

schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt diesen auch an die Masse, überstreicht den abgeschälten Knochen mit einem verklepperten Ey, bestreicht eine breite Schüssel oder ein Blech, worauf der Knochen Platz hat, stark mit Butter, streut sie mit Semmel- oder Mutschel-Mehl, legt den Knochen darauf, schlägt das angerührte Fleisch an den Knochen, daß es die Gestalt eines Schlegels bekommt, überstreicht ihn wieder mit einem Ey, vermengt eine Hand voll Brosamen von einem Weck oder abgeriebenen Milchbrod mit Pfeffer, Salz und ein wenig Nägelein, streut dieß auf den angeschlagenen Schlegel, überlegt ihn mit Stücklein Butter, backt ihn langsam auf Kohlen, oder stellt ihn in des Bäckers Ofen. In einer kleinen halben Stunde muß man ihn herausnehmen, damit er nicht ausdort. Wenn er fertig ist, wird er behutsam auf eine Platte angerichtet. Er kann trocken zu einem Gemüse aufgestellt, oder Abends zu einem Salat gegeben werden. Man kann auch eine Zwiebel- oder Kuckummern-Sauce dazu machen.

Gedämpfte Hammels-Schale mit Kuckummern.

Diese wird stark geklopft. Ueberhaupt ist bey dem Hammelfleisch zu bemerken, daß es mehr als anderes Fleisch geklopft werden muß. Hierauf wird sie mit Pfeffer und Salz eingerieben, in eine tiefe Rachel gelegt, eine halbe Maasß Wasser daran gegossen, und so lang gekocht, bis das Wasser beynahе eingekocht ist, dann auf Kohlen langsam gelb gemacht. Inzwischen schält man 2 bis 3 Kuckummern, schneidet sie zu Bröcklein, salzt sie ein wenig ein, und schneidet eine Zwiebel fein. Wenn das Fleisch auf beyden Seiten gelb