

und, nachdem sie beinahe weich sind, über starkem Feuer auf Glasur eingekocht.

Welschkohle werden geviertelt, in gesalzenem Wasser gewässelt und mit kaltem Wasser abgefrischt; dann der Strunk heraus geschnitten, wenig Pfeffer und Salz dazwischen gestreut und mit Bindfaden zusammen gebunden, in ein mit Speckplatten und einer Scheibe Schinken gefüttertes Kasserol gelegt, dazwischen ein Stück gewässelter Brustspeck und drei Rebhühner gesteckt, ein Würzbündel dazu gefügt, Dampfbrühe oder ein Dampfsaß darauf gegossen, mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier zugedeckt, mit dem Deckel geschlossen und weich gedämpft.

Von den Abschnitzeln der Rüben und Möhren wird eine Essenz bereitet; nämlich: es werden noch sechs Zwiebeln mit zwei Gewürznägeln besteckt, einige Selleriknollen und einige Kopflattiche dazu gefügt, Fleischbrühe darauf gegossen, gekocht, verschäumt und langsam weich gekocht; nachher durch eine Serviette abgegossen und ruhen gelassen; nach einer Zeit das Klare herunter gezogen, in ein Kasserol gethan und nebst geklärter Spanischer Sose eingekocht.

Die Möhren und Rüben werden auf eine Serviette zum Abtropfen geschüttet, ein glatter Model dünne mit Butter ausgestrichen, erst der Rand und nachher der Boden mit den Wurzeln bunt ausgelegt; das Auslegen geschieht auf verschiedne Weise: ein Mal in Reihen, immer eine gelbe und eine weiße Rübe hinter einander legend, bis daß der Kreis voll ist; die zweite, dritte und vierte Reihe, und so fort, bis daß der Modelrand ganz ausgelegt ist, immer in der Mitte eines Rübchens anfangend, so daß die Rübchen der folgenden Reihen immer mitten über die Zusammenfügung zweier Rübchen der vorgehenden Reihe zu liegen kommen, ebenso ausgeführt, wodurch weiße und gelbe Reihen sich um den Model winden, oder schräg in die Höhe gehen.

Ein ander Mal wird ein Kreis, immer zwei gelbe Rübchen aneinander aufrecht stehend, daran zwei weiße Rübchen übereinander liegend, und so fort geformt; der zweite Kreis ebenso, aber daß die stehenden Möhrchen über die liegenden weißen Rübchen, und die liegenden weißen Rübchen über die stehenden Möhrchen zu liegen kommen, ausgeführt, und in diesem Sinn fortgefahren, bis daß der Modelrand ganz ausgelegt ist, wodurch lauter Quadrate bunt neben- und übereinander entstehen.

Drittens wird eine Reihe Wolfszahnartig (langzackigt) geschnittener weißer Rüben in den Model aneinander aufrecht gestellt, und darüber und dazwischen, die Spitzen nach unten gekehrt, eine Reihe ebenso geschnittener Möhren gelegt; dann ein Band von weißen Rüben, ein zweites von Möhren und ein drittes wieder von weißen Rüben darüber rund um den Model gezogen; darauf wird