

## VI. Capitel.

## Von großen und kleinen, von warmen und kalten Pasteten.

Nr. 264.

## Pâté chaud de faisans,

oder warme Pastete von Fasänen.

Zu einer mittelmäßigen Pastete nimmt man 2 Fasänen, macht sie sauber, und heftet sie zusammen, schneidet einige Schalotten, grüne Petersilie, 2 frische Trüffel oder Champignons recht fein, schmelzet  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter in einem Casserol, thut das Geschnittene und die Fasänen nebst  $\frac{1}{2}$  Bouteille weißen Wein, Salz und Muskat dazu, bedeckt das Casserol und läßt die Fasänen eine gute Viertelstunde dünsten, bis sie etwas steif werden. Alsdann lasse man sie wieder erkalten, schneide jeden Fasan in 7 bis 8 Stückchen, und lasse sie stehen, macht alsdann eine Farce nach der Vorschrift in Nr. 102, die man gleichfalls stehen läßt. Nun macht man von 4 Pfd. Mehl, 1 Pfd. Butter, 4 Eydottern und etwas Wasser und Salz einen mürben Teig, verfertiget eine Pastete, sie sey rund oder oval, thut auf den