

ander, würzt mit Ingber, Muscatenblüth, Citronenschaalen, Zucker und kleinen Rosinen, und schlägt fünf Eyer daran. Dann macht man einen Kranz um eine Schüssel von Teig, schmiert diese mit Butter, gießt das Abgeriebene hinein, setzt in einen Backofen und läßt es gemach kochen. Sollte es oben zu braun werden, so deckt man es mit einem Bogen Papier zu, und bestreut, ausgerichtet, mit Zucker.

Kürbis zu backen. Wann der Kürbis abgekocht und zubereitet ist, (man schneidet ihn nemlich erst in der Mitte entzwey, und alsdann der Länge nach in Stücken, etwa zwey Finger breit, thut die innwendige Kerne heraus und die äußere Schaale herunter) so thut man ihn mit eingeweichter und wieder ausgedrückter Semmel in einen Reibasch, gießt einen halben Köffel guten Rahm dazu, schlägt zehen Eyer hinein, läßt ein Achtelpfund Butter zergehen und diese darein laufen, würzt es mit Ingber und Pfeffer, und rührt alles zusammen klar ab; dann bestreicht man eine Tortenpfanne mit Butter, besetzt sie innwendig mit einem guten Teig, schüttet das Abgerührte hinein, und backt in einem heißen Ofen. Ist es gahr, so macht man's in der Tortenpfanne los und richtet's auf die Schüssel an.

Kürbis in Milch. Man thut ihn wenn er abgeseigt ist, mit geriebener Semmel in einen Topf, gießt Milch darauf und läßt ihn kochen. Hernach quirlt man ihn klar, würzt ihn mit Ingber und Pfeffer, und legt ein Stück Butter darein. Will man ihn bald anrichten, so rührt man ein paar gequirte Eyer darunter.

L.

Laberdan. S. Stokfisch.

Laberdantorte. S. Torre.

Lachs zu reissen. Man reißt ihm den Leib auf, thut das Eingeweide heraus, und schneidet ihn in Stücke.

Lachs zu sieden. Man reißt und zerstückt ihn, steckt in jedes Stück ein hölzern Spießchen, und wäscht ihn sauber aus; dann setzt man in einem Kessel Wasser Wein und Eßig zum Feuer, wirft zimlich Salz darein, thut Ingber, Pfeffer, Muscatenblüthe, Regelein, Lorbeerblätter, Rosmarin, Zwiebelscheiben u. s. w. dazu, und legt, wenn es kocht, den Lachs hinein, daß er zimlich einkocht; er darf aber nicht zu jähling wie ein Karpf steden. Dann wirft man noch ein Stück Butter, einer welschen Nuß groß daran. Ist er gesotten, so kann man ihn anrichten, in eine Serviette schlagen, und Citronen oder Weinessig dazu geben.

D 3

Lachs