

† 44. Kleine Pastetlein / auf andere Art.

Die kleine Pastetlein kan man auch von dem mürben Teig / welcher mit Kern und Butter angemacht wird / und Num. 4. beschrieben zu finden / machen; man muß aber selbige in kleine kupfferne Schärtlein richten / und alsdann entweder vorbemeldtes Gehäck / oder auch Briese / Morgeln und Krebse darein füllen; welche aber zuvor also zugerichtet werden müssen / wie bey der Ollapotrid-Pasteten bereits gelehret worden: man muß aber zuvörderst die Schärtlein wohl mit Butter schmieren / dann von dem ausgewälcherten Teig / so viel man etwan dazu vonnöthen hat / in die Schärtlein hinein legen / und selbigen den Schärtlein gleich machen: alsdann das Gehäck / oder aber die Briese / Morcheln und Krebse darein füllen / oben mit Butter belegen / und Gewürz darauf streuen / mit Deckeln bedecken / und ferner verfertigen wie die andern Pastetlein; alsdann zusamt denen Schärtlein auf einem Blech in Ofen setzen / und auch eine halbe Stund backen lassen: wann man sie zu Tisch trägt / wird ein wenig heiße gute Fleisch- oder auch / so man will / durchgezwungene Krebs-Brüh / von den gestossenen Krebs-Schalen zusammen gemacht / und also siedend hinein gegossen.

45. Andere kleine Pastetlein / so bald zu machen.

Der Teig wird mit Mehl und siedenden Wasser angemacht / in das siedende Wasser aber ein guter Brocken Schmalz oder Butter geworffen; dann rühret man das Mehl damit an / salt es auch / und nimt nach belieben ein Ey dazu: nach dem wircket und arbeitet man den Teig zusammen / und wälchert denselben etwas dinn aus; dann werden runde Pläslein daraus geschnitten: Oder man nimmt ein gemeines Trinct-Gläslein / auf einem Fußlein stehend / und drucket den Teig damit ab / so werden die Pläslein in einer Runde und Größe: indessen wird ein Gehäck / Num. 3. beschrieben /