

299. Guldene Schnitten.

Schneid Schnitten von einer Semmel, schütt warme Milch darüber, schlag so viel Eyer, als vonnöthen, wohl ab, walg die Schnitten darinnen oft um, und bachs im Schmalz, richts auf ein Schüssel, schütt Wein daran, thue auch Zucker, Weinbeerl und Zimmet darein, und laß einen Sud thun, und gibß trucken.

300. Schnee-Ballen.

Erstlich nimm ein gutes Mund, Mehl, ein Seitel gute Milch, 2. Strigel frischen Butter, laß den Butter in der Milch zergehen, alsdann schlag 2. ganze Eyer darein, sprits wohl ab, schütts unter das Mehl, und mach einen Taig an, walge ihn dünn aus, und formire mit dem Krapfften, Radl, Schnee-Ballen, bachs kühl im Schmalz, daß nicht zu braun werden.

301. Ein köstliche Speiß von gebachenen Bregen.

Man walget die Bregen in Wein oder Milch, laßt ansauffen, hernach nimmt mans, laßt ein wenig trucken werden, absinken, und nimmt Zucker, Zimmet und Mehl, der Zucker muß vorschlagen, strät es ein, und bachtß im heissen Schmalz.

302. Gebachene Rosen.

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

303. Zolehippen zu machen.

Nimm Eyerklar, so viel du machen wilt, klopps wohl ab, gieß ein wenig Milch darein, zuckers und pfeffers, rühre ein Mehl darein, doch daß es nicht zu dick werde, hernach bach es.

304. Baurenküchel.

Nimm schönes Mehl in ein Schüssel, hernach thue in ein lablechtes Wasser 2. Löffel voll Gerben, und ein Ey, schlags wohl ab, seyhs durch ein Sieb in das Mehl, mach ein Taig dünn an, wie andere Krapfften-Taig, laß ein Stund ihn gehen, hernach duncke die Hand in ein Wasser, nimm den Taig so viel als ein Ey groß, und bachs schön kühl.

Von allerhand Pasteten und Sorten.

305. Von groben Taig.

Nimm Kocken, Mehl, das doch nicht zu grob ist, arbeite es wohl durch mit heiß Wasser und Saltz, daß der Taig zimlich fest wird, diesen Taig kanst du brauchen zu allen Pasteten, die man wegschicken will, als Schuncken oder Hamen, Wildprät, und sonst von allerley grob Fleisch,

wohl dick gemacht die Rinde, so bleibt dir die Pasteten unzerbrochen, führ sie hin, wo du wilt.

306. Von weissen Taig zu den grossen Pasteten.

Nimm Semmel-Mehl, schütt es auf ein Tisch, mache ein Grub in die Mitte, thue Butter darein, der unzerlassen ist, Salz, frisch Wasser, arbeit es wohl durcheinander, im Arbeiten lay dir den Taig mit ein wenig Wasser besprengen, bis er zäh und gerecht wird. Nimm dann ein Walger, und walge es aus zu den grossen Pasteten, strich Mehl auf beeden Seiten, damit es nicht an den Tisch und Walger anklebt. Mercke, daß man im Winter mehr Butter unter den Taig nimmt, als im Sommer, dann im Sommer, wann des 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 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 Pasteten-Becker ihren Taig alle mit Schweinen Schmalz und heissen Wasser an.

307. Von mürben Taig.

Nimm Mund-Mehl, und zimlich viel frische Butter, wenig Milchram, 3. oder 4. Eyerdotter, frisch Wasser, Salz, arbeite es wohl durcheinander, mache ihn so fest, als du immer kanst. Wann du dann wilt ein Pasteten aufrichten, so laß den Taig etwan 2. Zeller dick, oder etwas dicker, in der Mitten aber eines Daumens dick, so läßt er sich desto besser aufstreiben. Wilt du aber Torten machen, so laß es nur eines halben Zeller dick, dann dieselben werden nicht hoch aufgesetzt.

308. Marben Taig zu übergeschlagenen Pasteten, Wandel oder Torren

Man nimmt schönes Semmel-Mehl, auf ein Pasteten ein halb Pfund Butter, schneid ihn in das Mehl, schlägt 4. oder 5. Eyerdotter daran, salt lind, macht ihn mit Rindsuppen oder frischen Wasser an, daß man ihn würcken kan, würck ihn geschwind, und walg ein grossen Fleck aus, füll darein Ghäckel oder Fleisch, was du wilt, thus in ein gute heisse Torten-Pfannen, und bachs bey einer halben Stund, daß fein gefärbt werden, doch must du das Fleisch zuvor ein wenig rösten und gewürhen, wann die Pastetel oder Wandel halb gebachen, so must du ein Löchel darein machen, sonst zerschrecken sie.

309. Butter-Taig.

Nimm schönes Mehl, darnach du viel machen wilt, auf ein grosse Schüssel oder auf ein Pastetel, mach einen Taig beygleichen so groß als ein Pfund

Pfund Butter, den Taig must du mit guten Wein und Wasser anmachen, wilt du aber nicht Wein nehmen, so nimm ein wenig Brandwein unter das Wasser, du must auch 2. Eyerklar, oder 2. Dotter nehmen (aber 2. ganze Eyer gar nicht) auch eines Ey groß Butter darzu nehmen, salze nach Belieben, mach alles untereinander ab, daß ein guter fester Taig werde, würck ihn wohl ab, hernach nimm ein Pfund Butter, knödt und wasch ihn wohl aus, daß er zimlich zäh werde, walg den Butter zu einem hüpschen Blat Finger dick aus, leg ihn in ein frisches Wasser, bis wol fest wird, nimm den obgemelten Taig, und walg ihn auch zu einem solchen Blat aus, doch daß das Blat des Taigs grösser sey als der Butter, nimm den Butter aus dem Wasser, trückne ihn wohl ab, leg also ihn auf den Taig, und schlag ihn drey oder vierfach um, und walg ihn aus zu einem langen Blat, wie man ihn einmahl überschlägt, so muß man ihn das andermal auch überschlagen, also muß man ihn so oft überschlagen, bis daß der Butter in dem Taig ist, in Sommer viermal in Winter fünffmahl, du must geschwind eylen, daß er nit an dem Tisch oder Walger klebe, must ihn auch nit viel mehlbigen, sonst geht er nicht auf, mach ihn an einem kühlen Ort (zu mercken, den Butter must du zuvor gerechtlten, ehe du den Taig anmachen wilt) walg den Taig auß, mach Torten oder Pastetten darauff, doch must du den Taig eines grossen Finger dick legen, schneid ihn mit heissen Messern, bestreich ihn über sich mit Ayrtlar, und zier ihn, wie du wilt, bach ihn in einer guten Ditz, so ist er fertig.

310. Schlüssel-Torten-Taig.

Nimm ein Pfund frisch Schmalz, rühre ein ganze Stund auf einer Seiten, darnach rühr ein Schöpf-Löffel voll Wein darein, und 2. ganze Ayrt 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 laßt, mach daraus Schlüssel-Torten, und bachs schön röflet.

311. Torten-Taig von süßer Milch.

Nimm auf ein grosse Schüssel oder Platl ein halbes Pfund Butter, schneid ihn in ein schönes Mehl, nimm ein wenig Salz, und mach ihn mit einer süßen Milch ab, bis das Mehl naß wird, hernach nimm den Walger (dann du darffst ehe nicht würcken) leg ihn wie ein Butter-Taig, bis das Mehl mit dem Butter untereinander ist, wann der Walger gleich taigig, so kan man ihn schon abschaben, mehlbige den Walger wiederum walg ihn dünner aus als ein Butter-Taig, leg ihn in die Schüssel, füll darein was du wilt, mach ein Blatl oder Gatter darüber, bestreichs mit Ayrtlar, bachs bey einer Viertelstund, von diesem Taig kan man Wandel, oder übergeschlagene Pastetti machen.

312. Spannischen Taig zu machen.

Nimm Mund: Mehl, arbeit es wohl durch mit warmen Wasser, macht ihn gar nicht fest, arbeit ihn ein Stund, oder länger, bis er sich vom Tisch löset, walger ein Stuck oder 20. so dünn wie ein Papier aus, ziehe es noch dünner mit den Händen, lege ein Blat unten auf den Boden in die Torten, Pfann, bestreichs mit warmen Schweinen Schmalz, welches du auf ein Feuer zerlassen hast, bestreich ein Stuck 10. oder 12. lege sie aufeinander, thue ein Füll darein, bestreich wieder so viel, und lege sie oben auf, beschneide es, setz es in Ofen und bachs, am Fasttag 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, bis es ganz still wird, und nicht mehr kracht, durch dieses Mittel wird ihn der Ungeschmack benommen, man kan auch etliche Rinden Brod oder Zwiffel hinein werffen, wann das Del bereit ist, so thue ein gutes Mehl auf den Tisch, ein wenig Salz, Del, auch ein wenig Wasser, arbeit dis alles wohl durcheinander, daß es fest werde, und schlage von Fischen darein, was du wilt.

314. Zucker: Taig.

Nimm ein Vierling klein gestoffenen Zucker, thue ihn in Mörsel von Allabaster oder Narmel, thue das Weiß von halben Ey, und ein halben Löffel voll sauren Citronen, oder Lemoni: Saft, rühre dis wohl untereinander, 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 wohl fest ist, mach Torten oder Pasteten davon. Du kanst es auch von halb Mehl und halb Zucker machen, auf 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 öfters Exercitium erlernen wird. Man kan auch aus diesen Taigen, als Butter: Mandeln: Zucker: Taigen, 2c. allerhand Sorten Krapffen, Wandel, 2c. machen. Ich habe dem geneigten Leser zu einem Unterscheid etliche ausländische Pasteten gesetzt.

315. Wie man das Gewürz zu den Pasteten zuricht:

Erstlich süß Gewürz.

Nimm zwey Theil gestoffen Zimber, ein Theil gestoffen Pfeffer, mische es untereinander, thue gestoffen Nägele, geribnen Muscatnuß, gestoffenen Caneel, von jedwedern 2. Loth zu ein Pfund Pfeffer, mische es, und hebe

hebe es auf in lederne Säckel. Etliche lassen jedweder Gewürk vor sich selber, und heben es auf in lederne Säckel. Es seyad auch viel, welche anstat alles andern Gewürk nur allein den Pfeffer brauchen, ob gleich das Gemischte viel lieblicher als der Pfeffer allein.

316. Gesälzen Gewürz.

Nimm ein Pfund Pfeffer und Imber, zusammen gestossen, jedes gleich viel, 2. Pfund Salk, das getrocknet ist, misch dieses wohl untereinander, heb es auf in ein Ort, da es nicht feucht ist, brauche es zu den kalten Pastetten.

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

Nimm Eyr, schlage sie wohl durcheinander weiß und gelb, bestreiche es damit, wilst du es aber noch brauner haben, so nimm 2. oder 3. Dotter zu einem Weiß, schlage es wohl durch einander, und brauche es, wilst du es aber ganz bleich haben, so nimm etliche Eyrdotter, mische Wasser darunter, und schlage es durcheinander, und brauche es. Du kanst ein Pemsel machen lassen, von Schweins; Borsten, die gar gelind seyn, oder binde etliche Federn zusammen, und brauche sie zum bestreichen. In der Fasten nimmt man Saffran in Wasser geweicht zum bestreichen, oder auch Hechten; Roggen mit Hönig vermengt.

318. Wie man das Zucker; Eys machen soll.

Shue in ein weisse Schüssel ungefehr ein Viertel Pfund Zucker, der wohl klein gestossen ist, thue das Weiße vom halben Ey darzu, ein Löffel voll Rosen. Wasser, dis alles wohl durcheinander geschlagen, bis es ein lauterer Fäum wird. Wann du es brauchen wilst zu den Marzapanen oder Englisches 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 Bacherey.

Wann man nur ein wenig Bacherey macht, ist nicht vonnöthen, daß man ein ganzen grossen Ofen darum haizen muß, sondern nur ein Platz in der Mitten, so viel du vermeinst, daß es genug seyn wird. Man hat auch sonst an vornehmen Höfen und Häusern kleine Oefen, die gar bequem mit Kohle oder gar klein wenig Holz können gehaitz werden. Die Röche brauchen sonst auch viel Sorten; Pfannen, in welche man auch die delicate Pastetten und Sorten kan gar bequem bachen, wann man den Ofen nicht haizen will.

320. Auf Frangösisch, wie man ein Hammen oder Schuncken einschlagen soll.

Shue ihn in ein frisch Wasser, laß ihn zimlich lang darinn ligen, nach dem er groß oder klein ist. Ist er zimlich groß und wohl gerauchert, wie die Westphälische, so müssen sie nicht weniger dann 24. Stunden im Wasser ligen, du kanst es bald sehen oder kosten, wann er wohl gewässert ist, schneide

schneide nur in der Mitten tief hinein, und schneide ein klein Stuck heraus, 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 weg. Mach ein groben Zaig, walge das Untertheil aus, es muß aber wohl zwey Daum dick bleiben, lege auf den Boden breite Schnitten Speck. Diese Speckschnitten müssen so breit gelegt werden, daß der ganze Hammen darauf ruhen kan, lege auf die Speckschnitten ein gute Hand voll gehackten grünen Petersil, gewürk den Schuncken mit süß Gewürk wie oben gedacht, lege ihn darnach auf den Petersil und Speck, bestecke den Hammen oben mit gangen Nägelein und Zimmet; oben auf der Hammen lege wiederum ein Hand voll gehackten Petersil, auch Speckschnitten, 6. oder 7. Lorbeerblätter, darnach ein halb Pfund frischen Butter auf die Speckschnitten und Lorbeerblätter. Mache darnach den Deckl, bestreue ihn mit Wasser, decks darüber, und mache es wohl fest zu, schiebe es gleich in 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 wohl mit Eyer bestrichen seyn, damit sie ein eingenehme Farb bekommt. Wann die Pastetten ungefehr eine halbe Stund im Ofen gewesen, so mach ein Paar Luftlöcher oben im Deckel, damit sie nicht entzwey springt. Wann die Pastetten zu viel Farb gewinnet, oder schwarz wird, so bedecke sie mit eingeneigt Papier, und laß das Ofenloch ein wenig offen. Wird sie aber auch allzubleich, und bekommt keine rechte Farb, so ist es ein Zeichen, daß der Ofen nicht heiß genug, mach dann entweder ein gut Kohlfeuer, oder ein Flammen im Ofenloch, bis sie ein gute Farb gewinnet, nimm alsdann die Flammen weg, und setze den Ofen fest zu, und wann sie gebachen ist, so nimm sie aus dem Ofen, und laß sie kalt werden. Wann sie kalt ist, so nimm ein wenig Zaig, und stopff die Luftlöcher zu, damit der beste Geschmack nicht heraus gehet.

321. Hammen auf ein andere Art.

Nimm ein Hammen, weich ihn im Wasser, wann er genug geweicht, so nimm ihn aus 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 etwas vom Speck weg. Wann der Schuncken also bereitet, so setz ihn zum Feuer mit Wasser, und etliche Lorbeerblätter, auch grüne wohlschmeckende Kräuter, laß ihn halb gar sieden, nimm ihn vom Feuer weg, leg ihn auf ein Bret, laß ihn austrucken und kalt werden, nimm alle Knochen heraus, wann man ihn in ein aufgesetzte Pastetten will einmachen, so muß man alle Knochen heraus nehmen. Setz ein Pastetten auf von weissen Zaig, der zimlich hoch und dick von Zaig ist, beleg den Boden über mit Speckschnitten,

ten, leg ein Hand voll grob gehackten grünen Peterfil darauf, gewürk den Schuncken mit süß Gewürk, leg den Hammen in die Pasteten auf den Peterfil und Speck, besteck ihn mit ganzen Nägerln und Caneel, thue ein Paar Lorbeerblätter darein, und grüne Kräuter darauf, ein halb Pfund Schweinen Schmalz, ein halb Pfund Ochsen Marck, ein halb Pfund frischen Butter, oben auf den Butter thue ein guten Theil gestoffenen Pfeffer und Zimmet, auch breite Speckschnitten mit Lorbeerblätter. Decke die Pasteten zu mit einem Deckel, der eines Daumens dick ist, mach es wohl vest zu, bestreich es mit Eyer, und mach ein kleine Cron von Zaig darauf, setze die Pasteten auf ein Bogen Papier. Diese Pasteten muß 24. Stunden bachen, und muß der Ofen nicht gar so heiß seyn, als wann man grob Brod darein bachen wolte. Wann die Pasteten 5. oder 6. Stunden im Ofen gewesen, so ziehe sie heraus, thue sie auf ein Ofenbret, schneid den Deckel ein wenig auf, schau zu, ob die Pasteten voll Suppen ist, oder nicht, dann wann die Suppen eingesotten ist, so must du sie wieder anfüllen mit guter Fleischsuppen, die nicht gesalzen, hast du ein wenig Safft von Schepsen Schlegel ausgepreß darzu, so ist es desto besser, decke sie wieder zu, und schieb sie in Ofen, und schau wieder in 5. Stunden darzu, ob sie genug Suppen hat, und laß sie folgendes mürb bachen. Drey oder vier Stund, ehe die Pasteten gar ist, kanst du darein thun zugerichte Schwammen, Magen und Leber von Hünere, welches alles zuvor muß gequell seyn. Und wann der Ofen wegen der Länge des Bachens würde kalt werden, so schütte glüende Kohlen auf der einen Seiten in Ofen, damit die Hiß alleweil unterhalten wird, und die Pasteten im stästen Sieden verbleibet.

322. Noch auf ein andere Weis.

Mach sie wie die vorhergehenden, ausgenommen, daß du nebens die andere Sachen darein thust, ein Viertel Pfund geschälte Zirbernüßl, ein halb Viertel Pfund kleine Weinbeerl, ein Viertel Pfund geschälte Pistaken, ein halb eingemachte Citron klein geschnitten, anderhalb Viertel Pfund gestoffenen Zucker, im übrigen mache es wie in dem vorhergehenden. Zwey Stund aber ehe sie gar ist, so mache ein Suppen darzu mit Wein, Zucker, gestoffnen Zimmet, und ein wenig Wein, Essig, isset man sie nicht auf einmal, so laß sie wieder aufwärmen.

323. Genueser Marck, Pastetl zu machen.

Mach einen Zaig von Butter, Mehl, Eyer und Zucker, walg den Zaig aus, und setz kleine Pastetl auf, schneid frisch Kindernes Marck viereckig, auch eingemachten Cardi viereckig, thue Zucker und Zimmet darunter, fülls in die Pastetl, machs oben zu, und bachs im Schmalz, oder Dorten, Pfannen.

324. Hünel in Marck: Pasteren.

SJede ein faistes Hünel in einer Rindsuppen, wanns gesotten, druckts zwischen 2. Zeller aus, daß es fein breit wird, nimm ein Marck, und ein frischen Lemoni, schäle ihn, nimm das Weiße völlig davon, nur daß das Saftige bleibe, hack es samt dem Marck, hernach mach ein Pasteren, streu das Gehackte darein, leg das Hünel darauf, gewürz nach Belieben, mach die Pasteren zu, wann es gebachen, gieß ein gute Hüner- und Fleischsuppen daran, so ist es fertig.

325. Cardinals: Pasteren.

Nimm ein kleine Torten, Pfann, nimm Butter, Zaig, treibe es dünn aus, wie ein Zeller dick, leg es in die Torten: Pfannen, füll es an mit Kälbern: Fleisch oder Geflügel, das roh, oder gequelt ist, thue eben so viel Ochsen: Marck darein, salz es mit gesalzen Gewürz: Du kanst darunter nehmen Zirbernüffel, kleine Weinbeerl, und hart: gesottene Eyerdotter. Wann die Pasteren gefüllt ist, so deck sie zu mit Butter: Zaig, willst du sie süß haben, so gieß, wann sie halb gebachen, ein süße Suppen darein.

326. Ein Englische Pasteren zu machen.

Nimm ein jungen Haasen, pug ihn sauber, schneide den Kopf und die Füß weg, schlag die Rippen wohl nieder, und spick ihn wohl mit Speck Wann der Haase nun also bereitet, so treibe ein Stück Zaig aus, lege es auf ein Bogen Papier, nimm ein gute Hand voll Ochsen: Marck, oder Ochsen: Feisten klein gehackt, streu es auf den Zaig der ausgetrieben ist, so lang und breit als der Haas ist, gewürz es mit gesalzen Gewürz, lege den Haasen darauf, gewürz ihn aber mit gesalzen Gewürz, lege oben auf den Haasen wieder Ochsen: Marck, kleine Weinbeerl, Zirbernüffel, conficirte Citroni: Schalen klein geschnitten, Schwammen, geschälte Pistagen, Kälberbrüßl, Hahnenkäm, die gequelt seyn, harte Eyerdotter und Capern. Dis alles durcheinander gemengt, auf den Haasen gelegt, streu ein gute Hand voll Marck darüber, schneide auch etliche breite Speckschnitten darüber, und dann ein halb Pfund frischen Butter, oben auf den Butter ein gute Hand voll gestoffenen Zucker. Wann die Pasteren gefüllt und zugericht ist, so decke sie zu, bestreich sie mit Eyer, 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 Pasteren gar ist, so ziehe sie aus dem Ofen, streich mit ein Messer ein wenig Marzapaneyß, von Zucker, Eyrweiß, und Rosen: Wasser darüber. Wann du es also dünn bestrichen, so setz die Pasteren wieder in Ofen, ungefehr ein halbe Viertel Stund,

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

327. Brabandische Pasteten.

Nimm von allerley Geflügel den Hals, die Flügel, den Magen, die Leber, das Eingeweid von Spänsau oder Lambel, wasch alles aus 3. oder 4. Wasser, und zerschneide es. Thue alles zusammen in ein erdenes Geschirr, gewürk es, hack Peterfil mit Speck, und thue darein, auch Schwammen, grüne Weinbeerl, Cardi, Spargel und Artischocken klein geschnitten. Treib ein Pasteten auf von mürben Taig, füll es mit dem vorbesagten, schneid oben darauf etliche Speckschnitten, zimlich viel frischen Butter, decke die Pasteten zu, bestreich sie mit Eyer, bind sie mit Papier, mach ein Loch in die Mitten des Deckels, schieb sie in Ofen, wann sie gar ist, so füll durch ein Trachter ein weisse Dottersuppen darein, setz sie wieder eine halbe viertel Stund in Ofen.

328. Kleine Spannische Pasteten.

Mach ein mürben Taig mit Butter, Mehl und Eydotter, mach kleine dünne Pastetl daraus, hacke ein Capaun-Brust, ein viertel Pfund Schweinen Fleisch, das frisch ist, ein viertel Pfund Castraunens, zwey Kälberbrüßl, Speck, Marck, Nierenfeist, jedes ein viertel Pfund, ein wenig Zwiffel, zimlich viel Schwammen, Salz, und süß Gewürk, so viel als dich gedunckt, hacke alles durch einander, thue es in die kleine Pastetl, decke sie zu mit Spannischen Blätter-Taig, mit Schweinen Schmalz gemacht, schiebe sie in den Ofen und bachs.

329. Prinzesse Pasteten.

Nimm Zucker, Taig, mach kleine Pasteten in kleine blechene Model, auf das dünnest als du kanst, thue ein gebratene Capaun-Brust darein, die gehackt ist mit Ochsen-Marck, gewürk es mit gesalzen Gewürk, du kanst darunter nehmen Schwammen in Butter gekocht, und andere gute Sachen. Wann sie gefüllt, so decke sie mit selben Taig, in einer viertel Stund seynd sie gebachen.

330. Iralienische Tauben-Pasteten.

Jede Kälbernes Fleisch, hack es mit Speck oder Nierenfeist, mach ein Taig mit Schweinen Schmalz und warmen Wasser, treibe ein Pasteten auf, streu gehackt Fleisch auf den Boden, nimm gequellten Anzdivi, Sallat, oder Cigorien, oder Cardi, leg es ganz darein, den Cardi aber must du zerschneiden, nimm kleine Vögel, die in Butter geröst, leg sie auch darein, streu wieder gehackt Fleisch darüber, leg dann die Tauben wohl gewürkt darüber mit Calarabi der wohl gequell, bestreu es wieder mit gehackt Fleisch, du kanst auch Zeller darzu nehmen, mache ein Deckel darüber von geblättern Taig mit Schweinen Schmalz, wie

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

331. Alla Potrida Pasteten.

MAn kan eine Alla Potrida Pasteten machen so groß, daß man sonst kein warme Speisen mehr bedarf auf ein Banquet, man muß allerley Gebratenes gar braten, und was gesotten seyn muß, gar sieden, auf den Boden legt man viel gehackt Kalbfleisch mit Ochsen Marck, nimm Kälberbrüßl, Rüh, Eptel, Nieren, Schaf, Zungen, Schnecken, Krebs, Maurachen, Schwammen, kleine Vögel, Austrien, Artischocken, und Kartoffeln, wie auch Cardi, Cauli fori, Calarabi; dis alles jedes absonderlich zugericht, und jedes besonder in die gebratene Geflügel gefüllt, ohne die Brühe davon. Lege auch etliche Stuck gar gesottene Cerveladis Würst darein, lege dis alles, was gebraten und gesotten ist, durch einander in die Pasteten, oben darauf lege ein Paar Hand voll grün gehackten Peterfil, mit gehackt Kälberfleisch und Marck, streu lind Gewürz im Einlegen der Geflügel darauf, deck die Pasteten zu, schieb sie in Ofen, laß sie 3. Stund backen. Gieß ein siedende Capaunbrühe darein, wann sie ein halbe Stund im Ofen gewesen, wann man sie will anrichten, so nimm man das Gefüllte aus den Geflügel, und gibt es, wo es hin gehört. Den Taig must du von weissen Mehl mit heiß Wasser und Butter fest anmachen, setz ihn Figurweis auf, wie sie es in Engelland machen, oder nach deinem eigenen Gefallen, wie du wilt, lege das obbeschriebene ordentlich darein, zwischen jede Lag lege Hahnen-Nieren und Käm, die gar gequell seyn, auch gehackt Fleisch und Marck. Den Pasteten-Deckel mach von mürben Taig, die Pasteten muß so groß seyn, daß sie gleich durch das Ofen-Loch kan hinein gehen, und daß sie auf einem kupfern Blech gemacht wird, bestreich sie mit Eyer. Mache ein Buttersuppen darzu mit Pfeffer und Muscatblüh, laß sie auffieden, gieß sie also siedend in die Pasteten. Zum gebratenen Geflügel, welches darinn ist, kan man absonderliche Suppen machen, und in silbern Tazen dabey auf den Tisch setzen, damit es der Vorschneider darüber gießen kan. Wann man die Schnecken will in die Pasteten zurichten, so nimm und siede sie mit den Schalen, wann sie wohl und lang gesotten, so nimm sie aus den Schalen, reibe sie wohl mit Salt, etlich mal, nimm die Schweiß davon, das andere brauch zu den Pasteten. Die Schweiß seynd auch nicht zu verwerffen, dann in Welschland isset man alles.

332. Noch ein andere.

MAn soll nehmen etliche Cronabet-Vögel, auch kleine Vögelein, 1. guten Capaun und 2. Tauben, auch 2. Bratwürst, alles fast halb braten, den Capaun und Tauben soll man zerschneiden, auch die Bratwürst, auch soll man nehmen 6. Kälberne Vögel, man muß die Agres oder Weinbeerl

beert roher in Butter rösten, und so viel braten, bis sie fein gelb werden, und sonsten auch was man gern darein will thun, darnach soll man nehmen ein gutes feistes Nierenbrätl, und das Brätl samt dem feisten Nieren fein dünn und klein schneiden, und ein Hand voll geribene Semmel in Schmalz rösten, daß sie fein gelb wird, und darunter mischen gestoffenen Pfeffer, darnach soll man etliche Semmelschnitten in zerklöpften Eiern umkehren, und im Schmalz backen, hernach ein wenig in ein Fleischsuppen stoffen, und am Boden der Pasteten legen, die muß von einem rothen Saig aufgesetzt werden, darnach Butter darauf, und die obbemeldte Kälberne Brätl und klein geschnittene Lemoni, darnach die obbemeldte gebratene Stück fein unter einander darein legen, etlich gebratene sauber geschälte Kästen darzwischen, darnach wieder ein Leg Butter, Kälbernes Brätl und Lemoni, und also fortan, bis die Pasteten voll ist, darnach soll man oben darauf Lemonischnitzel legen, und wieder Schnitten und Butter darauf, und zumachen, und also backen, wanns ein Weil gebachen ist, ein gute Fleischsuppen durch ein Trächterl darein gießen, und folgendts backen.

333. Kälberne Dögerl zu obiger Pasteten zu machen.

Nimm ein Schnitzel Kalbfleisch, halb Finger dick geschnitten, und ein Finger lang, dieses wohl langlecht geklopft, mach ein Fingerührtes von Eiern und Butter, thue Gewürz und allerhand Kräutel daran, streichs auf die Schnitzel Messer-Rücken dick, wickels über einander, wie ein Würstel, stecks an hölzerne Spieß, brats auf dem Rost fein schön.

334. Oesterreichische Tauben: Pasteten.

Nimm Tauben, puße sie sauber, treib ein Pasteten auf von weissen Saig, nimm ein Hand voll gehackt Ochsen-Marck, streu es auf den Boden in die Pasteten, lege die Tauben darauf, gewürz sie wohl, nimm Ruhe-Eyertl, Kälberbrüßl, Knödel von Kalbfleisch, Hahnen-Nieren, Spannische Aepffel, Austrien, Cardi, Cauli-Fiori, alles gequell, zu den Tauben in die Pasteten gelegt, streu ein gute Hand voll Ochsen-Marck 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.

Nimm brätiges Kalbfleisch, oder auch von Kälbern Nierenbraten, hackts mit samt den Nieren und Feist, das daran ist, setz kleine Pastetl auf wie ein Thaler groß, füll das gehackte Fleisch darein, deck sie zu, setze sie in Ofen, und bache sie, nimm Fleisch-Brühe, gieß es über ein braunen Rindern Braten, der am Spieß braten, und nicht gesalzen ist, nimm es aus der Bratpfannen, thue frischen Butter und Gewürz darein, druck ein wenig Citronen-Saft darein, laß es sieden, und gieß es in die Pastetl. Oder nimm Kalbfleisch, quell es, hack es klein mit Marck oder Nierenfeist, thue

thue kleine schwarze Weinbeerl darein, auch Zirbernüßl, Zucker, Caneel und Imber, thue es in die kleine Pasteten, lege oben darauf Butter, in ein jede wie ein Welsche Nuß groß, schiebe es in Ofen, laß es bachen, gieß in ein jede ein Löffel voll Fleischbrühe.

336. Ein gute Lungen, Braten, Pasteren zu machen.

MAn soll ein schön Lungenbraten sauber ausädern, und mit der Fleischbarten mit dem breiten Ort wohl zerklöpfen, mit einem Messer stumpfen, darnach einbeizen, mit Saltz, Cronabeten und Kimm, und ein guten Eßig darüber gießen, daß er wohl darinn ligen kan, man muß ihn bisweilen umkehren, und also 2. Tag, oder im Sommer nur über Nacht stehen lassen, und beizen, darnach an einem Spiß braten, und von dem Eßig, darin er gebeizt, nehmen, und ein zimlich Stück Butter darin zergehen lassen, den Braten damit zu etlich malen begießen, wann er halb gebraten ist, soll man ihn abziehen, und weil er heiß ist, wohl abwürgen mit Pfeffer, Imber, und ein wenig Nügelstup auf beyden Seiten, und wann man Zeit hat, ein halben Tag zugedeckt ligen lassen, darnach soll man nehmen, nachdem der Braten groß ist, etlich Zwiffelhäpel, ein sauren Apffel so viel des Zwiffels ist, ein gesäuerten Lemoni, und ein gutes Stück Speck, dis alles wohl durch einander gehackt, darnach soll man von Kocken, Taig ein Pasteten aufsetzen, fein langlecht, daß der Braten darin ligen kan, und das Gehackte an Braten legen eines Fingers dick, darnach den Braten darein, und wieder Gehacktes so dick darauf, und viel breit geschnittene Lemonischalen von gesäuerten Lemoni darauf legen, darnach zumachen, 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 Trächterl das nachfolgende Pfefferl darein gießen, und folgendes bachen lassen, das Loch soll man oben mit einem Taig zumachen, es gehet sonst der beste Geschmack heraus, und sie also auf den Tisch geben, es ist ein köstliche Pasteten. Will mans für Patienten machen, so nimm an siatt des Specks, Butter und Apffel für den Zwiffel, in alle Pasteten, ist auch gar gut das Kräutlein Hergenfreud, so man Pfefferkräutl nennt; man kans auch von einem Wildprät, Braten also machen, aber das muß man spicken.

337. Das Pfefferl zu dieser Pasteren, oder auch andern Sachen.
MAn soll ein Zwiffelhäpel nehmen, und ein sauren Apffel gar klein hacken, und ein geriben rockenes Brod nehmen, und das alles in wenig Schmalz ein wenig rösten, darnach das Schmalz ausdrucken, und es in Häferl thun, darzu ein Blut von Hünern oder Spanfärckl, oder von wem mans haben kan, darein Eßig so viel, daß zimlich sauer wird, und siedend lassen, darnach durchschlagen, Zucker, Zimmet und Nügelstup daran thun, nur so viel Zucker, daß dannoch die Säure wohl fürschrägt; ist es zu dick, so

so kan man Wein und Wasser nachgießen, oder ein Fleischsuppen, hat man kein Blut, so nehme man Weirel, Salsen, oder dürre Weireln.

338. Ein gutes Fleisch-Pasteel.

Man soll ein mürbes Kälbernes, oder Hennen-Brät nehmen, aber nicht zu viel, Kälberne oder Rinderne Feisten; und solches auf das kleinst, so möglich ist, durcheinander hacken und salzen, darnach ein Semmel in ein obere Milch oder Fleischsuppen geweicht, wieder wohl ausdrücken, und zwey Eyerdotter darzu thun, und alles wohl in ein Mörser zerstoßen, so wirds ein Teig, darvon kan man mehr, oder nur ein Pasteel aufsetzen, und am Boden, da mans darauf setzt, ein Kälbernes Netz legen, oder ein Teig-Blät, darnach solle man Capaun, oder Hünen-Leber, die in viel Wässern, daß sie schön weiß werden, ausgewässert seyn, solche in ein heißes Schmalz werffen, und stracks wieder heraus 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 darauf, und die Leberl darein füllen, oben darauf wieder Butter, und breit geschnittene Lemoni-Schnitzel legen, zumachen, und backen; sie darffen länger backen, als die Krebs-Pasteel, dann sie seynd roh, wann mans geben will, muß man ein wenig, aber nicht viel Fleischsuppen daran gießen. Von Fischen kan mans gleich also machen, man muß aber das Brät von einem grossen Hechten oder Huechen nehmen, daß man die Gräten leicht heraus schneiden kan, und Hechten-Leber oder Karpffen-Zungen darein füllen, und an statt der Fleischsuppen, Erbsensuppen nehmen.

339. Noch ein andere.

Nim ein brätiges Kalbfleisch, und äders wohl aus, nim auch viel Feisten darzu, hack es gar klein, schlag 3. oder 4. Eyrdotter daran, ein wenig Milchram, Weinbeerl, Muscatblühe und Pfeffer, rühre alles zusammen durcheinander ab, setz es darnach auf zu einem Pasteel, leg von einem Kalb das Netz am Boden, inwendig leg kälbernes Fleisch, oder Hünel 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 Löchl, gieß durch ein Trächterl ein Fleischsuppen mit Butter darein, aber nur gleich, wann mans anrichten will, sonst zerweicht sie sich.

340. Ein Ungarisch übergeschlagenes Pasteel.

Nim ein schönes weißes Mehl, das nicht nachläßt, sondern fein rösch ist, und nim ein süßen Milchram, schneid ein guten frischen Butter darunter, doch daß des Butters mehr sey als des Milchrams, laß ein wenig zergehen bey einem Glütl, doch fein kühl, daß der Butter fein schmalzig wird, und wanns also untereinander zergangen ist, so schlag Eyerdot-

ter

ter darunter 8. oder 10. rührs unter einander ab, und gieß alles in das Mehl, und mach den Teig ab, doch daß man nicht zu lang daran knödet, walg ein Blat aus so groß als die Pasteten seyn muß, aber nicht zu dünn, eines guten zwerger Fingers dick muß der Teig seyn, und füll darnach ein gehacktes Fleisch darein, oder ein Lämmernes Biegl, das fein überbrennt, und mit Essig besprenget ist, schlag den Teig darüber, und bachs fein kühl, wanns halb gebachen ist, mit Eyerdotter bestreichen.

341. Mandel: Pastetl zu machen.

Nimm Mandel, schäle 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 Eyer daran, zuckers gar wohl, rührs durch einander, daß zimlich dick wird, darnach setz auf zu einem Pastetl in Raif, füll darein, was du wilt, mach von diesem Teig ein Hüll darüber, setz in ein Ofen oder Pfann, laß kühl bachen, und wann zimlich bachen, nims heraus, und mach ein Eyß, bestreichs über und über, wann du vermeynst, daß es nicht schön genug sey, kanst du es noch einmal überstreichen, und also gar bachen.

342. Ein aufgesetztes Pastetl mit dem weissen Süppel.

Man soll ein gutes Hünel, oder Lämmerees Fleisch zu kleinen Stücklein hacken und absieden, darnach schön auswaschen, und von weissen Teig ein Pastetl aufsetzen, darnach das Fleisch darein legen, mit viel Butter darzwischen, auch zimlich Pfeffer, und übergessottene Petersil. Würzel, und also zumachen und bachen, darnach soll man nehmen ein gute Fleischsuppen, und in derselben zerrühren drey Eyerdotter also roher, und durchseyhen, darnach wann das Pastetl schier gebachen ist, soll man das Süppel darein gießen, und an die statt lassen bachen, man soll auch ein grünes Kräutlein darein legen, Majoran, oder Herkenfreud.

343. Kleine gehackte Del: Pastetl.

Mache ein Teig an mit Del, mache kleine Pastetl in Model oder aufgesetzt, wie es dir gefällt, thue gehackte Fisch, es sey gleich was für Fisch es wollen, darein, gieß gutes Baum: Del darein, decke sie zu, schieb sie in Ofen, laß sie gar bachen.

344. Dänische Stockfisch: Pasteten.

Nimm ein Stockfisch, der schön weiß gewässert, setze ihn zum Feuer mit Wasser, laß ihn gar langsam sieden, bis er weich wird, salz ihn nicht, bis du ihn anrichtest, dann von hart sieden und früh salzen wird er zäch wie ein Leder: nimm ein mürben Teig, setz ein Pasteten auf 2. quer Finger hoch, thue den gesottnen und geklaubten Stockfisch darein, vergiß des frischen Butters nicht, nimm zimlich viel gequellten Colarabi, bestreu ihn mit Mehl, röst ihn im Schmalz oder Butter, thue ihn zu dem Stockfisch in die Pasteten, deck ihn zu mit einem ausgeschnittenen Deckel, schieb ihn in Ofen,

Ofen, laß ihn bachen. Nimm unterdessen ein paar Löffel voll Arbesbrühe, zimlich viel frischen Butter, dann der Stockfisch kan ihn wohl vertragen, Pfeffer, Muscatblühe, Saltz, daß der Stockfisch davon genug hat, setze es auß Feuer, rühre es alleweil um, damit die Brühe ein wenig kurtz wird, gieß es über den Stockfisch, und laß es noch ein Weil im Ofen stehen. Oder mach ein Brüh darüber von frischen Butter, und viel Milchram, mit grünen gehackten Petersil und Schnittlach, zusammen sieden lassen, alleweil umgerührt, und in die Pastetten gossen. Du kanst zum Stockfisch thun gesotenen Artschocken, Tartofeln oder Erd: Apffel, hast du von den allen nichts, so nimm weisse Ruben, röst sie in Schmalz, die fein würflich geschnitten, thue sie darein, im Sommer thue gebachene Krebs und Ayrdotter darein.

345. Aufgesetzte Pastetel ohne Taig.

Erstlich nimm ein Kälbern Schlegel, schneid die Haut und das Geäder alles hinweg, hacks klein, waick um 1. Kreuzer Semmel im Wasser, druck aus, hacks unters Fleisch, wie auch Ochsen: Marck oder Saisten, nach dem viel Fleisch ist, grün Petersil darunter, schlag 6. Ayr daran, saltz und gewürk es nach Belieben, mach ein Taig wie zu Knödeln ganz klein, nimm ein blechenen Raiff, setz ihn auf ein blech: oder silbern Teller, auswendig vermach den Raiff mit einem groben Taig Finger dick, untersich, daß der Raiff nicht weichen kan, thue das gehackte Fleisch darein, treibs auf, wie ein aufgesetzte Pastetel, daß dem Raiff gleich ist, hernach füll darein kleine Hünel, Brüßel, Eüterl, 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 Torten: Pfann, wanns gebachen, mach ein Dotter: Suppen mit Lemoni: Saft gesäuert, stülls darein, thue den Raiff samt dem Taig weg, und gibß auf die Taffel.

346. Oesterreichische Hechten: Pastetten.

Nimm zwey mittelmaßige Hechten, quell den einen ab in Wasser, wann er ausgenommen ist, laß ihn ein Weil ligen in der Brüh, darin er gesoteten hat, nimm ihn, und ziehe ihm die Haut ab, leg ihn auf ein Bret, daß er kalt wird, wann du aber nicht wilt haben, daß der Hecht soll gequelt seyn, so brauch ihn so rohe, nimm den andern rohen Hechten, schüppe ihn, oder ziehe ihm die Haut ab, schneide das Fleisch von den Gräten, hacc es klein, mit grünen Petersil, frischen Butter, ein roenig Semmel in Milchram gewaickt, thue etliche frische Ayrdotter darunter, saltz und gewürk es, und mache Knödel daraus. Setz ein Pastetten auf vom marben Taig, hacc grün Petersil mit frischen Butter, leg es auf den Boden in die Pastetten, leg den Hecht darauf, saltz und gewürk ihn, sträe zimlich viel gehackten grünen Petersil darauf, lege die Hecht: Knödel darauf, breit: geschnittenen Calarabi, Cauli Fiori, der gequelt ist, Hecht: Leber, Schnecken, Krebs: Schweif

Schweiffel, Austruhen, Karpffen, Zungen, und etliche harte Myrddotter, lege zimlich viel Butter, und grün Petersil oben darauf, decke es zu, schieb es in Ofen, und bache es. Mache ein Dotterbrühe mit sauern Lemonisafft, Arbesbrühe, viel Muscatblühe, und gieß es, wann es aufgefotten hat, darüber. Oder eine Butterbrühe mit Petersilbrühe von Petersil, Wurken gesotten, Pfeffer, viel Muscatblühe und viel Butter auffieden lassen, alleweil umgerührt, und darüber gossen. Oder auch ein Sardellensuppen mit frischen Butter, Pfeffer, Essig und Capern, samt den Sardellen darüber gossen.

347. Hausen, Pastetten zu machen.

Mimm Hausen, quell ihn auf ein Kost, paiz ihn im Essig, Salbey, Wacholderbeer, Rosmarin, schlage ihn ein in ein Pastetten mit Butter, Pfeffer, Imber und Nägelein, laß ihn 3. Stund bachen, thue viel Petersil und Salbey in die Pastetten, mache ein Suppen darüber von Knoblauch, frisch klein gehackte Citronenschallen, Arbesbrühe, frischen Butter, allerley Gewürz, ein klein wenig Wein, Essig, laß sie kalt oder warm essen.

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

MAn soll den Fisch auf dem Bauch aufthun, das Ingeweid heraus, und von beyden Seiten vom Kopff an dick aneinander Krimfel darein schneiden, und einsalzen, darnach auf den Kopff gießen 3. Löffel voll Brandwein, und ihn 3. Stund ligen lassen in der Kuhl, darnach den Fisch über und über mit einem gar scharffen Essig besprengt, denselben laß heiß werden, darein rühren Pfeffer, Imber und Nägelestup, daß so dick wird, wie ein Müsel, darnach soll man den Fisch in, und auswendig darmit bestreichen, und ihn wieder mit Brandwein über und über besprengen, und zugedeckt über Nacht stehen lassen; darnach wann man ihn einschlagen will, soll man zuvor ein heiß Schmalz zu beyden Seiten darauf brennen, und wann man ihn in den Taig einschlägt, am Boden und obenauf viel Butter legen, und das Gewürz, darinnen er paikt hat, und Lemonischnittel darzu legen, und also einschlagen, und gar langsam bachen, es muß 4. oder 5. Stund, nachdem 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 Kopf, so marb, daß man alle miteinander essen kan, man muß kalt geben.

349. Ein gutes Pastetel mit Hechten, Kraut.

MAn solle schön gesottenes saures Kraut nehmen, und ein Hechtel an die statt 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 viel Butter: man mag es auch

also

also
chen,
in ein
legen,
und ein
lassen.

M

stecken
henen
ander
nehme
Paste
Supp
wieder
nach
von w
und d
und ab
dicklec
zwischen
Wein
auch e
Marc

M

Schä
Hecht
ter leg
Leg B
Arbes

NB

marb
obere
du na
ten C
thig

also in einem Französischen Blät. Taig in ein aufgesetztes Pastetl 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 aufschneiden, und ein guten dicken Milchram daran gießen, und noch ein wenig im Ofen lassen.

350. Ein gutes Fisch Pastetl.

Man soll ein gutes mittleres Hechtel an dem Bauch aufthun, und fein zu Stück machen, wie einen Ahl, einsalzen, und darnach an Spiessel stecken, und auf einem Rost braten, etlichmal 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 Pastetl soll man etliche bähete Schnittel von einer Semmel, in Arbes-Suppen geweicht, legen, und Butter darauf, vom zerblätleten Fisch, und wieder Butter, und den bratnen Fisch darein, und zerribenen Pfeffer, darnach wieder Butter und Fisch, und also fortan, damit das Pastetl, das von weissen Taig gemacht ist, voll wird, und allzeit die bratene Stückel, und das Blätlet kommen, und oben darauf wieder Schnittel und Butter, und also zumachen, und bachen; und wanns schier bachen ist, ein wenig dicklechte Arbes-Suppen darein gießen, man mag auch Rosmarin darzwischen legen, auch Lemoni, man mag auch grüne Agres, oder unzeitige Weinbeer darein nehmen, ist auf alle diese Form gut. NB. Man kans auch eben also von Fleisch machen, und an statt des Butters, rindern Marck, und an statt der Arbes-Suppen, Fleisch-Suppen nehmen.

351. Ein gutes Krebs-Pastetl.

Man soll von einem guten Taig ein Pastetl aufsetzen, und die Krebs überbrennen mit gesalzenen Wasser, und aufthun, die Häusel und Schärl samt dem Selben nehmen, und pfeffern, darnach solle man ein Hechtel fein absieden und zerblätlen, und in das Pastetl am Boden Butter legen, und darnach ein Leg Krebs, und darauf ein Leg Hechten, und ein Leg Butter, und das so oft, bis das Pastetl voll wird, darnach ein gute Arbes-Suppen daran gießen, zugemacht, und also bachen.

NB. Was die Torten anbelangt, werden selbe entweder von marben Butter Zucker, oder andern darzu dienlicher Taig (welche oben unter denen Taigen specificirt seyn) verfertigt, darein kans du nach deinem Belieben von allerhand frischen, oder eingemachten Obst Citron, &c. wie es dann Namen hat, füllen, ist also unnöthig, ein jede Torten besonder zu beschreiben, doch seynd deren

erliche, welche eine absonderliche Wissenschaft vonnöthen haben, hie beygesetzt worden.

Von allerhand Torten.

352. Mandel: Torten zu machen.

Nimm ein Pfund Mandel, schwölls, ziehe die Haut ab, wirffs ins frisch Wasser, nimms aus dem Wasser, stoß im Mörser, gieß wenig Rosen: Wasser, oder anders frisches daran, daß nicht ölig werden, hernach nimm ein halb Pfund frischen Butter, laß ihn ganz zerschleichen, thue die Mandel in ein Weidling und Butter zusammen, rührs ein Viertelstund wol untereinander, hernach schlag 12. Eyer daran, 8. ganze, und 4. Dotter, rührs ein ganze Stund unaufhörlich auf einer Seiten, zuckers nach Belieben, nimm von 2. Lemoni das Gelbe herunter, und misch unter die Mandel, willst den Saft darzu nehmen, siehet nach Belieben, alsdann schmir den Model mit frischen Butter oder Schmalz, gieß den Teig darein, doch daß er zwey Finger leer bleibe, setz in ein Torten: Pfannen, oben und unten Blut, doch unten mehrers, bachs kühl, wann du willst, kanst Zucker, Eys darauf machen.

353. Ein Speck: Torten zu machen.

Nimm ein halb Pfund frischen Speck, der nicht gefalzen ist, sied ihn in gar wol in einem Mörser, von zweyen Semeln die Schmollen in ein obere Milch gewaickt, drucks wol aus, und stoß auch darunter, wanns wol gestoffen ist, schlag 4. Eyer daran, auch 4. Eyerdotter, 2. gute Löffel voll Milch, ram, auch in eingemachten Citroni, der klein geschnitten ist, zuckern nach Genügen, alsdann mache ein dünnes Blat von marben Teig an, leg es in den Torten: Modl, gieß die Füll mit dem Speck darein, Zucker darauf, zier es, wie du willst, bachs viel, wann man kein Citroni hat, kan man Lemoni: Schäller nehmen, und darunter schneiden.

354. Zimmet: Torten zu machen.

Man soll die Mandel klein bereiten, wie gebühlich, und gar wol zuckern, und darein rühren gar klein gefähten Zimmetstap, so viel daß Hirschbraun wird, und ein zimliches Stück Butter darunter stoßen, darnach mit Eyern anmachen, daß so dick wird, wie ein Koch, von halben Theil Eyern nur die Dotter, und halben Theil ganz; man soll auch klein geschnittene eingemachte Citroni darein thun, und in Torten: Modl gießen, und im Pastetten: Ofen bachen, nit zu gäh, daß sie sich fein ausbacht; darnach soll mans oben auf mit einem weissen schönen dicken Eys bestreichen, ehe sie gar an die statt bachen ist, man kans auch mit dem Eys an

Sei