

und alsdann eine Pasteten daraus verfertigen / wie die erst gleich vorhergehends beschriebene. *

† 43. Kleine Pastetlein.

ZU den kleinen Pastetlein / kan man den Teig eben auch anmachen / wie zu denen grossen gleich erst beschriebenen Pasteten: Es wird nemlich zu einem Diethäufflein Mehl / ein halb Pfund Schmalz / ein Händlein voll Salz / und ein einiges Ey genommen / alles mit siedenden Wasser angemacht / und zusammen gearbeitet; wann dann dieser Teig ein wenig geruhet hat / kan man kleine Pastetlein daraus machen / so groß man selber will; zu erst aber runde Plätzlein auswälchern / und rings herum den Teig mit der Hand drey Finger breit in die Höhe aufsetzen / dann ein Gehäck darein füllen / dessen Beschreibung man bey der Num. 3. beschriebenen Pasteten nachschlagen kan: Wann nun diese Pastetlein mit dem Gehäck also gefüllt sind / kan man ein Limonien-Plätzlein / zusamt ein wenig Butter darauf legen / den Teig einwendig mit einem Ey oder heissem Wasser / rings herum / bestreichen / Deckelein und kleine Schlöflein darauf machen; ein- oder zweymal mit einem zerklöpfften Ey bestreichen / und in einem Ofen eine halbe Stund lang backen lassen: es muß aber der Ofen zuvor recht erhitzt seyn / und wann man solche hinein schiebt / das Feuer bey einer gleichen Hiß erhalten werden / welches allezeit bey allen Pasteten zu beobachten.

† 44. Kleis

* Etliche zerstoßen die Krebs-Schalen klein / rösten sie in Butter / giesen Wasser daran / lassens ein wenig zusammen sieden / damit es schön roth wird / und zwingens dann durch: dieses durchgezwungene lassen sie mit einer siedenden Brüß wiederum sieden / und machen damit den Teig an; doch kan man auch / so es beliebt / gleich anfangs eine Fleischbrüß / an statt des Wassers / nehmen: Auch ist zu erinnern / daß wann die Schalen auf diese Weiß in Butter geröstet werden / man der andern Butter zum Teig etwas weniger vonnöthen habe.