

geschnitten. Hierauf bestreicht man von einem dünnen Taiglein, welches von einem Ey, einem kleinen Kochlöffel Mehl und etwas Milch angerührt wird, die gefertigte papierne Form, und läßt sie trocknen; nun siedet man 6 Kalbsfüße weich im Salzwasser, und löst die Beine ab, das übrige wird klein geschnitten, und nebst einem Stücklein Schinken ohne Fett, etwas feingeschnittenem frischem Nierenfett oder Mark, kleingeschnittenen Zitronen-Schalen und ein wenig Muskat, dieß alles zusammen in einer Kastrol oder Rachel mit einem Stücklein Butter weiß abgedämpft. Wenn dieß geschehen ist, thut man's aus dem Geschirr, und läßt es erkalten. Sodann wird ein halber Schoppen saurer Rahm mit 8 Eyer gelb, dem Saft einer Zitrone, Muskatblüthe und Salz wohl untereinander gerührt, der weißgedämpfte Ragout in die Form gefüllt, das Ungerührte darüber gegossen, im Backofen gelb gebacken, und sammt dem Papier warm auf einer Platte aufgetragen.

Pastetlein von Kalbshirn.

Man wäscht das Kalbshirn rein, nimmt das obere Häutlein davon, thut es mit einem Stücklein Butter nebst Zitronen-Saft, Salz und Muskatblüthe in eine Kastrol, und läßt es auf einer gelinden Kohle aufkochen. Wenn es fertig ist, läßt man's erkalten. Alsdann macht man einen feinen Buttersaig und kleine Pastetlein daraus, füllt jedes derselben von dem Hirn, streut ein wenig Semmel- oder Mutschelmehl darauf, thut Zitronensaft dazu, und wieder ein Deckelein darauf, schneidet sie ein wenig aus, und