

man am Boden / läſſet aber rings herum ungefehr eine Hand breit vom Teig vorgehen; dann leget man auf das Gehäck was man will / entweder einen Welschen Hanen / Capaunen / oder Hünner / welche aber zuvor auf die Num. 7. befindliche Anweisung zubereitet werden müſſen : alsdann kan man solches einzuschlagende Geflüg auf den Boden deß Teigs legen / entweder auf das vorgedachte Gehäck / oder nur auf den mit Gewürz bestreuten Boden. Wer aber das Geflüg nicht gern ganz lassen will / kan es auch zu Vierteln zerschneiden ; darauf wieder mit vermischten Salz und Pfeffer nach Nothdurfft bestreuen / mit dinn-geschnittener Butter / Citronen- und Limonien-Pläßen belegen / und nachmal mit Cardamomen / Muscatenblüh und klein-geschnittenen Citronen-Schelffen überstreuen. Nach diesem überstreichet man den leeren Boden mit einem siedenden Wasser / und schlägt den Deckel mit gutem Vortheil geschwind darüber / damit der Wind beyſammen bleib ; dann wann man also recht mit umgeht / darff keine Pasteten aufgeblasen werden : nachmals wird der Teig neben rings herum wol zusamm gedruckt / und das übrige in der Rundung / biß auf einen guten Finger breit / abgeschnitten ; dann drucket man denselben Teig an der Pasteten wieder ein wenig dünner aus / bestreichet die Pasteten zuvor unten herum mit einem zerfloſſten Ey / und wird so dann der Teig etwan eines guten Fingers breit um die Pasteten aufgeschlagen : dann kan man von den andern herab geschnittenen Teig / das Band oder die Zierd herum machen / und müſſen aus solchem / nachdem die Pasteten groß oder klein ist / zwey Theil gewälchert / auch in der Breite mit einem Nädlein abgerädelt werden : dieses Band kan man auf einen geschnittenen Model drucken / oder aber mit einem Messer selbstent allerley Zierrathen darein schneiden ; dann wird die Pasteten wieder rings herum mit einem zerfloſſten Ey bestrichen / und auf beyden Seiten ein jedes Band herum geleyet : ferner drucket man unten den Teig ein wenig an der Pasteten herauswärts / damit man denselben gen am Rand ein wenig aufwinden könne / auf beyden Seiten aber / wo die Band zusamm gehen / legt man von dem Teig gemeiniglich eine ausgeschnittene Blumen / so aber zuvor gleichfalls mit einem Ey