

## **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

$\frac{1}{2}$  Schoppen Milch. 150 Gr. Butter. 4 Milchbrode. 2 Hände voll Semmelbröseln. 4 hartgekochte Eier. Zur Sauce: 2 Löffel Mehl. 80 Gr. Butter. 1 Schoppen Kohlbrühe. 1 Theelöffel voll Citronensäure. 2 Eidotter.

### 366. Gefüllter Kohlkopf andere Art.

Man nimmt hierzu einen mittelgroßen festen Kohlkopf, entfernt davon die schlechten Außenblätter, schneidet den Stiel so dicht als möglich unter den Blättern ab und den Kohlkopf in der Mitte durch. Beide Hälften werden nun sehr rasch in wenig gesalzenem Wasser gekocht, vielleicht 10 Minuten lang; danach höhlt man sie bis auf 1 Cent. dicke Außenwand aus, drückt die ausgehöhlten Blätter in einem Tuche trocken und wiegt sie sehr fein. Nun läßt man Butter in einer Casserole heiß werden und schwitzt darin die gewiegten Blätter nebst einigen Schalotten und Salz, läßt sie abkühlen, um sie dann mit eingeweichten Semmelkrumen und Eiern zu einer Farce zu vermischen. Mit dieser Farce füllt man die Kohlhälften wieder, bindet sie genau passend fest aneinander, und dünstet sie dann gut zugedeckt in Butter gar und recht weich. Nachdem man den Kohl aus der Casserole und macht von dem zurückbleibenden Sud mit Mehl, Wasser (von dem, worin der Kohl abgekocht ist), verjus und Eidotter eine bindige Sauce. Beim Anrichten werden die Fäden vom Kohl vorsichtig, damit er ganz bleibt, fortgenommen, und die Sauce theilweise darüber gegossen, theils extra dazu servirt.

Zugredienzien: 1 mittelgroßer Kohlkopf. 2 Eßlöffel voll Butter. 5 Schalotten. Salz. 3 Milchbröddchen. 3 Eier. 5 Löffel Butter zum Dünsten. Zur Sauce: 1 Löffel Mehl.  $\frac{3}{4}$  Schoppen Wasser. 1 Theelöffel voll verjus. 2 Eidotter.

### 367. Rothkohl.

Außerdem, daß auch bei diesem Kohl die Köpfe fest und hart sein müssen, entscheidet hierbei auch die Farbe über die Güte desselben; er muß ganz egale Farbe und zwar eine tief dunkel rothe haben, dann ist er gut, hellere oder gar mit hellen Blättern durchgezogene sind nicht ächt, es sind Bastarde von Roth- und Weißkohl. Der Rothkohl wird ebenso verlesen, geschnitten und anfänglich auch gekocht wie der forcirte Weißkohl. Wenn derselbe beinahe gar ist, legt man geschälte halbdurchgeschnittene saure Aepfel ohne Kerne auf den Kohl, deckt ihn fest zu und läßt die Aepfel weich aber nicht entzwei dämpfen. Nachdem man die Hälfte derselben behutsam, damit sie ganz bleiben, vom Kohl ab, legt sie auf einen Teller und stellt sie warm; die andere Hälfte läßt man noch 1 bis 2