

Boden ein wenig in die Krümme herum / nach dem Fisch formiret: Wann man will / kan man unten zu erst auf dem Boden ein wenig weiß-geriebenes Brod streuen / und den Fisch darauf legen; es muß aber der Rücken desselben in der Höhe stehen / gleich als wie er im Wasser zu schwimmen pflegt: dann ziert man ihn oben und neben herum mit Limonien- oder Citronen-Plätzlein / und streuet dergleichen würfflicht-geschnittene Schelffen / wie auch noch ein wenig Gewürz und Butter darauf; dann wird der Deckel darüber / und die Pasteten ferner gar / wie ein Fisch geformet / und zusammen gemacht. Nur dieses ist noch zu erinnern / daß man die Hecht und Karpffen / ehe man sie in die Pasteten schlägt / mit einem Messer oben mit kleinen Schnittlein gleichsam zeichnen müsse / wie groß die Stücke daraus geschnitten werden sollen: dann also sind sie in der Pasteten desto besser zu zerlegen. Man kan zwar auch in diese beide Fisch-Pasteten die beschriebene Brühen / die in die andern Pasteten gemacht werden / gebrauchen; jedoch auch eine Cappern-Sardell- oder Citronen-Brüh darein machen; auf gleiche Weiß / wie selbige in dem Theil von den Fischen / schon beschrieben zu finden; und wird selbige / nach dem die Pasteten fertig / nur hinein gegossen: Will man aber eine Cappern-Brüh darüber machen / so werden zu den Fischen / in die Pasteten / auch ein wenig kleine Cappern mit hinein gethan.

† 35. Eine Forelln-Pasteten.

Zu den Forelln wird der bereits bekannte Teig etwas länglicht ausgewälchert / dann auf den Boden Pfeffer / Salz und Ingber gestreuet / und die Forelln / wann sie / wie bewust / am Bauch aufgemacht und sauber ausgewaschen seynd / darauf gelegt / dann wieder Salz / Pfeffer / Cardamomen / Muscatblüh / weisses geriebenes Brod / wie auch ein Kochlöffel voll klein-gehacktes Petersilien-Kraut darauf gestreuet / und Butter daran geschnitten: man darff aber zu dieser Fisch-Pasteten keine Citronen und Limonien nehmen; jedoch im übrigen selbige ablänglicht formiren / und also

S f iij

ferner