

schen, fein gehackt, und mit kochendem Wasser, wozu etwas Salz genommen wird, aufgesetzt. Hat es einige Mal aufgeköcht, so gießt man es durch einen Durchschlag ab, setzt es abermals mit einem guten Stück Butter, etwas Zucker und Milch auf, und läßt es so schmoren. Nicht lange vor dem Anrichten werden noch einige Löffel in guter Milch oder Sahne gequirktes Mehl daran gethan, damit gut durcheinander gerührt, und hiermit noch einige Augenblicke auf Kohlen gelassen. Beim Anrichten streut man noch etwas Pfeffer darüber. Wird das Kraut erst gekocht und dann gehackt, so verliert es an Geschmack. Man kann auch Eierkuchen oder Plinzen, in Stücke geschnitten, um den Rand der Schüssel legen.

Weißkraut-, Weißkohlpudding. Aus drei Weißkrautheeden (Heed von dem englischen Worte Head, Haupt) werden die Strünke ausgeschnitten, das Weißkraut mit einer Zwiebel ganz klein gewiegt, mit den Händen rein ausgedrückt, ein wenig gesalzen und in Rindsfette nach Gutdünken mit oder ohne Thymian halb weich geschmort, erkalten gelassen, für einen Groschen geriebene Semmel dazu gethan, acht Eier in ein halbes Nößel Sahne eingequirlt, das Weiße von sechs andern Eiern zu Schnee gerührt, und dieses alles mit gestoßener Muskatblüthe zu dem Kraute gegossen, gut durcheinander gerührt, und der Klopß entweder wie die andern Puddings (siehe P u d d i n g) in einer Serviette gekocht, oder in einem gut mit Butter ausgestrichenen Back- oder Bratofen gebacken. Auf letztere Art