

299. Guldene Schnittten.

Schneid Schnittten von einer Semmel / schütt warme Milch darüber / schlag so viel Uyr als vonnöthen / wol ab / walg die Schnittten 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 trucken.

300. Schnee-Ballen.

Eßlichen nimb ein gutes Mund Mehl / ein Seil gute Milch / 2. Strigel frischen Butter / laß den Butter in der Milch zergehen / alsdann schlage 2. ganze Uyr darein / spritels wol ab / schüttts unter das Mehl / und mach einen Taig an / walge ihn dünn auß / und formire mit dem Krapsfen-Rädl / Schnee-Ballen / bachs kühl im Schmalz / daß nicht zu braun werden.

301. Ein köstliche Speiß von gebachenern Brezen.

Man walget die Brezen in Wein oder Milch / laßts ansauffen / hernach nimbt mans / laßts ein wenig trucken werden / absinken / und nimbt Zucker / Zimmet und Mehl / der Zucker muß vorschlagen / sträe es ein / und bache es im heissen Schmalz.

302. Gebachene Rosen.

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

303. Zollehippen zu machen.

Nimb Uyrklar / so viel du machen wilt / kloppß 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-Küchel.

Nimb schönes Mehl in ein Schüssel / hernach thue in ein lablechts Wasser 2. Löffel voll Gerben / und ein Uyr / schlags wol ab / seyhs durch ein Sieb in das Mehl mach ein Taig dünn an / wie andere Krapsfen Taig / laß ein Stund ihn gehen / hernach duncke die Hand in ein Wasser / nimbd den Taig so viel als ein Uyr groß / und bachs schön kühl.

Von allerhand Pasteten und Dorten.

305. Von Groben Taig.

Nimb-Rocken-Mehl / daß doch nicht zu grob ist / arbeite es wol durch mit heiß Wasser und Salz / daß der Taig zimlich fest wird / diesen Taig kanst du brauchen zu allen Pasteten die man wegschießen will / als Schuncken oder Hammen / Wildpret / und sonst von allerley grob 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.

Nimb Semmel-Mehl schütt es auff ein Tisch / mache ein grub in die Mitte / thue Butter drein 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 viel / so bricht der Taig / so bald man ihn nur ein wenig zu viel mit den Händen durcharbeit / 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 Mörsel. In Italien machen die Pastetten-Becker ihren Taig alle mit Schweinen Schmalz und heissen Wasser an.

307. Von marben Taig.

Nimb Mund-Mehl / und zimlich viel frische Butter / wenig Milchram / 3. oder 4. Eyrdotter frisch Wasser / Salz / arbeite es wol durch einander / mache ihn so fest / als du immer kanst. Wann du dann wilt ein Pasteten auffrichten / so laß den Taig etwann 2. Daller dick / oder etwas dicker / in der Mitten aber eines Daumens dicke / so läßt er sich desto besser aufftreiben. Wilst du aber Dorten machen / so laß es nur eines halben Daller dick / dann dieselben werden nicht hoch auffgesetzt.

308. Marben Taig zu übergeschlagenen Pasteten / Wandel / oder Dorten.

Man nimbt schönes Semmel-Mehl auff ein Pasteten ein halb Pfund Butter / schneid ihn in das Mehl / schlägt 4. oder 5. Eyrdotter daran / salz es lind / macht ihn mit Rindsuppen oder frischen Wasser an / daß man ihn wärcken kan / wärck ihn geschwind / und walge ein grossen Fleck auß / füll darein G'haell oder Fleisch / was du wilt / thus in ein gute heisse Dorten-Pfannen / und bachs bey einer halben Stund / daß fein gefärbt werden / doch must du das Fleisch zuvor ein wenig rösten und gwürzen / wann die Pastetl oder Wandel halb gebachen / so must du oben ein Löchel darein machen / sonst zerschrieken sie.

309. Butter-Taig.

Nimb schönes Mehl / darnach du vil machen wilt / auff ein grosse Schüssel / oder auff ein Pastetl / mach einen Taig beygleichen so groß als ein Pfund

Pfund Butter / den Saig must du mit guten Wein und Wasser anmachen / willst du aber nicht Wein nehmen / so nimb ein wenig Brandwein unter das Wasser / du must auch 2. Ayrklar / oder 2. Dotter nehmen (aber 2. ganze Ayr gar nicht) auch eines Ayr groß Butter darzu nehmen / saltz nach Belieben / mach alles unter einander ab / das ein guter fester Saig werde / würck ihn wol ab / hernach nimb ein Pfund Butter / knött und wasch ihn wol auß / das er zimlich zäck werde / walg den Butrer zu einem hübschen Blat Fingerdick auß / leg ihn in ein frisches Wasser / biß er wol fest wird / nimb den gemelten Saig / und walg ihn auch zu einem solchen Blat auß / doch das das Blat des Saigs grösser sey als der Butter / nimb den Butter auß dem Wasser / trückne ihn wol ab / leg ihn also auff den Saig / und schlag ihn drey oder vierfach umb / und walg ihn auß zu einem langen Blath / wie man ihn einmahl überschlägt / so muß man ihn das andermahl auch überschlagen / also muß man ihn so oft überschlagen / biß das der Butter in dem Saig ist / im Sommer viermahl in Winter fünffmahl / du must geschwind eylen / das er nicht an dem Tisch oder Walger klebe / muß ihn auch nicht vil mehlbigen / sonst gehet er nicht auff / mach ihn an einem lühlen Orth (zu mercken / den Butter must du zuvor gerechtilen / ehe du den Saig anmachen willst) walg den Saig auß / mache Dorten oder Pasteten darauf / doch must du den Saig eines grossen Finger dick legen / schneid ihn mit heissen Messern / bestreich ihn über sich mit Ayrklar / und zier ihn / wie du willst / bach ihn in einer guten Hiz / so ist er fertig.

310. Schüssel Dorten Saig.

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

311. Dorten Saig 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 Saig / biß das Mehl mit dem Butter unter einander ist / wann der Walger gleich taigig / so kan man ihn schon abschaben / mehlbige den Walger wiederumb / walg ihn dünner auß als ein Butter Saig / leg ihn in die Schüssel / füll dar rein was du willst / mach ein Blat oder Gatter darüber / bestreichs mit Ayrklar / bachs bey einer Viertelstund / von diesem Saig kan man Wädel / oder übergeschlagene Pastetl machen.

312. Spanischen Taig zu machen.

Nimb Mund Mehl / arbeit es wol durch mit warmen Wasser / mache ihn gar nicht fest / arbeit ihn ein Stund oder länger / big er sich vom Tischt löset / walger ein Stuck oder 20. so dünn wie Papier auß / ziehe es noch dünner mit den Händen / lege ein Blat unten auff den Boden in die Dorten Pfann / bestreichs 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 viel / und lege sie oben auff / beschneide es / setz es in Ofen und bachs / am Fasttag bestreichs mit Butter.

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

Man muß das Del sieden lassen / bis es ganz still wird / und nicht mehr kracht / durch dieses Mittel wird ihn der Ungeschmack benohmen / man kan auch etliche Rindea Brod oder Zwiffel hinein werffen / wann das Del bereit ist / so thue ein gutes Mehl auff den Tisch / ein wenig Salz / Del / auch ein wenig Wasser / arbeit dis alles wohl durch einander / daß es fest werde / und schlage von Fischen darein / was du wilst.

314. Zucker-Taig.

Nimb ein Vierting klein gestossnen Zucker / thue ihn in Mörsel von Alabaster oder Marmel / thue das Weiß von halben Ay / und ein halben Löffel voll sauren Citronen oder Lemoni Saft / rühre dis wol unter einander / bis der Zucker beginnt 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 ein Stößel / bis er zum Taig wird / der wol fest ist / mach Dorten oder Pastetten davon. Du kanst es auch von halb Mehl und halb Zucker machen / auff die Weiß / wie das vorige.

NB. In dise obgeschribene Taig kanst du nach deinem Belieben wagen / was du wilst / 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 disen Taigen / als Butter Mandeln / Zucker Taigen / ic. allerhand Sorten / Krapffen / Wandel / ic. machen. Ich habe dem geneigten Leser zu einem Unterscheid etliche Außländische Pastetten gesetzt.

315. Wie man das Gewürz zu den Pastetten zuricht:

Erstlich süß Gewürz.

Nimb zwey Theil gestossnen Imber / ein Theil gestossnen Pfeffer / mische es unter einander / thue gestossnen Nägel / geribnen Muscatnuß / gestossnen Caneel, von jedwedern 2. Loth zu ein Pfund Pfeffer / mische es / und hebe

hebe es auff in leberne Säckel. Etliche lassen jedweder Gewürz vor sich selber / und heben es auff in läderne Säckel. Es seynd auch vil / welche anstatt alles andern Gewürz nur allein den Pfeffer brauchen / ob gleich das Gemischte vil lieblicher als der Pfeffer allein.

316. Gesalzten Gewürz.

Nimb ein Pfund Pfeffer und Zimber / zusammen gestossen / jedes gleich vil / 2. Pfund Salz das getrucknet ist / misch dises wol unter einander / heb es auff in ein Orth / 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 durch einander weiß und gelb / bestreiche es das mit / wilt du es aber noch brauner haben / so nimb 2. oder 3. Dotter zu ein Weiß / schlage es wol durch einander und brauche es / wilt du es aber gang bleich haben / so nimb etliche Ayrdotter / mische Wasser darunter / und schlage es durch einander / und brauche es. In der Fasten nimbt man Safran in Wasser geweicht zum bestreichen / oder auch Hechten / Roggen mit Hönig vermengt.

318. Wie man das Zucker-Eyß machen soll.

Thue in ein weiße Schüssel ungesähr ein Viertl. Pfund Zucker / der wol klein gestossen ist / thue das Weiße vom halben Ey darzu / ein Löffel voll Rosen-Wasser / diß alles wol durch einander geschlagen / biß es ein lauterer Saum wird. Wann du es brauchen wilt zu den Marzipanen oder Englishe Pastetten / so must du es über und über damit beschmieren / und in den Ofen / der nicht 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 haizen muß / sondern nur ein Maß in der Mitten / so viel du vermeinst / daß es genug seyn wird. Man hat auch sonst am 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. Auff Französisch / wie man ein Hammel oder Schuncken einschlagen soll.

Thue ihn in ein frisch Wasser / laß ihn zimlich lang darinn 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. Stunden 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 herauß / kost es / obs gut ist / ist es genug gewässert / so richte es zu wie folget. Erstlich beschneide das Untertheil der Hammen / 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 Hammen darauff ruhen kan / lege auff die Speckschnitten ein gute Hand voll gehackten grünen Petersil / gwürz 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 wiederumb ein Hand voll gehackten Petersil / auch Speckschnitten / 6. oder 7. Lorberblätter / darnach ein halb Psund frischen Butter auff die Speckschnitten und Lorberblätter. Mach darnach den Deckel / bestreue ihn mit Wasser / decks darüber / und mache es wol fest zu / schiebe es gleich im Ofen / welcher so heiß seyn muß / als wann man Brod backen will. Ist die Hamme groß / so muß sie drey gute Stund backen / die Pastetten muß auch wol mit Ager bestrichen seyn / damit sie ein angenehme Farb bekombt. Wann die Pastetten ungefehr ein halbe Stund im Ofen gewesen / so mach ein paar Luft-Löcher oben im Deckel / damit sie nicht entzwey springt. Wann die Pastetten zu viel Farb gewinnet / oder schwarz wird / so bedecke sie mit eingeneßt Papier / und laß das Ofen Loch 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 im Ofen Loch / biß sie gute Farb gewinnet / nimb alsdann die Plammen 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 herauß gehet.

321. Hammen auff ein andere Art.

Nimb ein Hammen / weich ihn im Wasser / wann er genug geweicht / so nimb ihn auß dem Wasser / und beschneide ihn sauber / hau die End des Knochens weg / ziehe ihr die Haut ab / und so er allzu feist ist / so schneide et was vom Speck weg. Wann der Schuncken also bereitet / so setz ihn zum Feuer mit Wasser / und etliche Lorberblätter / auch grüne wolschmeckende Kräuter / laß ihn halb gar sieden / nimb in vom Feuer hinweg / lege ihn auff ein Bret / laß ihn austrocknen und kalt werden / nimb alle Knochen herauß / wann man ihn in ein auffgesetzte Pastetten will einmachen / so muß man alle Knochen herauß nehmen. Setz ein Pastetten auff von weissen Zaig / der zimlich hoch und dick von Zaig ist / beleg den Boden über mit Speckschnitten /

ten / lege ein Hand voll grobgehackten grünen Petersil darauff / gwürz den Schuncken mit süß Gewürz / lege den Hammen in die Pasteten auff den Petersil und Speck / besteck ihn mit gangen Nägel und Caneel , thue ein paar Lorberblätter darein / und grüne Kräuter darauff / ein halb Pfund Schweinen Schmalz / ein halb Pfund Dopsen-March / ein halb Pfund frischen Butter / oben auff den Butter thue ein gut Theil gestossen Pfeffer und Zimmet / auch breite Speckschmitten mit Lorberblätter. Decke die Pastetten zu mit einem Deckel der eines Daumens dick ist / mache es wol fest zu / bestreich es mit Ayr / mache ein kleine Cron von Taig darauff / setz die Pastetten auff ein Bogen Papier. Diese 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 in Ofen gewesen / so ziehe sie heraus / thue sie auff ein Ofenbret / schneid den Deckel ein wenig auff / schau zu / ob die Pastetten voll Suppen ist / oder nicht / dann wann die Suppen eingefotten ist / so muß du sie wider anfällen mit guter Fleischsuppen die nicht gesalzen hast du ein wenig Safft vom Scheyßen / Schlegl auß gepreßt darzu so ist es desto besser / decke sie wider zu / und schieb sie in Ofen / und schau wider in 5. Stunden darzu / ob sie gnug Suppen hat / und laß sie folgendß mürb 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 wan der Ofen wegen der Länge deß Backens wurde kalt werden / so schütte glüende Kohlen auff der einen Seiten im Ofen / damit die Hiz allerweil unterhalten wird / und die Pastetten im stäten Sieden verbleibt.

322. Koch auff ein andere Weiß.

Mache sie wie die vorhergehenden / außgenohmen / daß du nebens die andere Sachen darein thust / ein Viertelfund geschelte Zirbernißl / ein halb Viertelfund kleine Weinbeerl / ein Viertelfund geschelte Pfirsichn / ein halbe eingemachte Citron klein geschnitten / anderthalb Viertelfund gestossen Zucker / im übrigen mache es wie mit den vorhergehenden. Zwey Stund aber ehe sie gar ist / so mache ein Suppen darzu mit Wein / Zucker / gestossen Zimmet / und ein wenig Wein / Essig / isst man sie nicht auff ein mahl / so laß sie wider auffwärmen.

323. Genueser March Pastetl zu machen.

Mach einen Taig vom Butter / Mehl / Ayr und Zucker / walg den Taig auß / und setz kleine Pastetl auff / schneid frisch rindernes March viereckig / auch eingemachten Cardi viereckig / thue Zucker und Zimmet darunter / fülls in die Pastetl / machs oben zu / und bachs im Schmalz / oder Doreten Pfannen.

324. Hünel in March Pastetten.

Ged ein saistes Hünel in einer Rindsuppen / wanns gesotten / druckts zwischen 2. Dällern auß / daß es fein breit wird / nimm ein March / und ein frischen Lemoni / schele ihn / nimb das Weiße völlig darvon / nur daß das Safftige bleibe / hackts sambt dem March / hernach mach ein Pastetten / sträh das Gehackte darein / leg das Hünel darauff / gewürg nach Belieben / mach die Pastetten zue / wann es gebachen / gieß ein gute Henne und Fleisch Suppen daran / so ist es fertig.

325. Cardinals Pasteten.

Nimb eine kleine Dorten Pfann / nimb Butter / Zaig / treibe es dünn auß / wie ein Thaler dick / lege es in die Dorten Pfannen / füll es an mit Kälbern Fleisch oder Geflügel / daß roh / oder gequell ist / thue eben so viel Ochsen March darein / salz es mit gesalzen Gewürg : Du kanst darunter nehmen Zirbernüffel / kleine Weinbeerl / und hart gesottene Ayrdotter. Wann die Pasteten gefüllt ist / so decke sie zu mit Butter / Zaig / wilst du sie süß haben / so gieß / wann sie halb gebachen / ein süße Suppen darein.

326. Ein Englische Pasteten zu machen.

Nimb einen jungen Haasen puß ihn sauber / schneide den Kopff und die Füße weg / schlage die Rippen wol nider / und spicke ihn wol mit Speck. Wann der Haase nun also bereitet / so treibe ein Stuck Zaig auß / lege es auff ein Bogen Papier / nimb ein gute Hand voll Ochsen March / oder Ochsen Feisten klein gehackt / sträh es auff den Zaig der aufgetriben ist / so lang und brait als der Haas ist / gwürge es mit gesalzen Gewürg / lege den Haasen darauff / gwürg ihn ab mit gesalzen Gewürg / lege oben auff den Haasen wieder Ochsen March / kleine Weinbeerl / Zirbernüffel conficirte Citronenschallen klein geschnitten / Schwammen / geschelte Pistazen / Kälberbrüßl / Haanenläm die gequell seyn / harte Ayrdotter und Capern. Dis alles durch einander 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 Handvoll gestossen Zucker. Wann die Pasteten gefüllt und zugericht ist / so decke sie zue / 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 auß Deckels / damit sie nicht entzwey gehet / in 2. Stunden ist sie gebachen. Ich habe auch wol gesehen in Engelland / daß etliche ein wenig Muscatnus mit Rosen Wasser darein gethan haben. Wann die Pasteten gar ist / so ziehe sie auß dem Ofen / und stretch mit ein Messer ein wenig Marzapaneyß / von Zucker / Ayrweiß / und Rosen Wasser darüber. Wann du es also dünn bestrichen / so setz die Pasteten wider im Ofen / ungefehr ein halbe Viertelstund / damit

damit das Eys weiß bleibt/ und nicht braun wird/ wann das Eys trucken/
so ziehe die Pasteten herauf/ gib sie im Augenblick auff dem Tisch.

327. Brabandische Pasteten.

Nimb von allerley Geflügel den Hals/ die Flügel/ den Magen/ die Leber/
das Eingeweid vom Spänsau oder Lämbel/ wasche alles auß 3. oder 4.
Wasser/ und zerschneide es. Thue alles zusammen in ein erdenes Geschirz/
gwürze es/ hack Peterfil mit Speck/ und thue darein/ auch Schwammen/
grüne Weinbeerl/ Cardi/ Spargel und Artischocken klein geschnitten. Treib
ein Pasteten auff von mürben Zaig/ fülle es mit dem vrbefagten/ schneide
oben darauff etliche Speckschnitten/ zimlich viel frischen Butter. Decke
die Pasteten zu/ bestreich sie mit Uyr/ bind sie mit Papier/ mach ein Loch in
der Mitten des Deckels/ schieb sie im Ofen/ wann sie gar ist/ so füll durch ein
Trachterlein weisse Dottersuppen darein/ setz sie wider ein halb Viertlstund
in Ofen.

328. Kleine Spanische Pasteten.

Mach ein mürben Zaig mit Butter/ Mehl und Uyrdotter/ mach kleine düs-
ne Pastetl darauß. Hacke ein Kapaunen Brust/ ein Viertlpfund
schweinen Fleisch/ daß frisch ist/ ein Viertlpfund Castraunens/ zwey Käl-
berbrüßl/ Speck/ March/ Nierenfeist/ jedes ein Viertelpfund/ ein wenig
Zwiffel/ zimlich viel Schwammen/ Salz/ und süß Gewürz/ so viel als dich ge-
dunckt/ hacke alles durch einander/ thue es in die kleine Pastetl/ decke sie zu
mit Spanischen Blätter Zaig/ mit Schweinen Schmalz gemacht/ schie-
be sie in dem Ofen und bachs.

329. Prinzesse Pasteten.

Nimb Zucker Zaig/ mach kleine Pasteten in kleine blechene Model/
auff das dünnest als du kanst/ thue ein gebrattene Kapaunbrust da-
fein/ die gehackt ist mit Ochsen March/ gwürze es mit gefalzen Gewürz/ du
kanst darunter mengen Schwammen im Butter gekocht/ und andere gute
Sachen. Wann sie gefüllt/ so decke sie mit selben Zaig/ in ein Vier-
telstund seynd sie gebachen.

330. Italianische Tauben Pasteten.

Setz Kälbers Fleisch/ hacke es mit Speck oder Nierenfeist/ mache ein
Zaig mit Schweinen Schmalz und warmen Wasser/ treib ein Pasteten
auff/ sträh gehackt Fleisch auff den Boden/ nimb gequellten Andiw/ Callat/
oder Cicorien/ oder Cardi/ lege es ganz darein/ den Cardi aber mußt du zer-
schneiden/ nimb kleine Vögel die in Butter geröst/ lege sie auch darein/ sträh
wieder gehackt Fleisch darüber/ lege dann die Tauben wol gewürzt darüber
mit Calarabi der wohl gequelt/ besträh es wieder mit gehackt Fleisch/ du
kanst auch Zeller darzu nehmen/ mache ein Deckel darüber von geblättert
Zaig mit schweinen Schmalz/ wie oben k. 60. n. 312. vom Zaig machen ge-
melt

melt/ schiebe sie in Ofen/ laß es backen/ gieß ein gute Fleisch-Brüh darüber/ gibß warm.

331. Alla Potrida Pasteten.

Man kan ein Alla potrida Pasteten machen so groß/ daß man sonst keine warme Speisen mehr bedarff auff ein Bancket/ man muß allerley Gebrattnes gar bratten/ und was gesotten seyn muß/ gar sieden/ auff den Boden leget man viel gehackt Kalbfleisch mit Döfen- March/ nimbt Kälberbrüß/ Rühweuterl/ Nieren/ Schaafzungen/ Schnecken/ Krebs/ Maurachen/ Schwammen/ kleine Bögert/ Austrien/ Artischocken/ und Kartoffeln/ wie auch Cardi, Cauli fiori, Calarabi, diß alles jedes absonderlich zugericht/ und jedes besonder in die gebrattnen Geflügel gefüllt ohne die Brüh davon. Lege auch etliche Stück gar gesottene Cerveladi Würst darein/ lege diß alles was gebrattnen und gesotten ist durcheinander in die Pasteten/ oben darauff lege ein paar Hand voll grün gehackten Petersil/ mit gehackt Kälberfleisch und March/ sträh lind Gewürz im Einlegen der Geflügel darauff/ decke die Pasteten zu/ schieb sie in Ofen/ laß sie 3. Stund backen. Gieß ein siedende Kapaunenbrüh 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 hingehöret. Den Zaig must du von weissen Mehl mit heiß Wasser und Butter fest anmachen/ setz ihn Figurweiß auff/ wie sie es in Engelland machen/ oder nach deinem eignen Gefallen wie du wilt/ lege das obbeschriebene ordentlich darein/ zwischen jede Lage/ lege Haanen-Nieren und Räm/ die gar gequelt seyn/ auch gehackt Fleisch und March. Den Pasteten-Deckel mach von mürben Zaig/ die Pasteten 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 Ayr. Mache ein Buttersuppen darzu mit Pfeffer und Muscatblüh/ laß sie auffsieden/ gieß sie also siedend in die Pasteten. 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 Pasteten zurichten/so nimbt und siede sie mit den Schalen/wann sie wol und lang gesotten/ so nimbt sie auß den Schalen/ reibe sie wol mit Salz etlichmahl nimbt die Schweiffe davon/ das andere brauch zu den Pasteten/ die Schweiffe seynd auch nicht zuwerwerffen/ dann in Welschland isst man alles.

332. Noch ein andere.

Man soll nehmen etliche Cronabet-Bögel/ auch kleine Böglein/ guten Kapaun und 2. Tauben/ auch 2 Bratwürst/ alles fast halb bratten/ den Kapaun und Tauben soll man zerschneiden/ auch die Bratwürst/ auch soll man nehmen 6. Kälberne Bögert/man muß die Agres oder Weinbeerl roher

roher im Butter rösten / und so vil bratten / bis fein gelb werden / und sonst auch was man gern darein will thun; darnach soll man nehmen ein gutes feistes Niernbrätl / und das Brätl sambt dem feisten Nieren sein dünn und klein schneiden / und ein Hand voll geribene Semmel im Schmalz rösten / daß fein gelb wird / und darunter mischen gestossenen Pfeffer / darnach soll man etliche Semmelschnitten in zerklöpften Eyren umblehren / und im Schmalz backen / hernach ein wenig in ein Fleischsuppen stossen / und am Boden der Pastetten legen / die muß von einem rocken Zaig aufgesetzt werden / darnach Butter darauff / und bis obbemelte Kälbernebrätl / und klein geschnittene Lemoni / darnach die obbemeldten gebratnenen Stück fein unter einander darein legen / etliche gebratne sauber geschelte Kesten darzwischen / darnach wieder ein leg Butter / Kälbernesbrätl und Lemoni / und also fork an / bis die Pasteten voll ist / darnach soll man oben darauff Lemoni-Schnitzel legen / und wieder Schnitten und Butter darauff / und zu machen / und also backen / wanns ein weil gebachen ist / ein gute Fleischsuppen durch ein Trächterl darein giessen / und folgendts backen.

333. Kälberne Vögel zu obiger Pasteten zu machen.

Nimb ein Schnitzel Kalbfleisch / halb Finger dick geschnitten / und ein Finger lang / dise wol langlecht geklopft / mach ein Eingerührtes von Eyren und Butter / thue Gewürk und allerhand Kräutl daran / streichs auff die Schnitzel Messer Rücken dick / wickels über einander / wie ein Würstl / stecks an hölzerne Spißl / brats auff den Rost fein schön.

334. Oesterreichische Tauben Pasteten.

Nimb Tauben puze sie sauber / treib ein Pasteten auff von weissen Zaig / nimb ein Hand voll gehackt Ochsen-March / sträh es auff den Boden in die Pastetten / lege die Tauben darauff / gwürk sie wol / nimb Käse euterl / Kälberbrätl / Knödel von Kalbfleisch / Haanen-Nieren / Spanische Aepffel / Austrien / Cardo / Cauli-Fiori / alles gequell / zu den Tauben in die Pasteten gelegt / sträh ein gute Hand voll Ochsen-March darüber und zimlich viel Butter / decke es zu / schiebe es in Ofen / laß es backen / mache ein Butter-Suppen darüber mit viel Muscatblühe.

335. Kleine Pastetl.

Nimb brätiges Kalbfleisch / oder auch vom Kälbern Niernbraten / hacke es mit sambt dem Niern und Faist / das daran ist / setz kleine Pastetl auff wie ein Thaler groß / füll das gehackte Fleisch darein / decke sie zu / setze sie in Ofen / und bache sie / nimb Fleischbrühe / gieß es über ein braunen Rindern braten / der am Spieß bratten / und nicht gesalzen ist / nimb es auß der Bratpfannen / 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 / hacke es klein mit March oder Niernfeist / thue kleine

schwarze

schwarze Weinbeerl darein/auch Zirbernisl / Zucker / Caneel und Imber/
thue es in die kleine Pasteten / lege oben darauff Butter / in ein jede wie ein
Welsche Ruß groß / schiebe es im Ofen / laß es bachen / gieß in ein jede ein
Löffel voll Fleischbrühe.

336. Ein gute Lungen Braten Pasteten zu machen.

MAn soll ein schönen Lungen Braten sauber außädern und mit der Fleisch-
barten mit dem breiten Orth wol zerklöpfen / und mit einem Messer stumpf-
sen / darnach einpaigen / mit Salz / Cronabethen und Kimm / und ein gu-
ten Essig darüber gießen / daß er wol darin ligen kan / man muß ihn biswei-
len umbkehren / und also 2. Tag / oder im Sommer nur über Nacht stehen
lassen / und paigen ; darnach an einem Spieß bratten / und von dem Essig
darin er gepaigt nehmen / und ein zimlich Stück Butter darin zergehen
lassen / den Braten damit zu etlich mahlen begießen ; wann er halb gebratten
ist / soll man ihn abziehen / und weil er heiß ist / wohl abwürgen mit Pfeffer /
Imber / und ein wenig Nagelestup auff beyden Seiten / und wann man Zeit
hat / ein halben Tag zugedeckt ligen lassen ; darnach soll man nehmen / nach
dem der Braten groß ist / etlich Zwiffelhäpel / ein sauren Apffel so viel des
Zwiffels ist / ein gesäuerten Lemoni / und ein gutes Stück Speck / diß alles
wol durch einander gehackt ; darnach solle man vom Rocken Saig ein Pastet-
ten auffsetzen / sein langlecht / daß der Bratten darin ligen kan / und das Ge-
hackte an Braten legen eines Fingers dick / darnach den Braten darein / und
wieder Gehacktes so dick darauff / und viel brait geschnittene Lemoni-
Schalen / von gesäuerten Lemoni darauff legen / darnach zu machen / und
in einem Bach Ofen langsam bachen / und wanns schier halb gebachen / soll
man oben mit einer Spindel ein Loch darein machen / und durch ein Träch-
terl das nachfolgende Pfefferl darein gießen / und folgendes bachen lassen / das
Loch soll man oben mit einem Saig zu machen / es gehet sonst der beste
Geschmack herauß / und sie also auff den Tisch geben / es ist ein köstliche Pa-
steten. Will mans für Patienten machen / so nimb an statt des Specks /
Butter und Apffel für den Zwiffel / in alle Pastetten / ist auch gar gut das
Kräutlein Herzensfreud / so man Pfefferkräutl nennt ; man kans auch von
einem Wildprat Braten also machen / aber das muß man spicken.

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

MAn soll ein Zwiffelhäpl nehmen / und ein sauren Apffel gar klein ha-
cken / und ein geribenes rocken Brod nehmen / und das alles in wenig
Schmalz ein wenig rösten / darnach das Schmalz ausdrucken / und es in
Häferl thun / darzu ein Blut von Hünern oder Spanfärckl / oder von wem
mans haben kan / darein Essig so vil / daß zimlich sauer wird / und siedem
lassen / darnach durchschlagen / Zucker / Zimmet und Nagelestup daran thun /
nur so viel Zucker / daß dannoch die Säure wohl fürschrägt ; ist es zu dick /

so kan man Wein und Wasser nach giessen/oder ein Fleischsuppen / hat man kein Blut; so nehme man Weixel/Salsen/ oder dárre Weixel.

338. Ein gutes Fleisch-Pastetl.

Nim ein mürbes Kälbernes, oder Hennen-Brát nehmen / aber nicht zu vil/ kálberne 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 / wieder wol außdrucken / und zwey Eyrdotter darzu thun / und alles wol in ein Mörser zerstoßen / so wirds ein Zaig/darvon kan man mehr / oder nur ein Pastetl auffsetzen / und am Boden da mans darauff setzt / ein kálbernes Netz legen/oder ein Zaigblät / darnach solle man Kapann oder Hünen-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 / vil Butter am Boden legen / den gehackten Lemoni darauff / und die Leberl darein füllen / oben darauff wider Butter / und breit geschnittene Lemoni / Schmelz legen / zumachen / und backen; sie dárffen länger backen/als die Krebspastetl / 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 Brát von einem grossen Hechten oder Huchen nehmen / daß man die Gräten leicht herauß schneiden kan / und Hechten / Leber oder Karpffen-Zungen darein füllen / und anstatt der Fleischsuppen/Arbesuppen nehmen.

339. Noch ein andere.

Nim ein brätiges Kalbfleisch / und áders wol auß / nim auch vil Feisten darzu / hack's gar klein / schlag 3. oder 4. Eyrdotter daran / ein wenig Milchram / Weinbeerll / Muscatblühe und Pfeffer / rührs alles zusammen durch einander ab / setz es darnach auff zu einem Pastetl / leg von einem Kalb das Netz am Boden / inwendig leg Lámbernes Fleisch / oder Hünenl darein / leg auch Lemoni/Pfeffer / Petersil und Muscatblühe darein / machs zu / bestreichs mit Eyrdotter / und bachs; und wann du es wilt anrichten / mach oben an der Hüll ein Löchlein / gieß durch ein Erächterl ein Fleischsuppen mit Butter darein / aber nur gleich / wann mans anrichten wil / sonst zerweicht sie sich.

340. Ein Ungarisch übergeschlagenes Pastetl.

Nim ein schönes weißes Mehl / daß nicht nachläßt / sondern fein rösch ist / und nim ein süßen Milchram / schneid ein guten frischen Butter darunter / doch daß des Butter mehr seye als des Milchrams / laß ein wenig zergehen bey einem Glät / doch sein kühl / daß der Butter fein schmalzig wird / und wanns also unter einander zergangen ist / so schlag Eyrdotter darunter

runter 8. oder 10. rührs unter einander ab/ und gieß alles in das Mehl/ und mach den Zaig ab/ doch daß man nicht zu lang daran knödet. walg ein Blatt auß so groß als die Pastetten seyn muß/ aber nicht zu dünn/ eines guten zwerger Fingers dick muß der Zaig seyn/ und füll darnach ein gehacktes Fleisch darein/ oder ein Lämbernes Biegl das fein überbrennt/ und mit Essig besprengt ist/ schlag den Zaig darüber/ und bachs sein kühl/ wanns halb gebachen ist/ mit Ayrdotter bestreichen.

341. Mandel-Pastetel zu machen.

Nimb Mandel/ schele sie/ stoß in einem Mörier gar klein/ gieß ein Löffel voll frisch Wasser daran/ man muß stossen/ daß sie nicht öhlig werden/ schlag auch zwey Ayr daran/ zuckers gar wol/ rührs durch einander/ daß zimlich dick wird/ darnach setz auff zu einem Pastetel in Raiff/ füll darein/ was du wilt/ mach von diesem Zaig ein Hüll darüber/ setz in ein Ofen oder Pfann/ laß kühl bachen/ und wanns zimlich bachen/ nimbs 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 bachen.

342. Ein gutes auffgesetztes Pastetel mit dem weissen Sappel.

Man soll ein gutes Hünel/ oder Lämberes-Fleisch zu kleinen Stücklein hacken und absieden/ darnach schön aufwaschen/ und von weissen Zaig ein Pastetel auffsetzen/ darnach das Fleisch darein legen/ mit vil Butter darzwischen/ auch zimlich Pfeffer/ und übergesottene Petersil-Würzel/ und also zumachen und bachen/ darnach solle man nehmen ein gute Fleischsuppen/ und in derselben zerrühren/ drey Ayrdotter also roher/ und durchseyhen/ darnach wann das Pastetel schir gebachen ist/ soll man das Sappel darein giessen/ und an die statt lassen bachen/ man soll auch ein grünes Kräutlein darein legen/ Majoran/ oder Herzenfreud.

343. Kleine gehackte Oel-Pastetel.

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

344. Dänische 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 anrichtest/ dann von hart sieden und früh salzen/ wird er zäch wie ein Leder: Nimb ein würben Zaig/ setz ein Pastetten auff zwey Quersfinger hoch/ thue den gesotten und gellaubten Stockfisch darein/ vergiß deß frischen Butters nicht/ nimb zimlich vil gequellten Calarabi/ besträh ihn mit Mehl/ röst ihn im Schmalz oder Butter/ thue ihn zu dem Stockfisch in die Pastetten/ decke ihn zu mit einem aufgeschnitten Deckel/ schieb ihn in Ofen/

Ofen/ laß ihn bachen. Nimb unterdessen ein paar Löffel voll Arbesbrühe / zimlich vil frischen Butter / dann der Stockfisch kan ihn wol vertragen / Pfeffer / Muscatblühe / Salz daß der Stockfisch davon genug hat / setze es auff Feuer / rühre es alleweil umb / damit die Brühe ein wenig kurz wird / gieß es über den Stockfisch / und laß es noch einweil im Ofen stehen. Oder mache ein Brühe darüber von frischen Butter / und viel Milchram / mit grünen gehackten Petersil und Schnittlauch / zusammen sieden lassen / allerweil umb gerührt / und in die Pasteten gossen. Du kanst zu dem Stockfisch thun gesotene Artischocken / Tartofelen / oder Erd-Appfeln / hast du von den allen nichts / so nimb weisse Ruben / röste sie im Schmalz / die sein würfflich geschnitten / thue sie darein / im Sommer thue gebachene Krebs und Ayrdotter darein.

345. Aufgesetzte Pastel ohne Taig.

Erstlich nimb ein Kalbern Schlegl / schneid die Haut und das Geäder alles hinweg / hacks klein / waick umb 1. Kreuzer Semmel im Wasser / drucks auß / hacks unter das Fleisch / wie auch Ochsen-March oder Faisten / nach dem viel Fleisch ist / grünen Petersil darunter / schlag 6. Ayr daran / salt und gewürze es nach Belieben / mach ein Taig wie zu Knödeln ganz klein / nimb ein blechenen Raiff / setz ihn auff ein Blech oder silbern Däller / aufwendig vermach den Raiff mit einem groben Taig Finger dick / unter sich / daß der Raiff nicht weichen kan / thue das gehackte Fleisch darein / treibs auff wie ein aufgesetzte Pastett / daß den Raiff gleich ist / hernach füll darein kleine Hünel / Brünst / Euterl / Schwämmel / Krebsel / Spargel / was du wilt / so aber vorhero überbrennt / hernach mach von dem obigen gehackten Fleisch Taig ein Blat darüber / bachs im Ofen oder Dortenpfann / wanns gebachen / mach ein Dottersuppen mit Lemoni-Safft gesäuert / fülls darein / thue den Raiff sambt den Taig weg / und gibs auff die Taffel.

346. Oesterreichische Hechten Pasteten.

Nimb zwey mittelmässige Hechten / quell den einen ab in Wasser / wann er außgenohmen ist / laß ihn ein weil ligen in der Brühe / darin er gesotten hat / nimb ihn und ziehe ihm die Haut ab / lege ihn auff ein Bret / daß er kalt wird / wann du aber nicht wilt haben / daß der Hecht soll gequell 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 / hache es klein mit grünen Petersil / frischen Butter / ein wenig Semmel im Milchram geweicht / thue etliche frische Ayrdotter darunter / salt und gewürze es / und mache Knödel darauff. Setz ein Pasteten auff von mürben Taig / hache grün Petersil mit frischen Butter / lege es auff den Boden in die Pasteten / lege den Hecht darauff / salt und gewürze ihn / ströe zimlich vil gehackten grünen Petersil darauff / lege die Hecht Knödel darauff / breit geschnittenen Calarabi, Cauli Fiori der gequell ist / Hecht-Leber / Schnecken / Krebs / Schweiss.

Schweffel/ Austerien/ Karpffen-Zungen/ und etliche harte Myrddotter/ lege zimlich vil Butter und grün Peterfil oben darauff/ decke es zu/ schiebe es in Ofen/ und bache es. Mache ein Dotterbrühe mit sauern Lemonis-Safft/ Arbes-brühe/ vil Muscatblähe/ und gieß es/ wann es aufgepfotten hat/ darüber. Oder eine Butterbrühe mit Peterfil-brühe von Peterfil/ Wurzel gesotten/ Pfeffer/ vil Muscatblähe und vil Butter/ auffieden lassen/ allerweil umbgerührt/ und darüber gossen. Oder auch ein Sardellensuppen mit frischen Butter/ Pfeffer/ Essig und Capern/ sambt den Sardellendarüber gossen.

347. Hausen-Pasteten zu machen.

Nimb Hausen/ quell ihn auff ein Kost/ paß ihn im Essig/ Salbey/ Wacholderbeer/ Rosmarin/ schlage ihn ein in ein Pasteten mit Butter/ Pfeffer/ Imber und Nägelein/ laß ihn drey Stund bachen/ thue vil Peterfil und Salbey in die Pasteten/ mache ein Suppen darüber von Knoblauch/ frische klein gehackte Citronenschalen/ Arbes-brühe/ frischen Butter/ allerley Gewürz/ ein klein wenig Wein/ Essig/ laß sie kalt oder warm essen.

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

Man soll den Fisch auff dem Bauch auffthun/ das Ingeweid herauß/ und von beyden Seiten vom Kopff an dick aneinander Krimbsel darein schneiden/ und einsalzen; darnach auff den Kopff gießen 3. Lffel voll Brantwein/ und ihn 3. Stund ligen lassen in der Käl/ 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 Müsel/ darnach soll man den Fisch inn- und außwendig darmit bestreichen/ und ihn wider mit Brantwein über und über besprengen/ und zugedeckt über Nacht stehen lassen; darnach wann man ihn einschlagen will/ soll man zu vor ein heiß Schmalz zu beyden Seiten darauff brennen/ und wan man ihn in den Teig einschlägt/ am Boden und oben auff/ vil Butter legen/ und das Gewürz darinnen erpaßt hat/ und Lemonischnittel 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 warb/ daß man alle miteinander essen kan/ man muß kalt geben.

349. Ein gutes Pasteel mit Hechten Kraut.

Man solle schön gesottenes sauers Kraut nehmen/ und ein Hechtel an die statt sieden/ und fein zerblätlen/ daß die Gräten fein herauß kommen/ darnach ein Blat von einem Butter legen/ darnach Kraut/ hernach von dem Hechtel/ und gestossnen Pfeffer/ und also fort an/ bis genug ist/ daß mans überschlägt/ nur zimlich vil Butter; man

man mag es auch also in einem Französischen Blätl; Taig in ein aufgesetztes Pastetel 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 giesen/ und noch ein wenig im Ofen lassen.

350. Ein gutes Fisch-Pastetel.

MAn soll ein gutes mittleres Hechtel an dem Bauch auffthun/ und fein zu Stück machen wie einen Ahl/ einsalzen/ und darnach an Spieß stecken / und auff einem Rost bratten / etlich mahl 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 etwann aufgehebt hat / es seye was für einer wöll / ins Pastetel soll man etliche bähte Schnittel von einer Semmel in Arbes-Suppen geweicht/ legen / und Butter darauff/ vom zerblätleten Fisch / und wieder Butter/ und den bratnen Fisch darein/ und zerriebenen Pfeffer / darnach wieder Butter und Fisch / und also fortan / damit das Pastetel / das von weissen Taig gemacht ist / voll wird / und allezeit die bratene Stückel / und das Blätlet kommen/ und oben darauff wieder Schnitten und Butter / und also zumachen / und bachen; und wanns schier bachen ist / ein wenig dicklechter Arbesuppen darein giesen / man mag auch Rosmarin darzwischen legen / auch Lemoni / man mag auch grüne Agres/ oder unzeitige Weinbeer darein nehmen/ ist auff alle diese Form gut. NB. Man kans auch eben also von Fleisch machen / und anstatt 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 aufsetzen / und die Krebs übersbrennen mit gefalznen Wasser / und auffthun / die Hässel und Schärl sambt dem Selben 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 darauff ein Leg Hechten / und ein Leg Butter / und daß so oft biß das Pastetel voll wird / darnach ein gute Arbesuppen daran giesen / zugemacht / und also bachen.

NB. Was die Dorten anbelangt / werden selbe entweder von marben Butter / Zucker / oder andern darzu dienlichen Taig (welche oben unter denen Taigen specificirt seyn) verfertiget / darein kanst du nach deinem Belieben von allerhand frischen oder eingemachten Obst / Curoni/ ic. wie es dann Nahmen hat füllen / ist also unnöthig ein jede Dorten besonders zubeschreiben / doch seynd deren

deren erliche / welche ein absonderliche Wissenschaftt vonnöthen haben / hiebey gesetzt worden.

Von allerhand Dorten.

352. Mandel Dorten zu machen.

Nimb ein Pfund Mandel schwölls / ziehe die Haut ab wirffs in frisches Wasser / nimbs auß dem Wasser stoß in Mörser gieß wenig Rosens Wasser oder anders frisches daran / das nicht Dehlig werden / hernach nimb ein halb Pfund frischen Butter laß ihn ganz zerschleichen / thue die Mandel in ein Weidling und Butter zusammen / rühres ein viertl Stund wohl untereinander hernach schlag 12. Ayr daran 8. ganze und 4. Dotter rühres ein ganze Stund unauffhörlich auff einer Seiten / zuckers nach Belieben / nimb von 2. Lemoni das Selbe herunter / und misch unter die Mandl / wilst den Saft darzu nehmen stehet nach Belieben / alsdann schmier den Model mit frischen Butter oder Schmalz / gieß den Taig darein / doch daß er zwey Finger lähr bleibe / setze in ein Dorten Pfannen oben und unten Blut / doch unten mehrers / bachs kühl / wann du wilst kanst Zucker / Eßz darauß machen.

353. Ein Speck Dorten zu machen.

Nimb ein halb Pfund frischen Speck der nicht gefalzen ist / sied ihn in Wasser daß er fein weich wird / laß ihn kalt werden / alsdann stoß ihn gar wohl in ein Mörser / von zweyen Semmel / die Schmollen in ein obere Milch gewaickt / druck wohl auß und stoß auch darunter / wanns wohl gestossen ist / schlag 4. Ayr daran / auch 4. Ayr dotter 2. gute Löffel voll Milchram / auch ein eingemachten Citeroni / der klein geschnitten ist / zuckern nach Genügen / alsdann mache ein dünnes Blat von marben Taig an / leg es in den Dorten Model / gieß die Füll mit den Speck darein / Zucker darauß / zier es wie du wilst / bachs vil / wann man kein Citeroni hat / kan man Lemoni Schäller nehmen / und darunter schneiden.

354. Zimmer Dorten zu machen.

Man soll die Mandl klein bereiten / wie gebührlich / und gar wohl zuckern / und darein rühren gar klein gefähte Zimmet / Stup / so vil das Hirschbraun wird / und ein zimliches Stuck Butter darunter stossen / darnach mit Ayrn anmachen / daß so dick wird wie ein Koch / von halben theil Ayrn nur die Dotter / und halben theil ganz ; man soll auch klein geschnittene eingemachte Citrony darein thun / und in den Dorten Model gießen / und im Pastetten Ofen bachen / nicht zu gäch / daß sie sich fein aufbacht ; darnach soll mans oben auff mit einem weissen schönen dicken Eßz bestreichen / ehe sie gar an die statt bachen ist / man kan auch mit dem Eßz an