

sind, so werden sie nach dem Ausnehmen stark geklopft, mit Gewürz und Salz eingerieben, und 4 bis 6 Tage in guten Essig gelegt. Die Farce wird auf die nämliche Art wie bey den Feldhühnern gemacht, nur daß man von allem noch einmal so viel nehmen muß, Brod und Speck von jedem ein Pfund, eine ganze Kalbsleber, so auch in Ansehung des Taigs, und daß die Pastete statt einer, 3 Stunden im Ofen seyn muß. Die Sulz kann wegbleiben, wenn man sie nicht besonders darin haben will.

#### Pastete von einem Pfau.

Ein junger halbgewachsener Pfau wird gerupft, ausgenommen, mit Gewürz und Salz eingerieben, aufgezwackt, der Kopf abgeschnitten, ein Stücklein Butter in eine Kastrol oder Kachel gethan, der Pfau ein wenig darin abgedämpft, eine Zwiebel, ein Stücklein Speck und die Leber von dem Pfau klein geschnitten oder gehackt, eine Hand voll Nutschel-Mehl gelb in Butter geröstet, und das Geschnittene oder Gehackte darin gedämpft. Alsdann gießt man die Butter von dem Pfau ab, thut das Gedämpfte nebst einem halben Schoppen Wein dazu, 2 Loth im Wein gekochte und klein geschnittene Trüffel nebst dem Wein, worin sie gekocht sind, auch in die Sauce, worein noch überdieß ein Schöpflöffel Fleischbrühe, etliche Rädlein Zitronen, ein wenig Basilikum und ein paar Lorbeerblätter kommen. Wenn der Pfau in der Sauce halb fertig ist, läßt man ihn sammt der Sauce erkalten, macht eine Pastete von feinem Buttersaig, legt den Pfau darein, ein Stücklein frischen Speck auf die Brust desselben, schneidet wie bey jeder andern feinen Pastete neben herum