

wenig ein, daß das Wäſſerige herausgezogen wird. Hierauf wird ein abgefottenes Kalbsbrieslein, zwey verweſte Euter und ein wenig Petersilie mit einer Zwiebel klein gehackt, ein halber Weck eingeweicht, nur das Innere davon genommen, unter das Gehackte nebst Salz und Muskatblüthe gethan, und mit zwey Eiern angerührt. Die halben Kuckummern werden nun damit gefüllt, und oben über der Fülle mit Eyer gelb bestrichen. Alsdann läßt man ein gutes (etwas großes) Stück Butter in einer flachen Kachel zergehen, stellt die Kuckummern auf die Fülle, deckt das Geschirr wohl zu, ſetzt es auf heiße Aſche, und läßt ſie langſam dämpfen. (Noch ſicherer ſind ſie zu verfertigen, wenn man ſie oben und unten gleich ſchneidet, daß ſie aufrecht in die Butter geſetzt werden können, wo man einen Deckel mit ſchwachen Kohlen darauf thut.) Die Kuckummern dürfen nicht umgekehrt werden, daß ſie nicht zerfallen, ſondern ſie werden nur ein wenig gerüttelt, und ſo lang fortgedämpft, bis ſie gelb ſind. Sie brauchen eine halbe Stunde zum Gelbwerden. Zu der Sauce hackt man eine Zwiebel und ein Stücklein friſchen Speck klein, röſtet einen kleinen Kochlöſſel Mehl in einem Stücklein Butter dunkelgelb, dämpft die gehackte Zwiebel und Speck darin, richtet die Kuckummern auf eine Platte an, rührt das geröſtete Mehl an die Sauce, thut von einer Zitrone den Saft dazu, etwas Muskaten und Pfeffer darein, läßt die Sauce ein wenig aufkochen, und richtet ſie über die Kuckummern an. Iſt die Sauce zu dick, ſo wird ſie mit ein wenig Fleiſchbrühe verdünnet. Die Kuckummern werden mit Würſten oder Ripplein belegt.