

weicht das übrige Weiße in ſüße Milch ein, dämpft das Gehackte in einem Viertelpfund Butter, und nimmt es in eine Schüſſel. Wenn der Weck weich iſt, wird er ausgedrückt, und an das Gehackte neſt Salz und Muſtaten gethan; dieß alles rührt man mit dem Gelben von 8 Eiern an, und ſchlägt das Weiße derſelben zu einem Schaum. Giebt es Kaſtanien, ſo kann auch ein halbes Pfund darein geröſtet und gehackt werden. Alsdann wird eine Kaſtrol oder ſonſt ein rundes Geſchirr mit Butter beſtrichen, mit Semmel oder Mutſchel-Mehl beſtreut, das Ange-rührte darein gefüllt, und entweder mit Kohlen langſam gebacken, oder in einen Backofen geſetzt. Der Kuchen darf aber nicht zu braun werden. Nun macht man eine Butter-Sauce mit Peterſilie und Morchen, richtet den Kuchen an, und läßt die Sauce daran aufkochen.

#### Gefülltes Weißkraut.

Von 2 Häuptern werden die Dorſchen herausgebohrt, das Kraut wird in einem Topf oder Haſen mit Salzwasser weich gekocht, herausgenommen, und kaltes Wasser darüber gegoffen, daß es abläuft, inzwiſchen aber die Fülle gemacht. Hat man übriggelassenen Braten, ſo nimmt man ſolchen, oder ein Pfund gebratenes Schweinefleisch ſammt dem Speck, weicht 2 Wecken in Wasser ein, und hackt das Fleisch neſt einer Zwiebel und etwas Peterſilie klein. Hat das Fleisch kein Fett, ſo wird ein Stücklein Speck dazu genommen. Wenn es klein gehackt iſt, wird der Weck dazu ausgedrückt, und mit 6 Eiern neſt Salz, Muſtaten und ein wenig Pfeffer