

ben, das übrige Weiße in Milch eingeweicht, wieder fest ausgedrückt, zu der Krebsbutter genommen, noch eine Viertelstunde damit gerührt, und dann etwas Salz und Muskatblüthe dazu gethan.

Der Ragout zu diesen Pastetlein wird also verfertigt: Man siedet 2 Kalbsbrieslein und ebenso viel Euter, in deren Ermanglung auch von einem Kalbs-Niern genommen werden kann, im Salzwasser, vorher wird eine Hand voll Morchen im Wasser verweilt, und  $\frac{1}{2}$  Loth Trüffeln im Wein gesotten. Alle diese Stücke schneidet man nebst den Krebschwänzen zusammen ganz klein, läßt ein Stücklein Butter in einer Kastrol oder Kachel vergehen, röstet 2 Messerspißen voll Mehl lichtgelb darin, dämpft darin das Geschnittene nebst ein wenig Petersilie, thut von der Krebs-Brühe etliche Schöpflöffel voll daran, den Wein von den Trüffeln dazu, und zuletzt noch Muskatblüthe und Salz darein. Wenn es ein wenig gekocht hat, läßt man's kalt werden. Nun bestreicht man kleine flache, oder kleine tiefe Formen mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, füllt sie von dem angerührten Zaig halb voll, thut von dem Ragout in die Mitte, deckt sie von dem angerührten Zaig wieder zu, und backt sie in eines Bäckers Ofen. Dergleichen Pastetlein können auch auf eine andere Art gemacht werden, man legt nämlich in die Formen ein Blättlein Buttersaig, füllt von dem Ragout darein, und deckt sie mit der gerührten Masse zu.

#### Noch eine andere Art Krebs-Pastetlein von Buttersaig.

Man belegt ebenfalls kleine Formen mit Buttersaig, und verfertigt einen Ragout von Bries-