

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

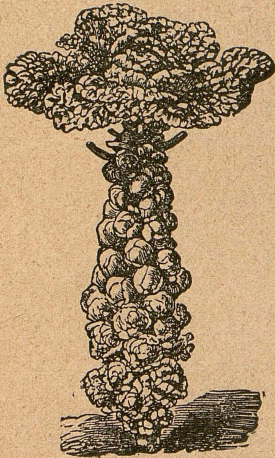
Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

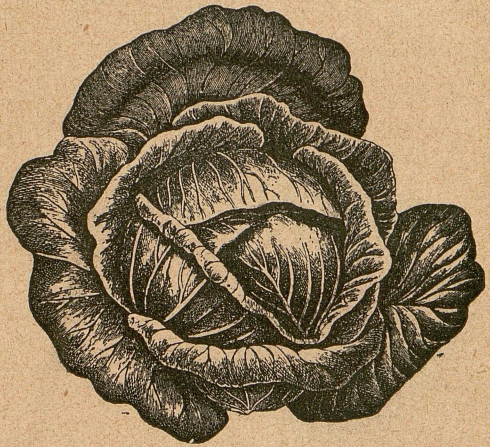
Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Butter und schmilzt fein geschnittene Zwiebel darin. Hierzu legt man den Kohl, giebt Salz daran, ein wenig Wasser und läßt ihn schmoren. Dann macht man eine Wurzelbrühe mit Einbrenne feimig, färbt sie mit etwas Zuckercouleur, giebt Muskatblüte, Pfeffer und Zucker, der in Essig aufgelöst ist, daran. Man gießt nun das Wasser von dem Kohl ab, legt ihn in die Sauce, giebt etwas Kümmel darüber und läßt ihn noch $\frac{1}{2}$ Stündchen langsam schmoren. (Man kann den Kümmel auch fortlassen.) Beim Anrichten legt man erst den Kohl auf die Schüssel, giebt dann in Butter gebratene Semmelkrümel darüber und zulezt den Beiguß.



Rosenkohl.



Rotkohl.

24. **Rosenkohl** wird etwas bepuzt, die Köpfschen ganz gelassen und genau so bereitet, wie der Wirsingkohl in Nr. 22. Nur muß er kürzere Zeit kochen. Vor dem Seimigmachen der Sauce nimmt man die Köpfschen heraus.

25. **Rotkohl**, auch **Dämpf-** und **Schmorkohl** genannt. Der Kopf wird entweder mit einem Kohlhobel zerkleinert oder in Stücke geschnitten und mit einem Messer in feine Streifen geschnippert („schirbeln“ im Volksmunde) und leicht gewaschen. Dann setzt man ihn mit kaltem Wasser auf und gießt dasselbe ab, sobald es kocht. Jetzt setzt man den Kohl mit ein wenig warmem Wasser, viel Fett, geschälten und geschnittenen Äpfeln auf und läßt ihn schmoren. Man giebt, wenn er kocht, Essig