

gießt dieß über die Schnitten, auch ein wenig zerlassene Butter darüber, und läßt sie im Ofen aufziehen.

Diese Speise kann auch zu den gekochten Zwetschgen gegeben werden.

Eine Speise für 6 bis 8 Personen.

4 Weißbrode oder Kreuzerwecken reibt man nur ein wenig ab, schneidet das Uebrige zu ganz kleinen zarten Schnitten, bestreicht eine blecherne oder kupferne Schüssel mit einem starken Viertelpfund Butter, streut eine Hand voll gewaschene kleine Rosinen darein, legt die Schnitten darauf, rührt 2 Hände voll gestoßenen Zucker, 1 Quint auch etwas mehr gestoßenen Zimmet mit 10 ganzen Eiern eine Viertelstunde, eine Maas gute süße Milch daran, gießt solches über die Schnitten, legt dünne kleine Schnitten Butter darauf, vermischt 4 Loth geschälte und zart langgeschnittene Mandeln mit ein wenig Zucker, streut sie über das Gemüß, und bakt es auf Kohlen oder im Ofen.

Lungen = Nuß.

Eine Kalbs = Lunge wird im Salzwasser verweilt, zu Stücklein geschnitten; etwas Petersilie, ein paar Charlotten = Zwiebeln, ein Stücklein Zitronenschalen zusammen klein gehackt, ein kleiner Kochlöffel voll Mehl in einem Stücklein Butter gelb geröstet, das Gehackte darin gedämpft, und ein Glas Wein, Muskatblüthe nebst etwas Fleischbrühe daran gethan, doch darf es nicht zu dünn werden. Wer es gerne recenter hat, drückt noch etwas Zitronensaft daran. Nach dem Anrichten wird es mit gebacknem Brod belegt.