

besser ist / darüber gemacht / auf diese Weise : Es wird ein weisses Brod im Wein gesotten / dann durchgezungen / wohl gewürst / Citronen-Safft hinein gedruckt / und klein-geschnittene Citronen-Schelffen darein gestreuet ; solches alles läst man miteinander auffieden / und würfft zu lest ein gut Stuck Butter hinein : wann nun die Pasteten fast gar gebachen / wird die Brüh / wie in eine andere Pasteten / durch einen Triechter hinein geschütt : alsdann / gleich wie alle andere / ein wenig geschüttelt / damit es alles wohl untereinander komme / worauf man sie noch eine kleine weil in dem Ofen stehen läst / so ist sie fertig.

### † 33. Eine Hecht-Pasteten.

**D**ie Hechte werden eben auf diese Art / wie der Aal eingeschlagen / nur daß keine Lorbeer-Blätter dazu kommen ; Gewürst / Citronen / Limonien / weisses Brod und Butter betreffend / ist es alles einerley ; das fürnehmste aber / daß man diese Pasteten nicht in die Krümme / sondern ablänglicht mache ; mit der Brüh ist es auch eines / dann wann die Pasteten eine Stund im Ofen gestanden / kan man ein halb Seidlein / halb Essig halb Wein / hinein giessen / und so dann / wie die Aal-Pasteten / zwey Stunden lang in allen bachen lassen ; ist sie aber klein / so wird sie schon in sieben viertel Stunden fertig seyn.

### 34. Eine Hecht- und Karpffen-Pasteten.

**D**ie Hecht und Karpffen müssen zuvor geschuppt / und am Bauch aufgemacht werden ; dann wird das Eingeweid heraus gethan / sauber ausgewaschen / in eine Schüssel gelegt / und ein Essig darüber gegossen : wann er dann eine weil also gelegen / wird er eingesalzen / und bleibt also in etwas darinnen ligen ; dann muß man den Fisch abstreiffen / damit das gröbste und schleiffriichste davon komme / hernach denselbigen so innen als aussen wohl würsten / und Citronen-Safft darauf drucken ; nachdem wird der Pasteten Teig zusamm gemacht / wie vor gemeldet / ausgewälchert / und der Boden