

Milchbrod oder eine Semmel in Milch eingeweicht, nicht ganz feſt ausgedruckt, zu dem Spinat genommen, mit 5 Eiern angerührt, Muſkaten und Salz daran gethan, ein Blech oder eine Kaſtrol mit Butter beſtrichen, mit ein wenig Semmelmehl beſtreut, ein Flädlein darein gelegt, mit der Fülle überſtrichen, wieder ein Flädlein darauf und ſo fortgemacht, bis beide Theile zu Ende ſind, das letzte Flädlein, welches darauf kommt, darf nicht gelb gebacken ſeyn, weil es im Ofen Farbe bekommt. Man ſtellt den Kuchen in einen nicht ſehr heißen Ofen, oder läßt ihn langſam auf Kohlen backen. Eine Butter: Sauce von Morchen und Petersilie wird beſonder dazu aufgeſtellt.

#### Spinatkuchen auf eine andere Art.

Man verfertigt die nämlichen Flädlein und dieſelbe Maſſe dazu, überſtreicht die Flädlein, rollt ſie wie eine Wurst zuſammen, beſtreicht eine Kaſchel mit Butter, legt die Flädlein der Länge nach darein, ſetzt ſie auf Kohlen, läßt alſodann die Flädlein im Butter anziehen, und thut gute Fleiſchbrühe und ein wenig Muſkaten daran. Wenn ſie fertig ſind, wird die Sauce mit 3 Eiern gelb abgezogen, es darf aber nicht viel Sauce daran bleiben. Hierauf wird klein gehackte Petersilie oder Schnittlauch darüber geſtreut.

#### Gefüllter Spinatkuchen.

Man waſcht breite Spinatblätter wie zu Laubfröſchen, legt ſie in eine tiefe Schüſſel, ſtreut eine Hand voll Salz darüber, brüht ſie mit ſiedendem Waſſer ab, und deckt ſie zu. Nun wird die Fülle gemacht, und zu derſelben für 2 Kreuzer Weck