

darüber geschlagen, bildet eine sehr schöne und delikate Speise.

Krebspastetchen.

Man verfertigt aus 25 Krebsen und $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter die bei der Krebsjuppe bezeichnete Krebsbutter, rührt diese leicht mit 4 Dottern und 3 ganzen Eiern, gibt 3 eingeweichte und wieder ausgedrückte Wecken dazu, arbeitet die Masse mit Salz und Muskatnuß gut durch, füllt Pastetenförmchen, die mit zerlassener Butter bestrichen wurden, halbvoll damit an, setzt einen Kaffeelöffel voll Kalbsbrieslein-Ragout in die Mitte, füllt die Form mit dem Gerührten auf und bäckt sie in mäßiger Hitze.

Gerührte Pastetlein.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter leicht, schlägt 3 ganze Eier und 3 Dotter hinein, weicht von 4 Wecken die Brosamen ein, drückt sie fest aus, rührt die Masse noch eine halbe Stunde, salzt sie, bestreicht kleine Formen mit Butter, bestreut sie mit Semmel- oder Mutschelmehl, füllt sie zur Hälfte mit dem gerührten Teig an, legt einen Eßlöffel voll Ragout von Brieslein oder gehacktem Fleisch hinein, füllt die Formen mit dem Teig auf und bäckt sie wie die Krebspastetchen. Der Ragout muß erkaltet sein, bevor man ihn einfüllt.

Bäckwerk.

Kuchen und Torten.

Zu den gewöhnlichen Kuchen nimmt man Semmel- oder Milchbrodteig vom Bäcker, zu den feineren einen Buttermteig