

und bald zerspringen oder reißen : wie lang aber diese und andere Pasteten backen sollen / wird zu End dieses Theils besondere Nachricht ertheilet werden. \*

### Folget die Brüh zu jetzt = beschriebener Pasteten.

**B**renne ein wenig Mehl im Schmalz ein / daß es wohl braun werde / gieß Essig / Wein und Fleischbrüh daran / laß es sieden / thue wol viel Citronen = Safft / dergleichen klein = geschnittene Schelffen und ein wenig Zucker darein : wann dann die Pasteten fertig / und etwan nur noch eine viertel Stund im Ofen zu stehen hat / so gießet die Brüh / durch ein Triechterlein / oben zu dem Schlot durchs Löchlein hinein / und laß also alles zusammen im Ofen noch eine viertel Stund dampffen. Diese Brüh kan an alle Pasteten gemacht / und leichtlich verändert werden : will man sie zu weissen Geflügel gebrauchen / so wird das Mehl nicht so gar braun / sondern zimlich licht eingebrennet : soll sie über ein Wildpret dienen / kan man nur eine wenig Gewürz = Megelein darunter mischen / oder aber diese nachfolgende Brüh darüber zusammen machen : Man läßt nemlich einen geriebenen Rumpffel = Käse / oder dicken Pfeffer = Kuchen / und gar ein wenig geriebenes Hocken = Brod / im Schmalz wol trocken rösten / gießt Wein / etwas Fleischbrüh und Essig daran / thut Zucker und Citronen = Safft dazu / läßt dieses alles zusammen auffiedern / und schüttet es dann durch ein Triechterlein in die Pasteten. Ist aber das Wildpret etwas starck / so kan man / wann die Pasteten etwan ohngefähr halb gebachen / eine Fleischbrüh / Wein und Essig unter einander auffiedern lassen / in die Pasteten gießen / und mit dem eingeschlagenen ferner dampffen und backen lassen : zuletzt aber die kurz zuvor beschriebene Rumpffel = Käse oder Pfefferkuchen = Brüh / gleichfalls / wie oben gedacht / darein schütten.

\* 2. **Ein**

\* So wol bey diesen als andern Pasteten ist absonderlich zu erinnern / daß man den Teig zu den Boden / ehe man die Pasteten zusammen machet / nicht so gleich auf das Blech / sondern zuvor ein Papier unterlege / weil sie sonst sehr beschwerlich // und mit Gefahr daß der Teig reiße / darauf zu bringen.