

daran / doch nicht zu viel / dann es muß mehr im Schmalz praxelt als kochen; man muß es aber oft umwenden / oder verdrehen / damit es nicht anbrenne: Wanns dann fertig / richtets in eine zinnerne Schüssel an / und tragefs zu Tisch.

### 178. Weißes Kraut im Kern.

**S**chneidet / waschet und brühet das Kraut / aber nicht zu hart / doch daß es etwas härzlich bleibt; alsdann seihet das Wasser auf das genaueste davon herab / hackets klein / und / so es beliebt / auch ein wenig Mandelkerne darunter: machet alsdann ein wenig Schmalz heiß / und röstet das Kraut darinnen: wann es nun geröstet ist / giesset in einen stollichten Hasen einen guten Kern oder Kam daran / setzet es in eine Kohlen / und lassets kochen / aber nicht gar zu lang: Wann ihr es nun anrichten wolt / so streuet Salz und Pfeffer darauf.

### 179. Weißes Kraut im Kern / auf andere Art.

**N**ehmet ein weißes Kraut / schneidets in vier Theile / brühets wohl mit siedenden Wasser / waschets nach dem brühen reinlich mit kalten Wasser aus / giesset darnach wieder ein frisches Wasser mehr daran sey; hacket und röstets im Schmalz / giesset in einem Hasen eine dicke Milch oder süßen Kam dazu / mischt gestosene Mandeln darunter / lassets mit einander kochen / rühret es aber nicht viel / drehet den Hasen bey dem Feuer bisweilen um / deckets nicht zu / und last es nur immer fort kochen: Wann mans anrichten will / salt es zuvor ein wenig / streicht es fein zierlich auf in der Schüssel / und giesset dann neben dem Kraut noch ein wenig siedenden Kern oder süßen Kam in der Schüssel daran.

§§§§

180. Weiß