

Ente in die Mitte, und das Kraut, damit die Stücke nicht auseinander gehen, behutsam um sie herum gelegt.

W e l s c h k o h l (Wirsing= oder Savoyerkohl) mit Schöpfenfleisch. Man streift die äußeren guten Blätter desselben von den Strünken, schneidet das Haupt oder Herz in vier Theile, wäscht alles rein, läßt es nur in Wasser überwallen, gießt das Wasser rein ab, gießt gute Fleischbrühe darauf, kocht ihn so weich, daß nur noch die Viertelchen ganz bleiben, röstet zwei Löffel Mehl oder geriebene Semmel im Fette gelb, rührt dieses an den Kohl, thut ein wenig gestoßenen Pfeffer daran und läßt alles wieder aufkochen.

W h i s t. In einem halben Maßel Wasser wird $\frac{1}{2}$ Loth guter Thee gekocht, durch eine Serviette gegossen, drei Maß guter Medok, von 6 Zitronen der Saft und ein Pfund Zucker daran gethan, auf dem Kohlenfeuer ohne zu kochen erhitzt und in Gläsern aufgetragen.

W i e n e r K a l a t s c h e n. Ein Pfund abgeklärte Butter wird zu Sahne gerührt, 14 Eidotter nebst 2 ganzen Eiern dazu gerührt, dann $1\frac{1}{4}$ Pfund erwärmtes Mehl, etwas Zucker, etwas Muskatblume, ein Tassenkopf voll gute Hefen untergemischt, von diesem Teige auf ein Blech Klümpchen von der Größe eines halben Eies gesetzt, sie zum Aufgehen stehen gelassen, dann mit Ei und Zucker vermischt, bestrichen, in die Mitte eine eingemachte Kirsche gesetzt, mit Zucker bestreut und backen gelassen.

W i e n e r M e h l s p e i s e v o n A p f e l s i n e n. Man quirlt ein halbes Pfund Kartoffelmehl in etwas