

32. Schaum-Sauce von Himbeer- oder Johannisbeersaft.

Die Sauce wird ebenso zubereitet wie in Nr. 30, nur nimmt man statt des Weines und Wassers $\frac{1}{2}$ Flasche Saft.

33. Rotwein-Sauce.

$\frac{1}{2}$ l Rotwein läßt man mit 125 g Zucker, etwas ganzem Zimmt, der Schale einer halben Citrone und 2 Eßlöffel Himbeer-gelee oder -saft zum Kochen kommen, rührt Kartoffelmehl mit Wasser an, bindet damit die Sauce und gießt sie sogleich in die Sauciere.

34. Himbeer-Sauce.

Man giebt zu recht gutem süßen Rahm reichlich Himbeer-saft nach Geschmack und schlägt die Mischung kurz vor dem Anrichten mit dem Schaumbesen tüchtig.

35. Sauce von getrockneten Kirschen.

Man wasche die getrockneten Kirschen wiederholt in warmem Wasser, lasse sie gut abtropfen und stoße sie in einem Mörser recht fein. Dann werden sie mit Wasser, einigen Zwieback, Citronenscheiben, Nelken und Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gekocht und zuletzt durch ein Haarsieb gerührt. Nach Belieben kann etwas Arrak hinzugefügt werden. Diese Sauce ist passend zu warmem Pudding.

VIII. Abtheilung.

Gemüse.

Vorbemerkung.

Für den Wohlgeschmack der Gemüse ist es eine Hauptbedingung, daß man sie möglichst frisch koche und womöglich in weichem Wasser. Ist man in die Nothwendigkeit versetzt, das Gemüse aufbewahren zu

müssen, so thut man am besten, Blattarten mit Wasser zu besprengen, Knollengewächse in Sand und Hülsenfrüchte an einen kühlen Ort zu legen. Alle Gemüse, die ihr frisches grünes Ansehen behalten sollen, müssen gleich, wenn man sie aufs Feuer setzt, gesalzen werden, ausgenommen frische und trockene Erbsen, die erst kurz vor dem Anrichten zu salzen sind, weil diese sonst hart bleiben, jene hingegen ihre Farbe verlieren würden. Alles frische Gemüse muß mit kochendem Wasser, alles trockene dagegen mit kaltem aufs Feuer gesetzt werden. Sollte trockenes Gemüse nicht gut weich kochen, so gebe man ein wenig Pottasche oder Soda daran. Alle frischen Hülsenfrüchte dürfen nicht abgewaschen werden. Das Stoven des Gemüses muß immer erst kurz vor dem Anrichten geschehen. Alles Gemüse, welches, nachdem es gar gekocht worden ist, abgesehen wird, muß in sehr reichlichem Wasser gekocht werden.

1. Kartoffeln.

Die Kartoffeln bereitet man auf verschiedene Weise zu. Sollen sie als Salzkartoffeln zur Tafel kommen, so müssen sie vor dem Kochen sorgfältig geschält werden, d. h. fein, rund und rein; dann werden sie gut gewaschen und während des Waschens besonders gut von den Flecken (Augen) befreit. Im Winter oder Frühjahr, wenn sie schon etwas welk geworden, läßt man die Kartoffeln wohl einige Stunden vor dem Kochen in Wasser stehen, setzt sie dann mit kaltem oder kochendem Wasser (je nach der Sorte) gut gesalzen aufs Feuer, schäumt sorgfältig und gießt, wenn sie gar sind, gleich das Wasser ab.

Auch kann man geschälte Kartoffeln in Dampf gar machen, indem man sie in einem durchlöchernten Gefäß über kochendes Wasser setzt, fest zudeckt und das Wasser kochend erhält.

Bei Pellkartoffeln ist besonders zu beachten, daß die Schale gut abgewaschen, nötigenfalls gebürstet werde. Sie werden mit reichlich Wasser aufs Feuer gesetzt, gehörig Salz hinein gethan, und wenn sie gar und abgesehen sind, nach einmaligem Lüften sorgfältig zugedeckt zu Tisch gegeben. — Neue Kartoffeln kocht

man zur Vermeidung des Seifigwerdens ohne Salz mit reichlich trockenem Kümmei.

Geschälte oder in der Schale gekochte und nachher abgezogene Kartoffeln werden auf verschiedene Weise gestobt, z. B. in Petersilie: man hackt diese, kocht sie in Butter oder Fett, giebt etwas Wasser oder Bouillon darauf, schüttet die Kartoffeln hinein, schwenkt sie gut darin um, damit die Sauce recht feimig werde und giebt sie alsdann zu Tisch. — In Butter: auf die heißen Kartoffeln giebt man etwas geschmolzene Butter und schüttelt sie damit um. — In Rahm oder Milch: man kocht etwas Rahm oder Milch mit Butter, schüttet die Kartoffeln hinein, schwenkt sie oft darin um, läßt sie einige Male aufkochen, streut etwas Salz darüber und giebt sie gleich zu Tisch; man kann beliebig etwas Muskatblüte daran geben.

Zu gebratenen Kartoffeln kocht man kleine Kartoffeln in der Schale, pellt sie ab, thut sie in eine Pfannkuchenpfanne in kochende Butter, bestreut sie mit Salz und beliebig etwas Zucker und gestoßenem Zwieback, rührt sie oft um und läßt sie hübsch gleichmäßig braun braten.

Geschälte Kartoffeln bereitet man auch als Fritüre, indem man sie roh zerschneidet und in kochende Butter oder heißes Fett und etwas Wasser schüttet, sie zudeckt und, wenn sie im Braten sind, auf kurze Zeit das Gefäß öffnet, einige gehackte Zwiebeln daran giebt, gut umschüttelt, wieder zudeckt und gar dämpfen läßt. Anstatt Butter kann man auch Speckwürfel dazu verwenden.

Kartoffelbrei oder -mus bereitet man, indem man eine mehligte Kartoffelart schält, gut abwäscht und mit dem nötigen Salz, gut abschäumend, in Wasser gar kocht. Dann kocht man etwas Milch mit einem Stück Butter, stampft die abgesehenen Kartoffeln mit einem Holzlöffel unter allmählichem Zugießen der Milch tüchtig bis sie glatt sind, reibt sie nöthigenfalls durch

einen Durchschlag, salzt nach Geschmack und giebt beim Anrichten beliebig etwas feingehackte Petersilie und in Butter gebratene Zwiebeln darüber. Anstatt Butter kann man auch weichgebratene Speckwürfel nehmen oder gestoßenen Zwieback, in Butter gebraten.

2. Spargel.

Man schält den Spargel sorgfältig, daß alles Harte entfernt wird, schneidet die Stangen soweit sie hart sind ab und bindet sie in Bunde, die Köpfe alle nach einer Seite. Dann legt man ihn in kochendes gesalzenes Wasser und läßt ihn gar werden, nimmt ihn vorsichtig auf einen Durchschlag und richtet ihn sehr heiß an. Man giebt gute geschmolzene Butter oder Spargelsauce (Abt. VII, Nr. 25) dazu. Als Beilage paßt geräucherter Lachs, roher Schinken oder Zunge.

3. Spargel auf andere Art.

Wenn der Spargel geschält und gewaschen ist, schneidet man ihn in fingerlange Stücke, kocht ihn in Salzwasser gar und giebt ihn zum Ablaufen auf ein Sieb. Dann läßt man ein Stück gute Butter schmelzen, giebt den Spargel und $\frac{1}{2}$ Tasse Bouillon hinein, streut gestoßenen Zwieback und etwas Muskat darüber, läßt aufkochen und richtet an.

4. Spargel mit jungen Wurzeln.

Der Spargel wird ebenso vorbereitet wie in Nr. 3 und gekocht; die Wurzeln werden geschält, geschnitten, in kochendem Wasser mit etwas Butter und Zucker aufs Feuer gesetzt und fast gar gekocht. Nachdem der Spargel auf einem Siebe gut abgetropft ist, wird er zu den Wurzeln gegeben und zusammen noch etwas gekocht, dann feingehackte Petersilie und genügend Salz dazu gegeben und zuletzt etwas Mehl darüber gestreut und aufgekocht, daß die Sauce kurz und feimig wird.

5. Frische Champignons.

Nachdem die Champignons nach Abt. I, Nr. 8 vorbereitet, setzt man sie in einem irdenen Topfe mit etwas Bouillon, Butter und Muskat auf's Feuer und läßt sie, fest zugedeckt, $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen. Dann streut man etwas Mehl darüber, daß die Sauce gebunden wird und giebt Citronensaft und Salz nach Geschmack hinzu, auch kann man die Sauce mit 2 Eigelb abrühren.

6. Gebratene Champignons.

Aus den gut gereinigten Pilzen werden die Stiele gebrochen, die entstandene Lücke mit Butter, der etwas Salz und Muskat zugesetzt ist, gefüllt, und die Pilze in wenig Butter in 10 Minuten gelb gebraten.

7. Trüffeln.

Die Trüffeln werden nicht geschält, sondern erst in warmem, dann in kaltem Wasser mit einer Bürste gut gereinigt. Dann werden sie mit $\frac{1}{4}$ l Burgunder oder anderem guten Rotwein, etwas Gewürz von allen Sorten, einem Stück frischer Butter, Salz und einigen Citronenscheiben auf's Feuer gebracht und weich gekocht. Man serviert sie mit frischer Butter oder giebt die Sauce durch ein Sieb über die Trüffeln.

8. Morcheln.

Man schmilzt Butter mit wenig Mehl, giebt Bouillon, Salz und feingehackte Petersilie hinzu, kocht die gut gereinigten Morcheln (Abt. I, Nr. 6) $\frac{1}{2}$ Stunde darin und rührt die Sauce, welche reichlich gebunden sein muß, mit einigen Eigelb ab.

9. Junge Erbsen.

Die Erbsen werden aus der Schale gemacht, ungewaschen mit einem Stück Butter auf's Feuer gesetzt und einige Male

umgeschwenkt; dann wird kochendes Wasser und Zucker dazu gegeben und die Erbsen in einer Stunde gar gekocht. Man streut Mehl darüber, läßt sie damit feinig kochen, salzt sie und giebt zuletzt gehackte Petersilie daran.

10. Gemischtes Gemüse.

Junge Erbsen werden nach Nr. 9 mit klein geschnittenen jungen Wurzeln vermischt, gar gekocht. Dann giebt man Spargel nach Nr. 3 gekocht dazu, sowie etwas Zucker und Salz, streut Mehl darüber, läßt kurz und feinig kochen und giebt zuletzt die feingehackte Petersilie dazu.

11. Trockene Erbsen.

Die Erbsen werden am Tage vor dem Gebrauch verlesen, tüchtig gewaschen und mit Wasser bedeckt bis zum andern Morgen stehen gelassen. Mit diesem Wasser werden sie alsdann auf's Feuer gesetzt und ins Kochen gebracht, dann das Wasser abgegossen, Bouillon darauf gefüllt und ein Stück Butter daran gegeben. Nachdem sie in einer Stunde weich gekocht sind, werden sie durch ein Sieb gerührt, gesalzen und nochmals aufgekocht; sollte der Brei zu fest sein, so fügt man noch etwas Bouillon hinzu. Beim Anrichten giebt man etwas braune Butter oder Speck, in kleine Würfel geschnitten und hellbraun gebraten, darüber.

12. Linsen.

Die Linsen werden am Abend vor dem Gebrauch eingeweicht, mit diesem Wasser auf's Feuer gesetzt und aufgekocht, dann das braune Wasser abgegossen, kochende Bouillon oder Wasser, ein Stück Butter und 2 Schalotten daran gegeben und die Linsen damit weich gekocht. Zuletzt schwingt man 1 Löffel Mehl in Butter braun, rührt dieses und das nötige Salz an die Linsen und richtet sie an.

13. Fißbohnen.

Die jungen Bohnen werden von den Fäden befreit, in der Länge und einmal quer durchgeschnitten, in Wasser abgekocht und auf ein Sieb gegeben zum Ablaufen. Dann schwigt man ein gutes Stück frische Butter mit zwei feingehackten Schalotten, giebt die Bohnen hinein und läßt sie noch etwas auf dem Feuer dünsten, wobei man sie fleißig umschwenkt, damit die Butter in die Bohnen zieht. Zuletzt giebt man gehackte Petersilie, etwas Muskat und Salz nach Geschmack dazu.

14. Fißbohnen auf andere Art.

Die Bohnen werden an beiden Seiten abgezogen, geschnippelt und in Wasser abgekocht. Dann schwigt man etwas Mehl in Butter mit 2 Schalotten, giebt etwas Bouillon, Pfeffer und Salz daran, läßt die Bohnen damit noch ordentlich durchkochen und fügt zuletzt etwas gehackte Petersilie dazu. Man kann auch etwas Weinessig daran thun, läßt dann aber die Petersilie weg.

15. Trockene weiße Bohnen.

Man verfährt beim Kochen wie bei trockenen Erbsen und Linsen. Wenn das Wasser abgegeben, giebt man Bouillon und Butter daran und zuletzt werden sie gefalzen. Beim Anrichten giebt man in Butter geröstetes Weißbrot darüber.

16. Große Bohnen.

Die großen Bohnen sind am besten, so lange sie noch recht jung sind. Nachdem sie ausgemacht, thut man sie in kochendes, gefalzenes Wasser, läßt sie aufkochen und giebt sie auf ein Sieb zum Ablaufen. Dann giebt man Butter in den Topf, schüttet die Bohnen dazu und schwenkt sie mehrere Male durch, fügt dann etwas Bouillon von geräuchertem Schweinefleisch, Salz und fein

gehacktes Bohnenkraut dazu und läßt sie damit vollends weich kochen. Man serviert sie mit geräuchertem Schweinefleisch.

17. Wurzeln (Karotten).

Die Wurzeln werden sauber geschabt und gewaschen. Sind sie jung und klein, so läßt man sie ganz, sonst spaltet man sie erst in 4 Teile, schneidet sie dann in $\frac{1}{2}$ fingerlange Stücke und läßt das Gelbe aus der Mitte zurück. Man setzt sie mit kochendem Wasser, Butter und ein wenig Zucker auf's Feuer und läßt sie gar kochen. Zuletzt giebt man Salz, geschwitztes Mehl und gehackte Petersilie daran und läßt sie damit nochmals aufkochen. — Werden die Wurzeln statt mit Wasser mit Rind- oder Hammelfleisch-Bouillon gekocht, so giebt man keine Butter daran.

18. Blumenkohl.

Nachdem der Kohl sauber gepuht und gewaschen ist, kocht man ihn in gesalzenem Wasser gar aber nicht entzwei, nimmt ihn dann vorsichtig mit der Schaumkelle heraus und giebt Sauce (Abt. VII, Nr. 27) darüber.

19. Blumenkohl mit Hammelfleisch.

Brustfleisch von einem jungen Hammel schneidet man in passende Stücke und bereitet es als Frikassée (Abt. IV, Nr. 12). $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten giebt man gewaschenen und gepuhten Blumenkohl dazu, kocht es zusammen gar, rührt es zuletzt mit einigen Eigelb ab und giebt etwas Muskat darüber.

20. Rosenkohl.

Die kleinen Rosen werden von den Stangen abgeschnitten, gepuht, sauber gewaschen und in Salzwasser abgekocht; dann giebt man ein Stück Butter in den Topf, schwitzt etwas Mehl darin, giebt wenig Bouillon, Pfeffer und Salz dazu und läßt den Kohl damit in $\frac{1}{2}$ Stunde gar kochen.

21. Savoyerfohl.

Die äußeren Blätter vom Kohlkopf werden abgelöst und der Kopf je nach der Größe in 4 oder 8 Teile geschnitten, wobei man die Strünke zurückläßt. Dann wird der Kohl abgekocht und zubereitet wie in Nr. 20.

22. Gefüllter Savoyerfohl.

Auf jede Person rechnet man einen kleinen Kopf Kohl, giebt ihn in kochendes Wasser und läßt ihn halb gar kochen, legt ihn dann einige Minuten in kaltes Wasser, danach auf ein Sieb zum Ablaufen, drückt ihn aus, daß kein Wasser darin bleibt und läßt ihn kalt werden. Dann biegt man die Blätter auseinander, schneidet den mittleren Strunk so viel wie möglich heraus, füllt den Kopf mit einer Kalbfleisch-Farce und drückt die Blätter wieder zusammen, so daß der Kopf eine gute Form behält, legt die Köpfe nebeneinander in eine Bratpfanne, in welche man vorher ein Stück Butter gethan und setzt die Pfanne in den Bratofen. Ist die Butter hellbraun geworden, so gießt man so viel Bouillon hinzu, daß die Kohlköpfe fast bedeckt sind, und läßt sie langsam in einer Stunde unter fleißigem Begießen gar schmoren, bei gelindem Feuer, also den Brenner noch kleiner als „halb“ gestellt. Vor der letzten Viertelstunde streue man auf die Köpfe etwas Zwiebackkrumen. Beim Anrichten nimmt man den Kohl vorsichtig heraus, schwitz an die Sauce etwas Mehl und Muskat, rührt sie mit einigen Eigelb ab und füllt die dickliche Sauce über den Kohl. — Man giebt dieses Gemüse zu Enten und Schweinebraten.

23. Gefüllter Weißfohl.

Man bereitet den Kohl wie in Nr. 22, nur nimmt man eine Farce von rohem Rindfleisch dazu. Hat man den Kopf gefüllt, so bindet man ihn in eine Serviette, thut ihn in

kochendes, gesalzenes Wasser und läßt ihn 2 Stunden kochen; wenn er gar ist, legt man ihn auf einen Durchschlag zum Ablaufen. Zur Sauce schmilzt man 65 g Butter mit einem Büffel Mehl, giebt gute kräftige Bouillon und etwas Muskat dazu und rührt die Sauce zuletzt mit 4 Eigelb ab.

24. Parforcekohl.

Man schneidet festen Weißkohl fein, kocht ihn ab, setzt ihn dann mit Wasser, Essig, halb Schmalz, halb Butter, Salz und Zucker auf's Feuer und läßt ihn 1½ Stunde gut und kurz einkochen. Dann streut man etwas Mehl darüber, schwenkt ihn damit um und läßt ihn nochmals durchkochen.

25. Rottkohl.

Man bereitet den Rottkohl wie den Weißkohl in Nr. 24, nur giebt man keinen Essig daran, sondern man schneidet geschälte Äpfel in 2 Teile, bratet dieselben in halb Butter, halb Schweineschmalz halb gar, giebt sie in den Kohl und läßt sie mit verkochen; sollte dann noch etwas Säure fehlen, so giebt man Essig nach. Man kann auch einige Äpfel zurücklassen und den Kohl damit garnieren.

26. Brauner Kohl.

Dieser Kohl ist am besten, wenn er Frost bekommen hat. Man nimmt von allen Blättern nur das Krause ringsum ab und läßt alle Strünke zurück, wäscht den Kohl mehrere Male in viel warmem Wasser, kocht ihn einmal ab und giebt ihn auf ein Sieb zum Ablaufen. Dann thut man in so viel kochendes Wasser, als den Kohl knapp bedecken würde, gutes Schweineschmalz oder Gänsefett, eine tüchtige Hand voll recht fein geschnittene Schalotten, Salz und etwas Zucker. Man giebt den abgekochten Kohl hinein, streut nach einer Stunde eine gute Handvoll gesottene Hafergrütze darüber und läßt den Kohl damit noch eine Stunde langsam

kochen. Zuletzt muß er sehr kurz einkochen und dabei öfter umgerührt werden, weil er durch die Hafergrütze leicht anhängt.

27. Kohlrabi.

Der Kohlrabi wird geschält und in Scheiben geschnitten (von den grünen Blättern nimmt man alles Parte und Krause mit dazu), gut gewaschen und in Salzwasser gar gekocht. Dann schwingt man reichlich Butter in Mehl, giebt gute Bouillon und etwas Muskat daran und läßt den Kohlrabi mit der Sauce durchkochen. Man kann auch statt Bouillon Milch nehmen und rührt dann die Sauce mit Eigelb ab.

28. Spinat.

Der Spinat wird verlesen, gut gewaschen und in Salzwasser abgekocht; dann giebt man ihn zum Ablaufen auf ein Sieb, drückt mit dem Löffel alles Wasser heraus, hackt ihn recht fein und streicht ihn durch ein Haarsieb. Man läßt Butter schmelzen, giebt dazu zwei feingestößene Zwieback, Salz, Muskat und den Spinat, läßt ihn nochmals unter Rühren aufkochen und serviert ihn, nachdem man in Viertel geschnittene, hartgekochte Eier oder Spiegeleier beim Anrichten daraufgelegt hat.

29. Steckrüben.

Die Steckrüben werden geschält, in schmale, kurze Stücke geschnitten und gewaschen. Dann setzt man ein Stück Butter auf's Feuer, giebt, wenn diese heiß geworden, etwas feinen weißen Zucker hinein und läßt ihn hellbraun werden. Man schüttet die Rüben hinzu, streut etwas Mehl darüber und schwenkt sie um, giebt dann soviel kochendes Wasser darauf, daß sie knapp bedeckt sind und läßt sie damit langsam in 1½ Stunden unter öfterem Umrühren gar werden. Nach Belieben setzt man der Sauce etwas

braunen Fischpfefferkuchen zu. Die Rüben müssen kurz einkochen und eine feimige Sauce haben.

30. Schwarzwurzeln.

Man giebt die Wurzeln, sobald sie geschabt sind, in Wasser, in welchem etwas Mehl verrührt ist, um sie weiß, zu erhalten. Dann kocht man die Wurzeln in vollem Wasser mit wenig Salz in 2 Stunden gar und weiß, schüttet sie auf einen Porzellan-Durchschlag, schwißt ein Stück Butter mit einem Eßlöffel Mehl gelb, verrührt es mit Fleischbrühe, giebt etwas Essig und Muskat daran, kocht die Wurzeln darin auf und rührt sie vor dem Anrichten mit einem Eigelb ab.

Oder man kocht die Wurzeln in schwachem Salzwasser weich, schüttet sie auf einen irdenen Durchschlag zum Abtropfen und übergießt sie mit einer dicklichen Spargelsauce (Abt. VII, Nr. 26).

Das Wasser zu den Schwarzwurzeln bringe man auf dem größten Brenner schnell zum Kochen, gebe die Wurzeln hinein und lasse sie dann auf dem kleinen Brenner weiter kochen.

31. Teltower Rübchen.

Man pußt $\frac{3}{4}$ kg der kleinen Rübchen recht sorgsam. — In 60 g Butter röstet man 15 g feinen Zucker, sowie 30 g Mehl dunkelbraun, fügt knapp $\frac{1}{2}$ l kochendes Wasser hinzu und bereitet eine dünnflüssige Sauce. Die Sauce wird gesalzen, mit einer Messerspitze Cayennepfeffer gewürzt und mit 10 g Liebig's Fleisch-Extrakt gekräftigt. — Die gepuhten Rübchen werden in dieser Sauce auf sehr gelindem Feuer gedünstet, damit sie nicht anbrennen.

32. Einfaches Leipziger Allerlei.

Man braucht 25 junge Karotten, 250 g Spargel, 1 mittelgroßen Kopf Blumenkohl und $\frac{1}{2}$ l Morcheln. Die Gemüse werden gepuht, die Spargel in Stücke geschnitten, der

Blumenkohl zerteilt, die Morcheln gut gepuzt und gebrüht. Alle Gemüse kocht man für sich in Salzwasser weich. — 10 Krebse kocht man, bricht das Fleisch aus den Schalen, stößt diese, schwigt sie in 40 g Butter, füllt $\frac{1}{3}$ l Gemüsewasser auf und kocht damit die Schalen 20 Minuten. Man gießt sie durch und füllt die Krebsbutter möglichst ab. In 20 g Butter schwigt man 10 g Mehl, verkocht dies mit der Krebsbouillon, fügt 5 g Liebig's Fleisch-Extrakt daran, würzt mit Pfeffer, Salz und erhitzt die Gemüse vorsichtig in der Sauce. — Das Krebsfleisch wird zuletzt durchgerührt und das Gericht mit der Krebsbutter beträufelt. Es wird mit Trappentons-Zunge serviert.

IX. Abtheilung.

Salate.

1. Kopf-Salat.

Man benutzt vom Kopf-Salat nur die zarten Blätter, streift diese ganz von den Rippen, wäscht sie und giebt sie auf ein Sieb. Dann bereitet man eine Sauce von 2 Löffeln Weinessig, etwas Salz, 6 Löffeln feinstem Salatöl und 2 feingehackten Schalotten und schwenkt den Salat damit um. Das Wasser, welches etwa noch an den Blättern hängt, darf mit an die Sauce kommen. Man vermeide eine lange Sauce.

2. Sellerie-Salat.

Große Köpfe Sellerie werden gewaschen und nicht zu weich in Salzwasser gekocht. Wenn sie erkaltet sind, schält man sie, schneidet sie in Scheiben und giebt folgende Sauce darüber: mit 6 Löffeln Olivenöl verrührt man 2 Löffel Essig