

man noch ein wenig Wasser und Wein dazu/ und zuckerts nach belieben; läßt es dann alles zusammen sieden / biß es zu einem dicklichen Brütlein wird / und richtets in die Pasteten: Ist aber die wilde Gans oder ein Wildpret (dann man kan diese Brüß auch dazu gebrauchen/) etwas lang gebeißt worden/ darff man ihr die erste Brüß nicht/ sondern nur die letzte geben/weil es schon auf solche Weise eine Brüß von sich selbst setzet.



† **N** Ist den wilden Enten ist es fast eben so beschaffen / in dem sie ebenfalls eingebeißet / auf dem Rost abgetrocknet/ gespickt und eingewürkt/auch mit Citronen-Pläßen und Butter belegt / ja allerdings eingeschlagen werden / wie jetzt beschriebener massen die wilden Gänse; wann man sie aber mit Cappern einschlagen will/pflegt man eine Hand voll Cappern zugleich mit in die Pasteten zu thun/und derer Citronen sich dannoch zugebrauchen/ nur daß man sie zuckert; und gibt man denen Enten-Pasteten gleichfalls eine zweifache Brüß: als erstlich / wann sie eine Stund im Ofen gestanden/ die erste von einer halben Maas / halb Wein / halb Essig / nach zwey Stunden aber die kurz zuvor / mit dem gerösteten Mehl / beschriebene andere Brüß / oder aber die mit denen Cappern / welche aber etwas dinner seyn muß als sonst zu andern schwarzen Pasteten / und pflegt gemeiniglich eine solche Pastete / von dreyen Enten / drey Stunden zu bachen; auch rechnet man zwey Diethäufflein / oder den vierdten Theil eines Meßens vom Mehl dazu.

17. Eine wilde Gans- und Enten-Pasteten / auf andere Art.

Die wilden Gänse und Enten werden zu einer Pasteten zubereitet / fast eben auf dergleichen Art / wie das andere schon zuvor beschriebene wilde Geflüg; dann wann selbiges sauber gerupft und ausgenommen worden / kan mans mit ein wenig Wein auswaschen; dann mit Pfeffer und Megelein einwürzen / in Essig legen/