

Pastetlein von fricassirtem Aal.

In kleine flache Middel werden Blättlein von Buttersaig gelegt. Alsdann wird ein Aal von einem Pfund abgestreift und ausgenommen, zu kleinen Rädlein geschnitten, ein wenig Essig dar- über gegossen, ein Stücklein Butter in einer Kastrol zerlassen, und ein ganz kleiner Löffel Mehl darein gethan. Wenn es ein wenig ange- zogen hat, thut man einen kleinen Schöpflöffel Fleischbrühe, Salz, klein geschnittene Petersilie, Muskat, klein geschnittene Zitronenschalen und für einen Kreuzer Kappern daran, nimmt den Aal aus dem Essig, und legt ihn in die Sauce. Wenn er ein wenig gekocht hat, läßt man ihn wieder erkalten, füllt dann in jeden Model 2 bis 3 Stücklein, deckt ihn wieder mit einem Blätt- lein Buttersaig zu, macht eine Oeffnung darein, bestreicht sie mit einem verrührten Ey, und backt sie in schneller Hitze in einem Backofen. Die Sauce muß ganz kurz eingekocht seyn.

Pastetlein von Austern.

Von feinem Buttersaig legt man, wie vor- gemeldet, Blättlein in kleine Middel. Wenn die Austern gepuht sind, werden sie sammt dem See- wasser in ein Geschirr genommen, und 4 kleine gehackte Sardellen, der Saft von einer halben Zitrone, nebst ein wenig Muskatblüthe daran gethan. Hierauf verknätet man 2 Messerspißen voll Mehl mit einem Stücklein frischer Butter, rührt die Butter an die Sauce, und thut noch etliche Kappern daran. Wenn es gekocht hat, läßt man's auf einem Teller kalt werden, thut in jedem Model 2 oder 3 Austern, deckt sie mit einem Blättlein Buttersaig zu, schneidet eine