

giebiger ist, so wird doch im Allgemeinen diese Kohlgattung immerfort unrichtig bloß Braunkohl genannt. — Nachdem er erst einige Male starken Frost erhalten hat, und also den ganzen Winter hindurch, ist er am besten. Die gelben und welken Blätter werden weggethan, die gröbern von den Stielen gestreift, und die zarten Blätter und die Herzen sammt ihren zarten und süßen Stielen und Strünkchen genommen; dann gewaschen, in gesalzenem Wasser überkocht, abgegossen, mit kaltem Wasser ausgekühlt und ganz grob gehackt oder geschnitten; darauf wird feingeschnittene Zwiebel mit einem guten Theil geschabten Speck geschwitz, bis daß die Zwiebel schwindet, aber ohne daß sie Farbe nimmt, und zu dem Kohl gethan, Salz und Pfeffer dazu gesügt, etwas Fleischbrühe dazu gegossen, weich gedämpft und kurz eingekocht; hernach einige Unrichtlöffelvoll braune Sose, oder ein wenig gelbbraune Einbrenne mit Fleischbrühe zur Sose verkocht daran gethan und damit legirt, durchgedämpft und mit ein wenig Zucker angenehm gemacht; der Kohl muß dicke, dabei saftig und von angenehmen Geschmack seyn. Er wird zu gepickelten und geräucherten Sachen, zu Schöpfenfleisch, Bratwürsten, Gans, Enten, Rebhühnern, Haasen u. d. m. gegeben. Statt des Specks kann auch frisches Schweine-Schmeer, vorzüglich aber Gänse- oder Enten-Bratfett genommen werden.

Auf bürgerliche Weise wird die Zwiebel röthlich geröstet; übrigens kann sie auch ganz wegbleiben.

Krauskohl-Sprossen. *Jets de choux frisés.*

Von den Krauskohl-Sprossen werden hinten die etwa harten Strünkchen weggeschnitten und die groben Blätter weggethan, dann werden sie gewaschen und übrigens ganz wie der Brüsseler Sprossenkohl bereitet. Bürgerlich werden sie wie der Krauskohl selbst zugerichtet.

Weiskraut bürgerlich. *Choux blancs ou choux cabus à la Bourgeoise.*

Das Weiskraut, auch Kopfkraut und Weißkohl benannt, wird in Vierteln geschnitten und wie der Welschkohl auf bürgerliche Art gekocht und zubereitet; nach Belieben kann noch fein geschnittene Karbe dazu gethan werden; da durch das Wällen das Kraut von seiner natürlichen Süßigkeit verliert, so wird diese durch etwas Zucker ersetzt. Oft wird es auch gleich so, ohne es erst zu wällen, gekocht, dann ist es aber viel blähender.

Gedämpftes Weiskraut. *Choux blancs etuvés.*

Das Kraut wird in Blätter zerlegt, die Rippen heraus und das Feine zu Faden geschnitten; auf drei Kannen solch geschnitte-