

Ey bestrichen werden muß / damit sie klebend bleibe / oben auf dem Deckel kan man vom Teig / entweder von Blum- oder Laubwerck / was ausgeschnittenes machen / und ist es um so viel desto schöner / wann mans aus einem Stück schneiden kan ; doch kan man auch einige ausgeschnittene Blumen oder Laub darauf legen / wann nur zuvor der Deckel mit einem Ey / wie schon gedacht / bestrichen worden : wann nun also die Pasteten allerdings verfertigt / muß selbige noch zweymal mit einem zerflopfsten Ey überstrichen werden / ehe sie in den Ofen geschoben wird : dabey ist auch noch einmal zu erinnern / daß wann ein Pasteten eine halbe Stund im Ofen gestanden / man solche mit einem Hölzlein oben öffnen müsse / damit sie Luft bekomme ; wann sie aber eine Stund gestanden oder gebachen / kan man ihr eine Brüß geben. Ist es nun eine Pasteten mit einen Gehäck / so macht man ungefehr zu fünff oder sechs Hünern / oder zu drey Capaunen / oder auch zu einem Welschen Hanen ein guts halbes Seidlein / oder eine halbe Maas Brüß an / man nimmt aber nichts dazu / als halb Essig und halb Fleischbrüß / und darff sie nicht nothwendig warm / sondern auch wol nur kalt durch ein Triechterlein oben in die Pasteten gegossen werden / und läffet man dann die Pasteten samt der Brüß gar abbachen : ist es aber eine Pasteten ohne Gehäck / so macht man eben der Brüße so viel an / wie vor gedacht ; man pflegt aber dazu den halben theil Fleischbrüß / und die ander helffte Wein und Essig / das ist / den achten Theil Fleischbrüß / und den sechzehenden Theil von einer Maas / oder ein halbes Achtelein Essig und eben so viel Wein zu nehmen / und gießt es auch hinein / wann die Pasteten eine Stund gebachen : Ist sie nun allerdings fertig / muß man oben zwischen dem Band und den Ausschnitt ein klein Löchlein in die Pasteten machen / zuvor aber einen Eyerdoffern wohl zerflopfen / aus den Löchlein ein wenig Brüß heraus lauffen lassen / den Eyerdoffern damit anrühren / und dann oben durch ein Triechterlein in diese Brüß wieder hinein gießen / und darff die Pasteten nach diesen nicht mehr in den Ofen geschoben werden.