

ihn mit klein- und würfflicht-geschnittenen Schelffen von Citronen / schlage den Deckel darüber / und mache die Pasteten / nach der zu anfangs dieses Theils auf das deutlichste beschriebenen Art / ganz fertig und zusammen. \*

## † 12. Eine Pfauen- und Fasan-Pasteten.

**D**ie Pfauen und Fasan-Hüner werden in den zuvor beschriebenen Teig geschlagen / und wie das weisse Geflüg zugerichtet ; es werden ihnen nemlichen die Beiner und Flügel gelöst / die Gemper zerdrückt / und selbige so dann ferner / wie die Welsche Hasen / eingewürft : den Pfauen aber muß man zuvor ein wenig auf einem Rost / bey einem kleinen Kohlf Feuer die Haut überlauffen lassen : nechst deme ist fleissig zu beobachten / daß man die Pfauen und Fasan-Hüner auf der Brust nur ein wenig mit klein- und länglicht-geschnittener Zimmet bestecke oder bespicke ; es müssen aber / dafern selbige mit keinem Gehäck eingeschlagen werden / auch keine Limonien zu dieser Pasteten kommen / sondern man muß allein auf dem Boden des Teigs etwas wenig von vermischtem Salz und Pfeffer streuen / den Pfauen oder die Fasan-Hüner darauf legen / und selbige oben wieder mit guter Gewürz / wie bey dem andern Geflüg gelehret worden / bestreuen. Man rechnet aber zu einem Pfauen oder zu drey Fasan-Hünern eine ganze Citronen / und von deren halben oder auch wol gansen Theil / die Schelffen klein zerschneiden / von dem innern aber / als dem Marck / kan man sechs oder acht viertel Stück zertheilen / und dann auf die Pfauen oder die Fasan-Hüner herum legen / auch die geschnittene Citronen-Schelffen zusamt einer Handvoll geriebenen Zuckers darüber streuen / zuvor aber auch ein wenig Butter darauf schneiden ; es ist aber nicht so viel / als sonst zu einer

Od iij

andern

\* Solte der Auerhannen erwan gar starck oder zäh seyn / so ist es besser / wann man selbigen / an statt daß er auf dem Rost abgetrocknet werden solte / in einem Wasser mit Essig vermische / zuvor ein wenig abschipffen oder sieden / dann erkalten und vertrocknen lasset ; und ist absonderlich zu mercken / daß man ja nichts naß oder warm einschlage.