



18. Abschnitt.

Von den Pasteten.

Des pâtés.

A. Von den warmen Pasteten.

Des pâtés chauds.

Die warmen Pasteten werden eingeteilt wie folgt:

1. In eigentliche Pasteten, bei welchen Fleisch oder anderes in eine Teigkruste eingefüllt und verschlossen mitgebacken wird.
2. In Schüsselpasteten, bei welchen der Inhalt in einer Schüssel mit gut verschlossenem Deckel gebacken wird.
3. In Ragoutpasteten, bei welchen die Teigkrusten eigens gebacken werden und der fertige Inhalt erst beim Anrichten hineingegeben wird.
4. In Butterteigpasteten, bei welchen der Inhalt zumeist ebenfalls beim Anrichten hineingegeben wird.
5. In Brotkrusten, welche aus großen Kafferolebroten in beliebiger Form kunstvoll geschnitten, aus Schmalz gebacken und auch erst beim Anrichten mit dem Inhalt versehen werden.