

durch die flache Hand, legt die Blätter auseinander, ſchneidet die Stiele ab, macht kleine Würſtlein, beſtreicht eine Kaſtol oder Kachel mit Butter, legt die Würſtlein dicht zuſammen, gießt ein paar Schöpflöffel voll Fleiſchbrühe darüber, und ſetzt ſie auf Kohlen. Vor dem Anrichten röſtet man einen kleinen Kochlöffel Mehl ſichtgelb in Butter, thut es in die Sauce der Laubfröſche, und ein wenig Muſkatnuß darein. Sie werden mehrentheils ohne Beilage gegeben. Wenn das Mehl daran iſt, wird das Geſchirr nur zuweilen gerüttelt, aber nicht darin gerührt.

Anderer Art.

Zwey Weißbrode oder Kreuzerwecken werden im Waſſer geweicht, ſtatt des Fleiſches 6 Eyer in einem Stücke Butter verrührt, biß ſie hart ſind, und auf einem Brett mit einer geſchnittenen Zwiebel und etwas Petersilie klein gehackt. Alsdann thut man den ausgedrückten Weck neß dem Gehackten in eine Schüſſel, Salz und Muſkataten darein, rührt ihn mit 4 Eyer an, macht Würſtlein davon, und verfährt übrigens damit, wie oben ſchon angezeigt iſt. Zu dieſen können gebackene Brieslein oder Hühner gegeben werden. Will man ſie noch geringer haben, ſo bleiben die gerührten Eyer weg, und der Weck wird nur mit dem Geſchnittenen gedämpft.

Kohlraben gewöhnlich zu Kochen.

Im Frühjahr, wo die Kohlraben noch klein ſind, brüht man die geſchnittenen Köpfe und auch das Grüne der Kohlraben jedes beſonder im Salzwaffer, kocht jeden Theil auch beſonder in der Butterbrühe, nur darf der Brühe wenig ſeyn,