

Böden, schneidet solche nach einer Zinn-Platte, legt den einen Boden auf ein mit Mehl bestreutes Blech, schneidet von dem andern Theil des Teigs in der Mitte einen Deckel, etwa eines kleinen Tellers groß oder wie man die Oeffnung haben will, heraus, bestreicht den untern Boden neben herum mit einem Ey, legt den ausgeschrittenen Theil gleich darauf, schneidet neben Schuppen hinein, und wälzt den herausgeschnittenen Teig nebst dem andern übrigen Teig aus, bringt dann etliche Bogen Papier in die Rundung und in eine Höhe, so groß die Oeffnung der Pastete ist, legt über dieses runde Papier, welches zuvor mit Mehl bestreut wird, den Deckel, und bestreicht ihn oben mit Eiern. Der noch übrige Teig wird mit Weinbades-Modeln ausgestochen, und auf dem Deckel nach Belieben herumgelegt; hat man keine solche Model, so kann noch ein ausgewölbttes Blättlein auf den Deckel gelegt und ausgeschnitten werden. Die Pastete und der Deckel wird hierauf mit einem Ey bestrichen, und jedes besonder gebacken. Kann man mit dem Papier nicht wohl zurecht kommen, so ist ein hölzernes Mehlschüssellein, wenn man damit versehen ist, das bequemste dazu, dasselbe wird mit einem Blatt Papier umwickelt, mit Mehl bestreut, und der Deckel darauf gelegt. In jede blind gebackene Pastete, sie seye von welcher Art sie wolle, können Ragouts, Fricassées (Frikassées), Fische mit Sauce eingefüllt werden, wie deren Zubereitung besonders beschrieben ist.

Pastete in einem Model von Farce (Fars).

Es muß ein kupferner gewundener Model in der Größe eines halbpfündigen Gogelhopfen, No.