

Hierauf beſtreicht man ein Aufzugblech oder eine eine Porzellan-Platte mit Butter, thut das Angerührte darein, ſetzt es auf heiſſe Aſche, einen Deckel mit ſchwarzen Kohlen darauf, und läßt es langſam aufziehen.

Spinatſtruckeln.

Eine große Hand voll Spinat wird gebrüht, feſt ausgedrückt, mit einer Zwiebel klein gehackt, ein Kochlöffel voll Mehl in einem kleinen Stück Butter gelb geröſtet, der Spinat darin gedämpft, in eine Schüſſel genommen, eine Hand voll Weck- oder Semmel-Mehl in einem Stück Butter beſonder geröſtet, daſſelbe, wenn es gelb iſt, nebt 3 Eiern, 3 Eßlöffeln voll ſüßem Rahm, Salz und Muſkatblüthe in die Schüſſel gethan, und alles wohl untereinander gerührt. Von 3 Eiern macht man ſodann einen Nudelntaig, wälzt ihn dünne aus, bildet von der Spinat-Fülle kleine Kröpflein, ſchneidet ſolche mit dem Back-Rädlein oder Meſſer ab, und ſiedet ſie im Salzwaſſer. Aus dieſem Waſſer können ſie angerichtet und geſchmälzt werden, oder man macht eine Butterbrühe darüber. Es kann geriebener Parmeſankäſ dazu aufgeſtellt werden.

Spinatſuchen.

Für 8 Perſonen rührt man von 4 Kochlöffeln voll Mehl, 6 Eiern und der gehdrigen Milch einen Taig an, und backt dünne, eines Tellers große, Flädlein davon. Hat man übriggelassenen Spinat, ſo nimmt man denſelben, wo aber nicht, ſo werden ein paar Hände voll gebrüht, und wie gewöhnlich gekocht, nur etwas dicker, als man ihn gewöhnlich auf den Tiſch gibt. Darauf wird ein