

Deffnung darein, bestreicht sie mit einem Ey, und backt sie.

Wie Austern einzuschmelzen sind, wenn sie nicht mehr halten wollen,

wollen wir hier beyfügen: Es kommen öfters Austern vor, welche Deffnung haben, wenn das Wetter zu gelind ist. In diesem Fall werden sie gleich aufgemacht, gereinigt und sammt dem Seewasser in ein Geschirr gethan. Von einer halben Zitrone nimmt man nun noch den Saft nebst etwas Muskatn dazu, läßt sie ein einzigesmal auf Kohlen aufkochen, und über Nacht stehen, bis sie kalt sind. Dann thut man sie sammt dem Saft in ein Gefäß von Stein oder Porcellan, gießt ein halbes Pfund gesalzene und zerlassene Butter darauf, und bewahrt sie an einem kühlen Ort. Auf diese Art können sie wieder zu Pastetlein und Saucen gebraucht werden, auch kann man sie wieder in die Schalen legen und braten, wie solches bey dem Braten der Austern angezeigt werden wird.

#### Zu Pastetlein von Jus

wird ein Stück Butter in einen Stollhafen oder eine Rachel gethan. Hierauf schneidet man ein Pfund mageres Ochsenfleisch, ein Pfund Kalbfleisch und ein Stücklein Schinken ohne Fett zu Stücklein, dämpft sie im Butter gelb, schneidet von jeder Art Wurzeln zwey, und thut solche nebst ganzer Muskatblüthe und 4 ganzen Nagelein dazu. Dann gießt man gute Fleischbrühe daran, und läßt es so lange kochen, bis das Fleisch weich ist, und nur noch einen Schoppen ( $\frac{1}{2}$  Bouteille) Jus übrig bleibt, darauf wird das