

frisch hineingethan werden, von einem Hasen, welcher zuvor gespickt, zu Stücklein geschnitten, von den stärksten Beinen gesäubert, und im Butter halb abgedämpft seyn muß; das schwarze Wildbret hingegen, welches ebenfalls in solche Pasteten genommen wird, muß zuvor mit Wein und Essig ein wenig gesotten werden.

Die Sulz in diese Pastete wird auf nachstehende Weise gemacht: 4 zerhauene Kalbsfüße und ein halbes Pfund Hirschhorn bindet man in ein reines Tuch, thut solches in einen 3mäßigen Hasen, $\frac{1}{2}$ Maas Wein, $\frac{1}{2}$ Maas Essig, 1 Maas Wasser, eine Hand voll Salz, eine ganze zerschnittene Zitrone, eine große Zwiebel, etliche Lorbeerblätter, Rosmarin, Basilikum, Dragon und ein wenig von jeder Art ganzes Gewürz darein, kocht die Sulz so lang, bis noch eine Maas übrig ist, gießt sie durch einen Seiher, schöpft das Fett ab, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt solchen an die durchgelaufene Sulz, setzt sie auf Kohlen, bis sie wieder ganz heiß ist, bindet eine Serviette an die 4 Füße eines Stuhls, schöpft von der Sulz darein, und läßt sie so lang ablaufen, bis sie ganz hell lauft, und gießt das Trübe langsam wieder auf die Serviette. Wenn die Sulz ganz durchgelaufen ist, läßt man sie kalt werden, und gießt sie durch einen Trichter in die kalte Pastete, sie muß aber unverrückt stehen bleiben, bis die Sulz recht fest ist, und darf auch nicht mehr warm seyn.

Pastete von einem Auerhahn.

Dieser kann auf keine andere Art in einer Pastete gegeben werden, als mit einer starken Farce (Fülle). Weil die Auerhähne gemeiniglich alt

(14*)