

134. Lang Hvidkaal.

Hvidkaalen skæres i fine Strimler koges med lidt Kommen, Eddike, Madfedt og Suppe, men ikke for meget vaadt, naar den er mør, laves den til med lidt Suffer og mere Eddike, alt efter Smag. Vil man give Kaalen en rødlig Farve, kommes lidt Rødbede-Eddike paa.

1884