

dieser Farce füllt man die ausgehöhlten Weißkrautheede, verwahrt die Deffnung dicht mit Blättern, bindet jeden Kopf besonders in eine Serviette, thut sie in kochendes gesalzenes Wasser und kocht sie in demselben etwas lange gar. Beim Anrichten muß man jedes Heed erst auf eine besondere Schüssel legen, das Tuch aufbinden, eine andere Schüssel darauf decken und dann die unterste Schüssel nach oben kehren. Will man das gefüllte Kraut, in Ermangelung recht fester Heede, mit lockern Blättern machen, so breitet man ein Tuch in eine Schüssel, belegt solches ganz dicht und mehrfach mit einzelnen, gut gesäuberten Krautblättern, thut die Farce hinein, bedeckt es eben so wieder mit Blättern, faßt das Tuch zusammen, bindet es fest zu und verfährt nach voriger Art damit. Hat man gekochtes Fleisch vorräthig, so wird es mit ausgegrabenem Weißkraut fein gehackt, die ganze Masse in Butter durchgeschwitzt, und nachdem sie wieder kalt geworden, einige Eier hinzugeschlagen und mit geriebener Semmel hinlänglich verdickt. Die Farce zu dick einzurühren muß man vermeiden, damit sie nicht hart wird, Bratwurst oder Schweinesfleisch zur Farce genommen, ist auch gut. Die dazu gehörige Sauce ist folgende, und kann auch über Blumenkohl gegeben werden. Man rührt einige Löffel Mehl mit Wasser klar, schlägt einige Eidotter dazu, rührt beides zusammen gut durch, gießt nach und nach kochendes Blumenkohlwasser hinzu und rührt es mit diesem auf gelindem Feuer zur Sauce ab. Hierauf kommen 5 Loth Butter, ausgeschälte Krebschwänze, gereinigte Morcheln und etwas Krebsbutter hinzu.