

an Größe / als früher Keiffe / allen andern übertrifft. Es ist auch über dieses dessen noch eine gar sonderliche Art von allerhand bunten Farben / blau / roht / weiß / gelbe / und sehr krauß und schön / daßer als bunte Federn / so man auf dem Kopfe trägt / aussiehet / daßer er auch Blümajenkohl genennet wird / dienet aber mehr zum Zierath der Gärten / als Nutz der Küchen / in welche meines erachtens der hohe / und nicht gar zu krause / der beste von Geschmack. Wir wollen nun sehen / so viel wir wissend / wie eine jede Art zugerichtet werde / und von den Blumenkohl den Anfang machen.

I. Blumenkohl.

Nehmet den Kohl / putzet ihn / daß kein Blätlein daran bleibet / er sei denn klein und weiß. Ziehet auch die Haut von den Stengeln / und lasset ihn eine weile in Wasser sieden; darnach gießet das Wasser ab / und gebet Fleischbrüe und Butter / auch Pfeffer und Muskatblumen daran / lasset ihn aber mit der Butter nicht lange kochen / sie wird sonst klar / ihr möget auch ein wenig klargerieben Semmelmehl daran thun. Man kan auch Milch-Rahm und Ochsen-Mark darzu thun. Wenn man wil / so kan man selben auch an alle Potagen gebrauchen / und sie damit auszieren / wie auch bei dem gefülleten Kohl / an Hünner / Kalb. und Rindfleisch / und Salat davon machen / wie ich hernach mit mehrern bei den Salaten berichten wil.

Vom Savoierkohl.

I. Savoierkohl zu kochen.

S Hue den Kohl in eine Pfanne / gieß siedend Wasser daran / und brüe ihn darinnen / darnach schütte ihn in ein Sieblein / laß die Brüe herab lauffen / nim den Kohl und lege ihn in eine Schüssel / streue aber zuvor Muskatblumen und Pfeffer dar ein / und thue Butter darzu / darnach lege Kohl ein / und wieder Muskatblumen / Pfeffer und Butter so lange / bis die Schüssel voll ist / denn gieß ein wenig Fleischbrüe daran / decke es zu / setze es auf Kohlen / laß es aufsieden / übergieß es einmal oder etliche / so wird er gar gut. Ihr könnt ihn auch in einen Topf thun / so dürffet ihr nicht Sorge haben / daß die Schüssel verschmelzet.

2. Sa.