

sel, mengt Salz, Muskat, ein wenig Nägelein und 2 Loth im Wein gesottene Trüffel darein, dann bleibt der Hachis stehen. Drey oder 4 Feldhühner werden bis an den Kopf gerupft, rein ausgewaschen, mit Salz, Pfeffer und Nägelein eingerieben, schön aufgezweckt, und am Spieß halb gebraten; Schnepfen werden nicht ausgewaschen, sondern gleich aufgezweckt, und die Köpfe ungerupft aufgehoben. Bis die Feldhühner oder Schnepfen kalt sind, wird der Zaig von einem Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pf. Butter, einem Ey, Wasser und Salz gemacht, fest geschafft, zweymal ausgewällt, zerschnitten, eine runde oder ovale Pastete daraus formirt, und das Papier, worauf der untere Theil zu liegen kommt, mit Butter bestrichen. Hierauf legt man den Hachis und die gebratenen Feldhühner oder Schnepfen darauf, aber auf die Brust der Hühner keinen Hachis, sondern nur dazwischen, und auf jedes Huhn ein Stückchen frischen Speck. Wenn der untere Boden bestrichen ist, wird der andere ausgewählte Zaig darüber gelegt, die Pastete mit der Hand so viel möglich in die Höhe getrieben, daß sie keine Breite bekommt, und neben mit einem gewundenen Rand wohl verwahrt. Ausgeschnitten werden diese Pasteten nicht, sondern nur mit ausgeschnittenem Zaig nach Gefallen geziert. In die Mitte wird eine Deffnung wie ein kleiner Finger gemacht, ein rundes Stückchen Papier darein gesteckt, daß sie nicht zufällt, dann die Pastete bestrichen, und im Ofen gelb gebacken. Sie muß eine Stunde backen.

Auf diese Art macht man Pasteten von Haselhühnern und Krametsvögeln, von Kerchen, welche aber nicht gebraten, sondern