

Kuchen von frischen Bratwürsten.

Zu einem mittlern Kuchen rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt 2 ganze Eyer und von 2 andern das Gelbe darein, nimmt ein halbes Pfund feines Mehl, 2 große Eßlöffel voll Bierhefen, 6 Eßlöffel warme Milch, das benöthigte Salz und etwas Muskatnuß dazu. Wenn der Teig wohl geklopft ist, läßt man ihn gehen, bratet 3 Bratwürste auf dem Rost, läßt sie ein wenig erkalten, bestreicht ein Kuchenblech mit Butter, streut es mit Mutschel-Mehl, breitet die Hälfte des gegangenen Teiges darin aus, schneidet die Bratwürste zu dicken Rädlein, legt sie auf dem Kuchen dicht zusammen, den übrigen Teig darüber, schlägt den untern Theil mit dem Messer aufwärts, läßt den Teig noch einmal gehen, stupft ihn ein wenig, und backt ihn in frischer Hitze. Dieser Kuchen kann zu Gemüßen, als: Braunkohl, grünen oder eingemachten Bohnen, auch zu Sommerkohl oder Weißkraut gegeben werden.

Englischer Kuchen.

Ein halbes Pfund frische Butter rührt man leicht, thut anderthalb Viertelpfund gestiebten Zucker und ein halbes Pfund feines Mehl, jedes besonders auf einen Teller, wascht ein Viertelpfund kleine Rosinen, und trocknet sie wieder, rührt das Gelbe von 8 Ethern eines um das andere in die Butter, zu jedem Ey einen Eßlöffel voll Zucker und einen Kochlöffel voll Mehl, zuletzt den von 2 Eyerweiß geschlagenen Schaum, hierauf erst die getrockneten Rosinen und das Abgeriebene von einer halben Zitrone dazu, füllt die Masse auf einen mit Butter bestrichenen und mit Semmel-Mehl