

ben den obigen, zuletzt gieb ein Haselnuß groß im Limoniensaft aufgelösten Tragant dar unter, er muß aber eine gute Weile mitgerührt werden, hernach gieb es auf ein mit Oblad belegtes Blattel, und richte es schön hoch in der Runde auf, schneide in der Höhe ein Kreuz darein, und backe es auf die nämliche Art in einen kühlen Ofen.

Saure Pastetten.

Nimm 1 Pfund gefähdes Mehl auf ein Brett, nicht gar 1 Pfund Butter, schneide den Butter unter das Mehl, und salze es, hernach walke mit dem Rubelwalcker ganz leicht darüber, damit der Butter recht fein und dün wird, hernach bröckle den Butter mit der Hand etwas ab, nimm ein ganzes Ey, und 3 Obter, 3 Löffel Milchram, und ein halb Seitel Wein, mache den Teig an, damit er aber nicht zu fest wird, ist das obemeldte zu wenig, so nimm einen Löffel voll Wasser, und mache den Teig zusammen, würge ihn aber nicht zu viel mit der Hand, bestaube das Brett, aber nicht zu viel, und walke ihn wie den Buttermteig in die Länge, schlage ihn wieder zusamm, würge ihn aber nicht viel mit der Hand, und laß ihn rasten.

Hernach nim Tauben, Ochsenfleisch, oder
 Lungenbratel, du kannst auf diesen Teig 6
 Tauben nehmen, puz es sauber, nim eine
 Rein, lege etwelche Stückel Speck, zwen gan-
 ze Zwiebelhaupe, etwelche Blättel gelbe Rü-
 ben, Petersil, Lorbeerblätter, Limonienschal-
 len, Muskatblüß und Gewürznägel hinein,
 und lege die eingeschränkte Tauben darauf,
 hernach nim Rindsuppen, Bertram, Eßig,
 und Salz, so viel nöchig, lege auch ein Stü-
 ckel Kalbfleisch dazu, setze es auf das Feuer,
 und laß es eine Viertelstund dünsten, hernach
 nim die Tauben aus der Press, ist das Kalb-
 fleisch zu fest, so laß es noch in der Press
 gehen, wann du aber einen Schweif oder Lun-
 genbratel hast, so laß es länger dünsten, her-
 nach nim das Kalbfleisch aus der Press, den
 Speck, die Limonienschallen, Zwiebel, 2 oder
 3 ausgelöste Sardellen, etwelche Kapru,
 Schampion, ein wenig grünen Petersil, ein
 paar Kapauerleber, auch in der Press ge-
 weichte Semmelschmollen, schneide dieses al-
 les recht fein, und gieb einen Löffel voll
 Milchram dazu, so ist der Fäsch fertig, her-
 nach nim den Teig, schneide ihn in der Mit-
 te von einander, walke die Hälfte klein fin-
 gerdick aus, mache in der Mitte von diesen
 Fäsch eine gute Rundung, lege die Tauben
 schön

schön ordentlich darauf, und gieb den übrigen
 Fasch darüber, hernach walke die andere
 Hälfte von diesen Teig aber dünner, und größ-
 ser aus, ziehe ihn über den Rodelwanker, und
 lege ihn ganz gemach über die Lauben, schnei-
 de den darüber hängenden in der Runde weg,
 walke ihn ganz dün aus, schneide mit dem
 Messer einen Form aus, und mache ein klei-
 nes Deckel darauf, was du noch übrig hast
 mache ein Bandel herum, bestreiche die gan-
 ze Pastetten mit einem abgeschlagenen Ey,
 mache einen schönen mit den Daum gedrückt,
 oder mit dem Pastettelzwicker einen Aufstrich,
 lege das Band und den Deckel darauf, be-
 streiche es mit Eyer, und gieb es im Ofen,
 backe es Drenviertelstund in einem Ofen,
 der nicht gar zu kalt ist. Die Pastettensup-
 pen mache auf folgende Art. Mache in ein
 Reindel eine gelblichte Einbrenne mit Butter,
 hernach gieß die Paiz wo das Fleisch gekocht
 hat hinein, wenn es zu wenig ist, so nim
 eine Rindsuppe, sprüdel es gut untereinander,
 und laß aufsteden, seihe es durch ein Haar-
 sieb, und gieb ein wenig Milch und Kapri
 daran, hernach schneide die Pastetten schön
 rund auf, gieb einen Anrichtlöffel voll von die-
 ser Soß hinein, die übrige gieb in einem
 Soßer auf die Tafel. Zu Wild, Enten oder
 Reb.

Rebhühner wird es auf eben diese Art gemacht.

Schnepfenpastetten.

Den Teig mache wie den obigen, überbrate die Schnepfen am Spieß so viel du hast, aber so wenig, daß der rothe Saft herausläuft, hernach trenschire sie ordentlich auf 4 oder 6 Theil, und mache den Fasch auf folgende Art. Nimm das Eingeweid von den Schnepfen, ein oder zwey Gansleber, ein gutes Theil geschabenen Speck, ein Stück von einem Kartoffel, ein wenig Schallotten und grünen Petersil, dieses alles schneide recht fein zusammen, hernach gieb in ein Reindel ein Stückel Butter, gieb den Fasch hinein, und laß nur ein wenig auf der Glut angehen, hernach nimm es vom Feuer, und laß abkühlen, walke den Teig wie den obigen nur etwas dicker aus am Boden, gieb den halben Fasch darauf, lege die Schnepfen schön ordentlich in die Runde, damit kein Wein heraus stehe, gieb den übrigen Fasch darauf, und bedecke es mit dem Deckel wie oben. Du mußt die Schnepfenpastetten aber allzeit schön gleich und hoch formiren, damit sie einer Kastrollpastetten ähnlich ist; wenn sie mit dem

dem Deckel bedeckt ist, so bestreiche sie mit Eyer, und slich mit einem kleinen Ausstecher, oder Rosenmodel, was du willst darauf, und belege sie damit statt den zweiten Deckel, backe es wie die obige, doch nicht länger als bis der Teig ausgebacken ist, wann sie gebakten, so schneide sie in der Mitte nur Gulden groß auf, und gieb mit einem kleinen Anrichtlöffel eine braune Soopß, oder ein wenig Golly hinein, decke es gleich wieder zu, und gieb in einem Soopfer die übrige auf die Tafel.

Rastrollpastetten mit Margaronen, oder Schunckenfleckerl.

Nimm ein wohlverzinntes Rastroll, bestreiche es mit Butter, und bestreue es mit Semmelbrösel, füttere das Rastroll mit Buterteig aus, hernach nimh 1 Pfund gute Schuncken, siebe es weich, löse die Beine, und haue sie sammt der Schwarten weg, schneide es mit dem Schneidmesser klein, reibe einen Vierting Parmasankäß, sied 1 halb Pfund Margaronen im Wasser, und seihe es auf ein Sieb ab, gieß einen Schöpflöffel voll kaltes Wasser darüber, und laß recht trocken ab.

abseihen und kalt werden, willst du Fleckerl
 nehmen, so mache was 4 Eyer benezen, schö-
 ne kernigte dünne Fleckerl, schneide sie nach
 Belieben, und stede sie ab wie die Margar-
 ronnen, nur gieb acht, daß sie dir im Sie-
 den nicht zusammen kleben, hernach fülle die
 Pastetten auf folgende Art an. Nimm nicht
 gar einen Vierteling Butter, und 1 Seitel
 guten Kam, zuerst streue etwas Schuncken,
 hernach gieb einen Theil von den Margarons-
 nen oder Fleckerl darauf, gieb 2 Eßlöffel voll
 von den zerschlichenen Butter, bestreue es
 mit Parmasankäs, gieb 2 Löffel voll Milch-
 ram darüber, und streue wieder Schuncken,
 gieb wieder Margaronni oder Fleckerl darauf,
 und auf solche Art mache es fort, bis das
 Rastroll voll ist, wann es angefüllt ist, so be-
 streiche es am Rande mit Eyer, gieb einen
 Deckel darauf, vermache den Teig gut, und
 drücke ihn am Rande, oder mache einen Auf-
 trieb, bestreiche es am Deckel mit Eyer, da-
 mit aber nichts in das Rastroll hinein lauft,
 backe es in einem heißen Ofen Dreyviertel-
 stund, stürze es heraus, sobald du sie aus
 den Ofen nimmst, sonst wird es weich. Wer
 keinen Parmasankäs will, der kann Semmel-
 brösel nehmen.

Sauerkrautpastetten.

Mache ein gut gedünstetes Fasankraut, es muß aber gar nicht suppig seyn, und laß es kalt werden, füttere mit den schon gemeldeten Pastettenteig ein Rastroll aus, gieß die Hälfte von den kalten Kraut hinein, gieß etwas von klein geschnittenen Artoffeln darauf, trenschiere den Fasan schön ordentlich, lege ihm in die Mitte, bedecke ihn wieder mit Kraut, und ein wenig Artoffeln, und decke das Rastroll zu, wie bey den Schunkenfleckerln; willst du die Sauerkrautpastetten aber aufgesetzt machen, so ist nur zu merken, daß der Teig am Boden, und durchaus etwas dicker gehalten wird als die übrigen Pastetten, und daß du es erst in der gehörigen Zeit in Ofen giebst, damit sie von Ofen gleich kommt, schneide sie aber bevor auf, und gieß einen kleinen Urachtlöffel voll gute braune Soosß darein, damit das Kraut saftig ist, willst du aber die Pastetten blind machen, so schlag ein Serbiet oder Papier darein, und gieß das gekochte Kraut hinein.