

ben/ angemacht/ und auf jedem Platz / so an statt des Bodens dienet/ vertheilet / selbiger alsdann mit einem zerfloßten Eyerdottern bestrichen / und mit einem andern dergleichen Platz zugedeckt ; leßlich rings herum artlich zusammen gemacht / verzwicket / und aus einem Schmalz heraus gebachen.

46. Noch andere kleine Pastetlein.

Nehmet drey guter Hand voll des schönsten Mehls/ und einen Viering oder Viertel Pfund Butter / machet in der Mitte des Mehls ein Grüblein/ schlaget zwey Eyerdotterlein daran/ und schneidet den Butter wohl dinn hinein / salzet das Mehl nach gutduncken / und wircket alles wohl darunter ; alsdann feuchtet es/ mit ungefehr ein paar Eyerschalen/ oder halben Glas voll Wasser/ andamit man den Teig recht und noch besser zusammen wirckē könne ; doch muß absonderlich in acht genommen werden/ daß man nicht lang mit umgehe / weil sonst dieser Teig gar zäh wird / hierzu aber schön lind bleiben muß : dabey dann nothwendig zu erinnern / daß er sich nicht in der Wärm / sondern weit besser an einem kühlen Ort machen lasse. Wann nun der Teig beyammen/ wälchert man einen Platz aus/ ungefehr in der Dicken eines Messer = Rucken ; dann drehet man mit einem dazu gehörigen runden Pasteten = Holz/ die Plätzlein nach einander heraus / oder aber man nimmet aus Mangel desselbigen nur von einem Papier die größe / und schneidet sie mit einem Messer aus dem Teig ; die Decklein werden eben so gemacht/ doch müssen sie dazu etwas kleiner seyn / und absonderlich diese Pastetlein nicht allzu groß gemacht werden / dann wie kleiner wie besser sie sind ; die größere Plätzlein werden von freyer Hand aufgesetzt : indessen kan man das dazu gehörige Gehäck zusammen machen / bestehend aus Kalbfleisch / welches zuvor abgeschipfft / und mit einem zimlichen Theil Rindfett und Marck gröblich zerhacket wird / jedoch also / daß das Fett und Marck ungeschipfft bleibe / und nicht zuvor abgefotten werde ; dieses Gehäck mischt man in einer Schüssel wohl durch einander / thut allerley Gewürz daran / als Pfeffer / Cardamomen/ Muscas