

ſie in die Milch, läßt ſie langſam zuſammen gerinnen, und thut noch ein paar Tropfen Citronenſaft dazu. Wenn es geronnen iſt, gießt man ſie in eine Serviette, und hängt ſie auf, daß das Waſſer davon läuft, weicht alſdann die Broſamen von einem Weißbrod oder Weck in ſüßen Rahm ein, und für einen Kreuzer ſpaniſchen Flor in ein Glas Waſſer, daß die Farbe herausgezogen wird, rührt hierauf 6 Loth von der durchgepreßten Krebsbutter, thut die geſtoßenen Mandeln, Zucker und die gehackten Krebsſchwänze, wie auch die abgelaufenen Eyer darein, drückt den eingeweichten Weck aus, kehrt ihn in dem Florwaſſer um, daß er Farbe bekommt, drückt ihn wieder aus, und nimmt ihn zu der übrigen Maſſe, welche mit 4 ganzen Ethern und dem Gelben von 6 andern noch eine Viertelſtunde gerührt, in ein mit Butter beſtrichenes Blech gefüllt, und darin langſam aufgezogen wird.

#### Butter von Hühnermägen.

Es können von alten oder jungen Hühnern die Mägen und Lebern genommen werden; ſind es alte, ſo ſind 2 Mägen genug, von jungen aber nimmt man deren, ſo viel man hat, verweilt ſolche im Salzwaſſer, ſchneidet die dicke Haut davon weg, häckt das Uebrige klein, thut es mit Schnittlauch, 2 Loth friſchem Mark oder Butter in einen ſaubern Haſen, ſchlägt 8 Eyer daran, nimmt Salz und Muſkatblüthe dazu, macht eine Maas Milch ſiedend, gießt das Gerührte nebst etwas Citronenſaft darein, und läßt es unter beſtändigem Rühren gerinnen, ſchüttet es dann in eine Serviette, hängt es auf, damit es abläuft, ſchneidet es, wenn es kalt iſt, in Schnitten, und macht eine gute Butter- oder Krebs-Sauce daran.