

nen Plätzlein belegen / und ferner die Pasteten verfertigen wie die andern: zu letzt kan man ihr auch / wann sie eine Stund im Ofen gestanden / und zwar zu sechs Schnepffen ein halb Seidlein oder halbe Maas Brüh / von halb Essig und Wein geben / und also folgendes gar abbachen lassen: diese Pasteten hat ungefehr zwey Stunden zu bachen nöthig / und kan mit anderthalb Diethaufflein / oder anderthalb Achtel Mehl verfertiget werden.

† 16. Eine wilde Gans- und Enten-Pasteten.

**W**ilde Gänse / in eine Pasteten zu schlagen / müssen sauber geschnitten worden / und wann ihnen zuvor die Füße und Flügel abgestrichen worden / in Essig gelegt / auf einem Rost abgetrocknet / nur so lang biß die Haut ein wenig zusammen laufft / dann gespickt / und wie das vorbeschriebene Geflügel eingewürbet werden; dann streuet man auf den Boden des ausgewälcherten Teigs / Salt / Ingber und Pfeffer / so zuvor untereinander gemischt worden / legt die wilde Gans darauf / bestreuet sie wiederum mit vermischtem Salt / Ingber und Pfeffer / ingleichen auch mit Cardamomen / Megelein / Muscaten-Blüh / und kleinzerschnittenen Citronen-Schelffen; man schneidet auch Butter darauf / und belegt die Gans mit Pläßen von Citronen / schlägt alsdann mit dem Deckel den Teig zu / und verfertiget die Pasteten; wie gleich zu anfang dieses Theils gelehret worden: dann macht man / wann die Gans nicht allzulang gebeißt worden / diese nachfolgende Brühen darüber; dann es müssen zu diesen und andern schwarzen Geflüg- und Wildpret-Pasteten / so viel als zwey Brühen gemacht werden: Erstlich wann die Pasteten eine Stund im Ofen gestanden / macht man ein halb Seidlein oder halbe Maas Brüh / von halb Wein / und gleich so viel Essig / an / und schüttet sie oben hinein; wann sie nun also noch eine Stunde gebachen / muß man indessen in einem Pfännlein ein Schmalz / zwey welscher Nuß groß / wohl heiß werden lassen / ein paar Kochlöffel voll Mehl / ganz schön und Castanien-braun / darinnen rösten / aber ja nicht anbrennen lassen; dann schüttet man ein wenig Essig daran / und läßt es noch ein wenig rösten; nach diesem gößet man