

genommen, ein Kochlöffel voll Mehl nur glatt darein gerührt, nun sogleich ein starker Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran geschüttet, und ein wenig Muskat-Nuß oder Blüthe darein gethan. Sobald dieß ein wenig angezogen hat, wird erst der Meerrettig darein gethan, er darf nicht lange mehr kochen, sonst verliert er die Stärke. Es kann auch Butter, Mehl, Meerrettig, Gewürz, alles zusammen in's Geschirr gethan, mit Fleischbrühe angerührt und gekocht werden.

## Kleine Pasteten.

### Gerührte Pastetlein.

Ein halbes Pfund Butter wird leicht gerührt, hierauf schlägt man 3 ganze Eyer und von 3 andern das Gelbe hinein, weicht von 4 Weißbroden oder Wecken die Brosamen in Milch ein, drückt sie wieder fest aus, und rührt sie mit der Masse noch eine halbe Stunde, thut Salz und Muskatblüthe dazu, bestreicht sodann kleine Formen mit Butter, bestreut solche mit Semmel- oder Mutschelmehl, und thut etwas weniges von dem Zaig darein. Der Ragout darf fertig seyn, von was er will, doch ist er von Brieslein (Kalbsmilchen) am besten. Wenn er kalt ist, wird davon in die Formen gethan, und solche oben mit dem Zaig überstrichen. Alsdann werden sie im Backofen gebacken.

### Papier-Pasteten von Kalbsfüßen.

3 oder 4 B'dgen weißes Papier werden in einander gelegt, rund oder oval, und oben ausge-