

mit Semmel-Mehl, überstreicht den Boden Fingers dick von der angerührten Masse, wie auch 2 Finger hoch an dem Rand herauf, füllt den auf die unten folgende Art verfertigten Ragout dar ein, die übrige Masse darüber, gibt ihm mit dem Messer eine schöne Rundung, bestreicht ein Blatt weißes Papier mit Butter, legt es über den Kuchen, und backt ihn langsam auf Kohlen oder im Backofen. An beyden Orten ist er in einer Viertelstunde fertig.

Der Ragout dazu.

Man nimmt zwey in Salzwasser verweilte Kalbsbrieslein, 2 Euter, oder in deren Ermangelung etwas Kalbfleisch oder von einem Grös, die Schwänze von einem Viertel (25) Krebsen, eine Hand voll verweilte Trüffel oder Morchen, dieß alles wird klein geschnitten, ein kleiner halber Koch-Löffel Mehl in einem Stücklein Butter lichtgelb geröstet, eine klein geschnittene Zwiebel und Petersilie darin abgedämpft, das geschnittene Fleisch dazu genommen, ein wenig Fleisch- oder Krebs-Brühe daran gegossen, Salz und Muskat dar ein gethan. Wenn der Ragout fertig und kalt ist, wird er erst in den Kuchen gefüllt, und die übriggelassene Sauce nach dem Backen neben in den Kuchen hineingegossen. Die Krebse können auch wegbleiben.

Kuchen von übriggebliebenem Hammel- oder Kalbsbraten mit Stockfisch.

Man nimmt entweder den übrigen Braten, oder ein Stück frisches Kalbfleisch von etwa zwey Pfund, ein Viertelpfund geschnittenen zuvor in süßer Milch gekochten grünen Speck, einen halben