

von mit Semmel-Mehl, belegt den Boden davon mit frischen Speckscheiben, setzt den Blumenkohl dicht neben einander darauf, streicht von der Farce eines kleinen Fingersdick mit einem Messer zwischen den Kohl, überstreicht es mit aufgeklopftem Eiyergelb, legt die Fricassee ohne Sauce dazwischen hinein, streicht die übrige Farce darüber, befestigt es an den Seiten, damit es zusammenhält, belegt es oben wieder mit Speckscheiben, und deckt einen passenden Deckel, aber ja keinen eisernen, darauf. Alsdann setzt man die Form in ein Geschirr mit siedendem Wasser, stellt es eine Stunde in den Backofen, nimmt beim Anrichten die Speckscheiben ab, stürzt die Grenade auf eine Platte, nimmt auch die oberen Speckscheiben behutsam weg, und gibt die zurückgebliebene Sauce der Fricassee dazu. Es kann auch statt des Deckels ein Papier mit Zaig darüber gemacht werden.

#### Aufgezogene Schnitten.

Von einem Schoppen süßer Milch macht man einen gebrühten Zaig, schafft solchen glatt, trocknet ihn mit einem guten (etwas großen) Stück Butter auf, kühlt ihn in einer Schüssel ab, rührt 6 bis 7 Eyer langsam, und zuletzt ein wenig Salz darein, macht von 2 Kreuzerwecken dünne runde Schnitten, kehrt solche in dem Zaig um, siedet in einer messingenen Pfanne Wasser mit Salz, und legt die eingetauchten Schnitten darein. Sobald sie gesotten sind, legt man sie mit dem Schaumlöffel auf eine Platte, bestreicht eine kupferne oder blecherne Schüssel stark mit Butter, legt die Schnitten der Ordnung nach darein, verührt 6 Eyer mit einem Schoppen saurem Rahm,

(13)

Köcherin Kochbuch. I. 1.