

herausgezogen ist. Alsdann wird es herausgenommen, und das Fülllein mit einem Löffel wohl ausgedrückt. Wenn das Fleisch weich ist, thut man es auf eine Platte, und läßt es kalt werden, es können auch Trüffel oder Morchen dazu gethan werden. Auf eine Platte für 6 bis 8 Personen rührt man ein halbes Pfund Butter leicht, 6 Eyer darein, 6 kleine Kochlöffel voll feines Mehl, etwas Salz, Muskatblüthe und 4 Eßlöffel voll dicken süßen Rahm darunter. Wenn dieß zusammen noch eine Viertelstunde gerührt worden ist, wird es über den abgekühlten Ragout gegossen, und in des Bäckers Ofen gebacken. Hätte das Fleisch noch zu viel Sauce, so wird solche in einem Geschirr warm erhalten, bis die Pastete gebacken ist, und dann daran gegossen. Die Pastete kann auch auf einer Porzellan- oder Zinn-Platte in den Ofen gesetzt werden, um die Zinn-Platte aber muß man einen Wassertaig schlagen, daß sie nicht schmelzt.

Eine Grignati (Gringnati) von Kalbfleisch,
welche als eine Pastete gegeben werden kann.

Von einem Kalbschlegel nimmt man den Schwallen, das Adrige und Hautige rein weg, schneidet dann lange Schnitten wie zu einem Fricandeau (Frikando), klopft die Stücklein wohl, thut etwas Petersilie, einige Charlotten-Zwiebeln, Basilikum und Dragon, alles ganz fein geschnitten, in ein Geschirr, ein Glas Provencer-Dehl daran, ein wenig Salz darein, mengt es unter einander, kehrt das geklopfte Fleisch in der Marinade um, schneidet das Uebrige von dem Schwallen zu Stücklein, dämpft solche mit Charlotten-Zwiebeln, frischem Speck und einem Stücke Rinds-