sie eine Stunde im Salzwasser, schneidet sie hierauf zu Schnitten, macht eine Morchen- oder Zitronen-Sauce darüber, und läßt sie auf der Kohlpfanne noch ein wenig aufkochen. Ehe sie zu Tische kommen, wird die Sauce mit 2 Eyergelb abgezogen. Diese Speise kann als ein Abend-Gemüß, oder Mittags als eine Zwischenplatte aufgestellt werden.

Statt des Hechts kann man auch 2 Brieslein und 2 Euter verwellen, solche klein schneiden, fein geschnittene Petersilie zu dem Milchbrod nehmen, die Masse, wie bey dem Hecht, in eine Serviette binden, sie zu Schnitten schneiden, eine Morchen- oder Petersilien-Sauce darüber machen, und dieselben auch als eine Zwischenplatte einsetzen.

Große Pasteten.

Gewöhnlicher Buttertaig zu allen Pasteten.

Man verrührt 4 Eyergelb in einer Schüssel, und gießt einen halben Schoppen süße Milch daran. Werden die Eyer gespart, so wird nur ein ganzes Ey zu einem halben Schoppen Milch genommen, nach Verhältniß das benöthigte Salz, und soviel feines Mehl darein geschafft, bis sich der Rührlöffel von dem Taig losschält, derselbe auf ein Brett genommen, und so lang gewürgt, daß, wenn man mit dem Finger darauf drückt, sich der Taig in die Höhe begibt. Alsdann wird derselbe halb dick ausgewällt, und ein Pfund Butter über den halben Taig geschnitten. Ist die Butter hart,