

wo das Herz iſt, wird ein Deckel abgeſchnitten. Das Herz muß aber an dem Deckel bleiben. Die Kohlrabenköpfe bohrt man ein wenig aus, und ſchabt die Höhle mit einem kleinen blecher-  
 nen Löffel aus, daß ſie einen ſtarken Meſſerrücken  
 dick bleiben. Wenn ſie alle auf dieſe Art zube-  
 reitet ſind, werden ſie ſammt dem Deckel in ein  
 Geſchirr mit ſiedendem Waſſer geſetzt, und, bis  
 ſie weich ſind, geſotten, doch dürfen ſie nicht zu  
 weich werden, weil ſie gern zerfallen. Hierauf  
 gießt man das ſiedende Waſſer ab, und kaltes  
 darau, nimmt ſie aus dem Waſſer heraus, und  
 ſtürzt ſie auf eine Platte, daß ſie ablaufen. Als-  
 dann verfertigt man eine Farce (Fülle) von 2  
 Kalbsbrieslein und 2 Eutern, welche man ſo wie  
 einige Morchen in Salzwaffer ſiedet, verweilt et-  
 liche Morchen, und wenn man nur 10 bis 12 Krebſe  
 hat, ſo nimmt man auch die Schwänze davon;  
 dieß alles wird nebst ein wenig Peterſilie zuſam-  
 men klein gehackt, man darf auch von dem Aus-  
 geſchnittenen der Kohlrabenköpfe ſieden und dar-  
 unter hacken. Wenn alles klein iſt, wird es zu-  
 ſammen mit 4 Eyer gelb angerührt, Salz und Mus-  
 katenblüthe daran gethan. Statt der Kalbsbries-  
 lein und Euter kann man auch von einem Kalbs-  
 niern nehmen. Nun werden die Kohlraben in ei-  
 nen mit Butter beſtrichenen Stollhafen oder Ka-  
 ſchel geſtellt. Jeder Kohlrabekopf wird mit der  
 Farce eingefüllt, der Deckel darau gethan, und  
 mit einem Steckelein angeheftet, damit kein Deckel  
 abfällt, Fleiſchbrühe daran gegoffen, bis ſie halb  
 darüber geht, zugedeckt und langſam gekocht. Kom-  
 men Krebſe dazu, ſo werden die Schalen geſtoßen,  
 in einem kleinen Stück Butter abgedämpft, mit  
 Fleiſchbrühe durchgetrieben, und ſtatt der andern