

schet es mit dem Gelben vom Ey, drücket von dem gehackten Kalbfleische in die Pastetenform, füllet den Blumenkohl auch hinein, laßt es gahr backen, und gebet die Pastete sodann warm zur Tafel.

Kleine Pastetgen von Savonerkohl.

Koche den Kohl in Fleischbrühe gahr, drücke in einen Durchschlag die Brühe alle davon, hacke ihn alsdenn klein, schmelze Butter, und thue den Kohl, nebst geriebener Semmel, Zucker, gestossenen Zimmt und Corinthen darzu, vermenge es ferner mit süßen Rohm und dem Gelben von etlichen Eiern, mache im Buttermteige kleine Pasteten daraus, und gieb es, wenn es gahr gebacken, warm zur Tafel.

Eine Torte von Capaunenbrust.

Hacke von einem gebratenen Capaunen das Brustfleisch klein, stoße alsdenn ein fünf und zwanzig süße Mandeln mit ein wenig Milch recht zarte, thue das gehackte Fleisch mit etwas Rindsmark und grüner eingemachter Citronenschale darzu, rühre noch ein wenig Milch mit dem Gelben von vier Eiern, wie auch etwas Semmel und Zucker darunter, schlage es hernach in Buttermteig, und laß es gahr backen. Die Pasteten von Rebhühnerbrüsten werden eben so versertiget.

Eine Kerbel = Torte.

Man gießt auf einige Hände voll Kerbel heißes Wasser, läßt es hernach wieder ablaufen, hacket den Kerbel ganz fein, thut noch ein Pfund
 klein