



## Gemüse.

### Kochsalat.

Der lange Schluß- oder Bundsalat ist zum Kochen am besten. Wenn er weich gesotten ist, schneidet man ihn nur ein wenig und gibt ihn in lichte Einbrenn mit Knoblauch und Petersilie, gedünstete Erbsen oder gekochte Erdäpfelschnitten.

### Wirsing oder Kohl.

Der Wirsing wird rein gewaschen, recht weich verwällt, im kalten Wasser abgekühlt, ausgebrückt und fein gehackt. Dann werden einige Kochlöffel voll Mehl in Butter gelb geröstet, Zwiebel und Petersilie, hernach der gehackte Wirsing darin gedämpft und mit Fleischbrühe abgelöscht.

### Schwarzwurzeln.

Von den Schwarzwurzeln wird die schwarze Haut abgeschaben, zu circa 8 Centimeter langen Stücken geschnitten und gleich in Mehlwasser, in welches ein wenig Essig kommt, gelegt, damit sie schön weiß bleiben; dann werden sie herausgewaschen und im Salzwasser weich gekocht. Sodann wird ein Stück Butter und zwei Kochlöffel voll Mehl in einer Casserolle mit ein wenig kalter Fleischbrühe auf schwachem Feuer glatt gerührt, bis es eine zarte Sauce bildet. Dann werden die Schwarzwurzeln hineingelegt, einigemal aufgekocht, angerührt und gleich aufgetragen.

### Spinat.

Die Blätter werden sorgfältig ausgelesen, von den größten Stielen befreit und gewaschen. Verwendbar ist der Spinat nur, ehe er in Samen schießt. Man kochte ihn in Salzwasser, jedoch ohne ihn zuzudecken, achte auch genau darauf, daß er

nicht zu lange kocht, sonst verliert er seine schöne Farbe; 5 bis 10 Minuten genügen. Hierauf wird er aus dem Kochwasser genommen, in frisches kaltes Wasser gelegt, ausgedrückt und sehr fein gewiegt. Inzwischen wird in einem irdenen Kochgefäß Butter oder halb Butter, halb Rindschmalz heiß gemacht und eine Hand voll Mehl darin schön braun geröstet, der Spinat darin gedämpft und mit Fleischbrühe so abgelöscht, daß er noch einen dicken Brei bildet; hat er einige Mal aufgekocht, so wird er auf die Seite gestellt oder angerichtet. Pfeffer, Muskat oder sonstige Gewürze verderben nur den Geschmack. Hat man keine Fleischbrühe, so kann man den Spinat auch mit Wasser und Bratensauce oder mit süßem Rahm ablöschen. Man gibt Dhsenaugen, Omelette, Eierhaber, gebratene Spazzen oder Cotelettes dazu.

#### Spinat mit Sauerampfer.

Man dünstet den wohl ausgewaschenen und sauber gepuhten Sauerampfer, wie den Spinat auf die schon bekannte Art, nachdem er geflochten und gut abgospült und das Wasser ausgedrückt ist, in einer besondern Casserolle mit heißer Butter, schüttet ihn dann auf den Spinat und läßt ihn mit etwas zugeschnittener Bouillon, ein paar Schalotten und ein wenig Pfeffer aufsieden.

#### Sauerkraut mit Erdäpfel.

Man drückt das Sauerkraut über dem Fasse fest aus; sollte es zu viel Säure haben, schüttet man kochendes Wasser darüber, wässere es aber nicht, weil es dadurch allen guten Geschmack verliert und kraftlos wird. Sauerkraut wird in einem emailirten oder guten irdenen Kochtopf mit reichlich Fett aufgesetzt und in wenig Brühe weich gekocht. Die Kartoffeln zum Durchmischen kocht man allein, weil sie in allen eingemachten Gemüsen nicht recht weich werden, drückt sie klein und rührt sie durch. — Will man Schweinefleisch im Sauerkraute kochen, setzt man solches allein mit wenig Wasser auf, bis es kocht und thut dann erst das Sauerkraut hinein. Anstatt der Erdäpfel kann man auch weiße Bohnen als Beigabe zum Kraut geben.

### Heuriges Kraut.

Ein frischer Krautkopf wird fein und langnudelig geschnitten, dann mit Wasser, Essig, Salz, Kümmel gekocht, zu angelauener Zwiebel in lichte Einbrenn gegeben und mit etwas Suppe begossen. Man kann zuletzt einen Löffel Rahm dazu geben. Will man das Kraut braun dünsten, so läßt man etwas Zucker und ein wenig Zwiebel in Schweinesfett braun werden, gibt das Kraut hinein, dünstet es offen, salzt es erst wenn es Farbe hat, und säuert es dann nach Geschmack, stäubt es ein wenig und begießt es mit etwas Suppe.

### Baierisches Kraut.

Das Kraut, rothes oder weißes, wird entweder am Abend zuvor oder doch einige Stunden vor dem Zusetzen eingeschnitten und gesalzen. Das Zusetzen muß wenigstens 2 bis 3 Stunden vor dem Anrichten geschehen, weil das Kraut sehr langsam weich wird. Man setzt es mit 6 bis 9 Deka Schweineschmalz zu und dämpft es darin beinahe weich und bräunlich, gießt dann ein Glas guten rothen Wein daran, streut Kümmel darauf und läßt es vollends weich werden. Mittlerweile röstet man einige Kochlöffel voll Mehl in Schweineschmalz braun, dämpft das Kraut darin, löscht es noch mit ein wenig Fleischbrühe ab und läßt es aufkochen. Dieses Gemüse darf nur in einem irdenen Gefäß zubereitet werden. Schweinebraten, gesottene Kartoffeln oder Kartoffelbrei werden dazu gegeben.

### Gefülltes Kraut.

Ein Krautkopf wird in Salzwasser halbweich gesotten, auf eine Platte gelegt, damit das Wasser ablaufen kann, in der Mitte entzwei geschnitten und der Herzstengel herausgenommen. Inzwischen richtet man folgende Füllung her: 2 bis 3 Semmeln werden in Wasser oder Milch eingeweicht und sauber ausgedrückt, gebratenes oder rohes Kalbfleisch mit 3 Deka Speck fein gewiegt, ebenso Zwiebel und Peterfille; hat man Schinkenreste, so wiege man auch ein Stück davon. Fleisch und Brot werden in einem Stückchen Butter gedämpft, und wenn die Masse ein wenig erkaltet, mit 4 Eiern, Salz und Muskat angerührt. Mit dieser Fülle wird jedes einzelne Blatt bestrichen und schön aufeinander gelegt, so daß der Kopf wieder aussieht, wie zuvor; dann wird er mit einem Stück

Butter und etwas Fleischbrühe in einer Casserolle gut zuge-  
deckt und vollends weich gedämpft, am besten im Backofen.  
Zur Vorsicht kann man die beiden Theile mit einer feinen  
Schnur umwinden, welche aber natürlich vor dem Anrichten  
entfernt wird. Man sehe darauf, daß der Kopf schön ganz bleibt.  
Wird mit Buttersauce gegeben.

### Weißes und blaues Kraut.

Zwei weiße und zwei blaue Krauthaupteln werden separ-  
rat mit einem Krautmesser fein geschnitten, dann die blauen  
und weißen wieder separat mit würflich geschnittenem Speck, der  
früher auf dem Feuer anlaufen muß, in einer Casserolle ge-  
dünstet. Sind sie weich gedünstet, gibt man etwas Salz,  
wenig Essig (einen Schöpflöffel voll), Suppe und etwas ge-  
stossenen weißen Pfeffer dazu, läßt sie mit der Suppe ganz  
einkochen, jedoch nicht verkochen, und richte sie derartig an,  
daß das weiße Kraut in der Mitte der Schüssel, das blaue  
aber ringsherum und ein Köffel voll blaues Kraut als Bouquet  
auf das weiße zu liegen kommt.

### Kraut auf böhmische Art mit Leberwürste.

Dazu nimmt man gut geläuertes Kraut, schält 12 Erd-  
äpfel, reibt sie auf dem Reibeisen, dann schneidet man  $\frac{1}{4}$  Kilo  
Speck kleinwürflich, röstet ihn schön goldgelb und bis er einen  
guten Geschmack hat. Hierauf gibt man in eine Casserolle zwei  
Köffel voll von diesem Speck, dann fingerhoch eine Lage Kraut  
und darauf einige Köffel von den geriebenen Erdäpfeln, dann  
wieder Speck und etwas gestossenen Pfeffer und abermals Kraut  
und Erdäpfel, und so abwechselungsweise fort, bis die Casserolle  
voll ist; oben gibt man dann etwas Suppe darauf, deckt die  
Casserolle gut zu und läßt es weich dünsten.

Zur Auflage werden schmackhafte Leberwürste schön ge-  
braten, das Kraut auf eine runde Schüssel gestürzt, die  
Würste in Portionen geschnitten, rund um das Kraut herum  
gelegt und zur Tafel gegeben.

### Weißer Rüben (auch Teltower Rüben genannt).

Man kochte die gut geschabten und in siedendem Wasser  
gewaschenen Rüben in so viel Fleischbrühe, daß sie gerade  
davon bedeckt sind, mit etwas Butter und Salz gut. Dann

röste man Mehl in Butter braun, lösche es ab mit dieser Fleischbrühe, thue etwas Zucker, auch Reste von Bratensauce daran, und lasse alles zu einer feimigen Sauce verkochen, in welcher man die Rüben gut umschwenkt. Zu geschmortem Schweinsfleisch, geschmorter Ente, Bratwurst.

### Junge gelbe Rüben oder Mohrrüben.

Dieselben werden gewaschen und gebrüht, damit sie leichter zu reinigen sind, man kann sie aber auch schaben. Dann werden sie, mit oder ohne grüne Erbsen, sammt einem Stück Butter und etwas Zucker in einem irdenen Kochgefäß auf das Feuer gesetzt und gedämpft. Will man Butter sparen, so nimmt man noch einige Löffel fette Fleischbrühe dazu. Wenn die Erbsen und Rüben beinahe gut sind, streut man einen Kochlöffel voll Mehl, einige gewiegte Zwiebeln, die man auch weglassen kann, und Petersilie darauf, läßt alles noch einige Zeit mitdämpfen, schüttet etwas Fleischbrühe oder süßen Rahm daran, und gibt sie, wenn sie ziemlich dick eingekocht, zu Tische. Beefsteaks, Cotelettes, Fleischbögeln, gedämpfte Leber, Omelette und Eierhaber sind dazu passend.

### Eingesäuerte Rüben mit Erdäpfel.

Sehr saure Rüben übergießt man wiederholt mit kochendem Wasser und läßt sie zugedeckt eine Weile darin stehen. Man kocht sie ab und dämpft sie wie eingemachte Bohnen oder bereitet sie schmackhaft für den täglichen Tisch, indem man sie mit Fett und etwas Pfeffer unter abgekochte und etwas gestoffene Erdäpfel mischt. Saure Rüben müssen in einem irdenen oder emaillirten Topf gekocht werden.

### Weißer Rüben ohne Zucker gedünstet.

Man läßt die geschälten und geschnittenen Rüben auf die gewöhnliche Art in einer Casserolle mit etwas zergangener Butter dünsten, staubt sie, sobald sie weich sind, mit ein wenig Mehl ab und siede sie dann mit etwas zuletzt darangegossener Suppe auf.

### Gelbe Rüben.

Wenn man die gelben Rüben gehörig gepulzt hat, so schneidet man dieselben würfelig und gibt sie mit grüner

Petersilie und einigen fein geschnittenen Schalotten in eine Glace von Zucker, um sie darin dünsten zu lassen. Inzwischen wird ein Löffel voll Mehl daran gestaubt, zuletzt etwas Bouillon zugegossen und dann läßt man sie damit aufsieden.

### Kohlrüben.

Man schneidet sie länglich-viereckig, gibt sie mit Petersilie und Zwiebel in Schweinefett, dünstet sie zugedeckt weich, wobei man fleißig Suppe oder Wasser nachschütten muß, dann werden sie gestäubt und mit Suppe begossen.

Will man Kohlrüben und weiße Rüben braun dünsten, so muß man wie beim Kraut vorher Zucker in Fett bräunen und dann das Gemüse offen dünsten lassen.

### Weißgedünstete Kohlrabi.

Wenn man den Kohlrabi geschält, das Holzige beseitigt, das Zarte klein geschnitten und abgewaschen hat, gibt man ihn zu etwas zergangener Butter in eine Casserolle und dünstet ihn mit ein paar Schalotten und etwas grüner Petersilie weich, staubt dann ein wenig Mehl daran, gießt Bouillon so viel als nöthig ist dazu, und läßt ihn mit etwas Pfeffer gewürzt aufsieden. Als Beilage für jede Zuspeise kann gewählt werden: Kälberne, schöpsene und jungschweinene Coteletts, Brat- oder Blutwürste, Fachee, Carbonade, Kälberfüße, kalten Schinken oder Pöckelzunge — nur beobachte man einen täglichen Wechsel.

### Grüne Erbsen.

Junge Bohnen werden von den Fäden befreit, gewaschen und in einem Stück Butter gedämpft. Wenn sie beinahe weich sind, streut man einen Kochlöffel voll Mehl darauf, gibt noch fein gewiegtes Bohnenkraut, nach Belieben Zwiebeln, oder statt dessen etwas gestoffenen Pfeffer und Petersilie dazu, dämpf sie vollends gut und löscht mit ein wenig Fleischbrühe ab. Nach einigem Aufkochen werden sie angerichtet. Oder: die Bohnen werden, wenn sie nicht mehr ganz jung sind, von den Fasern befreit und, indem man der Länge nach an denselben herunter schneidet, gespalten. Sind die Bohnen jedoch schon kernig, so bricht man sie in der Mitte; sie sind dann aber nur für den gewöhnlichen Tisch verwendbar. Man kocht sie

mit etwas Bohnenkraut in Salzwasser weich und legt sie in kaltes Wasser. Einige Kochlöffel voll Mehl werden in Butter oder Rindschmalz braun geröstet, Zwiebeln und Petersilie fein gewiegt, darin gedämpft, mit ein wenig Fleischbrühe abgelöscht, und die inzwischen zum Ablaufen auf den Durchschlag gelegten Bohnen darin aufgekocht. Man gibt dazu Kalbs-, Rinds- oder Hammelsbraten mit gesottenen Kartoffeln, oder Coteletts, Beefsteaks &c.

### Böhmische Erbsen.

Man läßt die Erbsen in einem Topfe, in welchem sie kaum die Hälfte ausfüllen, der aber ganz mit Wasser angefüllt wird, zugedeckt sieden und nimmt die Hülsen, sobald dieselben aufzusteißen anfangen, fleißig weg; damit die Erbsen nicht etwa im Topfe anliegen, muß man dieselben öfters in die Höhe schütteln, ohne jedoch den Kochlöffel dabei zu gebrauchen, denn durch diesen würden sie zerfallen. Um zuletzt das Eintrocknen derselben zu befördern, kann man den Topf ganz mit Gluth umgeben. Beim Anrichten werden sie in die Schüssel gestürzt und entweder mit gelblich angelausenem Speck, zerlassener Butter oder Gänsefett übergossen. Schweinecotelette, von einem noch jungen Thiere, sind als Beilagen besser geeignet als Kälberne, zumal wenn man die Erbsen mit Speck abschmalzt.

### Grüne Fisolen.

Wenn man die Seitensäden, die Spizen und Stängel abgeputzt und die Fisolen in schiefer Länge fein geschnitten hat, so blanchirt man erst dieselben und wäscht sie wieder mit kaltem Wasser ab, läßt sie dann in einer Casserolle mit zerlassener Butter, Schalotten, grüner Petersilie, Salz und dem bekannten Bohnenkraut dünsten, staubt etwas Mehl daran, pfeffert ein wenig und siedet sie mit etwas zugespülter Bouillon ordentlich auf.

### Gedünsteter Salat.

Man blanchirt den geputzten und wohl ausgewaschenen Salat, schneidet ihn in Stücke und dünstet ihn in einer Casserolle mit zergangener Butter, nebst etwas grüner Petersilie. Inzwischen rühre man einen Löffel voll Mehl mit

etwas Butter, Saffran, Schalotten in einer besonderen Casserolle mit kaltem Wasser ab, gibt etwas Saft von dem Salat und nöthigenfalls etwas Bouillon dazu, rührt es, bis es dicklich wird, schüttet es dann über den Salat und läßt ihn damit aufsieden.

### Karfiol.

Der Karfiol oder Blumenkohl muß weiß und fest sein. Er wird von der Haut und den grünen Blättchen befreit, ohne zerschnitten zu werden, und in Salzwasser weich gekocht. Kann das Kochen nicht unmittelbar vor dem Anrichten geschehen, so lasse man ihn nur halb weich kochen und stelle ihn in heißem Wasser zugedeckt bei Seite, auf welche Weise er vollends gut wird. Beim Anrichten oder Herausnehmen muß man sehr vorsichtig sein, damit er nicht zerstoßen wird. Ebenso hat man sich vor dem zu weich kochen zu hüten, weil sonst die Blumen oben abbröckeln. Er wird auf eine Platte gelegt und eine Eiersauce mit oder ohne Zitronensaft dazu gemacht. Ist man nicht sicher, ob das Wasser vom Karfiol rein abgelaufen ist, so richte man die Sauce in einer Saucière besonders an, damit sie nicht wässerig und dünn wird; es werden ebenfalls Cotelettes oder Wiener Schnitzel dazu gegeben.

### Kartoffeln in Milch.

Gute Kartoffeln werden roh geschält, zu Scheiben geschnitten und gewaschen. Milch wird siedend gemacht, die Kartoffeln hineingethan und weich gekocht. Sie werden erst beim Anrichten ein wenig gesalzen.

Man kann auch die Kartoffeln vorher fieden und dann erst schälen und zu Rädchen schneiden, dann werden sie aber nur kurz in der Milch gekocht.

### Kürbis.

Ein großer Kürbis wird in Würfel geschnitten, nachdem er geschält ist, und in einen Topf gethan, der damit ganz angefüllt ist, dann kommt kaltes Wasser hinzu und der Kürbis wird fertig gekocht. Wenn er weich ist, wird das Wasser abgegossen, der Kürbis zu Brei gerührt, das Wasser wieder zugegossen. Inzwischen muß ein  $\frac{1}{4}$  Kilo Reis mit Wasser, Salz, Butter oder Milch weich, aber nicht sehr breiartig gekocht

werden, dies wird alsdann unter den Kürbis gerührt und dann angerichtet.

### Kartoffeln, durchgetriebene.

Die Kartoffeln werden roh geschält, Schnitzen geschnitten und im Salz mit Petersilie und Selleriewurzeln gesotten, und wenn sie weich sind, durchgetrieben. Dann thut man Butter und hernach die durchgetriebenen Kartoffeln in ein Casserolle und läßt sie kochen. Bevor sie auf den Tisch kommen, werden sie geschmalzen und Schnittlauch darauf gestreut.

### Kartoffeln mit Häring.

Es werden rohe Kartoffeln geschält, zu Rädchen geschnitten und im Butter mit Zwiebeln, Petersilie und Salz gedämpft, zugedeckt und öfters gerüttelt. Wenn sie schön gelb sind, wird ein feingewiegter Häring mit saurem Rahm verrührt, an die Kartoffeln gethan und dann noch ein wenig gedämpft.

### Gedünstete Schwämme mit Rahm.

In eine Casserolle wird etwas Butter gegeben, grüner Petersilie, Schalotten und Zwiebel fein zerdrückt, den nöthigen Rahm dazu; dann werden die sorgfältig gesäuberten Schwämme hinein geschnitten und diese sulzig dünsten gelassen.

### Gefüllte Gurken.

Man schält recht große halbreife Gurken, schneidet sie durch, nimmt alle schwammigen Theile heraus, füllt sie mit einer guten Fleischfarce und bindet sie wieder zusammen. Sodann macht man in einer Schmorpfanne etwas Zucker und Butter braun, legt die Gurken hinein, gibt nebst ein paar Gewürznelken und einem Lorbeerblatte so viel Fleischbrühe darauf, daß sie zur Hälfte darin liegen und läßt sie in dieser Brühe schmoren. Inzwischen thut man so viel Essig oder Citronensäure dazu, daß ein säuerlicher Geschmack entsteht, und streut so viel zerstoßenen Zwieback mit etwas Zucker daran, daß sich eine seimige Sauce bildet. Sind die Gurken auf der einen Seite gut, so kehrt man sie vorsichtig um und läßt sie so lange schmoren, bis sie vollständig weich sind. Nach Abnahme der Bänder richtet man sie auf einer flachen Schüssel an und gibt die Sauce darüber.