

in einen Topf mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, Wachholderbeeren und ein paar Zitronen-Scheiben gethan, und ein Schoppen Essig darüber gegossen; lasse es 24 Stunden im Essig liegen, alsdann thue es sammt allem in einen anderen Topf, gieße einen Schoppen Fleischbrühe daran und lege 2 handgroße Brodrinden darauf, decke es recht zu und lasse es langsam kochen; wenn das Fleisch mürbe ist, wird es auf eine Schüssel gelegt, das Fett von der Sauce abgeschöpft, das Uebrige aber durch ein Haarsieb getrieben, nachher auf eine Schüssel gelegt, worin Kapern Trüffeln oder Morcheln gethan werden.

G e m ü s e.

95) Wirsing oder Kohlkraut.

Das Kohlkraut wird in kochendem Wasser an das Feuer gesetzt, bis es weich ist, dann in kaltes Wasser gelegt und leicht ausgedrückt; nimm $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und 2 Löffel voll Mehl, dämpfe es gelb, gieße Fleischbrühe daran, nebst Salz und Muskatennuß, dann thue das ausgedrückte Kraut hinein.

Rosenkohl und Weißkraut wird eben so zubereitet; wer es liebt, kann an letzteres Kümmel thun.

96) Gedämpftes Weißkraut.

Hierzu nimmt man feste Häupter, schneidet die Dorschen so heraus, daß es nicht zerfällt, ferner 2 Pfd. Hammelsrippen in eine Casserole und ein Stück Butter darauf gelegt, nebst Salz, Pfeffer und Muskatennuß, deckt es zu und läßt es dämpfen; wenn es auf der untern Seite gelb ist, wird es auf die andere gelegt und Fleischbrühe daran gegossen. Hierbei ist zu bemerken, daß bei dem Umkehren des Gemüses auch das Fleisch umgewendet werden muß; sobald beides weich ist, röste man einen kleinen Löffel voll Mehl in Butter, thue ihn an das Gemüs und lasse es kochen. Bei dem Anrichten muß man Acht haben, daß das Kraut ganz auf die Schüssel kommt; die Rippen werden dazwischen gelegt.

97) Gedämpftes Wirsing-Kraut.

Wird eben so behandelt, wie das Weißkraut.