auf gethan, dann im Ofen gebacken. Nach dem Backen werden sie auf die Platte gestürzt, auf welcher sie zu Tische kommen. Die Sauce wird besonders dazu gegeben, es kann eine Krebs- oder Petersilien-Sauce seyn.

Gesottene Krebs-Pastetlein.

Von 50 Krebsen und einem halben Pfund Butter wird eine Krebsbutter gemacht, mit den Krebsschalen nehmlich stoßt man immer ein wenig Butter und etliche Mandeln. Wenn die Krebsbutter ausgepreßt ist, werden die Chocolade-Becher, worein die Pastetlein kommen, von dieser Butter wohl mit einem Pinsel bestrichen, daß sie ganz roth sehen. Die übrige Krebsbutter rührt man mit 6 Eyergelb, schneidet von 3 Weißbroden oder Kreutzerwecken die Rinde ab, weicht das übrige in Milch ein, drückt es wieder aus, und rührt es mit der Krebsbutter und dem Eyergelb, aber bei der Wärme, daß es nicht gerinnt. Man thut so viel Salz daran, als nöthig ist. Wenn alles wohl gerührt worden ist, wird von 4 Eyerweiß ein Schnee geschlagen und auch daran gerührt. Einen klein geschnittenen Ragout verfertigt man von 2 Kalbsbrieslein, 2 Eutern, welche zuvor im Salzwasser verwellt und zu ganz kleinen Bröckelein geschnitten werden, die ausgemachten Krebsschwänze nebst einigen verwellten Trüffeln oder Morchen kommen ebenfalls dazu. Alsdann zerläßt man ein Stücklein Butter in einer Kastrol, worin man 2 Messerspitzen voll Mehl anziehen läßt, kehrt alles Zusammengeschnittene darin um, gießt ein paar Eßlöffel voll Fleischbrühe daran, und thut eine Messerspitze voll Muskatblüthe, auch klein geschnittene Petersilie und Salz