

Morchen von Kalbs = Lunge.

Eine Lunge wird im Salzwasser weich gekocht, dieselbe mit einer Zwiebel, etwas Petersilie und etwas Zitronenschale klein gehackt, ein Kreuzerweck abgerieben, das Innere in süßer Milch eingeweicht, fest ausgedrückt, dieß alles mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern angerührt, Salz und Muskatn dazu gethan. Von einem ganzen Ey und einem Gelben, ein wenig Butter, etwas Salz und feinem Mehl verfertigt man hierauf einen Nudeln = Taig, wälzt ihn dünn, schneidet ihn zu viereckigen Stücklein, füllt von der angerührten Masse darein, und formirt Morchen daraus, steckt ein wenig Taig oben hin, backt sie saftig in heißem Schmalz, legt sie auf Brod, und macht eine Petersilien = Sauce darüber.

Schnitten von einem Hecht.

Ein pfündiger Hecht wird gepuzt, ausgenommen, mit Salz eingerieben, auf dem Rost ein wenig gebraten, rein von Gräthen verlesen, das Fleisch mit etwas Petersilie, ein wenig Zitronenschalen und einem Stücklein Rindsmark gröblich gehackt oder klein geschnitten. Hierauf schneidet man 2 Milchbrode zart ein, macht ein Trinkglas süße Milch mit 4 Loth frischer Butter warm, und gießt es über das Milchbrod. Wenn es ein wenig erkaltet ist, rührt man es mit 6 Eyer gelb an, Salz und Muskatn dazu, schlägt das Weiße der 6 Eyer zu Schaum, rührt das Fleisch zuerst, nach diesem den Schaum darein, bestreicht eine Serviette so groß als einen Teller mit Butter, streut sie mit gehackten Pistazien, füllt die Masse darein, bindet sie wie einen Pudding zu, siedet

(13*)