

Koſtunen darein, füllt die ausgehöhlten Becken damit, legt die Schnitten wieder oben darauf, umbindet ſie mit einem Faden, verrührt 4 Eyer mit einem halben Schoppen ſüſſem Rahm, legt die gefüllten Becken darein, kehrt ſolche ein paar Mal um, bis ſie weich ſind, bakt ſie dann im Schmalz gelb, und macht eine Sauce darüber, worin ſie noch ein wenig aufkochen müſſen. Sie können auch trocken, mit Zucker und Zimmet beſtreut, zu gekochten Zwetſchgen gegeben werden.

*Blison* (*Blison*) von Feld- oder Reb-Zühnern, welcher als eine Zwischen-Platte ſtatt eines Auflaufs gegeben wird.

Zu einer Platte von mittlerer Größe rupft man 2 Feldhühner, nimmt ſie aus, ſchält das Bruſtſteiſch davon ab, ſäubert es von dem Hautigen ab, ſtoſt das Bruſtſteiſch in einem Mörtel fein, daß es wie ein Teig iſt, zerhaut das Uebrige von den Feldhühnern, ſetzt es mit einem Pfund Kalbfleiſch und einem kleinen Stücke abgefottenen Schinken mit Fleiſchbrühe zu, und kocht es ſo lang, bis noch ein halber Schoppen Brühe übrig iſt, gießt ſolche durch ein Sieb, läßt es erkalten, bakt hierauf eine Zwiebel klein, dämpft ſie in einem Stücklein Butter weich, ſtreut ſo viel Mehl darüber, als zwiſchen 3 Fingern gefaßt werden kann, gießt nach dieſem ein Glas guten ſüſſen Rahm daran, und läßt es kochen, bis es wie ein Brei wird. Wenn es nun erkaltet iſt, nimmt man das geſtoſſene Bruſtſteiſch in eine Schüſſel, die gekochte Zwiebel dazu, rührt das Vorhergehende und 6 Eßlöſſel voll von der durchgelaufenen Brühe, 4 Loth klein geſchnittenes Rindsmark, Salz und Muſkatblüthe mit 8 Eyer gelb eine Viertelſtunde,