

im Salz liegen, troknet sie hernach mit einem Tuch sauber ab, daß der Schleim weggeht, bestreut sie dick mit Gries: oder Weizenmehl, und mischt sie wohl durcheinander; setzt in einer Pfanne Schmalz zum Feuer, läßt es recht heiß werden, thut die Fische hinein und bakt sie gelb.

Grundeln, gefüllt. Man wäscht sie, thut sie in einen Durchschlag und läßt das Wasser daran wieder verseigen. Klopft Eyerdotter in eine tiefe Schüssel, salzt es ein wenig und wirft die Fische auch hinein, daß sie sich selbst damit füllen. Dann siedet man sie blau oder in einer Butterbrühe, oder bakt sie im Schmalz.

Grün Kraut zuzurichten. Man ließt das Kraut rein, wäscht es, und setzt in einem Topf mit Wasser zum Feuer. Wenn es genug gekocht hat, hebt mans weg, stürzt es, haßt es ganz klar, setzt indessen Butter oder Fett in einer Cakerole zum Feuer, schützet das Kraut hinein und läßt es eine Weile darinn prägeln. Darnach gießt man Rahm oder Milch mit Eyern, geriebene Semmel und Pfeffer auch kleinen Rosinen angemacht, darüber, läßt es untereinander wieder aufkochen und bestreut es bey dem Zurichten mit kleinen Rosinen.

Gurken. S. Cucumern.

Guß auf Pasteten. Man schneidet die Rinden von Semmeln,

weicht sie in Milch, rührt ein Stück Butter mit etlichen Eyerdottern, drückt die Semmel aus, rührt es darein, schlägt das Weiße zum Schnee und thut es mit etwas Salz und Muscatenblüthe darein.

Guß auf Fischpasteten. Man kocht eine Hand voll Reis in der Milch, ein wenig dicker als zu einem Reiskrey, läßt ihn erkalten, rührt ein Stück Butter wie ein Ey, mit ein paar Eyern und mit ein bis zwey Dottern, thut den Reis darein, rührt es wohl, und thut etwas Salz und Muscatenblüthe daran. Oder man feuchtet eine geriebene Semmel mit süßem Rahm an, rührt ein Stücklein Butter mit der geriebenen Semmel, auch ein paar Eyer und ein paar Dotter recht wohl, auch Salz und Muscatenblüthe darein, thut auf ein jedes Pastetchen einen guten Löffel voll, und läßt es gelb baken. Auf den Guß thut man etwas geriebene Semmeln.

Gustorte. S. Torte.

H.

Haasen zu braten. Man streife den Balg ab, schneidet das vordere Theil bis an den Bug weg, nimmt mit einem scharfen Messer die anlebende Haut ab, schneidet ihm das Schloß hinten entzwey,