

gräben und an Ufern der Bäche wächst, und Garten-Sauerampfer, welcher einen üppigen Wuchs hat und jenem wegen seines, der Zitronensäure an Stärke gleichkommenden Saftes vorzuziehen ist. Mit andern Kräutern gemischt ist er der Gesundheit sehr zuträglich.

**Sauerampferbrühe oder Sauce.** Ein paar Hände voll Sauerampfer werden von den Stengeln abgestreift, gröblich klein geschnitten mit etwas Butter aufs Feuer gesetzt, eine kurze Zeit abgeschwitzt, Fleischbrühe, Zucker und ein wenig Essig dazu gethan, aufgeköcht und mit 2 Eidottern legirt.

**Sauerampferbrühe oder Sauce zu Lammfleisch.** Wenn der Sauerampfer, so wie bei der vorigen Sauerampferbrühe, über Feuer mit Butter in seiner eigenen Brühe abgeschwitzt ist, wird Fleischbrühe oder kochendes Wasser zugegossen, Salz und Zucker daran gethan, mit allen gut durchgekocht, ein paar Eidotter in ganz wenig kaltem Wasser klein geschlagen, ein Löffel Mehl dazu gethan, zu der Brühe gerührt, dann nicht mehr gekocht, sondern auf gelindem Feuer noch gut durchgezogen.

**Sauerampfer mit Kalbfleisch oder Schöpfenfleisch.** Derselbe wird gewaschen, im Wasser nur angeköcht, das Wasser hierauf ganz rein abgegossen, Semmel in Fett oder Butter geschmort, mit Fleischbrühe daran gethan, noch ein wenig durchgekocht, und über das Fleisch angerichtet.

**Sauerampfersuppe.** Rein gewaschenen, gelesenen und grob zerschnittenen Sauerampfer, läßt man,