

ſolche in der Butter gelb, nimmt ſie mit dem Schöpflöffel heraus, dämpft die gehackten Zwetschgen in dieſer Butter, gießt ein Glas Wein neſt der Brühe, worin ſie geſotten ſind, daran, nimmt die abgeriebene Schale von einer halben Citrone, Zucker, Zimmet und 4 geſtoßene Nägelein dazu. Wenn es bald angerichtet werden ſoll, wird das geröſtete Brod darein gethan, es darf nicht mehr kochen, ſondern nur bis zum Anrichten heiß erhalten werden.

Wiener = Muß.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, ſchlägt zwölf Eyer gelb langſam darein, nimmt 12 Loth abgezogene und ganz fein geſtoßene Mandeln, und 3 Eßlöffel fein geſiebtes Stärk: Mehl dazu. Wenn dieſe Maſſe recht gerührt iſt, thut man noch 4 Loth gewaſchene und auf einem Tuch wohl abgetrocknete Koſinen, einen halben Schoppen guten süßen Rahm, ein Quint Zimmet, und 6 Loth geſtoßenen Zucker darein, beſtreicht eine blecherne Schüſſel oder ein Potageblech mit Butter, füllt die Maſſe darein, und läßt ſie in des Bäckers Ofen oder auf Kohlen langſam aufziehen. Wird es Mittags als ein Zwiſchen: Gemüß gegeben, ſo iſt der halbe Theil von der hier angegebenen Portion genug.

Ritterkuchen.

Von 2 Kreuzerwecken werden Schnitten gemacht, ein wenig dicker, als man ſie gewöhnlich auf dem Roſt röſtet. Dieſe Schnitten legt man auf eine breite Platte, gießt einen Schoppen guten süßen Rahm darüber, daß ſie weich werden, verkleppert 6 Eyer wohl in einer Schüſſel, rührt

(12)

Kbſlerin Kochbuch I. 1.