

## Fisch-Pasteten.

Forellen / Salmen / Grundlen / Groppen /  
Salmung und andern Fischen / 2c. angemacht / mit fris-  
chem Butter / Salz einem guten theil gehackter Peter-  
lin / Zimber / Pfeffer / Muscatnuß. Erwan auch klein  
geschnezelten Cirtonenschelffen / Meertrauben / 2c. nach  
belieben darein thun. Item Zucker / Zimmet.

539. Oder werden die Grundlen oder Grop-  
pen in warmen Wein wenig Essig und Wasser er-  
stickt und in Pasteten Hafen gesetzt / mit ohnerlassenem  
Schmalz oder frischen Butters / Zimber / Pfeffer gan-  
zen Nägelin / Muscatblust oder Nüssen / klein geschnitte-  
nen Peterlin / auch wenig mattenkümmich / und sittlich  
gebachen.

Man mag die Hafen / rund / viereckend oder lang-  
lecht / wie Fisch formieren.

Krebs-Pasteten und Tarten sihe unden Num.  
657/658.

## Allerhand Speisen von Eyern.

540. Frische Eyer / mit kaltem Wasser zugesezt  
und nur ein Wabl gesotten / daß sie lind bleiben / alsdann  
abgewischt und warm auffgegeben / sind auff dise weiß  
am aller gesündesten.

541. Oder werden in siedent Wasser geschlagen  
ein Wabl gesotten / mit dem Schaumlöffel heraus in  
die Platten gethan / mit wenig heissem Schmalz be-  
gossen / und mit Muscatnuß / oder anderm Gewürk und  
Salz bestreut / oder man macht ein saurlecht Brühlin  
darüber. Oder legt sie auff durchstrichene Erbsen /  
grün Kraut oder auff Fleisch oder Zwibel Suppen.

542. Oder werden in wenig heiß Schmalz in  
ein