

oder Weißbrod ins Waſſer eingeweicht. Hat man übriggelassenen Braten, ſo wird derſelbe mit etwas Petersilie und einer Zwiebel fein gehackt, im Gegentheil muß man ein Pfund Kalbfleiſch braten. Wenn dieß geſchehen iſt, wird der Beck ausgedrückt, in 4 Loth friſcher Butter gedämpft, dann zu dem Gehackten neſt Salz und Muſkatnuß geihan, die Maſſe mit 4 bis 5 Eyern angerührt, und ein halbpfündiger Gugelhopfenmodel oder ein anderes rundes Blech auch irdeſnes Geſchirr mit Butter beſtrichen. Jetzt legt man von den gebrühten Spinatblättern den Model dick aus, ſchneidet aber die Stiele vorher davon, nimmt dann von der angerührten Fülle dazuein, bedeckt ſie wieder mit Blättern, und macht ſo fort, bis die Fülle zu Ende geht. Alsdann ſchlägt man die herausſehenden Spinatblätter darüber, thut noch ein Geleg andere darauf, und bakt den Kuchen in des Bäckers Ofen. — Sind die obern Blätter ſtark braun, ſo werden ſie abgenommen. Hierauf wird der Kuchen umgeſtürzt, das Geiße von 2 hartgeſottenen Eyern klein gehackt, der Kuchen oben damit beſtreut, und eine Butter- oder Krebsſauce daran gemacht.

#### Brenneſſeln als Gemüß nach Spinat-Art.

Sie ſind in keinem Monat als im April zu kochen. Man bricht ſie an maſten Orten ab, daß ſie nicht zu mager ſind, und thut das Unreine und Harte hinweg. Wenn ſie gewachſen ſind, ſetzt man ſie mit ſiedendem Salzwaffer zu, legt ſie damit ins kalte Waſſer, drückt ſie aus, hackt ſie, aber nicht ſo klein wie den Spinat, und kocht ſie gleich dieſem mit Fleiſchbrühe. Man gibt auch eben das dazu, was zum Spinat gegeben wird.