

formiren; und wann die Pasteten gebachen / die schon beschriebene Brüh darüber machen.

### † 26. Eine Brisilln = Pasteten / auf andere Art.

**D**ie Brisilln sind am besten / wann sie nur vier und zwanzig Stunden zuvor im Essig gelegen / gespickt / und mit gehöriger Gewürz versehen werden: dann schlägt man sie in eine runde formirte Pasteten / und versiehet sie mit einer Brüh / wie selbige Num 1. und 2. gelehret worden / woselbst man sich Berichts erholen / und so dann diese und andere Fleisch = Pasteten darnach aufrichten / und zusammen machen kan.

### † 27. Eine Rindfleisch = Pasteten.

**D**as Rindfleisch / als etwan einen Riemen oder ander fleischichte Stück / kan man auch ganz auf diese Weiß / wie das Wildpret in eine Pasteten schlagen / indem es gleichfalls zuvor eingebeißt / auf einem Rost / oder in einem Ofen / ehe man es einschlägt / ein wenig abgetrocknet / gespickt / und ferner mit Gewürz und Citronen belegt / und eingeschlagen werden muß: Ist das Fleisch nicht lang eingebeißt gewesen / so kan man der Pasteten eben auch zwey Brühen geben / wie allen andern schwarzen Pasteten; als nemlich: die erste mit Essig und Wein / und die andere mit dem geröstetem Mehl; ist es aber lang gebeißt / verbleibt es nur bey der einfachen.

### † 28. Eine Rindfleisch = Pasteten / auf andere Art.

**I**n einer Rindfleisch = Pasteten / muß ein Schalen = Stück genommen / und das Fette alles davon geschnitten werden / dieses fleischichte Stück wird alsdann einen Tag oder viere / im Essig gebeißet / und der Teig dazu also angemacht: Nimmt zu einem Diehaußlein / oder den achten Theil eines Meßens / Mehl / nur ein  
und