

daunen werden gewaschen und einen Tag früher, so wie Ruheuter gekocht (siehe Ruheuter), des andern Tages nimmt man das Fett ab, schneidet die Kaldaunen in Stücke und bereitet folgende saure, gelbe Brühe dazu: für 6 Pfennige geriebene Semmel wird in Fette geschmort, etwas von der Kaldaunenbrühe dazu gegossen, Essig und gestoßener Saffran, nach Gutdünken daran gethan, wieder mit den Kaldaunenstücken aufgeköcht und angerichtet.

Kaldaunen mit Weißkraut. Die gekochten Kaldaunen (siehe Kaldaunen zu kochen) werden nach dem das erkaltete Fett rein abgenommen ist, in Stücke zerschnitten, und gehörig in Viertel geschnittenes Weißkraut, aus welchem etwas die Strünke ausgepust sind, in der Brühe derselben recht weich gekocht, so daß es zerköcht, dann die Kaldaunenstücke hineingethan, braun gebranntes Mehl mit etwas gestoßenem Pfeffer daran gethan und wieder etwas aufgeköcht.

Karpfen blau zu sieden. Der gerissene, in Stücke oder Portionen getheilte Karpfen (siehe Karpfen zu reißen), wird in eine Schüssel gelegt und mit warmen Essig gebläuet. Dann wird in einem Kessel stark gesalzenes Wasser mit einer Zwiebel, etwas Wurzelwerk und ein wenig ganze neue Würze darunter gethan, über Feuer gesetzt, und so wie es zu sieden anfängt, die Karpfenstücke so hinein gelegt, daß unten die Kopfstücke, dann die Mittelstücke und oben die Schwänze, aber alle mit den Schuppen nach oben zu liegen kommen; die Eingeweide werden in die Mitte gelegt. In dieser Lage werden die Karpfenstücke bei