

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