

etliche Wachholderbeere, und eine halb geschnittene Zitrone und etwas Salz darein, alles dieß läßt man zusammen recht kochen, daß es einen starken Geschmack bekommt, dann kommt der Salme erst hinein, man läßt ihn nur einen Ball darin thun, nimmt ihn heraus, und läßt ihn kalt werden. Hierauf wället man von einem zuvor verfertigten guten Pasteten-Taig einen Boden in ein Potage, oder anderes Blech, nimmt 4 Loth gewaschene und gehackte Sardellen, für 3 Kreuzer Kappern, eine halbe mit Mark und Saft klein geschnittene Zitrone, streut von diesen 3 Stücken auf den Boden, etwas Muskatblüthe und Pfeffer darüber, legt die Salmen-Stücklein darauf, das klein Geschnittene darüber, ein wenig Butter darauf, und von dem übrigen Buttersaig einen ausgechnittenen Deckel darüber, bestreicht ihn mit einem Ey, und backt die Pastete gelb. Ehe sie aufgetragen wird, macht man eine Sardellen-Sauce auf folgende Art darein: 4 Loth Sardellen werden gewaschen, von den Gräthen verlesen und klein gehackt, 3 Messerspißen voll Mehl in einem Stücklein Butter gelb geröstet, die Sardellen darin gedämpft, und mit ein wenig von der Salmbrühe und etwas Fleischbrühe übergossen, daß es aber nur so viel Sauce gibt, als in die Pastete nöthig ist, woren die Sauce warm gegossen werden muß.

Kalte Pastete von Feldhühnern oder Schnepfen.

Drey Feldhühner werden gerupft, die Köpfe und Flügel ungerupft davon geschnitten, die Hühner ausgenommen, rein gewaschen, mit Salz, Pfeffer und Nägelein eingerieben. Zum Hachis (Haschis, d. i. gehacktem) nimmt man ein halbes