

den Boden des Kasserols damit; es muß aber so zusammenpassen, daß nichts auf dem Boden als die Schinken zu sehen sind, man legt dann eine Lage Reis, dann eine Lage von dem Kohl, Reis, wieder Kohl und so fort bis das Kasserole voll ist; dann wird  $\frac{1}{4}$  Liter ( $\frac{1}{2}$  Seidel) gute Suppe mit fünf Löffel sauern Schmetten gut abgesprudelt und darauf gegossen, in den Dunst gestellt, wo es eine Stunde fortkochen muß; man stürzt es dann behutsam auf die Schüssel, und legt auf den Rand der Schüssel schön geschnittenes Kaiserfleisch. Man kann auch auf jede Lage Reis und geriebenen Parmesankäse geben.

### 115. Spargel.

Man putzt den Spargel, siedet ihn in Salzwasser ab, doch nicht zu weich, gibt in ein Reindel ein Stückchen Butter, läßt sie zergehen, rührt ein paar Kochlöffel voll Mehl daran, läßt es ein wenig anlaufen, gießt Suppe daran und ein wenig von dem Salzwasser worin der Spargel kocht, gibt Muskatblüthe und ein klein wenig Saffran dazu, läßt es auffieden und gießt die Sauce über den auf die Schüssel gelegten Spargel, oder man legt den Spargel kreuzförmig mit den Köpfen einwärts auf eine Schüssel, gießt  $\frac{1}{4}$  Liter ( $\frac{1}{2}$  Seidel) sauern Schmetten darüber, bestreut ihn mit feinen Semmelbröseln, legt einige Stückchen Butter darauf und läßt ihn auffieden; man kann ihn auch bloß abgesotten auf die Schüssel legen, Semmelbröseln darauf streuen und mit heißer Butter überbrennen.

