

hacht dieß alles mit dem Hackmesser untereinander, bis der Taig zum Würgen recht ist. Wenn derselbe glatt geschafft ist, wird er gewogen. Zu einem Pfund werden 3 Viertelpfund (24 Loth) Butter genommen. Alsdann wird der Taig halbdick ausgewället, die Butter auf den halben Theil geschnitten, wohl eingeschlagen, und wie ein anderer Buttersaig zweymal ausgewället. Dieser Taig ist zum Weingebackenen am besten zu gebrauchen.

## Krebs = Pastete.

Man siedet 100 Krebse, löst die Schwänze davon ab, stößt die Schalen klein, dämpft solche in einem halben Pfund Butter, gießt ein paar Eßlöffel voll gute Fleischbrühe daran, preßt es wohl durch ein Tuch, und stellt das Durchgepreßte über Nacht in den Keller. Zum Butter-Taig wird ein Ey, nicht gar ein halber Schoppen saurer Rahm und ein wenig Salz genommen, feines Mehl darein gewürgt, derselbe wie ein anderer Buttersaig geschafft, halbdick ausgewället, die Hälfte von der Krebsbutter auf einer Serviette abgetrocknet, und auf den halben Theil des Taigs gelegt, das Leergelassene darüber geschlagen, und zweymal ausgewället. Dann bleibt der Taig liegen. Zur Fülle nimmt man das Innere von einem Weißbrod oder Kreuzerweck, weicht solches in ein Glas süßen Rahm ein, ferner: 2 abgesottene Brieslein, 2 Euter, eine Hand voll abgesottene Morchen, und hacht diese 3 Stücke zusammen klein nebst ein wenig Zitronenschale, Petersilie und Schnittlauch. Die übriggelassene Krebsbutter wird hierauf mit 3 Eyer gelb abgerührt, der eingeweichte Weck ganz leicht ausgedrückt, und nebst dem Gehakten an die gerührte Butter ge-