

daran, und rührt dies mit siedendem Wasser untereinander. Ist es zusammengewürkt, so muß man den Teig ein wenig ruhen lassen, und dann eine Pastete daraus verfertigen.

**Orangeblüthzestlein.** Man nimmt des Abends die Blüthe, schneidet sie, legt sie auf ein Papier, daß sie nicht naß werde. Den andern Tag thut man etliche Löffel voll Wasser in ein Pfännchen, läßt es sieden, und rührt etliche Löffel voll zartgeseibten Canarienzucker darein, so, daß der Zucker mit dem Wasser angefeuchtet ist, läßt noch ein wenig aufsieden, rührt die Blüthe alsdann darein, und gießt es in einen Model von Papier.

**Omelette von Krebsen.** Man siedet und bricht die Krebse aus, stößt die Schalen und röstets in Butter, siedets mit Milch ab, preßt es durch und hakt die Schwänze klein. Hierauf nimmt man ein Händchen voll gerieben Milchbrod, schlägt fünf bis sechs Eyer daran, rührt es mit der Krebsmilch an, thut Salz dazu, und bakt es wie eine Omelette.

**Omelette von Gansleber.** Man hakt die Leber klein nebst einem Schalottenzwiebelchen und etwas Petersilie. Dieses verdampft man dann in einem Stüklein Butter, alsdann die Gansleber, wozu auch Salz und Muscaten-

nuß kommt; wenn es ein wenig angezogen, thut man Citronensaft und etwas Fleischbrühe daran. Hierauf schlägt man fünf Eyer an ein Löffelein voll Mehl, thut noch ein wenig Milch und etwas Salz dazu, macht siedend Schmalz in der Glädleinspfanne, gießt den Teig darein; das Feuer darf nicht gar zu stark seyn. Wann der Teig angezogen, gießt man die Fülle in die Mitte, schlägt nur den Teig neben herum mit einem Backschäufelein über die Fülle, bis es überzogen, alsdann kehrt man es um und bakt es auf der andern Seite. Man kann es trocken oder in einer Butter- oder Fischbrühe geben.

P.

**Pasteten von Aepfeln auf böhmisch.** Die Aepfel werden ganz weich gebraten, dann abgeschält, mit dem Messer das Weiche abgeschaben, ein paar zerklöpfte Eyerdotter, gestossenen Zimmet und durchgeseibten Zucker dazu gethan, gut untereinander gerührt, auf die eine Helfte von Semmelschnitten geschmiert, die andere darauf gedeckt, in einen dünnen von Ehern und Mehl gemachten Teig getunkt, und im Schmalz gebaken.

**Pastete, Alal.** S. Alal, weiß, in einer Pastete.

N 4

Pastete