

lepfund klein geschnittenen grünen Speck in einem Glase süßem Rahm, hackt eine Charlottens Zwiebel, Petersilie, ein paar Blätter Basilikum, und ein wenig Thymian fein, weicht das Innere von einem halben Kreuzerweck in Milch, nimmt das geschnittene Hühnerfleisch, den gekochten Speck, das Gehackte und den ausgedrückten Weck in eine Schüssel, Salz und Muskatn dazu, rührt es mit 6 Eyer gelb an, füllt es in saubere Bratwurst-Därme, macht kleine nur Fingers lange Würste daraus, und bindet jedes Würstlein mit einem Faden zu. Sobald sie alle beysammen sind, setzt man sie in einem Hafen mit halb Wasser und halb Milch an das Feuer, läßt sie nur langsam anziehen, aber ja nicht kochen, weil sie gern aufspringen, zerläßt eine Viertelstunde vor dem Anrichten in einem breiten Geschirr Butter, und macht sie darin gelb. Sie sind zu jedem Gemüse tauglich. Statt des Hühnerfleisches können auch Kalbs-Brieslein und Euter, übriggelassener Braten, auch frisches Kalbfleisch dazu genommen werden.

Weisse Würstlein.

Man schneidet einen Kreuzerweck zu kleinen Bröcklein, feuchtet den Weck mit einem Glase süßem Rahm an, kocht 6 Loth klein geschnittenen grünen Speck in einem Glase Milch, hackt eine Zwiebel klein, schneidet ein wenig Petersilie fein, nimmt den gekochten Speck aus der Milch, und nebst allem Uebrigen in eine Schüssel, thut etwas Salz, Muskatnuß und Pfeffer dazu, rührt es mit 4 bis 5 Eyer gelb an, füllt es in Bratwurst-Därme, macht kleine Würste daraus, läßt sie wie die vorbeschriebenen in halb Wasser und halb Milch anziehen, und bratet sie gelb.