

ein Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe nebst Kapern, etwas Nägelein und Zitronensaft daran gethan, so daß sie rezent (frisch) wird, und dann die Sauce oben in die Pastete gegossen.

Pastete von Mark.

Für 6 Personen werden 12 Loth frisches Mark verlesen, und zwey Kreuzerwecken auf dem Reibeisen abgerieben, das Innere wird in süsse Milch eingeweicht, ein Boden von gutem Butter = Taig in ein Potageblech gelegt, der Weck aus der Milch leicht ausgedrückt, mit 6 Eyer gelb angerührt, das Mark zu kleinen Bröcklein geschnitten, ein wenig mit dem Weck gerührt, Salz und Muskatblüthe dazu genommen, das Weiße der 6 Eyer zu einem Schaum geschlagen, an die Masse gethan, in den Buttersaig gegossen, ein Milch = oder sonst ein mürbes Brod auf dem Reibeisen abgerieben, mit ein wenig Muskatblüthe und Salz vermengt, und über die Pastete gestreut, dann schneidet man kleine Bröcklein Butter darauf, bakt sie im Ofen gelb, und gibt sie warm zu Tische.

Pastete von Salmen.

Aus einem Stücke frischem Salmen werden so viele Stücklein geschnitten, als es Personen sind. Wenn solche gewaschen, abgetrocknet und ein wenig gesalzen sind, läßt man sie eine Stunde stehen, macht ein Glas Essig siedend, und gießt es darüber, thut dann halb Essig und halb Wein, so viel der Salme erfordert, in eine Kastrol oder messingene Pfanne, und von allen Sorten ganzes Gewürz dazu. Hat man aber Basilikum, Dragon, Zitronenkaut, so bleibt das Gewürz weg, ferner kommen einige Lorbeer-Blätter, Rosmarin,