

starke Hände voll Semmelmehl und 2 Eßlöffel voll feines Mehl darin, aber nicht gelb, verrührt dann 6 Eyer stark mit 3 Schoppen guter Milch, gießt dieß an das geröstete Mehl, und läßt es unter beständigem Rühren aufkochen. Ehe es auf den Tisch kommt, wird es mit Zucker und Zimmt bestrent.

Gebrennter Brey.

Zu einer halben Maas Milch nimmt man 5 bis 6 Eyer gelb, 3 Eßlöffel voll feines Mehl, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone, rührt das Mehl und die Citronenschalen zuerst mit ein wenig Milch glatt, dann die Eyer gelb, die übrige Milch und ein kleines Stück Zucker dazu, kocht es, unter beständigem Rühren, wie einen andern Brey. richtet ihn auf die Platte an, worauf er zu Tische kommt, und stellt solche auf einen Hasen mit siedendem Wasser, daß der Brey heiß bleibt, und oben eine Haut zieht. Alsdann wird ein zuvor gereinigtes eisernes Heerd-Schäufelein glühend gemacht, Zucker auf den Brey gestreut, und der Zucker mit dem heißen Schäufelein gebrannt. Statt des Heerd-Schäufeleins kann man auch einen Schmalzstecher oder ein Brenneisen nehmen.

Krebs-Muß.

Man siedet 16 Krebse, nimmt die Schwänze davon, und hackt sie klein. Wenn die Schalen gestoßen sind, röstet man solche in einem Viertel Pfund Butter, gießt ein wenig Wasser daran, preßt sie wohl durch ein Tuch, und läßt sie abkühlen. Hierauf stoßt man 8 Loth geschälte Mandeln zart, auch eben so viel Zucker, macht einen Schoppen Milch siedend, verrührt 6 Eyer, gießt