

gelegt und ausgekühlt; darauf leicht ausgepreßt und zwei und zwei zusammen gebunden, nachher wie der Lattich zum Bekränzen eingesetzt und weich gedämpft. Vor dem Anrichten wird er heraus gehoben, aufgebunden, der Länge nach Stück für Stück auf ein Tuch gelegt, mit einem Theil des Tuchs überschlagen und mit der Hand zu gleicher Dicke niedergedrückt, das Tuch hernach abgehoben, der Kohl in drei Zoll lange, gleichbreite oder gleichdicke Stückchen geschnitten und so alleine, oder eine Möhre, Bratwurst oder eine Schnitte Brustspeck, von gleicher Länge und Dicke geschnitten, dazwischen im Kranz um das Fleisch gesetzt, oder auch um ein nett zugeschnittenes Stück Rindfleisch an zwischen und übereinander im Kranz gelegt.

Auch kann der Kohl im Tuch in eine Walze geformt und dann in Scheiben geschnitten werden.

So wird dieser Kohl auch, hübsch angerichtet und mit einer braunen Sose begossen, zu Enten, Rebhühnern, Schinken, Bratwürsten u. d. m. gegeben.

Bürgerlich wird der Kohl in Vierteln geschnitten, gewällt, in kaltem Wasser abgekühlt und leicht ausgedrückt, mit Salz, Pfeffer und einer Zwiebel mit zwei Gewürznelken besteckt in ein Kasserol oder Topf gethan, fette Fleischbrühe darauf gegossen, oder ein Stück abgewällter Schinken oder Brustspeck, oder gewälltes und in Stückchen geschnittenes Schöpfensfleisch dazwischen gesteckt, von letzterem die Wallbrühe, sonst aber Wasser darauf gegossen und zusammen weich gekocht; dann ein oder zwei Eßlöffelvoll Mehl in Butter nebst einem halben Theelöffelvoll Zucker langsam schön gelbbraun geröstet, mit der Brühe vom Kohl zur Sose gekocht, abgefettet, auf den Kohl gegossen und zusammen durchgedämpft.

### Welschkohl gehackt. Choux de Savoie hachés.

Der Kohl wird in Vierteln und der Strunk heraus geschnitten, alles Grüne und Grobe weggemacht, das Gelbe davon sadicht geschnitten und in viel gesalzenem Wasser recht weich gekocht; hernach in kaltem Wasser abgekühlt, ausgedrückt und mit dem Messer noch Einigemal überhackt; dann mit Butter, Salz, Pfeffer und Muscatnuß auf dem Feuer geschwitz, wenn die Feuchtigkeit verdampft ist, einige Löffelvoll weiße Sose und ein wenig Rahm daran gegeben und, was nöthig ist, eingekocht; oder ein Eßlöffelvoll Mehl darauf gestreut, unter gerührt, halb Fleischbrühe und halb süßer Rahm daran gegossen, und unter beständigem Rühren dick eingekocht. Dieser Kohl kann im Nothfall statt Endivien gegeben werden.

### Krauskohl. Choux frisés.

Es giebt grünen und braunen Krauskohl; und sowohl wie man den braunen selten mehr zu sehen bekommt, da der grüne er-