

Braune Lebküchlein. Von $\frac{1}{2}$ Pfund Farin, $\frac{1}{2}$ Pfund ungeschälten, geriebenen Mandeln, 1 bis 2 Eierweis, Zitronenbitterlein, Zimmt, Nelken und Cardamonen, wird ein Teig geknetet. Daraus macht man viereckigte Stücklein, belegt diese mit halben geschälten Mandeln und bäckt sie auf dem Blech. Sind sie fertig, so werden sie mit Zuckerwasser bestrichen und im Ofen getrocknet.

Himbeerkränze. Schneide aus einem guten Buttermilchteig (dieser ist im Anhang beschrieben) 3 Finger breite und 2 Finger lange Streifen, bestreiche sie intwendig auf beiden Seiten mit einem Eierdotter, lege eingemachte Himbeere darauf, (siehe Anhang) schlage die beiden Enden zusammen, mache Kränze daraus, bestreiche sie auch außen mit einem Eierdotter, bestreue sie mit Zucker, und backe sie auf einem mit Mehl bestreuten Blech.

Den 2^{ten} Januar.

Zettelsuppe, Rindfleisch, Meerrettig, gefülltes Kraut, Bratwürste, gedämpfte Kalbsleber, Schweinebraten, Wespennester.

Zettelsuppe. 8 Eier, 8 Kochlöffel Mehl, 4 Loth Butter und etwas Milch wird unter einander gerührt, und dann in die siedende Fleischbrühe getropft. Dabei ist zu bemerken, daß nicht früher in der Suppe gerührt werden darf, bis sie aufgesotten hat, und ferner, daß sie wenigstens eine Stunde kochen muß.

Rindfleisch zu kochen. Um wohlschmeckendes Rindfleisch zu kochen und eine gute Brühe zu bekommen, wird auf folgende Art verfahren: Man wäscht und klopft das Fleisch, setzt es mit kaltem Wasser zum Feuer, nimmt das Unreine davon ab, thut alle Arten Wurzeln dazu, und hält den Topf, worin sich das Fleisch befindet, immer voll. Wenn das Fleisch fett ist, so schöpft man ab, denn durch das Abschöpfen erspart man viel Butter, indem jenes fast bei allen Gerichten statt der letzteren gebraucht werden kann.

Der Meerrettig wird gerieben, und mit Pfeffer, Del und Essig vermengt.

Gefülltes Weißkraut. Aus einem Krautskopf werden die starken Rippen geschnitten und der Strunk gebohrt. Dann brüht man jenen im Salzwasser, doch nicht zu weich, und begießt ihn mit kaltem Wasser. Hierauf wird er auf einem Teller auseinander geblättert, die Blätter dicht zusammen gelegt und mit Füll bestrichen,