

Pasteten schlagen will / wird er zuvor auf beyden Seiten gespickt; dann stellt man ihn in einer Bratpfannen ein wenig in ein Fach Deselein/ daß er wol ertrocknet / oder schipffet ihn auch nur / vern. itz telst ein und anderes walls/im Wasser und Essig ab/ und läst ihn hernach wieder wohl ertrocknen; hierauf wird er mit Salz / Pfeffer/ Cardamomen und Muscatblüh eingewürkt/ ein Pasteten-Teig/ wie gleich anfangs gelehret worden/ angemacht/ ausgewälchert / der Boden nach den Schlegel daraus formiret / und derselbe darauf gelegt: will man aber ein Gehäck darein machen / so kan man da, elbige auf die schon gleichfalls beschriebene Art verfertigen/ und selbige zuvor auf den Boden/ und dann den Schlegel darauf legen/ mit Gewürz bestreuen / und mit Limonien / auch / nach belieben / Citronen und Butter auszieren / den Deckel darauf / und die Pasteten auf gemeine Art zusammen machen/ und zuletzt wann sie fast ausgebacken/ die Brühe/ so gleichfalls Num. 1. und 2. bereits zu lesen/darein giessen.

25. Eine Brisilln = Pasteten.

WAn nehme einen fälbernen Schlegel/und haue das fleischichste Stück / so groß als man es haben kan / herab; dann lasse man aus demselbigen Stück wiederum zwey oder drey Theil nach der Länge hauen; löse oder ziehe selbigen mit einem Messer die obere zähe Haut ab / leg diese Stücke in einen Essig / und lasse sie darinn / so lang man will / drey / vier / biß in sechs Tage beiben: wann man sie nun in die Pasteten einschlagen soll / werden sie zuvor auf beyden Seiten gespickt / und in einer Brat-Pfannen/ gleich wie eine Kalbs-Keule oder Schlegel zuvor etwas abgetrocknet; sie sollen aber am besten seyn / wann man selbige ein klein wenig abschipffen oder absieden / und dann aber wieder erkalten lästet: wann sie nun also erkaltet / werden sie auch / gleich wie der zuvor beschriebene oder fälberne Schlegel gewürket / und allerdings auf dieselbige Art und Weise mit Limonien und Butter in die Pasteten eingeschlagen: man kan sie auch mit einem Gehäck oder ohne dasselbige zusammen richten / auch den Teig / nach selbst eigenen verlangen/ formiren;