

Anmerkung. Wer mit Basilikum und Zitronen-Kraut veriehen ist, hacht es unter die Fülle, und läßt das Gewürz weg.

Pastete von Brieslein.

Zu der nämlichen Größe der vorbeschriebenen Fleisch-Pastete verweilt man 4 Brieslein (Kalbsmilchen) und 4 Euter im Wasser, siedet eine Hand voll Morchen besonders, schneidet die Brieslein und Euter zu Fingersdicken Rädlein, die ausge-drückten Morchen ebenfalls, ein wenig Petersilie, etliche Blätter Basilikum und ein Stücklein Zitronenschalen auch klein, röstet einen kleinen Koch-löffel voll Mehl lichtgelb in einem Stücklein But-ter, dämpft das geschnittene Grüne darin, gießt so viel gute Fleischbrühe daran, daß es eine kurze Sauce gibt, thut die geschnittenen Brieslein und Morchen, den Saft von einer halben Zitrone nebst Salz dazu, und läßt es, wenn es aufgeköcht hat, erkalten. Der gefertigte Butter-Taig wird nun ausgewället, die Hälfte davon auf ein Potageblech gelegt, der abgekühlte Ragout darein gefüllt, von der andern Hälfte ein Deckel darüber gemacht, ausgeschnitten, mit einem Ey bestrichen und im Ofen gebacken. Auch kann eine Butter-Sauce mit Zitronensaft und 3 Eyer gelb abgezogen, und besonders dazu aufgestellt werden.

Blinde Pastete.

Weil diese Pastete für viele Personen schwer zu machen ist, und sie nicht immer glücklich im Aufsetzen sind, so ist es rathsamer, wenn man einen gut gefertigten Buttertoug dazu nimmt. So groß nun eine Pastete werden soll, von einem Pfund oder halben Pfund Butter, schneidet man den Taig von einander, wället ihn zu 2 gleichen