

Dazu. Wenn der Ragout ein wenig gekocht hat, läßt man ihn auf einem Teller erkalten. Dann füllt man von der gerührten Masse die bestrichenen Chocolate-Becher halb voll, macht in der Mitte eine Höhle, thut von dem Ragout darein, und streicht noch ein wenig von der Masse dar- über. Hierauf hält man ein zubereitetes Geschirr mit kochendem Wasser fertig, stellt die Chokolade-Becher darein, daß das Wasser bis an die Hälfte der Becher geht, und setzt einen Deckel mit Koh- len darauf, daß sie eine Farbe bekommen; das Wasser aber muß beständig sieden, daß sie nicht wässerig, sondern in einer halben Stunde fertig werden. Man stürzt die Pastetlein dann gleich auf eine Platte, und bringt sie zu Tische.

Anmerkung. Wenn man keine Chocolate-Becher hat, können auch obere Kaffee-Tassen dazu genommen werden. Sind keine Krebse zu haben, so bestreicht man die Becher mit frischer Butter, und macht auch die Masse davon, dann werden's statt der rothen, weiße Pastetlein. Uebrigens werden diese in allem gleich jenen gemacht, nur kann man, wenn die Weißbrode oder Becken sehr klein sind, eines weiter nehmen, oder auch statt der Becken Milchbrode.

#### Gebackene Krebs-Pastetlein.

Zu einem Tische von 6 Personen werden 25 Krebse gesotten, die Schwänze nebst der Galle herausgenommen, die Schalen mit ein wenig Butter klein gestossen, und in einem halben Pfund Butter gedämpft. Hierauf gießt man einen Schöpf- Löffel voll Fleischbrühe oder Wasser daran, und preßt es durch ein Tuch. Wenn es kalt ist, nimmt man die durchgepreßte Butter ab, rührt dieselbe wohl in einer Schüssel, und 3 ganze Eyer und von 3 andern das Gelbe darein. Von 3 Weißbroden oder Kreuzerwecken wird nun die Rinde abgerie-