

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 (Kalbs-  
milchen) 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 Zi-  
tronenschalen 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 ei-  
nen gut gefertigten Buttersaig dazu nimmt. So  
groß nun eine Pastete werden soll, von einem  
Pfund oder halben Pfund Butter, schneidet man  
den Saig von einander, wället ihn zu 2 gleichen