

wol klein / thut es in ein Meßlein / und eine Hand voll gerieben
 Rocken = Brod / wie auch eben so viel Zucker daran / gießet ein we-
 nig Essig / nach belieben / dazu / schläget ein paar Eyer darein / und
 rühret es alles wohl unter einander / würbets dann mit Salz /
 Pfeffer / Ingber / Megelein / Cardamomen und Muscatblüh /
 rührt auch ein wenig klein = geschnittene Citronen = Schelffen dar-
 unter ; macht es also ferner zusammen / wie schon gedacht : Dieses
 Gehäck pflegt man auf den ausgewälcherten Teig des Bodens /
 und den bereits gewürkten Hasen zu legen / auf selbigen aber Ci-
 tron = Pläze und Butter / und ihn mit Gewürz noch einmal zu
 bestreuen / alsdann die Pasteten nach der Form des Hasens gar zu
 verfertigen. Man darff aber dieser Pasteten / weil sie mit einem
 Gehäck gemacht ist / nur eine einige Brüh geben ; nemlich / wann sie
 eine halbe Stund im Ofen gestanden / ein halb Seidlein / halb Essig
 und Wein / und alsdann selbige ferner abbachen lassen.

22. Eine Hasen = Pasteten / auf andere Art.

In Haas / wann er gebeißt / gespickt / und die Füße vom Hinder-
 theil herab geschnitten worden / soll man ihn zuvor ein wenig
 auf den Kost legen und abtrocknen / damit er nur nicht so gar
 naß auf den Teig komme / alsdann wohl einwürben wie ein anders
 Wildpret / und den beschriebenen Teig indessen zu den Boden nach
 dem Hasen formiren / würben ; und / wann man will / auch ein we-
 nig geriebenes Rocken = Brod darauf streuen / den Hasen darauf le-
 gen / und mit Butter und Limonien / oder Citronen / wie das vorbe-
 schriebene Wildpret überlegen : Will man aber ein Gehäck darein
 machen / so nimmt man die vordern Theile oder das Vorhäs von
 den Hasen / läßt es mit Wasser und ein wenig Essig absieden / löset
 das Fleischige von den Beinen herab / hacket es klein / feuchtet es mit
 ein wenig Essig und Wein an / rühret allerley gute Gewürz / als
 Pfeffer / Cardamomen / Muscatblüh / Muscatnuß / und etwas von
 Megelein darunter / drückt Citronen = Safft darein / streuet ein klein
 wenig