

## Hirn-Rüchlein.

Wenn das Hirn von einem Kalb gewaschen, das Häutchen davon abgemacht, und im Salzwasser gesotten ist, hackt man es klein, rührt es in einem Geschirr mit dem Gelben von 4 Eiern an, thut ein wenig Salz, Muskatblüthe und 4 Loth kleine gewaschene Rosinen dazu, schneidet von einem Weck oder Semmel runde Schnitten, streicht das Angerührte darauf, überstreicht sie vermittelst eines Pinsels mit verrührtem Eyerweiß, überstreut sie mit geriebenem Semmel-Mehl, backt sie in heißem Schmalz gelb, und gibt sie trocken oder auch mit einer Zitronen-Sauce, so wie solche bey den Saucen (im ersten Theil) angezeigt ist, auf den Tisch.

## G r o ß e P a s t e t e n .

## Buttertaig zu allen Pasteten.

Man verrührt ein Eß mit einem halben Schoppen Milch und etwas Salz in einer Schüssel, schafft so viel feines Mehl darunter, bis sich der Taig von der Schüssel löschält, nimmt ihn auf ein Brett, würgt ihn noch ein wenig, wällt ihn halb dick aus, schafft dann 3 Viertelpfund Butter mit Mehl auf dem Backbrett recht durch (weil die Butter, besonders im Winter, nicht ungeschafft gebraucht werden kann), wällt sie eben so dick aus wie den Taig, legt sie auf die eine Hälfte des Taigs, schlägt die andere Hälfte darüber, wällt den Taig so dünn wie möglich aus, schlägt ihn