

Pfund grünen Speck, eben so viel Brosamen, welches nach dem Wägen in's Wasser eingetaucht wird, ein halbes Pfund Kalbsleber, 4 Loth Kapern, 4 Loth Sardellen, oder in deren Ermangelung einen Haring, eine Zwiebel, etliche Stücklein Knoblauch, 2 Zitronen, Basilikum, Zitronenkraut und ein wenig Thymian, bey Schnepfen auch das Eingeweide ausser den Wägen. Alles dieses hacket man zusammen klein: nimmt das Gehackte in eine Schüssel, Salz und Muskatnuß dazu, und mengt es mit einem Kochlöffel voll Semmel-Mehl und 3 Eßlöffeln voll Essig und Zitronensaft wohl unter einander. Der Zaig dazu wird also verfertigt: Man nimmt 2 Pfund Mehl auf ein Brett, macht einen Ring darin, schneidet ein Pfund Butter darein, thut 2 Eyer, 4 Eßlöffel voll sauren Rahm, Salz und das übrige Wasser dazu. Der Zaig muß recht fest zusammen gewürgt, zweymal ausgewällt und überschlagen werden. Nun macht man 2 Theile daraus, wällt sie rund oder oval (länglichtrund), bestreicht einen Bogen Papier mit Butter, legt den Zaig darauf, thut die Hälfte von dem Hachis (Gehackten) auf den Zaig, und breitet ihn so groß aus, daß die 3 Rebhühner dicht nebeneinander darauf liegen können; ist aber die Pastete oval, so legt man sie der Länge nach dicht an einander, und den übrigen Hachis vollends darauf. Hierauf wird der andere Theil des Zaigs gewällt, der untere Theil am Hachis mit einem Ey wohl bestrichen, dann der obere Theil darüber gelegt, neben herum ganz fest zgedrückt, und mit der Hand mehr in die Höhe getrieben. Hierauf wird die Pastete gleich herum beschnitten, und mit einem Ey bestrichen. Beyde Theile des Zaigs schlägt man wie einen breiten Saum ein,

ein,