

ein schnelles Feuer, und laß ihn gäh kochen, er darf nicht zuviel Sous haben, so ist er gut, und servire, auf solche Manier essen ihn die Italiener gern.

Comment les pates pour des grands patés doivent être faites, aussi bien que le foeuilletage.

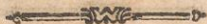
Wie man die Taige zu den großen Pasteten machet, wie auch den But-  
tertaig auf mehr Manier.

*Pour faire une pate frole.*

Einen marben Taig zu machen.

Zu dem marben Taig nehme 2 Pfund Mehl, anderthalb Pfund Butter, 2 ganze Eyer, und 4 Dotter, ein wenig Salz, thue es hernach mit den Händen untereinander mischen, nehme hernach einen sauren Raam, und mache den Taig damit an, aber nicht lind, wenn du die Pasteten tresiren willst. Von diesem Taig kann man auch die Kastropasteten machen, willst du aber den Taig nicht so fein haben, nehme zu 2 Pfund Mehl nur 1 Pfund Butter, hast du keinen  
sans





ren Raam nicht, nehme ein Glas weissen Wein, und etwas Wasser, er wird auch gut damit, und mache hernach die Pasteten nach Wohlgefallen.

*Pour faire du foeuilletege en hiver.*

Einen Butter-Taig im Winter zu machen.

Nehme 2 Pfund Mehl auf das Backbrett, oder auf den Tisch, wo man pflegt den Taig zu machen, brocke in große Stücke zu dem Mehl 2 Pfund frischen Butter, schlage daran 4 Eyerdotter, thue es ein wenig salzen, und nehme sauern Raam, und mache den Taig mit den Händen ganz leicht an, damit der Butter ganz in den Taig bleibet, und nicht mit der Hand verarbeitert wird, laß ihn hernach ruhen eine halbe Viertelstund, mußt aber den Taig bedecken mit einem saubern Tuche, damit er nicht rufzig wird, wenn der Tisch sauber abgepuget ist, thue den Taig schlagen, und wiederum ruhen lassen, und dieses zmal, hernach kannst du von diesem Taig machen, was du willst, große Pasteten, wie man sie auf Deutsch nennet, Schäffel-Pasteten, kannst auch kleine Pasteten von die em Taig machen, hast du aber keinen sauern Raam nicht, so schlage die Eyerdotter in ein Häferl, gieße darzu halb weissen Wein, und halb frisches Wasser, thue es gut abschlagen,



gen, und mache den Teig damit an, anstatt den sauern Raam, er wird auch gut, vom sauern Raam aber wird er viel delicater, und bekommt eine schönere Farb. Erstens: wenn der Teig auf solche Manier gemacht wird, thut gleicher laufen, absonderlich wenn man kleine Pasteteln machet, ist nicht zu befürchten, daß sie umfallen, sondern bleiben schön gleich in ihrer Form.

*Autre en Ete.*

*Linien im Sommer.*

Den Sommer aber nimmt man um ein viertel Pfund Butter weniger, thut das Mehl vorher mit den Eyerdottern, ein wenig Salz, und soviel Butter, groß wie ein Ey, mit dem sauern Raam den Teig anmachen, und nicht stark, ehender etwas linder, hernach treibe den Teig aus, und thue den Butter, nachdem er sauber im frischen Wasser gewaschen muß seyn, in die Mitte, decke ihn zu mit dem Teig, und stelle ihn in ein kühles Ort, und laß ihn ruhen, man kann auch den Butter, nachdem er gewaschen ist, auf den Tisch thun mit ein wenig Mehl, und mit der Hand ein paarmal auswerfen, und a lzeit ein wenig Mehl darzu nehmen, thue hernach den Teig in Länge austreiben, nehm: hernach ein Stückel Butter, thue von vorn anfangen den Teig zu legen, und umwickeln mit dem Teig, hernach wieder mit Butter, und umgewickelt,



und dieses so fort, bis der Butter in den Zaig ist, laß ihm hernach auch ruhen, wie schon gemeldet, nachdem thue ihn schlagen mit dem Nudelwalcker, und stell ihn wiederum in ein kühles Ort, oder auf das Eis, wenn es sehr warm ist, und dieses mache 3mal, hernach mache aus diesem Zaig, was dir beliebet, große oder kleine Pasteteln, es ist der nämliche Buttersaig, wo man auch die Torten, oder süße Tarlet davon machet, dieser Zaig von sauern Raam ist sehr delicat und schön.

*A u t r e.*

*Eine auf eine andere Manier.*

Willst du aber von harten Zaig eine trefürte, oder auf deutsch zu nennen, eine aufgesetzte Pasteten machen, so thue ein Stückel Schmalz in ein Kastrol mit Wasser, und laß sieden, thue das Mehl auf den Bäcktisch, schlage darzu 4 ganze Eyer, und thue es salzen, mische das Mehl mit den Eyern, und mache hernach den Zaig mit dem siedenden Wasser an, aber ganz stark, und der Zaig darf gar nicht lind seyn, sonsten thut er im Ofen umfallen, von diesem Zaig kannst du auch warme und kalte Pasteten trefüren, aber er ist nicht vor Herrschaften zu essen, sondern er ist nur, wenn man etwas starkes hinein zu schlagen hat, und die Franzosen absonderlich machen nicht vel  
 Sa.



Fason mit den Pasteten, wenn nur das Innere gut ist, dieses ist, was sie æstimiren.

## P a s t e t e n.

*Un paté de loutre.*

Eine Pastete von Fischotter.

Thue den Fischotter in Stück einmargoniren einen Zaig vorher, wie schon gemeldet ist, hernach thue ihn in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, Salz und Pfeffer, wie auch feine Kräuter, ein Glas rothen Wein, leg auf das Feuer, und laß dünsten, und gut einkochen, daß schier keine Sous mehr hat, laß ihm hernach kalt werden; hernach nehme von einem guten Fisch das Fleisch ohne Haut und Grätten, thue es in ein Kastrol mit Butter und feinen Kräutern, Pfeffer und Salz, auch etwas weniges Gewürze, laß es auf dem Feuer postren, wenn du es hast, nehme etliche Chambinionen darzu, thue es hernach auf ein Schneidbrett, und schneide es fein, drücke den Saft von einer Lemoni darzu, und schlage ein Paar Eyerdotter daran, und thue den Fasch gut mischen, nachdem mache die Pasteten tresirt, oder eine Schüßel-Pasteten, rangire den Fischotter darauf, thue etliche ganze Triffel oder Artoffeln genannt, dazwischen, auch die übrige Sous von dem