

than; die Krebschwänze werden nur von einander geschnitten, und nebst Salz und Muskatnüssen auch darein genommen. Von dem gefertigten Buttertaig wird nun der halbe Theil, so groß die Pastete werden soll, ausgewället, das Blatt in ein Potage- oder Backblech auf Papier gelegt, die gerührte Masse darauf gefüllt, der übrige halbe Theil ebenfalls zu einem Boden gewället, darüber gelegt, nach Gefallen ausgeschnitten, mit einem Ey bestrichen und gelb gebacken.

Gehackte Fleisch-Pastete.

Es wird ein guter Buttertaig gefertigt. Von einem halben Pfund gibt es immer eine Pastete für 6 bis 7 Personen. Man nimmt entweder ein Stück übriggelassenen Braten, oder muß das Fleisch erst dazu gebraten werden; anderthalb Pfund sind genug. Das Fleisch schneidet man, nimmt von einer halben Zitrone die Schale nebst dem Mark, 4 Loth Sardellen oder einen halben Hering, für 2 Kreuzer Kappern, eine kleine Zwiebel, ein wenig Petersilie, und wenn das Fleisch nicht fett ist, auch 2 Loth Mark dazu, hackt dieses zusammen — nur nicht zu klein, röstet ein paar Messerspißen voll Mehl in einem Stücklein Butter, dämpft das Gehackte darin, und thut ein Glas Wein, Salz und Muskatnüssen daran; wenn es ein wenig gekocht hat, schüttet man es auf eine Platte, und läßt es erkalten. Der gefertigte Buttertaig wird zu 2 Theilen gewället, die Fülle auf die eine Hälfte gleich ausgetheilt, neben von einem verrührten Ey bestrichen, der andere halbe Theil darüber gethan, neben mit Schuppen aber nach Belieben ausgeschnitten, oben wieder bestrichen und gebacken.