

fer in einer Schüssel angerührt. Hierauf wird das Kraut auf ein Zinnplättlein, wie es in der Größe werden soll, zerblattet. Die Blätter breitet man darauf aus, legt sie dicht zusammen, und streicht von der Fülle darüber, aber nur so groß der Boden vom Plättlein ist, dann kommt wieder ein Geleg von Blättern, aber nur so weit die Fülle gehet, denn die untern Blätter müssen über das Plättlein herauf gehen, daß sie am Ende darüber geschlagen werden können; hierauf wird ein Geleg Fülle darüber gestrichen, und so fortgemacht, bis die Fülle zu Ende ist. Oben bedeckt man es wieder mit Blättern, schlägt die untern neben herauf, und macht nun das Kraut auf Kohlen fertig. Zu diesem Ende wird eine Kastrol oder Kachel mit Butter bestrichen, das Kraut darein umgestürzt, ein Schöpflöffel Fleischbrühe daran gegossen, auf Kohlen gesetzt, und ein Deckel mit Kohlen darauf gethan. Es muß nur immer langsam kochen, und unten darf ja keine starke Kohle seyn. Will man 2 Steckelein (Holz) oder ein kleines Stück frischen Speck unten in die Kachel legen, so ist man wegen des Umbrennens sicherer. Wenn es fertig ist, muß Licht gegeben werden, daß es ganz aus dem Geschirr kommt. Nun gießt man eine gute Butter-Sauce darüber, und läßt es auf der Platte aufkochen. Es können Bratwürste oder gebackene Kalbsbrieslein, auch Rippen (Cotelettes) neben herum gelegt werden. Gibt man es simpel, so verklopft man 2 bis 3 Eyer, thut ein wenig süße Milch, klein geschnittenen Schnittlauch oder Peterling (Petersilie) und ein wenig fein geschnittenen Speck dazu, rührt es untereinander,