

(Straubenzen) aber so, daß er durch einen Trichter lauft. In der letztern Dicke des Zaigs können Kalbsfüße, Holder, Salben, Wed- oder Weißbrod = Schnitten, auch die Groß = Eyer eingetunkt und gebacken werden.

Groß = Eyer.

So viel man machen will, so viel Eyer werden hart gesotten, geschält, in dem vorgemeldten gebrühten Zaig umgekehrt, im Schmalz gelb gebacken, wieder in dem Zaig umgekehrt, wieder gelb gebacken, und so 3 bis 4mal. Sie können mit einer süßen Sauce gegeben werden. Kirschens-, Hägen- und Rosinen-Saucen sind die besten dazu. Drey Groß = Eyer geben eine schöne Platte.

Hobelspäne.

Von 2 Ethern, einer Nuß groß Butter, Mehl und ein wenig Salz würgt man einen Zaig, und wället 3 bis 4 Kuchen daraus. Sobald diese ein wenig abgetrocknet sind, werden mit dem Backrädlein durchaus 2 Finger breite Striche davon geschnitten, im Schmalz lichtgelb gebacken, und nachher stark mit Zucker bestreut.

Schneeballen.

Hierzu nimmt man 4 Eyer, 4 Eßlöffel süße Milch, eines Eyes groß Butter, ein wenig Salz und Mehl, würgt den Zaig, und wället kleine Kuchen in der Größe eines Tellerbodens daraus. Wenn sie alle gleich rund gewället sind, schneidet man mit dem Backrädlein durch jeden Kuchen Fingers breite Striche, aber nicht ganz durchaus, macht in einer kleinen Pfanne, welche nicht groß