

Weisse von hartgefotenen Eiern
nebst Semmelmehl untereinan-
der, treibt es mit guten Wein
durch, salzt und würzt es, und
giebt es zu Gebratenem.

D.

Oblatengebakenes. Man schlägt
acht Eier mit einer steifen Ru-
the wohl, schüttet ein Pfund ge-
riebenen Zucker dazu, und schlägt
wieder; thut gestossene Cardo-
momen, ein Pfund schön Mehl,
auch Anis und ander fein Ge-
würz darein, rühret es recht un-
tereinander, streichts, etwas di-
cker als einen Messerrücken, auf
Oblaten, schneidets in längliche
Riemen, legt auf Papier, und
bakt auf einem Blech im Ofen
oder in der Sortenpfanne.

Oblatenkräpichen. Man hakt
oder schneidet drey Viertelpfund
geschälte Mandeln, nimmit vier
Eyerweiß, rühret eine gute Vier-
telstunde, und thut die Mandeln
nebst einem halben Pfund Zucker,
Zimmet, einer geriebenen Mus-
catennuß, Megelein, auch klein
geschnittenen Citronenschaalen
darein. Von diesem macht man
kleine runde Kräpichen auf Ob-
laten, und bakt langsam.

Oblatentorte. E. Torte.

Ohsengaumen wie Hühner-
kämme. Man schneidet vom
Ohsen nur den Gaumen, wenn

er lind gefotten und wieder er-
kaltet ist, wie Hühnerkämme;
puzt dann etliche Champignons
sauber, schneidet sie, läßt ein
Stük Butter zergehen, und
dämpft darinn die Champignons
ein wenig ab, thut die Hühner-
kämme dazu, stäubt etwas Mehl
daran, füllt sie mit Fleischbrühe
auf, thut ein wenig klein ges-
chnittene Petersilie dazu, und
läßt es aufkochen. Vor dem An-
richten drückt man den Saft von
einer Citrone daran, und thut
ein paar Eyerdotter an die Sose.

Ohsenzunge mit Himbeerefig.
Man steket die Zunge im Wasser
mit gar wenig Salz, schält sie
ab, schmiert ein Papier mit
Butter, wickelt sie darein, bras-
tet sie auf dem Rost gelb und
richtet sie an, und gießt endlich
warm gemachten Himbeereneßig
mit Zucker darüber.

Ollapotridpastete von Krebs-
teig. Zu zwey Maas Mehl
nimmit man zwey Pfund ausge-
schälte Krebse, nemlich Schees-
ren und Schwänze, und hakt sie
möglichst klein, schüttet das Mehl,
wie zu einem andern Teig, auf
ein Bret, macht in der Mitte
ein Grübchen, legt zuerst die ge-
stossene Krebse, dann ein halb
Pfund frisch Schmalz und ein
Achtelpfund Butter darauf. Dann
wirft man eine mäßige Hand
voll Salz dazu, schlägt ein Ey
daran,