

nimmt aber fein Mehl dazu. Wenn es erkaltet ist, rührt man's mit Eyer gelb und 2 Eßlöffeln voll gutem saurem Rahm an, füllt die Formen halb voll damit, reibt ein Milchbrod oder Semmel, streut davon eines kleinen Fingers dick auf die Middel, belegt sie noch mit einem Stücklein frischer Butter, und backt sie.

#### Pastetlein von Stockfisch.

Ein Milchbrod oder Semmel wird zu dünnen Schnitten geschnitten, ein halber Schoppen süßer Rahm daran gegossen und zu einer dicken Crème (Krem) gekocht, hernach läßt man's erkalten, schneidet indessen ein halbes Pfund ungeräucherten Speck klein, siedet ihn mit einem Glas Milch, nimmt den Speck mit dem Schaumlöffel aus der Milch, thut solchen, nebst einer fein geschnittenen und zuvor in Butter weich gedämpften Zwiebel an das gekochte Milchbrod, 4 Loth gereinigte und geschnittene Sardellen dazu, Salz und Muskatene darein, und verrührt es mit 6 Eyer gelb und einem halben Schoppen saurem Rahm. Alsdann verliet man 3 oder 4 Stücklein Stockfisch, je nachdem sie in der Größe sind, und wenn sie zuvor im Wasser angezogen haben, zerläßt man ein Viertelpfund frische Butter in einer Kastrol oder Rachel, und dämpft den verlesenen Stockfisch mit klein gehackter Petersilie, nebst Salz und Ingwer. Sobald er ein wenig erkaltet ist, wird er unter die angerührte Masse gethan. Dann werden kleine Middel oder Formen genommen, wie man sie hat; sind sie glatt, so werden sie gleich mit einem Blättlein Buttertaig ausgelegt, sind aber die Middel gerant, so bestreicht und bestreut man sie zuvor mit Semmel- oder Mutschelmehl, und legt dann erst den But-