

**Kurtz- und Gründliche Anzeigung / wie lang
die Pasteten backen müssen / und wie viel Mehl
man zu selbigen benöthiget seye.**

	Diethauff- lein Mehl. *	Muß backen	Stund.
P au / dazu wird erfordert drey			
Welscher Gans /	dritthalb	— — —	dritthalbe oder drey vierdthalbe
Welsche Hennen /	dritthalb	— — —	drey
Auerhannen /	dritthalb	— — —	vier
Zwey Pirckhüner /	Ein	— — —	zwey
Drey Fasanen /	zwey	— — —	dritthalbe
Drey Rebhüner /	anderthalb	— — —	zwey
Zwey Haselhüner /	Ein	— — —	dritthalbe
Drey Schnepffen /	Ein	— — —	dritthalbe
Drey Capaunen /	drey	— — —	drey
Sechs Junge Hühner /	drey	— — —	dritthalbe oder drey
Ein Haas /	zwey	— — —	dritthalbe
Reh- Schlegel /	zwey	— — —	drey
Wilde Gans /	zwey	— — —	vierdthalbe
Zwey Wilde Enten /	anderthalb	— — —	dritthalbe
Sechs Tauben /	anderthalb	— — —	dritthalbe
Zehen- pfündiger Schlegel / oder Kalbskeule /	drey	— — —	vierdthalbe
Zwey Prasiln /	Ein	— — —	dritthalbe
Zwey Pfund Aal /	anderthalb	— — —	dritthalbe
Drey Pfund Hecht /	zwey	— — —	zwey
Drey Pfund Karpffen /	zwey	— — —	zwey

* Ein Diethaufflein ist der achte Theil eines Mehens.



Fünffter