

ren, und wird eine recht piquante Soff dazu gegeben.

Einen Matellot auf Italienisch.

Nimm von allerhand Sorten Meerfifchen, nachdem sie fauber gepuzet find, thue sie in kleine Stücke zerschneiden, rangire sie in ein Kastrol, salze sie, Schneide Charlotten, Zwiebeln und allerhand Kräuter, die wir schon gemeldet fein, thue sie auch dazu, wie auch ein Paar Lorberblätter und Pfeffer, gieße ein gutes Öhl daran, drücke den Saft von etlichen Limonien dazu, wie auch etwas Wasser, nicht zuviel, sondern nur daß der Fisch gar sieden kann; seze ihn auf ein schnelles Feuer, und laß ihn gäh kochen; er darf nicht zu viel Soff haben, so ist er gut, und servire ihn; auf solche Manier essen ihn die Italiener gern.

Wie man die Taige zu den großen Pasteten, wie auch den Buttertaig auf mehr Manieren machet.

Einen marben Taig zu machen.

Zu dem marben Taig nimm 2 Pfund Mehl, anderthalb Pfund Butter, 2 ganze Eyer, und

4 Dotter, ein wenig Salz, thue es hernach mit den Händen untereinander mischen, nimm hernach einen sauren Rahm, und mache den Zaig damit an, aber nicht lind, wenn du die Pastete treffiren willst. Von diesem Zaig kann man auch die Kastrolpasteten machen; willst du aber den Zaig nicht so fein haben, so nimm zu 2 Pfund Mehl nur 1 Pfund Butter; hast du keinen sauren Rahm nicht, so nimm ein Glas weißen Wein, und etwas Wasser; er wird auch gut damit, und mache hernach die Pasteten nach Wohlgefallen.

Einen Buttersaig im Winter zu machen.

Nimm 2 Pfund Mehl auf das Backbret, oder auf den Tisch, wo man pflegt den Zaig zu machen, brocke in große Stücke zu dem Mehl 2 Pfund frischen Butter, schlage daran 4 Eyerdotter, thue es ein wenig salzen, und nimm sauern Rahm, und mache den Zaig mit den Händen ganz leicht an, damit der Butter ganz in den Zaig bleibt, und nicht mit der Hand verarbeitet wird, laß ihn hernach ruhen eine halbe Viertelstunde; du mußt aber den Zaig bedecken mit einem saubern Tuche, damit er nicht rufrig wird; wenn der Tisch sauber abgepuzet ist, thue den Zaig schlagen und wieder ruhen lassen, und dieses 3

Mehl; hernach kånst du von diesem Taig machen was du willst: große Pasteten, wie man sie auf deutsch nennt Schlüsselpasteten; du kånst auch kleine Pasteten von diesem Taig machen; hast du aber keinen sauern Rahm; so schlage die Eyerdotter in ein Häferr, gieße dazu halb weißen Wein, und halb frisches Wasser, thue es gut abschlagen, und mache den Taig damit an, anstatt den sauern Rahm, er wird auch gut; vom sauern Rahm aber wird er viel delicateser, und bekömmt eine schönere Farbe. Erstens, wenn der Taig auf solche Manier gemacht wird, thut er gleicher laufen, absonderlich wenn man kleine Pasteteln machet, zweytens ist nicht zu befürchten, daß sie umfallen, sondern bleiben schön gleich in ihrer Form.

Einen im Sommer.

Zu Sommer aber nimmt man um ein Viertelfund Butter weniger, thut das Mehl vorher mit den Eyerdottern, ein wenig Salz, und so viel Butter, groß wie ein Ey, mit dem sauern Rahm den Taig anmachen, und nicht stark, eher etwas linder; hernach treibe den Taig aus, und thue den Butter, nachdem er sauber im frischen Wasser gewaschen seyn muß, in die Mitte, decke ihn mit dem Taig zu, und

stelle ihn in ein kühles Ort, und lasse ihn ruhen; man kann auch den Butter, nachdem er gewaschen ist auf den Tisch thun, mit ein wenig Mehl, und mit der Hand ein Paar Mahl auswürfen, und allezeit ein wenig Mehl dazu nehmen; thue hernach den Taig in die Länge austreiben, nimm hernach ein Stückel Butter, thue von vorn anfangen den Taig zu legen, und unwickeln mit dem Taig, hernach wieder mit Butter, und umgewickelt, und dieses so fort, bis der Butter in den Taig ist; laß ihn hernach auch ruhen, wie schon gemeldet; nachdem thue ihn schlagen mit dem Nudelwalker, und stelle in wieder in ein kühles Ort, oder auf das Eis wenn es sehr warm ist, und dieses mache 5 Mahl; hernach mache aus diesem Taig was dir beliebt, große oder kleine Pasteten, es ist der nämliche Buttersaig, wo man auch die Torten, oder süße Tarlet davon machet, dieser Taig von sauern Rahm ist sehr delicat und schön.

Einen auf eine andere Manier.

Willst du aber von hartem Taig eine trefliche, oder auf deutsch zu nennen, eine aufgesetzte Pastete machen, so thue ein Stückel Schmalz in ein Kastrol mit Wasser, und laß es sieden; thue das Mehl auf den Backtisch,

schlage dazu 4 ganze Eyer, und thue es salzen, mische das Mehl mit den Eyern, und mache hernach den Zaig mit dem siedenden Wasser an, aber ganz stark, und der Zaig darf gar nicht lind seyn, sonst thut er im Ofen umfallen; von diesem Zaig kannst du auch warme und kalte Pasteten tressiren, aber er ist nicht für Herrschaften zu essen, sondern er ist nur wenn man etwas starkes hinein zu schlagen hat; und die Franzosen absonderlich machen nicht viel Fason mit den Pasteten, wenn nur das Innere gut ist, dieses ist, was sie ästimiren.

P a s t e t e n.

Eine Pastete von Fischotter.

Thue die Fischotter vorher in Stücken einmariniren, mache einen Zaig wie schon gemeldet worden, hernach thue ihn in ein Kastrol mit einem Stück frischen Butter, Salz und Pfeffer, wie auch feine Kräuter, ein Glas rothen Wein, setze es auf das Feuer, und lasse es dünsten und gut einkochen, daß es schier keine Soß mehr hat, laß ihn hernach kalt werden; dann nimm von einem guten Fisch das Fleisch ohne Haut und Gräten, thue es in