wenig klein-geschnittene Citronen oder Limonien-Schelffen darauf/ mischt alles wohl unter einander / legt es auf den Boden der Pasteten/ und den Hasen oben darauf; dann wird die Pasteten ferner verfertiget und aufgesetzt: wie schon im Anfang dieses Theils zur Gnüge beschrieben worden.

† 23. Eine kälberne Schlegel-Kastran- oder Kalbs-Keul-Pasteten.

WAnn man einen Kalb-Schlegel oder Kalbs-Keule in eine Pasteten einschlagen will/ ist selbiger am besten/ so man ihn zuvor zwey oder drey Tage im Essig beitzen lassen; auch muß daran/ ehe er eingeschlagen wird/ das grosse und so genannte Schauffel-Bein zuvor ausgelöset / und die Hexen abgeschnitten werden/ doch also / daß das Fleisch an dem Schlegel oder an der Keule hangen bleibe: dann wird er gespickt / mit vermischtem Saltz und Pfeffer eingewürtzet / und wie das weisse Geflüg mit und ohne Geläck / nach belieben/ eingeschlagen; der Boden samt dem Deckel wird nach der Keule oder dem Schlegel formirt / und die Pasteten allerdings auf die Num. 1. und 2. beschriebene Art verfertiget / auch der Schlegel mit Citronen- und Limonien-Plätzen beleget: Die Brüh dazu ist eben diese/ so Num. 2. bey denen Hünern und weissen Geflüg beschrieben worden: nur ist annoch diß zu beobachten / daß / so der Schlegel oder die Keule etwas lang im Essig gelegen und gebeitzet worden / er bereits von sich selbst eine Brüh gebe / daher man nicht mehr als etwan den achten Theil einer Maas / von einer andern Brüh darüber machen darff.

24. Eine kälberne Schlegel-Kastran- oder Kalbs-Keul-Pastete/ auf andere Art.

MAn nehme von einem hintern Kalbs-Viertel den Schlegel oder die Keule / und haue / so man will / die Hexen davon/ dann ziehet man dem Schlegel die äusserste Haut ab/ und beitzet ihn acht Tage lang in Essig ein: wann man ihn dann in eine

Paste-