

tragen. Man kann auch verlorne Eier hineinsetzen, welche man auf nachstehende Weise zubereitet. Es wird auf jede Person ein Ei genommen, und jedes einzelne Ei in einen über Feuer stehenden Tiegel mit kochendem Wasser geschlagen, so lange gekocht, bis das die Dotter umgebende Weiße fest wird, dann mit einem Schaumlöffel herausgehoben und in kaltes Wasser gelegt, dann wenn sie alle gesotten sind, werden sie aus dem kalten Wasser genommen, auf die geschnittene Semmel gelegt und die kochende Fleischbrühe darüber gegossen. Eben so verfährt man mit der Kalbfleischbrühe und Hühnerbrühe.

Rindfleisch zu dämpfen. Ein schönes Stück vom Riemen oder Huf wird rein gewaschen, auf beiden Seiten mürbe geklopft, hin und wieder mit Nadeln gespickt, der Boden eines Dämpftiegels mit einigen Scheiben Speck, Wurzelwerk, einer Zwiebel, einer Brodrinde, etwas ungestoßener neuen Würze, gehörigem Salz und Zitronenscheiben belegt, das Fleisch eingelegt, ein Mößel kaltes Wasser zugegossen, der Deckel oder die Stürze auf den Dämpftiegel gedeckt, mittelst Mehlkleisters und eines schmalen Papierstreifens rund herum verklebt, daß der Brodem nicht entweichen kann, über Feuer gesetzt, drei Stunden über gelinden Kohlen dämpfen gelassen, dann abgehoben, aufgedeckt, das Fett rein abgeschöpft, ein halbes Mößel rother Wein dazu gegossen, das Fleisch, wenn es weich ist, herausgenommen, die Brühe gut durcheinander gerührt, durch einen Durchschlag gerieben und über