

beschriebene schon bekandte Art: wann sie dann eine Stund im Ofen gestanden / macht man diese Brüß zusammen / und giesset sie darein; man rechnet aber zu einem grossen halben Stockfisch ein halb Seidlein oder halbe Maas derselben / und bestehet aus einem dritten theil Fleischbrüß / und zwey Drittheil deß jenigen Wassers / darinn der Stockfisch das erstemal abgesotten worden; dann wird die Pasteten ferner abgebachen / wozu gemeiniglich anderthalb Stunden erfordert werden.

40. Eine Schuncken- oder Hamen-Pasteten.

Wann der Schuncken oder Hamen auf die bekandte / und anderswo in diesem Buch zu findende / Art / wohl weich abgesotten worden / löset man ihm die Haut ab / streuet Pfeffer auf das Fette / belegt es mit Salben-Blättern / und beschwert den Schuncken mit einem Stein oder Gewicht / daß er wohl zusammen gepresset wird: wann man ihn nun deß andern Tags einschlagen will / macht man einen guten mürben Teig an / (dann der Schuncken ist bereits abgesotten /) walchert ihn aus / und bestreuet den Boden mit geriebenen Brod / legt den Schuncken darauf / jedoch ohne die Schwarzen und Salben / welches beedes man zuvor hinweg nimmt / an deren statt bestreuet man den Hamen oder Schuncken mit Muscaten-Blüß und Cardamomen / belegt ihn mit Citronen-Pläßen und Sardellen / schneidet ein wenig Butter darauf / und verfertiget die Pasteten wie gebräuchlich / bestreicht sie mit Eyern / stellt sie im Ofen / und läßt schnell bachen: indessen macht eine gute Sardellen-Brüß zusammen / und nehmet derselben ungefehr zu einer solchen Pasteten anderthalb Duzent / laßt selbige wohl wässern / und in schlechten Wein absieden / zwinget sie dann durch / thut Butter und Gewürß dazu / und so es beliebt / brennt ein klein wenig Mehl daran / drückt Citronen-Safft und dergleichen klein-geschnittene Schelffen darein / giesset die Brüß in die Pasteten / und laßt sie eine halbe Stund in allem bachen.