

Weinbeeren und etwas Milch und Butter einen Teig, füllt die Mägen damit, kocht sie in Fleischbrühe und bräunt sie dann im Casserole mit etwas Schmalz oder auf dem Rost ab; bei letzterer Verfahrenart muß man sie mit Schmalz bestreichen. Zu 6 Mägen nimmt man um 6 bis 8 Kreuzer Milchbrod, 6 Eier, 4 Loth Rosinen, 4 Loth Weinbeeren und 4 Loth Butter.

Kleine Gugelhöpfen. Man macht von $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 2 Löffel Hefen und etwas Milch einen Dampf, rührt 12 Loth Butter, 8 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, Milch und den gegangenen Dampf ab, füllt kleine mit Butter bestrichene Schärtlein halb voll mit Teig, läßt die Gugelhöpflein gehen, bäckt sie und bestreut sie dann mit Zucker und Zimmt.

Den 1^{sten} März.

Hirnschnitten, Rindfleisch, welke Kirschen in Essig, Gemüse von Brünellen, Eierplaz, Kalbfleisch wie Kal, gebratener Schinken, Butterringeln.

Hirnschnitten. 2 Kalbshirn werden mit 4 Eiern, 3 Händen voll Semmelmehl, Muscatenblüthe und Zitronenbizelein abgerührt. Diese Masse streicht man auf Schnitten von 4 Milch- oder Eierbroden, taucht diese in Eierdottern ein und bäckt sie in Schmalz; eine Fleischbrühe mit Eiern oder gute Butterbrühe, in der sich gesotzenes Hirn befindet, wird über die Schnitten gegossen, welche auf Kohlen einige Augenblicke darinnen aufziehen müssen.

Gemüse von Brünellen wird wie das von Rosinen zubereitet. (Siehe den 14ten Februar).

Eierplaz. Zu 12 Eiern nimmt man um 6 Kreuzer Milchbrod, schneidet dieses fein, gießt die abgequirkten Eier darüber, läßt es weichen, rührt es glatt, salzt den Teig, und bäckt den Plaz auf beiden Seiten im Schmalz in der Pfanne gelb, er muß nämlich umgewendet und Schmalz nachgegossen werden.

Kalbfleisch wie einen Kal. Nimm einen Kalbschlegel, häute ihn ab, schneide länglichte Stücke daraus, salze sie, bestreue sie mit Salz und feinem Gewürz, und lasse sie 2 Stunden liegen. Sodann schneide Butter und Zitronenschalen auf das Fleisch, umbinde es mit Lorbeerlaub und Rosmarin, und brate es an dem Spieß. Man beträufe es mit Butter und Zitronensaft. Zur Sauce wird eine am Zucker abgeriebene Zitrone, Wein, Fleischbrühe, 4 Loth Butter, Muscatenblüthe und Cardamom gekocht. Das Fleisch wird