

Pasteten.

Für die Puppenküche eignen sich nur die englischen Pasteten (Pies), weil die andern meistens mehr Zeit erfordern, als gewöhnlich für die Puppenküche bewilligt wird. Man nimmt zu diesen Pasteten eigene Schüsseln, doch kann auch eine tiefe Schüssel, welche das Feuer verträgt, gebraucht werden, aber es ist dann rathsam, sie auf ein Blech über Salz zu stellen.

Sehr beliebt ist die Hammelfleisch-Pastete und wir wollen diese daher zum Muster für die andern aufstellen:

Hammelfleisch-Pastete. (Mutton-Pie).

Nimm ein bis zwei Hammelcoteletts, entferne Knochen und Fett und schneide sie zu passenden Stückchen (fünfmarkstückgroß); klopfe diese Stückchen

und reibe sie mit Salz und Pfeffer ein. Gib nun unten in die Schüssel ein wenig Butter und lege das Fleisch, mit fein gehackten Zwiebeln dazwischen, gehäuft hinein, so daß es oben wie eine Kuppel ist, und gieße Wasser daran, welches bis an den Rand der Schüssel reichen muß; nimm nun etwas Blätter- oder mürben Teig (s. Teige Nr. 2), natürlich ohne Zucker, rolle ein Stückchen davon zu einem Streifen, befeuchte den Rand der Schüssel mit einem in Wasser getauchten Pinsel und lege das Streifen um den Rand; rolle auch etwas Teig zu einer Platte von der Größe der Schüssel aus, befeuchte auch den Streifen und lege die Platte darüber, drücke die Ränder zusammen und mache in die Mitte der Platte eine kleine Oeffnung; bestreiche diesen Deckel mit verklopftem Ei, backe die Pastete im mäßig heißen Ofen etwa eine Viertelstunde lang und gib sie warm oder kalt; der Teig wird mitgegessen.

Ebenso von Kalbs=Coteletts (Veal-Pio), Rindfleisch (Boefsteak-Pio), Sperlingen (Sparren-Pio); zu dieser letzteren werden die Sperlinge (Spazzen) in vier Theile zerlegt und es kommt keine Zwiebel dazu, sondern, wenn Du es gerade haben kannst, etwas gehackter Schinken und anstatt Wasser saurer Rahm.
