

Kochlöffel Mehl mit Milch glatt an, Salz, ein wenig Muskatnuß und Schnittlauch darein, und 3 bis 4 Eyer daran. Der Taig muß etwas dicker als ein Flädleintaig seyn. Die gepuhten Krebse werden darin umgekehrt, und im Schmalz gelb gebacken.

### Gebackene Froschschenkel.

Zu diesen wird ein gebrühter Taig wie zu den Kalbsfüßen von einem Schoppen süßer Milch und etwas Salz gemacht. Die zuvor sauber gewaschenen Froschschenkel werden eine Viertelstunde eingesalzen, dann wieder abgewaschen und auf einem Tuche abgetrocknet. Der gebrühte Taig muß in der Dicke wie ein Straubentaig seyn, die Froschschenkel werden darin umgekehrt, der Länge nach angefaßt, und im heißen Schmalz gelb gebacken. Sie können besonders und zu Gemüßen gegeben werden.

### Gebackenes Brod.

Von 1 auch 2 Kreuzerweck, wie groß eben die Platte mit dem Gemüß ist, werden Fingers dicke runde Schnitten geschnitten, und aus einer Schnitte 3 überzwerche Stücklein gemacht. Zu 2 Wecken verrührt man 6 Eyer mit einem halben Schoppen Milch, thut etwas Salz, Schnittlauch oder ein wenig Petersilie daran, nimmt das Verrührte in eine breite Schüssel, und das geschnittene Brod auch darein, so daß eines neben dem andern liegt, kehrt das Brod einmal um, und backt es, wenn es zuvor durchaus weich ist, in heißem Schmalz gelb. Dieses Brod ist vorzüglich zu gekochtem Endivien (Antive) und Lungenmuß zu geben.