

herunter geht. Wenn sie geschält sind, thut man sie in ein Geschirr, schüttet einen Schöpflöffel Fleischbrühe darüber, und läßt etliche Wälle darüber thun. Ehe das Gemüß angerichtet wird, werden die Kastanien mit dem Schaumlöffel heraus gehoben und an das Gemüß gethan.

#### Anderer Art Braun- oder Winter-Kohl.

Dies müssen Herzblättlein oder Geschosse seyn. Wenn solche gewaschen sind, schneidet man sie klein, macht ein Viertelpfund oder auch etwas mehr Schweine- oder anderes Schmalz heiß, dämpft den geschnittenen Kohl unter fleißigem Umrühren, bis er weich ist, 2 Hände voll gestoßenen Zucker läßt man auch mitdämpfen. Als dann wird ein wenig Fleischbrühe daran gegossen. Kastanien kann man auch dazu nehmen. Vor dem Anrichten röstet man eine kleine Messerspitze voll Mehl, und rührt es an das Gemüß. Bey'm Anrichten darf der Kohl keine Brühe mehr haben, auch muß er mehr in die Höhe angerichtet werden. Die Schüssel wird mit Fleisch oder Schinken belegt.

#### Spinat gut zu Kochen.

Wenn der Spinat verlesen ist, wird er gebrüht, dann eine Zeitlang in's kalte Wasser gelegt, fest ausgedrückt und gehackt. Zu 8 Personen nimmt man ein Viertelpfund Butter in einen Stollhafen oder eine Kachel, läßt ihn lichtgelb anziehen, thut hierauf eine klein geschnittene Zwiebel darein, nachdem den gehackten Spinat dazu, und läßt ihn wohl dämpfen, dann kommt noch Fleischbrühe daran. Bey'm Anrichten können gebackene oder verlohrene Eyer darauf gelegt werden. Die ver-