



Gemüse.

Artischocken.

Man schneidet mit einer Scheere die Spitzen von den Blättern weg, kocht die so geputzten Artischocken in Salzwasser weich, legt sie auf die Schüssel und gibt heisse Butter darüber.

Artischockenböden.

Man legt die geschälten und blanchirten Böden in eine mit Butter ausgestrichene Casserolle, bestreut sie mit Salz und Petersilie, deckt das Geschirr zu und dämpft sie bei mässiger Hitze im Rohre ungefähr 2 Stunden lang. Wenn kein Saft mehr ist, gibt man etwas Suppe dazu.

Champignons.

Während des Schälens gibt man die abgezogenen Schwämme in Wasser mit Citronensaft und Salz, damit sie weiss bleiben, schneidet sie blätterig und dünstet sie auf starker Hitze mit Butter, bis der Saft beinahe ganz eingekocht ist. Man gibt dann 2 Esslöffel saueren Rahm, 1 Eidotter, geschnittene Petersilie, Salz und etwas Citronensaft dazu.

Champignon-Purée.

Die Champignons werden geschält, fein geschnitten, mit Butter und Suppe weich gedünstet und passirt. Dann stellt man sie wieder auf, gibt saueren Rahm und, wenn dieser etwas verkocht ist, die nöthige Suppe und Salz dazu.

Farcirter Karfiol.

Den gekochten Blumenkohl legt man auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, streicht eine Kalbsfarce darüber und bäckt es im Ofen.

Gefüllte Artischocken.

Sie werden am Boden sehr rein abgedreht, dann nimmt man die innersten Blätter aus und stutzt die mittleren ab. In Salzwasser mit Citronensaft überkocht, lässt man sie in kaltem Wasser auskühlen und umgekehrt auf einem Tuche absinken. Man füllt nun Champignons ein, welche man, fein geschnitten, mit einem Eidotter und Petersilie in Butter anlaufen liess, und bindet die Blätter darüber zusammen. Auf Speck in eine Casserolle gelegt und etwas Brühe dazu gegeben, dünstet man sie von mit Butter bestrichenem Papier bedeckt und schöpft fleissig den Saft darüber, welchen man beim Anrichten durch ein Sieb darauf schüttet, nachdem man den Faden abgelöst hat.

Gefüllte Champignons.

Dieselben werden sorgfältig geschält, damit sie nicht brechen, und ausgehöhlt. Das Herausgenommene wird fein geschnitten, mit Petersilie in Butter gedünstet, zu Farce von Bratenresten gemischt und in die Schwämme gefüllt. Den Rest gibt man in eine ausgeschmierte Schüssel, setzt die Schwämme darauf, deckt sie mit einem mit Butter bestrichenen Papiere zu und stellt sie in das Rohr.

Gefüllte Morcheln.

Den Morcheln bricht man die Stiele aus und gibt diese fein geschnitten und gedünstet zu einer Kalbsfarce, mit der man die ausgehöhlten Hüte füllt. Den Rest mit sauerem Rahm gemischt gibt man in eine Schüssel und bäckt es im Rohr.

Gefüllter Salat.

Kopfsalat wird nicht zu weich gekocht, in kaltes Wasser gegeben und auseinander gelegt. Dann streicht man zwischen die Blätter eine Farce von rohem Kalbfleisch, 2 Dottern, Salz und etwas Butter, gibt ihm seine vorige Gestalt und dünstet ihn mit Butter oder, auf Speck gelegt, mit etwas Suppe ab. Man schneidet ihn dann in 2 Theile und gibt ihn als Gemüse.

Karfiol.

Wenn vollständig gereinigt, wird er gesotten, wobei man ihn in ein Tuch binden und in das Salzwasser hängen kann, damit die Rosen ganz bleiben. Man stellt diese in der Mitte auf und gibt etwas zerlassene Butter herum. Auch kann etwas geriebener Parmesankäse oder etwas Grahambrod-Brösel darauf gestreut werden. Bemerkt sei, dass nur die oberen Theile der Rose gegessen werden dürfen.

Karfiol mit Schinken.

Den gesottenen, klein zertheilten Karfiol gibt man in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, streut fein geschnittenen Schinken darüber und wechselt so in Schichten. Dann sprudelt man 4 Esslöffel sauren Rahm mit 2 Dottern ab, schüttet es darüber, bestreut es mit Parmesankäse, schmalzt es mit Butter ab und bäckt es $\frac{1}{4}$ Stunde bei mässiger Hitze.

Salat.

Der Salat wird sorgsam gereinigt und gewaschen, in gesalzenem Wasser gekocht und in heisse Butter gegeben. Zu beachten wäre, alle Stengel und Rippen herauszuschneiden, da dieselben etwas Zucker enthalten.

Sauerampfer-Purée.

Der Sauerampfer wird, um seine Säure zu mildern und die Farbe zu verschönern, mit Spinat gemischt und mit gesalzenem Wasser gekocht und passirt. Dann mischt man sauren Rahm und 2 Dotter dazu. Es soll dick wie anderes Purée sein.

Schnittbohnen (grüne Fisolen).

Dieselben werden länglich geschnitten, in Salzwasser weich gekocht und in zerlassener Butter aufgedünstet.

Spargel.

Die Stämme werden von den schuppenähnlichen Blättchen leicht abgeschabt. Nun bindet man den Spargel locker zusammen und legt ihn in eine Casserolle, gross genug, dass die Köpfe nicht abgestossen werden. Wenn er mit gut gesalzenem Wasser weich gekocht ist, wozu er ungefähr eine

1/2 Stunde braucht, wird er aufgebunden in die Schüssel gelegt und zerlassene Butter mit etwas Grahambrod-Bröseln oder Parmesankäs darüber gegeben.

Spinat.

Derselbe wird rein gewaschen, in Salzwasser gekocht, abgeseiht und mit kaltem Wasser überschüttet, dass er schön grün bleibt, und kurz vor dem Serviren heisse Butter darüber gegossen. Man kann den Spinat mit dem Wiegmesser auch fein schneiden.

Spinat-Pudding.

Zwei Hände voll Spinat schneidet man recht fein, gibt es in heisse Butter, dünstet es etwas ab und lässt es auskühlen. Indessen schneidet man auch Bratenreste recht fein, rührt 2 Dotter, das Fleisch und etwas Salz zum Abgedünsteten, sowie den Schnee der 2 Klar, gibt die Masse in eine Form und lässt es im Dunst kochen.

Spinatwürstchen.

Wie gewöhnlich bereiteten Spinat streicht man auf Frittaten, schneidet jede in 4 Theile und rollt sie zu Würstchen, die man schön gleich schneidet, auf eine Schüssel legt, etwas saueren Rahm mit Ei abgesprudelt darüber schüttet und in das Rohr stellt und bäckt.

Sprossen Kohl.

Die Röschen werden in gesalzenem Wasser gesotten, mit kaltem Wasser überschüttet, und wenn sie auf dem Siebe etwas abgetrocknet sind, in zerlassene Butter gegeben, die man kurz einkochen lässt.

Schwämme.

Alle Gattungen Schwämme (Champignons, Morcheln, Pilzlinge, Eierschwämme etc.) schneidet man blätterig, salzt sie etwas, dünstet sie mit Butter und Petersilie, sprudelt 2 Esslöffel saueren Rahm mit 2 Dottern ab und giesst sie darüber. Noch etwas aufdünsten lassen unter Umrühren.

