

## Pasteten.

### 1. Kalbfleischpastete.

Man legt eine Pastetenform mit Buttermehl aus, schneidet vom Nierenbraten und den Nieren schöne Stücke, wäscht sie, vermengt sie mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß, ordnet ein Beleg davon auf den Teig, giebt etwas Citronenschale und Saft dazu, schneidet Butter darauf, dann wieder ein Beleg Fleisch und fährt so fort bis das Fleisch gar ist. Man kann auch in hübsche Stücke zerschnittene Gansleber dazwischen legen oder auch Stückchen Schweinefleisch oder verwellte oder leicht überbratene Bratwürste, auch etwas Krebsbutter hineingeben. Wenn die Pastete aufgefüllt ist, so schneidet man oben hin wieder Butter, rollt vom übrigen Teig den Deckel aus, spannt ihn über das Fleisch, drückt Rand und Deckel mit dem Daumen zusammen und schuppt den Rand aus. Bevor man die Pastete in den Ofen setzt, bestreicht man sie mit gequirktem Ei. Sie muß in starker Hitze 1 Stunde backen.

### 2. Pasteten mit Ragout.

Man legt eine Pastetenform mit Butter aus, zerknittert ein großes weiches, weißes Papier, legt es hübsch bauchig statt einem Füllsel auf den Teig, breitet den ausgerollten Deckel darüber und verfährt wie in vorhergehender Nr. Wenn die Pastete gebacken ist, schneidet man mit einem scharfen Messer den Deckel dem Rande nach sorgfältig weg, füllt sie mit einem beliebigen Ragout, wie z. B. Kalbfleisch mit Milchlein, feinen Klößchen, Krebsen, Tauben-, Hühner-, Hasen-, Fisch-Ragout