

## Gedämpftes Weißkraut.

Mit dieſem wird eben ſo wie mit dem gedämpften Kohl verfahren. Weil aber das Kraut größer iſt, können mehr Theile oder Schnitze aus einem Haupt gemacht, und auch ſtatt der Hammelrippen ſchweinene oder ein Stücklein magerer Schinken dazu genommen werden. Man läßt es nur langſam kochen, und darf auch ein wenig Kümmel darein thun.

## Gehacktes Weißkraut.

Man verliet das Kraut, ſchneidet die Rippen ſauber heraus, und brüht es im Salzwaſſer. Wenn es weich iſt, wird es aus einem kalten Waſſer feſt ausgedrückt und klein gehackt, eine Zwiebel und ein Stücklein ungeräucherter Speck auch klein gehackt, ein Viertelpfund Butter in eine Kachel gethan, ein Kochlöſſel voll Mehl hellgelb geröſtet, und die gehackte Zwiebel und Speck darin gedämpft. Nach dieſem thut man das Kraut dazu, gute Fleiſchbrühe nebst Salz und Muskatn daran, und läßt es bis zum Anrichten kochen. Hierauf werden 3 Eyer gelb und 3 Eßlöſſel ſüßer Rahm verrührt, und an das Kraut, ehe man es anrichtet, gethan.

## Zu Krautfuchen in einer Butter-Sauce

zerſchneidet man ein Häuptlein Kraut, ſchneidet die Rippen davon, und läßt es im Salzwaſſer weich kochen. Sobald es weich iſt, drückt man es aus kaltem Waſſer, hackt es klein, ſo wie auch eine Zwiebel, ein Stücklein friſchen Speck und etwas Petersilie, hierauf reibt man von 2 Weißbroden oder Kreuzerwecken die Rinde ab,