

10. Eine Welsche Hanen- und Capaunen- Pasteten / samt einer hiezu dienlichen Brüh.

MAn richte den Welschen Hanen oder Hennen / in gleichen auch die Capaunen zuvörderst also zu / wie Num. 7. weifläufftig gemeldet worden ; mache dann einen von denen Num. 1. und 2. schon vorbeschriebenen Teigen an / wälchere den Boden aus / lege den wohl eingewürzten Welschen Han / oder die Capaunen darauf / bezie und bestreue selbigen mit theils Plätzweiß / theils würfflicht geschnittenen Limonien / schlage den Deckel darüber / verfertige also die Pasteten auf die bereits vorhergehends angezeigte Weise / und laß sie dann im Ofen backen ; mache aber indessen nachfolgende Brüh zusammen : Schneide etliche Limonien klein- und würfflicht / siebe sie ein wenig im Wein / seihe selbigen ab / und schütte ihn hinweg / dann er ist gar gesalzen ; gieß einen andern frischen Wein darüber / leg einen Schnitten gebähetes Brod dazu / und laß auch diesen Wein also auffieden / treibe ihn zusamt dem Brod durch einen Seis her ; streue Zucker / Cardamomen und Muscaten-Blüh darein / laß es alles zusammen noch einmal / und zuletzt ein Stück Butter / mit auffieden / und gieß sie / wann die Pasteten nur etwan noch eine gute viertel Stund zu backen hat / hinein.

11. Eine Auerhannen- Pasteten.

Wann der Auerhannen gebrüht / gebeist / gespickt / und nur ein wenig auf dem Kost / damit er nicht zu naß in die Pasteten komme / abgetrocknet / auch mit Pfeffer / Cardamomen / Muscaten-Blüh und Muscaten-Nüssen / zusamt ein wenig Gewürz-Negelein eingewürzet worden ; wälchere von dem obbeschriebenen Pasteten-Teig einen Boden aus / bestreue selbigen mit obigen Gewürz / und ein klein wenig geriebenen Kocken-Brod / lege den Auerhannen darauf / und dann auf denselbigen / wie auch neben herum zerschnittene Butter / Citronen- und Limonien-Plätze / und bestreue ihn