

Hüner und Tauben thun am besten zu diesen Pasteten / wann man sie zu Vierteln schneidet: die Hüner werden nur in halb Wasser und halb Fleischbrüh abgeschipffet / und die Brisillen mit lautern Essig eingebeißt / und auch zuvor ein wenig abgeschipffet; im übrigen mit Gewürß / Limonien und Citronen eingeschlagen / wie die andern Pasteten. Wann man den Deckel zumacht / muß man den Teig zuvor wohl mit Eiern verschmierem / aber nicht aufblasen / die Hiß zieht es schon selbst auf; oben kan man den Deckel mit Eyerklar bestreichen / und mit einem Ausschnitt vom Teig belegen / die Pasteten also in einen wohl erhitzten Ofen setzen / und mit einem stetigen Feuer backen lassen: wann sie eine viertel Stund im Ofen gestanden / muß man oben in den Deckel ein Loch hinein stoßen / lufft machen / und alsdann durch selbiges eine Brüh darein giessen; wie bey denen andern Pasteten bereits gelehret worden.

7. Wie man das Geflügel in eine Pasteten recht zubereiten solle.

In Welscher Han / in gleichen auch die Capaunen / wann sie sauber gebrühert und gewässert worden / indem sie nemlich in einem reinen Wasser etliche Stunden gelegen / sollen / ehe man sie in die Pasteten schlägt / in einem Wasser abgeschipffet werden / oder nur durch ein heisses Wasser einmal oder drey gestossen und gezogen werden / dann läßt man selbige in einer erdenen Schüssel oder Teller wieder abtrocknen und erkalten / weil man sie nicht warm oder naß auf den Teig legen darff: hierauf würzet man sie mit Pfeffer / Cardamomen und Muscatblüh wohl ein / legt's auf den ausgewälcherten Teig / gleich als auf den Boden der Pasteten / streuet aber zuvor unten auf besagten Boden allerley gute Gewürß / wie oben auf das Geflügel / in gleichen auch / so es beliebt / ein wenig weißgeriebenes Brod; beleet es neben so wol als oben auf mit geschnittefener Butter und Limonien-Pläßen: wann man auch ein Behäck darein machen will / so kan man ein Knödlein-Fleisch welches das dickeste und fleischichste ist von einem fälbernen Schlegel sauber waschen / in einem Wasser ein wenig absieden lassen / biß es verfaumt hat: