

schmeckt er besser und fast alle vorher angegebenen Pud-
dings können so gebacken werden.

Weißkraut, Weißkohl mit Schöpfen-
fleisch. Man macht die schmutzigen Blätter des
Kohls ab, aus den brauchbaren aber wird die harte
Rippe herausgeschnitten, gewaschen und in kochendem
Wasser, in welches man zuvor etwas Salz gethan hat,
verwält, dann abgegossen, in eine Schüssel gethan und
noch rein ausgedrückt. Die Art des Ausdrückens ist
folgende: Man nimmt immer eine gute Hand voll
Kohl, streut etwas rein gelesenen Rothkümmel dazwi-
schen und preßt ihn recht rein aus. Jede Hand voll
Kohl, die man so ausdrückt, formt sich zu einem festen,
länglichen Stück. Die erhaltenen Stücke werden nun,
damit sie sich nicht wieder auflösen können, in einer
Kasserolle dicht zusammen geschichtet, mit Butter und
guter Brühe versehen, auf nicht zu starkes Feuer ge-
bracht und behutsam geschmort. Es ist nothwendig,
daß man immer gehörige Brühe auf dem Kohle er-
hält und die Kasserolle fleißig schüttelt, weil er sich
sonst gern ansetzt. Ist er hinlänglich weich, so rührt
man noch etwas in Butter geschwitztes Mehl daran
und läßt ihn damit durchziehen. Beim Anrichten müs-
sen die Kohlstücke sehr geschickt mit einer Kelle aus der
Kasserolle genommen werden, damit sie nicht zerbre-
chen. Geröstetes Schöpfenfleisch schmeckt dazu sehr gut.

Weißkraut, Weißkohl mit Schöpfen-
fleisch auf eine andere Art. Es wird geviertheilt,
gewaschen und in der durch ein Haarsieb dazu gegos-
sen kochenden Fleischbrühe, von welcher das Fett zuvor