

Da man denn das Gehackte besonders darnach einrichtet. Als:

Zu einer warmen Pastete

hacket man Rind- Kalb- Hammel- oder Wild- Fleisch mit eben so viel Rindsnientalg ganz klein, und thut das gehörige Gewürz und Kräuter darzu. Hingegen nimmt man zu

Kalten Pasteten

statt des Rindsnientalgs so viel Speck, und noch etwas mehr als Fleisch, da denn von beyden Arten die öfters erwähnte in Milch geweichte Semmel wegbleiben muß.

Gebrannter oder harter Teig zu kalten und warmen Pasteten.

Nach Beschaffenheit der Pastete lege ein oder zwei Mezen Rockenmehl auf den Tisch, mache es in der Mitten hohl, nimm alsdenn auf jede Meze ein Bierthelpfund Butter in das Mehl, schütte auf jede Meze drey Mäsel kochendheißes Wasser, arbeite es heiß zu einem steifen Teig, und gebrauche es zu Pasteten.

Ein spanischer Torten- oder Pasteten- Teig.

Nimm gutes Weizenmehl und Eyerdotter, eines so viel als das andere, mache davon einen Teig, doch nicht zu dünne, wirke ihn wohl aus, und mandele ihn auf das dünneste aus, schneide daraus zwölf gleich große Stücken, bestreiche sie alle mit frischen Schweineschmalz, aber nur auf