

† 31. Eine Mal-Pasteten.

Wann der Teig / wie oben gemeldet / zusamm gearbeitet ist / so wälchert solchen etwas länglicht zu einem Boden aus / legt etliche Lorbeer-Blätter darauf / bestreuet sie mit Pfeffer / Salz und Ingber ; legt dann von dem Mal nach der Länge / allezeit zwey Stück neben einander / auch darauf ; streuet ein paar Hand voll geriebenes weisses Brod / gute Gewürk / als Pfeffer / Cardamomen / Muscatblüh und klein-geschnittene Citronen-Schelffen darüber / zieret ihn mit Citronen- und Limonien-Pläßen / und schneidet Butter daran / wie bey denen andern Pasteten / verfertiget sie allerdings / wie beandt / bieget sie aber / wann sie schon zugeschlagen / ein wenig in die Krümme ; gebt ihr / wann sie eine Stund im Ofen gestanden und gebachen / ein halb Seidlein Brüh / aus halb Essig und Wein bestehend / und laßt sie ferner abbachen. Ein dergleichen Mal-Pasteten hat wol zwey Stund zu bachen / wann sie groß ist / oder so sie etwas klein wäre / sieben viertel Stund. *

32. Eine Mal-Pasteten / auf andere Art.

Sistlich wird der Mal aufgemacht / und in Stücke zerschnitt / als wann man ihn blau sieden wolte / und mit Cardamomen / Muscatblüh / und ein wenig Pfeffer gewürkt ; indessen machet man einen Pasteten-Teig an / wälchert ihn aus / formiret den Boden zu der Pasteten / wie man sie selbst / rund oder etwas schmal und ablänglicht verlanget ; dann werden die Stücke nach einander darauf / und auf dieselbige Butter und Citronen-Pläße gelegt : auch pflegt man auf den Mal / wann er eingewürkt ist / Citronen-Safft zu drucken / und wann er auf den Teig gelegt worden / oben ein wenig mit geschnittenen Citronen-Schelffen und Gewürk zu bestreuen ; dann den Deckel darauf / und die Pasteten folgendts fertig zu machen. Es wird auch gemeiniglich die zuvor beschriebene Bröhe / gleich wie in die andern Pasteten / oder aber eine Citronen-Brüh / so noch

Ff ij

besser

* Man kan auch nur etliche kleine Stücklein Zimmer / und etwas wenig von Rosmarin dazu hinein thun.