

Mehl und etwas Salz einen Rodelteig, wellt ihn schön dünn und gleich aus, siedet die Kuchen ganz in Wasser, trocknet sie ab, sticht Plättchen in der Größe eines Kronenthalers daraus, thut auf die Plättchen halben Finger hoch von der Stockfischmasse, ein anderes Plättchen oben darauf, an den Enden wohl zusammengedrückt, dann in Eiern und Brod gut umgekehrt und gebacken, wie schon oft gezeigt.

93. Croquet von Dhsengaumen und Kalbsmilchling.

Es wird eine sehr dicke Buttersauce gemacht, dann mit etwas Schü und Eigelb verdünnt, klein geschnittene, schon abgekochte Kalbsmilchling darunter gethan und kalt werden lassen. Nun werden Dhsengaumen, die recht weich gekocht und wieder kalt geworden sind, in eben solche Plättchen, wie erstere, geschnitten. Die Masse wird nun ebenso auf Plättchen gethan und mit einem andern bedeckt, wie bei Obigem.

94. Croquet von Hecht.

1 Pfund ($\frac{1}{2}$ Kilo) Hecht wird in Salzwasser gar gekocht; wenn er erkaltet ist, löst man kleine Stückchen aus Haut und Gräthen, nimmt ein Stück Butter, dämpft etwas Schalotten und Petersilie darin, dann Mehl nach Gebrauch, macht mit Fleischbrühe eine dicke Sauce, thut etwas Zitronensaft, Salz, Muskatnuß, Pfeffer, sowie die Hechtstückchen und 3 Eiergelb hinein, rührt es noch auf dem Feuer, bis es etwas dick ist. Nach dem Erkalten werden ebenfalls länglichte Würstchen daraus geformt, gebacken und mit Petersilie garnirt.

95. Croquet von Krebs und Gemüse.

Man macht hierzu eine recht steife Krebsbutter sauce, thut in kleine Stückchen geschnittene Krebschwänze, in Salzwasser ziemlich weich gekochte gelbe Rüben, Erbsen, Spargelspitzen und ganz kleine Morcheln, welches aber Alles gut abgetropft sein muß, dazu, läßt es wieder mit einander kalt werden, wendet sie dann in Eiern und Brod um, backt sie und gibt sie gleich auf den Tisch.

96. Croquet von Schinken.

Acht bis zehn mehlichte Kartoffeln werden in der Asche oder im Ofen gebraten, andern Tags geschält und gerieben.