mehr bedarff auff ein Banquet / man muß allerley gebrattnes gar bratten / und was gesotten seyn muß / gar kochen / auff den Boden leget man viel gehackt Kalb. Fleisch mit Ochsen-March / nimbe Kälberbrüß / Rüh. Futerl / Nieren / Schaffzungen / Schnecken / Krebs / Maurachen / Schwammen / kleine Vögel / Austrien / Artischocken / und Tartoffeln / wie auch Cardi, Cauli fiori, Calarabi, diß alles jedes absonderlich zugericht / und jedes besonder in die gebrattnen Geflügel gefüllt ohne die Brühe davon. Lege auch etliche Stück gar gesottene Cerveladi Würst darein / lege diß alles was gebrattnen und gesotten ist durch einander in die Pastetten / oben darauff lege ein paar Hand voll grün gehackten Peter sil / mit gehackt Kälberfleisch und March / sträh lind Gewürz im Einlegen der Geflügel darauff / deck die Pastetten zu / schiebe sie in Ofen / laß sie 3. Stund backen. Gieß ein siedende Capaunbrüh 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 mußt du von weissen Mehl mit heiß Wasser und Butter fest anmachen / setz in Figurweiß auff / wie sie es in Engelland machen / oder nach deinem eignen Gefallen wie du wilt / lege das obbeschriebene ordentlich darein / zwischen jede Lag / lege Hahnen-Nieren und Räm / 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 auff einem Kupffern Blech gemacht wird / bestreich sie mit Eyr. Mache ein Buttersuppen darzu mit Pfeffer und Muscatblüh / laß sie auffkochen / gieß sie also siedend in die Pastetten. Zum gebrattnen Geflügel / welches darin ist / kan man absonderliche Suppen machen / und in silbern Tassen dabey auff den Tisch setzen / damit es der Vorscheider darüber gießen kan. Wann man die Schnecken will in die Pastetten zurichten / so nimbe und koch sie mit den Schellen / wann sie wohl und lang gesotten / so nimbe sie auß den Schellen / reibe sie wohl mit Salz etlich mahl / nimbe die Schweiff davon / das andere brauch zu den Pastetten / die Schweiff seynd auch nicht zu verwerffen / dann in Welschland ist man alles.

332. Noch ein andere.

Man soll nehmen etliche Cronabeth-Vögel / auch kleine Vögelein / 1. guten Capaun und 2. Tauben / auch 2. Brattwürst / alles fast halb brattnen / den Capaun und Tauben soll man zerschneiden / auch die Brattwürst / auch soll man nehmen 6. Kälberne Vögel / man muß die Agres oder Weine beerl

Beerl roher in Butter rösten / und so viel bratten / biß sie fein gelb werden / und sonst 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 schneidē / und ein Hand voll geribene Semel im Schmalz rösten / daß sie fein gelb wird / und darunter mischen gestossenen Pfeffer / darnach soll man etliche Semelschnitten in zerfloßten Eyern umbkehren / und im Schmalz backen / hernach ein wenig in ein Fleischsuppen stossen / und am Boden der Pastetten legen / die muß von einem rocken Taig aufgesetzt werden / darnach Butter darauff / und diß obbemelte Kälberne Brät und klein geschnittene Lemoni / darnach die obbemelten gebratenen Stück fein unter einander darein legen / etlich gebrattene sauber geschellte Rosten darzwischen / darnach wider ein Leg Butter / Kälbernes Brät und Lemoni / und also fortan / biß die Pastetten voll ist / darnach soll man oben darauff Lemonischmelz legen / und wider Schnitten und Butter darauff / und zumachen / und also backen / wans 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 Schnitzl Kalbfleisch / halb Finger dick geschnitten / und ein Finger lang / dises wohl langlecht geklopft / mach ein Eingerührtes von Eyern und Butter / thue Gewürk und allerhand Kräutel daran / streichs auff die Schnitzl Messer-Rücken dick / wickels über einander / wie ein Wurstl / steckts an hölzerne Spiß / brats auff dem Roß fein schön.

334. Oesterreichische Tauben-Pastetten.

Nimb Tauben / puße sie sauber / treib ein Pastetten auff von weissen Taig / nimb ein Hand voll gehackte Ochsen-March / sträh es auff den Boden in die Pastetten / lege die Tauben darauff / gwürk sie wohl / nimb Kühe-Euterl / Kälberbrüßl / 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 / schieb es in Ofen / laß es backen / mache ein Butter-Suppen darüber mit viel Muscatblühe.

335. Kleine Pastetl.

Nimb brätiges Kalbfleisch / oder auch von Kälbern Nierenbraten / hackts mit sambt dem Nieren und Faist / das daran ist / setz kleine Pastetl auff wie ein Thaler groß / füll das gehackte Fleisch darein / deck sie zu / setze 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 Gewürk darein / druck ein wenig Citronen-Safft darein / laß es sieden / und gieß es in die Pastetl. Oder nimb Kalbfleisch / quell es / hack es klein mit March oder Nierenfeist /

thue kleine schwarze Weinberl darein / auch Zirbernüßl / Zucker / Caneel und Imber / thue es in die kleine Pastetten / lege oben darauff 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 Zungen / Bratten Pastetten zu machen.

Man soll ein schön Zungenbraten sauber außsäubern / und mit der Fleischbarten mit dem breiten Orth wohl zerklöpfen / mit einem Messer stupfen / darnach einpaizen mit Salz / Cronabethen 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 paizen / darnach an einem Spieß bratten / und von dem Essig darin er gepaizt nehmen / und ein zimlich Stuck Butter darin zergehen lassen / den Bratten damit zu etlich mahlen begießen / wann er halb gebratten ist / soll man ihn abziehen / und weil er heiß ist / wohl abgwürzen mit Pfeffer / Imber / und ein wenig Nügelstuck auff beyden Seiten / und wann man Zeit hat / ein halben Tag zugedeckt ligen lassen / darnach soll man nehmen / nachdem der Bratten groß ist / etlich Zwisselhäpel / ein sauren Apffel so viel deß Zwissels ist / ein gesäuerten Lemoni / und ein gutes Stuck Speck / diß alles wohl durch einander gehackt / darnach soll man von Rocken / Taig ein Pastetten auffsetzen / fein langlecht / daß der Bratten darin ligen kan / und das Gehackte an Bratten legen eines Fingers dick / darnach den Bratten darein / und wider Gehacktes so dick darauff / und viel breit geschnittene Lemonschalen von gesäuerten Lemoni darauff legen / darnach zumachen / und in einem Bach / Ofen langsam backen / und wans schier halb gebacken / soll man oben mit einer Spindel ein Loch darein machen / und durch ein Trächterl das nachfolgende Pfefferl darein gießen / und folgendes backen lassen / das Loch soll man oben mit einem Taig zumachen / es gehet sonst der beste Geschmack herauß / und sie also auff den Tisch geben / es ist ein köstliche Pastetten. Will mans für Patienten machen / so nim an statt deß Specks / Butter und Apffel für den Zwissel / in alle Pastetten / ist auch gar gut das Kräutlein Herckenfreud / so man Pfefferkräutl nennt ; man kans auch von einem Wildprat / Braten also machen / aber das muß man spicken.

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

Man soll ein Zwisselhäpel 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 außdrucken / und es in Häserl thun / darzu ein Blut von Hünern oder Spanfärdl / oder von wem mans haben kan / darein Essig so viel / daß zimlich sauer wird / und kochen lassen / darnach durchschlagen / Zucker / Zimet und Nügelstuck daran thun / nur so viel Zucker / daß dannoch die Säure wohl fürschlägt ; ist es zu dick / so

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

338. Ein gutes Fleisch: Pasterel.

NIm soll ein mürbes Kälbernes: oder Hennen: Brät nehmen / aber nicht zu viel / kalberne oder rinderne Feisten / und solches auff das kleinst / so möglich ist / durch einander hacken und salzen / darnach ein Semmel in ein obere Milch oder Fleischsuppen geweicht / wider wol außdrücken / und zwey Eyrdotter darzu thun / und alles wohl in ein Mörser zerstoßen / so wirds ein Taig / darvon kan man mehr / oder nur ein Pastettl auffsetzen / und am Boden da mans darauff setzt / ein Kälbernes Nêg legen / oder ein Taigblät / darnach solle man Capaun: oder Hünner: Leber / die in vil 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 gesäuerten Lemoni hacken / viel Butter am Boden legen / den gehackten Lemoni darauff / und die Leberl darein füllen / oben darauff wider Butter / und breit geschnittene Lemoni: Schnitzel legen / zumachen / und backen ; sie darffen länger backen / als die Krebs: Pastettl / dann sie seynd roch / wann mans geben will / muß man ein wenig / aber nicht vil 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 / Arbesuppen nehmen.

339. Noch ein andere.

NImb ein brätiges Kalbfleisch / und aders wohl auß / nimb auch vil Feisten darzu / hack's gar klein / schlag 3. oder 4. Eyrdotter daran / ein wenig Milchram / Weinbeerl / Muscatblühe und Pfeffer / rührs alles zusammen durch einander / ab / setz es darnach auff zu einem Pastettl / leg von einem Kalb das Nêgl am Boden / inwendig leg Kälbernes Fleisch / oder Hünnel darein / leg auch Lemoni / Pfeffer / Petersil und Muscatblühe darein / machs zu / bestreichs mit Eyrdotter / und back's ; und wann du es wilt anrichten / mach oben an der Hüll ein Löffel / gieß durch ein Trächterl ein Fleischsuppen mit Butter darein / aber nur gleich / wann mans anrichten will / sonst zerweicht sie sich.

340. Ein Ungarisch übergeschlagenes Pasterel.

NImb ein schönes weißes Mehl / das nicht nachläßt / sondern fein rösch ist / und nimb 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 kühl / daß der Butter fein schmalzig wird / und wans also unter einander zergangen ist / so schlag Eyrdotter dar:

darunter 8. oder 10. rühre unter einander ab/und gieß alles in das Mehl/ und mach den Teig ab/doch daß man nicht zu lang daran knödet/walge ein Blat auß so groß als die Pastetten seyn muß/aber nicht zu dünn/eines guten zwerger Fingers dick muß der Teig seyn / und füll darnach ein gebacktes Fleisch darein / oder ein Lämmernes Biegl/ das fein überbrennt / und mit Essig besprenget ist / schlag den Teig darüber / und backe fein kühl/wans halb gebacken ist/ mit Eyrdotter bestreichen.

341. Mandel Pastetel 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 Eyrdar an/zuckers gar wohl/ rühre durch einander/ daß zimlich dick wird/ darnach setz auß zu einem Pastetel in Raiff/füll darein was du wilt/mach von diesem Teig ein Hüll darüber/ setz in ein Ofen oder Pfann/laß kühl backen/und wans zimlich backen/nimm herauß/und mach ein Eyß/ bestreichs über und über/ wann du vermeinst/ daß es nicht schön genug sey/ kanst du es noch einmahl überstreichen/ und also gar backen.

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 außwaschen/und von weissen Teig ein Pastetel aufsetzen/ darnach das Fleisch darein legen/ mit viel Butter darzwischen / auch zimlich Pfeffer / und übergesottene Petersil-Würzel/ und also zumachen und backen/ darnach soll man nehmen ein gute Fleischsuppen/und in derselben zerrühren/drey Eyrdotter also roher/ und durchsehen/darnach wann das Pastetel schier gebacken ist/ soll man das Süppel darein gießen / und an die statt lassen backen / man soll auch ein grünes Kräutlein darein legen/ Majoran / oder Herzensfreud.

343. Kleine gehackte Del-Pastetel.

Mache ein Teig 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 backen.

344. Dähnische Stockfisch-Pastetten.

Nimb ein Stockfisch der schön weiß gewässert / setze ihn zum Feuer mit Wasser/ laß ihn gar langsam sieden / biß er weich wird / salz ihn nicht/ biß du ihn anrichtst/ dann von hart sieden und früh salzen/wird er zäh wie ein Leder: Nimb ein mürben Teig/ setz ein Pastetten auß 2. quer Finger hoch/ thue den gesottnen und geklaubten Stockfisch darein/vergib deß frischen Butters nicht / nimb zimlich viel gequellten Calarabi / bestrah ihn mit Mehl/ röst ihn im Schmalz oder Butter/ thue ihn zu dem Stockfisch in die Pastetten/deck ihn zu mit einem außgeschnittnen Deckel/schieb ihn in Ofen/

Ofen/laß ihn backen. Nimb underdessen ein paar Löffel voll Urbesbrühe/ zimlich vil frischen Butter / dann der Stockfisch kan ihn wol vertragen / Pfeffer/Muscablühe/Salz daß der Stockfisch davon genug hat / setze es auff's Feuer/rühre es alleweil umb/damit die Brühe ein wenig kurz wird/ gieß es über den Stockfisch/und laß es noch ein weil im Ofen stehen. Oder mach ein Brüh darüber von frischen Butter/ und vil Milchram / mit grünen gehackten Petersil und Schnitlach/zusamen sieden lassen/alleweil umgerührt/und in die Pastetten gossen. Du kanst zum Stockfisch thun gesotzten Artischocken/Tartoseln oder Erd/Aepffel/hast du von den allen nichts/ so nimb weisse Ruben/röst sie im Schmalz/ die fein würfflich geschnitten/ thu sie darein/im Sommer thue gebachene Krebs und Ayrdotter darein.

345. Aufgesetzte Pastetel ohne Taig.

Erstlich nimb ein KälbernSchlegl/schneid die Haut und das Geäder alles hinweg/hack's klein/waick um 1. Kreuzer Semmel im Wasser/druck's auß/hack's unters Fleisch/wie auch Ochsen-March oder Faisten/nach dem vil Fleisch ist / grün Petersil darunter / schlag 6. Ayrdaran / salz und gewürz es nach Belieben/mach ein Taig wie zu Knödeln ganz klein/nimb ein blechenen Raiff/setz ihn auff ein blech.oder silbern Daller/außwendig vermach den Raiff mit einem groben Taig Finger dick / unter sich / daß der Raiff nit weichen kan/ thu das gehackte Fleisch darein/treibs auff 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/ back's im Ofen oder Dorten-Pfann / wanns gebachen / mach ein Dottersuppen mit Lemonisafft gesäuert/ fülls darein / thue den Raiff sambt dem Taig weg/ und gib's auff 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 Brüh/darin er gesotzten hat/nimb ihn und ziehe ihm die Haut ab / leg ihn auff 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 / salz und gewürz es/und mache Knödel darauß. Setz ein Pastetten auff von marben Taig / hacke grün Petersil mit frischen Butter/leg es auff den Boden in die Pastetten/ leg den Hecht darauß/salz und gewürz ihn/sträe zimlich vil gehackten grünen Petersil darauß / lege die Hecht-Knödel darauß / breit geschnittenen Calarabi, Cauli Fiori der gequellt ist / Hecht-Leber / Schnecken / Krebs-Schweiss

Schweiffel/Austrien/Karpffen/Zungen/und etliche harte Ayrdotter / lege zimlich vil Butter und grün Peter sil oben darauff/decke es zu/schieb es in Ofen/und back es. Make ein Dotterbrüe mit sauern Lemonisafft / Arbesbrüe/vil Muscatblühe/ und gieß es/wann es auffgesotten hat / darüber. Oder eine Butterbrüe mit Peter silbrüe von Peter sil. Wurken gesotten/Pfeffer/vil Muscatblühe und vil Butter/ auffieden lassen / alleweil umbgerührt/und darüber gossen. Oder auch ein Sardellensuppen mit frischen Butter/Pfeffer/Effig und Capern/sambt den Sardellen darüber gossen.

347. Hausen-Pastetten zu machen.

Imb Hausen/quell ihn auff ein Kost/paß ihn im Effig/ Salbey/ Wacholderbeer/ Rosmarin/ schlage ihn ein in ein Pastetten mit Butter/Pfeffer/Imber und Nägelein/laß ihn drey Stund backen/thue vil Peter sil und Salbey in die Pastetten/mache ein Suppen darüber von Knoblauch frische Klein gehackte Citronenschallen/ Arbesbrüe/frischen Butter/ allerley Gewürz/ein Klein wenig Wein/Effig/laß sie kalt oder warm essen.

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

Man soll den Fische auf dem Bauch auffthun/das Ingeweid heraus/und von beyden Seiten vom Kopff an dick aneinander Krimmel darein schneiden/und einsalzen;darnach auff den Kopff gießen 3. Löffel voll Brantwein / und ihn 3. Stund ligen lassen in der Kuhl / darnach den Fische über und über mit einem gar scharffen Effig besprengt / denselben laß heiß werden/darein rühren Pfeffer/Imber und Nägelstump/ daß so dick wird wie ein Müßel/darnach soll man den Fische 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 darauff brennen und wann man ihn in den Taig einschlägt/am Boden und oben auff/vil Butter legen/und das Gewürz darinnen erpaßt hat / und Lemonischnittel dazulegen / und also einschlagen/ und gar langsam backen/es muß 4. oder 5. Stund / nach dem der Fische groß ist / backen; und man muß alle Stund ein Pfann voll Butter durch ein Trächterlein hinein gießen es wird nicht allein der Fische/ sondern auch die Gräten/ sonderlich im Kopff/ so marb/daß man alle miteinander essen kan/man muß kalt geben.

349. Ein gutes Pastetel mit Zechten-Kraut.

Man solle schön gesottenes saures Kraut nehmen / und ein Hechtel an die statt sieden/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 vil Butter; man mag es auch also

also in einem Franckösischen Blät-Taig in ein aufgefetztes Pastettel machen/und wieder ein Hechtel sieden 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 auffschneiden / und ein guten dicken Milchram daran gießen / und noch ein wenig im Ofen lassen.

350. Ein gutes Fisch-Pastetel.

Man soll ein gutes mitteres Hechtel an dem Bauch auffthun / und fein zu Stuck machen wie einen Ahl / einsalzen / und darnach an Spieß stecken / und auff einem Rost braten / etlichmahl mit Essig und zerschmolzenen Butter bestreichen / und also halb braten; darnach soll man ein anders Hechtel sieden/und zerblätlen; oder man kan von einem Fisch nehmen/ den man etwan aufgehebt hat/es seye was für einer wöll/ins Pastetel soll man etliche bächte Schnittel von einer Semel in Arbes-Suppen geweicht/ legen/und Butter darauß/vom zerblätleten Fisch/und wieder Butter/und den bratnen Fisch darein/ und zerribenen Pfeffer / darnach wieder 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 darauß wieder Schnittel und Butter/und also zumachen/ und bachen; und wanns schier bachen ist / ein wenig dicklechte Arbesuppen darein gießen / man mag auch Rosmarin darzwischen legen / auch Lemoni/man mag auch grüne Agres/oder unzeitige Weinbeer darein nehmen ist auff alle die Form gut. NB. Man kan auch eben also von Fleisch machen/und an statt des Butters rindern March/und an statt der Arbesuppen/ Fleisch-Suppen nehmen.

351. Ein gutes Krebs-Pastetel.

Man soll von einem guten Taig ein Pastetel auffsetzen / und die Krebs überbrennen mit gesalzenen Wasser / und auffthun / die Häusel und Schärl sambt dem Gelben nehmen und pfeffern / darnach solle man ein Hechtel fein absieden und zerblätlen/und in das Pastetel am Boden Butter legen/und darnach ein Leg Krebs/und darauß ein Leg Hechten/ und ein Leg Butter / und das so oft biß das Pastetel voll wird/ darnach ein gute Arbesuppen daran gießen / zugemacht / und also bachen.

NB. Was die Dorten anbelange / 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 Obsten Citroni / zc. wie es dann Nahmen hat/ füllen / ist also unnöthig ein jedes Dorten besonder zubeschreiben / doch seynd deren etliche / welche

eine absonderliche Wissenschaft vonnöthen haben / hiebey gesetzet worden.

Von allerhand Dorten.

352. Mandel Dorten zu machen.

Nimb ein Pfund Mandel / schwölß / ziehe die Haut ab / wirffs ins frisch Wasser / nimbs auß dem Wasser / stoß im Mörser / gieß wenig Rosen Wasser oder anders frisches daran / daß nicht Oehlig werden / hernach nim ein halb Pfund frischen Butter / laß ihn ganz zer schleichen / thue die Mandel in ein Weidling und Butter zusammen / rührs ein Viertl stund wohl untereinander / hernach schlag 12. Eyr daran / 8. ganze und 4. Dotter / rührs ein ganze Stund unauffhörlich auff einer Seiten / zuckers nach Belieben / nim von 2. Lemoni das Gelbe herunter / und misch unter die Mandel / wilst den Saft darzu nehmen / stehet nach Belieben / alsdann schmir den Model mit frischen Butter oder Schmalz / gieß den Teig dar ein / doch daß er zwey Finger lähr bleibe / setz in ein Dorten Pfannen / oben und unten Glut / doch unten mehrers / bachs kühl / wann du wilst / kanst Zucker / Eyß darauff machen.

353. Ein Speck Dorten zu machen.

Nimb ein halb Pfund frischen Speck der nicht gesalzen ist / sied ihn in Wasser daß er fein weich wird / laß ihn kalt werden / alsdan stoß ihn gar wol in ein Mörser / von zweyen Semmel die Schmolten in ein obere Milch gewaickt / druckß wol auß / und stoß auch darunter / wans wol gestossen ist / schlag 4. Eyr daran / auch 4. Eyrdotter / 2. gute Löffel voll Milch / auch ein eingemachten Citroni / der klein geschnitten ist / zuckern nach Genügen / alsdan mache ein dünnes Blat von marben Teig an / leg es in den Dorten Model / gieß die Füll mit dem Speck darein / Zucker darauff / zier es wie du wilst / bachs vil / wann man kein Citroni hat / kan man Lemony Schaller nehmen / und darunter schneiden.

354. Zimmet Dorten zu machen.

Man soll die Mandel klein bereiten / wie gebührlich / und gar wohl zuckern / und darein rühren gar klein gefähten Zimmetstup / so vil das Hirschbraun wird / und ein zimblisches Stuck Butter darunter stossen / darnach mit Eyrern anmachen / daß so dick wird wie ein Koch / von halben theil Eyrern nur die Dotter / und halben Theil ganz; man soll auch klein geschnittene eingemachte Citroni darein thun / und in Dorten Model gießen / und im Pastetten Ofen bachen / nit zu gäch / daß sie sich fein außbacht; darnach soll mans oben auff mit einem weissen schönen dicken Eyß bestreichen / ehe sie gar an die statt bachen ist / man kans auch mit dem Eyß an

Sei