

und ein halben Bierding oder zwölf Loth Schmalz / und ein Ey; mach mit dem siedenden Wasser den Teig ferner an / als wie den erst beschriebenen / ausser daß nur etwas weniger Schmalz dazu kommt; dann dieser Teig muß starck seyn / und das obgemeldte Fleisch / ehe solches eingeschlagen wird / auch auf einem Rost oder im Ofen abgetrocknet / und gespickt werden / aber nicht so viel / als etwan sonst ein Wildpret oder ander Fleisch: saltz und pfeffere es / streue dergleichen Gewürz auf den ausgewälcherten Boden / leg etliche Lorbeer-Blätlein / dann das Fleisch darauf / und bestreue es nochmal mit Gewürz-Kegelein / etwas von Muscatnüssen / wie auch ein paar Hand voll geriebenen Rocken-Brod / und klein-geschnittenen Citronen-Schelffen / leg oben Citronen-Pläße / Lorbeer-Blätlein / und nur ein wenig / ungefehr drey Pläßein Butter darauf; dann diese Pasteten / weil sie lang stehet / darff nicht fett seyn: alsdann kan die Pasteten ferner wie die andern verfertigt werden; doch darff man ihr nur eine Brüß geben / und wann sie eine Stund im Ofen gestanden / drey Achtel-Maas / nemlich halb Essig und halb Wein anmachen / solches durch ein Triechterlein hinein giessen / und dann die Pasteten gar abbachen lassen: diese Pasteten muß vierdthalbe / oder auch wol vier Stund bachen / und zu vier Pfund Fleisch ein paar Diets-haufflein Mehl genommen werden. \*

## 29. Eine Rindfleisch-Pasteten / auf andere Art.

**M**An nehme den Riemen / und lege ihn in einen Essig / lasse ihn ungefehr acht Tage / oder auch so lang man will / beizen; dann wird er gespicket / und läst man ihn zuvor im Essig und Wasser / zusamt ein wenig Saltz / ungefehr eine Stund absieden; hat er im Essig lang gebeizt / so darff man nachmal nicht so viel Essig darunter nehmen zum absieden; ist er aber nicht lang im Essig gelegen / kan man desto mehr Essig unter das Wasser zum absieden mischen: wann

ff

nun

\* Diese Pasteten kan man stehen lassen bis sie ganz erkaltet ist / und wol acht Tage davon essen / jedoch aber auch gleich also warm verspeisen.