

Auf diese Weise kann man Fisch-, Leber- und jede Art Fleischpastetchen anfertigen.

### 158. Makaronen = Pastete.

Koche in Salzwasser 1 Pfd. Makaronen recht weich; thue dann in eine Kasserolle  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter und rühre sie zu Schaum; gib hiezu  $\frac{1}{4}$  Pfund geriebenen magern Schinken, einen Schoppen sauren, mit 4 Eierdottern verührten Rahm und  $\frac{1}{2}$  Pfd. geriebener Parmesankäse; menge dieses mit den Makaronen recht untereinander, fülle es in einen Pastetenteig oder in eine mit Butter bestrichene Auflaufsform und backe es schnell in einem heißen Ofen.

Aus dem Gesagten ergibt sich, daß sich aus jedem Geflügel, Fleisch u. s. w. Pasteten verfertigen lassen. Man kann dazu die meisten der vorher angegebenen gedämpften Speisen gebrauchen.

---

## Braten.

---

### 159. Kalbsbraten.

Man legt eine Keule oder ein Schulterchen in bratende Butter, streut Salz darüber, verschließt den Topf und läßt das Fleisch so lange braten, bis es auf der obern Seite braun, oder wie es auch zu geschehen pflegt, gelb ist; dann wendet man den Braten um, gießt zuweilen warmes Wasser hinzu und läßt ihn weich werden. Vor dem Anrichten nimmt man den Braten heraus und macht die Sauce feinmicht, indem man sie mit Wasser anrührt und verkochen läßt. Man kann auch anfangs eine dicke Zwiebel begeben.

Das Beträufeln darf bei keinem Braten vergessen werden; denn das öftere Uberschütten der Brühe mit einem Löffel macht ihn schmackhaft.