

man mit einander auffieden / daß es wie eine andere Brüß in der Dicken seye : wann sie nun also fertig / so giesset man sie durch einen Triechter in die Pasteten / und läffet es ferner mit einander backen und dämpffen. *

† 15. Eine Schnepffen = Pasteten / auf andere Art.

Die Schnepffen = Pasteten werden also zugerichtet / und zwar erstlich die Schnepffen sauber gerupfft und ausgenommen / mit Essig und Wein / oder auch nur mit Wasser wohl gewaschen ; etliche legen sie vor ein wenig in Wein / so aber verbleiben kan : dann werden die Schnepffen / ehe man sie einschlägt / ein wenig auf den Rost gelegt / daß sie in etwas vertrocknen / auch auf der Brust mit Zimmet und Gewürz = Megelein besteckt und eingewürzt / wie das ander Geflüg ; doch muß man ihnen zuvor die Köpffe / Fliegel und Fuß abschneiden / die Bein hineinwärts stecken / den Schnepffen = Schweiß von dem Eingeweid klein zerhacken / zu sechs Schnepffen eine Hand voll geriebenen Rocken = Brod / wie auch Saltz und Pfeffer / darunter rühren / ein wenig Schmalz in einem Pfännlein / so viel dazu vonnöthen ist / heiß machen / und es ein wenig darinnen rösten / dann wieder heraus in ein Neppflein thun / und noch eine Hand voll geriebenes Rocken = Brod darunter / damit es etwas dicklicht werde / wie auch eine Hand voll Zucker / klein = geschmittene Citronen = Schelffen / und vom Gewürz / Cardamomen / Megelein und Muscatblüh darunter rühren / und alles wohl durch einander mischen : wann nun der Teig zu den Boden ausgewälchert / kan man diesen angemachten Schnepffen = Schweiß auf den Boden / und dann die Schnepffen darauf legen / mit Gewürz und klein = geschnittenen Citronen = Schelffen bestreuen / mit Butter und Citronen =

* Auf diese Weiß soll sie noch besser werden / wann man den gehackten Schnepffen = Schweiß zu erst mit hinein thut / und zugleich mit backen läßt : wird auch denen Pasteten nützlicher seyn / weil sie sonst bisweilen am Boden gerne auslauffen.