

gemacht, der Zaig neben herum ein wenig gestupft, in einem nicht allzuheißen Ofen gebacken, und dann auf eine Platte gestürzt. Diese Pastete kann kalt oder warm gegeben werden.

Falsche Pastete.

Von feinem Butter-Zaig wird nach der Größe der Platte ein Boden gewälzt, nur muß dieser etwas dicker als zu andern Pasteten seyn, in der Mitte wird so viel herausgeschnitten, daß nach dem Rand der Platte die Breite bleibt, aussen in Schuppen geschnitten, der Ring oben mit einem Ey bestrichen, der übrige Zaig mit Laubwerk oder Weinbaces: Mödeln ausgestochen, der Ring damit belegt, die Pastete oben bestrichen, und im Ofen gebacken. Eine solche falsche Pastete kann auf alle möglichen Ragouts gelegt werden.

Gerührte Pastete auf einer Platte.

Man verfertigt einen guten Ragout von Tauben, Hühnern, Brieslein oder Kalbfleisch, schneidet die Tauben und Hühner wie gewöhnlich in 4 Theile, das Brieslein oder Kalbfleisch aber zu kleinen Stücklein, zerläßt ein Viertelpfund Butter in einer Kastrol, läßt einen Kochlöffel voll Mehl darin anziehen, gießt einen Schöpfloffel voll gute Fleischbrühe daran, legt das zerschnittene Geflügel darein, und ein wenig Muskat-Blütze dazu. Alsdann schneidet man eine Zwiebel in ein zartes weiches Tüchlein, thut einige Stücklein Petersilie, ein paar Lorbeerblätter, eine halbe zu Stücklein geschnittene Zitrone und ein wenig Thymian dazu, bindet dieß zusammen in das Tüchlein, nimmt es zu dem Ragout, deckt ihn zu, und läßt es damit kochen, bis die Kraft