

thue es zu dem Kraute, so wohl auch die Sahne mit der Semmel, Saltz, Pfeffer und Muscatenblumen, vier bis fünf Eyer; doch daß es nicht zu dünne werde. Mache Klösser daraus, welche sie in ein wenig Mehl; dann setze Fleischbrühe zu, laß sie kochen, lege unten etwas Fleisch, so hängen die Klösser nicht so an. Laß sie kochen, rüttle den Topf ein wenig in der Hand herum. Wenn sie nun recht in die Höhe kommen, so sind sie gut. Du kanst sie nur halb auf einmal einlegen.

Von allerhand Würstgen.

155. Würstlein von Kalb-Fleisch.

Nimm aus dem Stosse, wälle es auf in einem siedenden Wasser, hacke es klein mit frischem Speck und Rindes-Marek, durren Majoran und Salbey, Ingber, Pfeffer und Saltz, wenn es gut gehackt. Laß Rinds-Därme, die nicht groß sind, schön rein machen; du kanst auch Schweins-Därme nehmen, thue von der Fülle darein, lege sie in einen weiten Topf, laß sie kochen, bis der Darm weich. Nimm ihn heraus, schneide mit einem scharfen Messer dünne Schnittgen, lege sie in eine Schüssel, und immer eine Citronen-Schnitte darzwischen. Mache indessen eine Citronenbrühe darüber. Du kanst auch den Darm ganz lassen, in Rindfleisch-Fett braten, und in die Fülle auch kleine Rosinen thun, alsdenn eine Wein-Tutsche darüber machen.

156. Würstlein von Brößgen.

Koche die Brößgen, wie auch Hünere-Lebern. Nimm Rindes-Marek, hacke es unter einander, thue

Hand

E 5

es