

Fleisch durch ein Tuch gepreßt. Auf einen Schoppen Jus rechnet man 12 Eyer gelb, verrührt solche wohl, thut die Jus nach und nach daran, und läßt es wieder durch ein Haarstieb laufen. Hat man keine blechernen runden Mödel von der Größe einer obern Kaffee-Tasse, so nimmt man Tassen, bestreicht sie mit frischer Butter, füllt sie von der angerührten Jus halb voll, setzt sie in kochendes Wasser, das bis an die halbe Höhe der Tassen geht, thut einen Deckel mit Kohlen darauf, und läßt sie kochen, bis sie fest sind. Dann stürzt man sie auf eine Platte, zerhackt ein Stücklein magern Schinken, mit ein wenig Petersilie, bestreut die Pastetlein stark damit, und gibt sie auf den Tisch.

Anmerk. Kann von übriggelassenen Lerchen, Schnepfen oder Krametsvögeln nur etwas wenig zu der Jus genommen werden, so bekommt sie einen bessern Geschmack.

Pastetlein von Mark.

Zu einem Duzend auch etwas mehr Pastetlein reibt man 2 Kreuzerwecken auf dem Reibeisen ab, zerschneidet das Innere, und weicht es in gute süße Milch ein. Hierauf werden 8 Loth (ein Viertelpfund) frisches Ochsenmark verlesen, die eingeweichten Wecken leicht ausgedrückt, und mit dem Mark klein gehackt. Dieß alles thut man in eine Schüssel, rührt es mit 6 Eyer gelb eine Viertelstunde, und thut Muskatblüthe und Salz dazu. Dann schlägt man das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt denselben nebst 4 Eßlöffeln voll süßem Rahm an die Masse, bestreicht kleine Pasteten-Mödel mit Butter, bestreut sie mit Semmel- oder Mutschelmehl, legt