

noch ein wenig / und wälchere denselben / daß er ungefehr zwey gute
Messer-Rucken dick seye / formire ihn in die Wännlein / welche vor-
hero mit Butter geschmiert / lege die oben-beschriebene Sachen unter
einander hinein / würze es / leg etliche Schnittlein Butter darauf /
gieß ein paar Löffel voll von der Brüh / worinn die obige Sachen
gesotten haben / daran / daß sie ein wenig safftig bleiben; mach einen
glatten Deckel darüber / bestreichs mit einem zerlopfften Ey / setz in
die Terten-Pfannen / laß drey viertel Stund gemach backen / nim
sie aus den kuppffernen Wännlein heraus / legs in eine Schüssel / laß
indessen die abgegossene Brüh mit einem guten Stück Butter wieder
aussieden / mach oben in den Deckel ein kleines Löchlein / gieß durch
ein Trichterlein etliche Löffel voll Brüh hinein / frags gleich auf
weils warm seyn. *

† 48. Kleine Krebs-Pastetlein/ zu machen.

Nehmet einen guten Theil Krebse / schählet sie aus / und machet
davon ein Gehäck zusammen auf folgende Art: Hacket dieselbige
klein / röstet ein wenig Eyer-Brod im Butter / und rühret es
unter die gehackten Krebse : wem es beliebt / der kan auch ein wenig
frisches Marck mit unter die Krebse hacken : würzet es mit Cardamo-
men und Muscatblüh / oder auch einer Muscatnuß / stoffet die Krebs-
schalen / samt etlichen ganzen Krebsen / klein / und röstets wohl im
Butter / wie bereits bey den grossen Pasteten gelehret worden : als-
dann gießt auch gar ein wenig Fleischbrüh oder Wasser / oder
halb Brüh und Wasser daran / laß die gerösteten Schalen ein wenig
sieden / biß sie eine schöne rothe Brüh geben / zwingts durch / und
machet von einem schönen Mehl / mit dieser Krebs-Brüh / ein
Teiglein an / welches lehn und lind ist / wozu man auch ein gut
theil Butter nehmen / und entweder mit den Krebschalen sieden /
oder

* Man kan zu diesen Pastetlein einen Teig nehmen / welchen man will /
auch so gar einen blätterigten Butter-Teig / da man sonst Terten daraus zu
machen pfeget. Auch kan man / wie in eine Ollapotrid - Pasteten / junge
Hüner darcin füllen / oder auch ein Gehäck vom Kalbfleisch / nach eigener
belieben.