

voll süßem Rahm und 3 Ethern, rührt mit diesem allem das Kraut wohl untereinander, macht Schmalz heiß, streicht etwas Eyerweiß auf ein hölzernes Brett, von der Masse darüber, oben wieder etwas darauf, legt kleine Würstlein ins Schmalz ein, backt sie gelb, macht eine Buttersauce, und läßt die Würstlein auf der Platte in der Sauce aufkochen.

Gebackene saure Rahmwürste.

Man macht einen halben Schoppen sauren Rahm siedend, und rührt über dem Feuer Mehl darein, bis es in der Dicke wie ein anderer gebrühter Taig wird. Wenn er ganz glatt ist, wird er mit einer Nuß groß Butter aufgetrocknet, der Taig in eine Schüssel genommen, und wohl durchgearbeitet, bis er abgekühlt ist. Dann thut man ein wenig Salz darein, rührt ihn mit 5 Ethern an, macht Schmalz heiß, nimmt von dem Taig auf ein hölzernes Brett, legt mit einem Messer lange Würstlein in das Schmalz, backt sie, und rüttelt die Pfanne während des Backens ein wenig, daß sie schöner auflaufen. Hierauf wird eine Mandel: Sauce mit Milch daran gemacht: man nimmt zu derselben 4 Loth geschälte und feingestößene Mandeln in eine messingene Pfanne, einen halben Kochlöffel voll Mehl dazu, rührt sie mit 4 Eyer gelb glatt, gießt eine halbe Maas Milch daran, thut ein Stücklein Zucker darein, und läßt sie unter beständigem Rühren auf Kohlen aufkochen.

Mandelwürste.

Ein Viertelpfund Mandeln wird geschält und zart gestoßen, ein Weißbrod oder Kreuzerweck abgerieben, das Innere in süße Milch eingeweicht,