

in diesem Buch anderswo zu finden / davon das Register Nachricht geben kan; es muß aber nicht gar suppicht / sondern etwas trocken seyn. Wann nun dieses alles fertig / und beyammen / wird das Brod / wie schon gedacht / zu erst auf den Boden gelegt / hernach eine Lag Kraut darauf / alsdann eine andere von dem geblättern Hecht; dann nochmal eine Lag Brod / und so fort; also daß man wechsel = weiß / eine Lag Kraut und Fisch allezeit auf einander leget; doch muß man jedesmal auch Butter und gutes Gewürk dazwischen thun / als Pfeffer / Cardamomen und Muscatblüh / hernach die Pasteten / wie gebräuchlich / ferner verfertigen. Diese Pasteten kan man formen wie man will / rund / länglicht / viereckicht / oder auch wie ein Herz; wann dann dieselbige fast ganz fertig und gebachen / kan man ihr noch ein wenig Brüh geben / und also zusammen machen: brenne ein Stäublein Mehl ein / gieß ein wenig Fleischbrüh / Wein und Essig / oder anstatt der Fleischbrüh nur etwas von der abgeseihten Kraut = Brüh daran / würke sie mit Pfeffer und Muscatblüh / thue auch ein wenig Butter hinein / laß sieden / und gieß die Brüh schön siedend in die Pasteten / schwinde sie auf dem Blech nur ein klein wenig / laß alsdann noch eine weile im Ofen stehen / und trags also bald zu Tisch. *

† 39. Eine Stockfisch = Pasteten.

Der Stockfisch / nach dem er gebußt und gewässert worden / wird nur ein wenig und zwar im Wasser abgesotten oder abgeschipfft / dann nimmt man die Gräte davon heraus / wälchert aus dem zuvor angemachten Pasteten = Teig einen runden Boden / bestreuet ihn mit Salz und Ingber / legt den Fisch darauf / und würst denselben ebenfalls mit Salz / Ingber und Muscatnüssen / legt Butter darauf / schlägt die Pasteten zu / und verfertiget sie auf die zuvor beschrie-

* So es beliebt / kan man / an statt des gesalkenen Hechts / auch wol einen frischen dazu nehmen / selbigen schön körnticht in einem Salzwasser abkochen / und zerblättern / auch das Brod / so man will / auf dem Boden einwendig ganz davon lassen / und die Pasteten ohne dasselbe verfertigen: Oder aber unten am Boden / nur aufs wenigste eine einige Lag Brod machen / darmit das Kraut nicht so bald den Boden durch weiche.