

Muscaten-Blüh oder dergleichen Nüsse; auch Citronen-Marek/ und von demselben klein-geschnittene Schelffen; gießt auch ein wenig Essig und Fleischbrüh daran/ dann diß Gehäck muß etwas dinn seyn/ füllet alsdann die Pasteflein damit an/ bestreicht sie mit einem zerflopfsten Ey/ macht die Deckelein darüber/ legt's auf die Pasteflein/ und druckts rings herum wohl zusammen/ doch darff man sie eben nicht zwicken/ als wie die andere zuvor-gedachte: wann sie nun alle zusammen fertig/ so bestreicht man sie eben mit einem zerflopfsten Ey/ und sticht auf alle Deckelein mit einem Messer ein kleines Löchlein/ und thut ein klein Bröcklein Butter darauf: dann legt man ein Papier auf ein Blech/ bestreuts ein wenig mit Mehl/ setzt die Pasteflein darauf/ schiebts in Ofen und bächts geschwind ab; dann sie dörrffen über eine gute viertel Stund nicht bachen.

47. Wännlein - Pasteten zu machen.

Nimm ein halb Pfund Butter/ drey viertel Pfund Mehl/ zer-
 reibe es klein/ salz/ thue drey Eyerdottern daran/ und so viel
 Kern als nöthig/ wircke es unter einander/ daß ein glattes
 Teiglein werde/ thue denselben in eine erdene Schüssel/ und decke ihn
 mit einer andern/ wann es so lang Zeit hat/ zu; hernach nimm Briesel/
 übersiede sie in einer Fleischbrüh/ schneide sie Plätzlein-weiß; ingleichen
 auch gespickt und gebratene Lammis-Nierlein/ gebratene Brat- oder
 Knack-Würste; thue die ausgeschälte Schwänke von Krebsen und
 Schnecken/ welche vorhero eine weil in der Fleischbrüh gesotten haben/
 ingleichen überbrüte gedörrte oder frische Morgeln/ klein-geschnittene
 Artischocken-Kern und frische Erbsen oder Spargel dazu/ laß in eis-
 nem Häfelein eine gute Rind-Suppen sieden/ die nicht versalzen ist/
 brenn ein wenig Mehl darein/ würbe sie mit Pfeffer/ Muscatblüh/
 und würfflicht-geschnittenen Citronen-Schalen/ laß sieden/ und
 gieß es über die oben-beschriebene Sachen in einen stollichten Ha-
 fen/ laß alles zusammen nochmal sieden/ daß es ein guten Geschmack
 bekommt/ seihe hernach die Brüh herab/ hebs auf/ und laß die obbe-
 sagte Stücke erkühlen; hernach nimm den Teig/ überwircke ihn
 noch