

D e n 1<sup>sten</sup> M a i.

Hirnlaiblein, Schinkenpastetlein, Rindfleisch mit Kräutern, Hopfen, Leberküchlein, gesulztes Chaudeau, Doppenkuchen.

**Hirnlaiblein.** Es werden 2 Kalbshirn abgehäutet und mit 6 Loth Butter, 4 Eiern, Salz und um 4 Kreuzer geriebenem Brod abgerührt. Diese Masse wird in eine mit Butter bestrichene Serviette gebunden, und das Laiblein im Wasser gesotten. Wenn es fertig ist, schneidet man Scheiben daraus, legt sie in die Suppenschüssel, und richtet eine gute Buttersauce darüber an. (Siehe den 4ten Januar).

**Schinkenpastetlein.** Kupferne Schärtlein werden mit Butter bestrichen, und mit Buttermehl ausgelegt. In diese kommt die Schinkenfüll, und oben Teig darauf; derselbe wird mit 1 Eiertotter bestrichen, und dann bäckt man die Pastetlein im Ofen. Wenn man zum Buttermehl  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter hat, so braucht man zur Füll 1 Pfund Schinken,  $\frac{1}{2}$  Maas sauern Rahm, 6 Eiertottern, 2 ganze Eier und 1 bis 2 Hände voll Semmelmehl.

**Rindfleisch mit Kräutern.** Ein schönes Stück Rindfleisch wird nicht allzu weich im Wasser gesotten, dann aber in folgender Brühe aufgeköcht. Man dämpft nämlich zerschnittene Schalotten, Zwiebeln, Petersilie, Thymian, Basilic und Kapern in Buttermehl, gießt Fleischbrühe und Zitronensaft daran, und köcht alles mit einander. Wer das Saure liebt, kann auch Essig an die Brühe thun.

**Hopfen.** Man brüht ihn in Salzwasser, legt ihn in kaltes Wasser und köcht ihn in einer Buttersauce mit etwas gehacktem Petersilienkraut auf.

**Leberküchlein** werden also gemacht: Ein Milchbrod um 2 Kreuzer und  $\frac{1}{2}$  Kalbsleber werden in Würfel geschnitten, das Brod mit Milch angefeuchtet und alles mit 2 Eiern, einer in Butter gedämpften Zwiebel, Salz und Muscatenblüthe angerührt. Dann legt man mit dem Löffel Küchlein in's heiße Schmalz, und bäckt sie. Man kann auch statt der Kalbs- eine Gansleber nehmen. Der Teig darf nicht zu dünn seyn, sonst zerfahren die Küchlein.

**Gesulztes Chaudeau.** Quirle 1 Maas Wein mit 6 Eiertottern ab, reibe auf 4 Loth Zucker die Schale einer Zitrone ab, stoße jenen, nimm ihn zu Obigem; lasse alles unter beständigem