

ſtreut es mit Semmelmehl, füllt das angerührte Kraut darein, reibt ein Milch- oder ſonſt ein mürbes Brod, ſtreut ſolches Fingersdick darauf, belegt es mit friſcher Butter, und läßt es auf Kohlen oder im Backofen langſam aufziehen. — Man kann hiezu gebackene Karpfen auf dem Kraut herum legen, oder ein Schweinenbrätlein beſonder dazu aufſtellen.

Anmerkung. Statt der Hechte können auch Forelen genommen werden.

Braun- oder Winter-Kohl.

wird geſtreift, ſauber gewaſchen, und mit ſiedendem Waſſer zugeſetzt, nur das iſt dabey zu bemerken, daß nicht zu viel in ein Geſchirr kommt, daß der Kohl grün bleibt. Wenn er alſo weich in's kalte Waſſer gelegt, wohl ausgedrückt und gehackt iſt, ſo macht man Schweinen- oder Gänſ-Schmalz, welches dazu am beſten iſt, ein Viertelpfund auf 8 Perſonen gerechnet, in einem Stollhafen oder in einer Rachel heiß, röſtet 2 Kochlöſſel voll Mehl braun darin, thut ein klein geſchnittenes Zwiebelein, und gleich nachher das gehackte Kraut darein, doch darf die Zwiebel nicht braun werden. Wenn der Kohl gedämpft iſt, gießt man Fleiſchbrühe daran, bis er ſeine rechte Dicke hat, es kann auch der halbe Theil Waſſer dazu genommen werden; hierauf thut man noch Salz, ein wenig Pfeffer und Muſkaten daran. — Dazu kann man geben: friſche oder halbgeräucherte Bratwürſte, dörres Fleiſch oder Schweins Rippen. Kaſtanien gehdren auch darein. Ein Vortheil bey'm Kaſtanienschälen iſt, wenn man ſie auf der Seite ein wenig aufſchneidet, ſie nur halb weich röſtet, daß die Schale und Haut gerne