

im Ofen gestanden / pflegt man selbige oben mit einem Hölzlein ein wenig zu öffnen / damit sie Luft bekommen / und das muß bey allen Pasteten / daß sie nicht zerspringen / geschehen : wann sie dann eine Stund im Ofen gestanden / muß man ihr eine Brüß geben / so aus nichts als Wein und Fleischbrüß gemacht worden ; und zwar zu einer Pasteten von einem Diehäufflein Mehl mehr nicht / dann ungefehr ein Achtel ein Brüß in allen / wiewol auch etliche etwas Essig dazu nehmen / es stehet aber solches in eines jeden selbst eigenen belieben : nach eingegossener Brüß läßt man die Pasteten gar völlig / biß zu bestimmter Zeit / abbachen.

#### † 4. Ein Würber Butter = Teig zu Pasteten auf andere Art.

**N**ehmet zu einem paar Hünner ein halb Pfund / oder so man den Teig noch mürber verlangt / drey viertel Pfund Butter / schneidet solche unter ein wolgemessenes Diehäufflein / oder den achten Theil eines Messen Mehls / reibet beedes / das Mehl und die Butter / zwischen den Händen wohl durch einander / daß es wird wie ein geriebenes Brod / feuchtet es mit einem süßen Kam oder Kern an / schlaget hierauf sieben oder acht Eyer darein / biß der Teig seine rechte Dicke hat ; dann man kan die Eyer in diesem Stuck so eigentlich nicht benennen ; wircket alles wohl untereinander / salzet es ; und wann der Teig also allerdings beyammen ist / lasset selbigen eine halbe Stund liegen oder ruhen ; dann wälchert aus dem Teig einen Boden und Deckel / schlaget etwas subtiles darein / nach gefallen : als Hünner / Prissillen / auch wol einen jungen Capaun / und verfertiget also die Pasteten allerdings auf diese Manier und Art / wie Num. 2. und 3. solches bereits ausführlich beschrieben worden.

#### † 5. Einen weiß und mürben Butter = Teig zu Pasteten / noch anderst zu machen.

**Z**u einem Diehäufflein / oder den achten Theil eines Messen / Mehls / muß man drey viertel Pfund Butter / oder ein halb Pfund