

## † 20. Eine Wildpret = Pasteten.

**D**ies starcke Wildpret/ es seye gleich von einem Schwein/ Hirschen oder Rehe / nachdem es gebeißt worden / muß alles / ehe es eingeschlagen wird / ein wenig / um zu ertrocknen / auf dem Rost geleyet werden; oder man kan es auch zuvor / zu solchem Ende / in ein Bach = Defelein schieben : dann wird das vom Reh und Hirschen gespickt / das Schweinene aber ungespickt gelassen ; alsdann eingesalzen und gewürzt / wie das schwarze zuvor besagte Geflüg : auf den ausgewälcherten Boden der Pasteten / wird nichts als Pfeffer / oder auch ein wenig geriebenes Rocken = Brod / gestreuet / das Wildpret darauf gelegt / mit Pfeffer / Ingber / Megelein / Muscaten = Blüh und würfflicht = geschnittenen Citronen = Schelfen wiederum überstreuet / und mit dergleichen Pläsen / wie auch dinn = geschnittener Butter belegt / der Deckel darüber geschlagen / und die Pasteten dem Gebrauch nach folgendts verfertiget : Man muß aber allen diesen starcken Wildpret = Pasteten zweymal Brüß geben / es wäre dann daß es sehr lang in der Reiß gelegen ; die Brüß wird gemeiniglich auf ein halbes Seidlein gerichtet / und von halb Wein / halb Essig ; die letzere aber noch dazu mit einem gerösteten Mehl an = und zusammen gemacht / wie selbige bey der wilden Gans = Pasteten Num. 16. weitläufftiger beschrieben / zu finden.

## † 21. Eine Hasen = Pasteten.

**D**ie Hasen werden zuvor gebeißt und gespickt / und ihnen das Ruckgrad / an zwey oder dreyen Orten / ein wenig gelöst / die Beine abgeschlagen / die Füße biß an das Gelenck davon geschnitten ; und alsdann / wann sie gewürzet worden / in einen länglichen Teig oder Pasteten eingeschlagen.

† Wann man aber einen Hasen mit einem Gehäck einschlagen will / so kan man das Gehäck zuvor auf diese Weiß zusammen machen : Das Borhäs oder die vördere Lauffer vom Hasen / siedet man im Wasser ab / biß sie weich werden / und das Fleisch sich gerne von den Beinen lösen lässet ; dann hacket man selbiges samt einem Speck wol