Saucen, Gemüse, Garnirungen, Salate und Compote.

W a r m e S a u c e n .*)

Spanische Sauce.

Fleischabfälle, vorzüglich von Kälbernem, zu Scheiben geschnittene Wurzeln und Speck, dünstet man ab; wenn es Farbe hat, staubt man Mehl daran und vergießt es mit etwas gutem Wein (vorzüglich Madeira) und Brühe, die man noch durch Auskochen von Bratenresten, Gerippen von Wildgeflügel, alten Tauben, Hasen u. dgl. verbessern kann. Es muß anfangs sehr dünn sein, damit mehr Fleischkraft dazu kommt, und wird nach dem Seihen gäh eingesotten, wobei man Fett und Schaum abschöpft. Dann gibt man Limoniensaft dazu. Diese Sauce muß sich durch schöne goldbraune Farbe und kräftigem Fleischgeschmack auszeichnen.

Knoblauch = Sauce.

In gelbbraune Einbrenn von 2 Eßlöffel Schweinschmalz gibt man einige Behen Knoblauch fein geschnitten und zerdrückt, vergießt es gleich mit Suppe (da der Knoblauch sonst bitter macht), läßt es gut versieden und passirt die Sauce vor dem Anrichten.

D d e r: Man bereitet kräftige braune Sauce (Seite 26) und mischt beim Anrichten etwas Knoblauchbutter (Seite 40) bei.

Zwiebel = Sauce.

In Butter, Bratenfett oder Schweinschmalz läßt man etwas Zucker zergehen und gibt, sobald er Farbe hat, ziemlich viel geringelte Zwiebel dazu. Sobald diese braun wird, nimmt man sie heraus, staubt Mehl in das Fett,

*) Soß ausgesprochen.

läßt es gelbbraun werden und vergießt es mit Suppe und etwas Wein, Essig oder Limoniensaft, dann kocht man die Zwiebel wieder mit, und passirt die Sauce vor dem Anrichten.

Schalotten = Sauce.

Man bereitet sie wie obige Zwiebelsauce, mit Zucker und Limoniensaft.

Der: Man kocht mit ein paar Löffel voll guten Weinessig einige in vier Theile geschnittene Schalotten und ein Lorbeerblatt, bis der Essig sich ganz versotten hat, worauf man diese Schalotten mit brauner kräftiger Sauce auskocht, und diese dann passirt.

Pfeffer = Sauce.

Ein halben Kaffeelöffel voll Pfefferkörner kocht man mit ein paar Löffel voll Weinessig, einigen Schalotten und einem Lorbeerblatte bis der Essig eingeht, gibt dieß nebst etwas rothem Wein zu dünn vergossener kräftiger brauner Sauce, läßt sie zur gehörigen Dicke einsieden, worauf man sie passirt und etwas Limoniensaft beimischt.

Warme Senf = Sauce (Sauce Robert).

Zu Zwiebelsauce mit Zucker und Wein bereitet, gibt man Bratenfett, Limonienschalen, einige Körner Pfeffer und Neugewürz, etwas Lorbeerlaub, läßt sie gut verkochen, dann mischt man 1 Löffel französischen Senf, Sardellenbutter und Limoniensaft dazu und passirt es, worauf es nicht mehr kochen darf.

Braune Wurzel = Sauce (Sauce civet).

Man gibt in ein Casseroll Speckschnitteln oder Rindsfett, ziemlich viele zu Scheiben geschnittene Zwiebel, dann gelbe Rüben, Sellerie, Petersilienwurzel und Porre und dünstet die Wurzeln ab. Dann staubt man etwas Zucker und ein paar Löffel Mehl dazu, läßt es braun werden und vergießt es mit kräftiger Suppe. Nun läßt man die Sauce mit Pfeffer, Neugewürz, etwas Ingwer, ein paar Gewürznelken, Limonienschalen, Thymian und ein Lorbeerblatt, etwas Essig und rothem Wein eine Stunde kochen. Dann passirt man sie und gibt Limoniensaft dazu.

Wildpret = Saucen.

Wurzeln und Gewürze, welche man mit der Beize gekocht hat, dünstet man mit Speck, bis jene gelb geworden und alle wässerige Feuchtigkeit

verdampft ist, dann staubt man so viel Mehl daran, als das Fett befeuchtet, und läßt es bei fleißigem Aufrühren braun werden, worauf man es mit siedender Beize oder mit Suppe und Limoniensaft vergießt, und wenn es gut verkocht ist, durch ein Sieb streicht. Man gibt noch Saft vom Braten oder Dünsten des Wildes dazu oder gibt die Sauce über das Fleisch.

Mit saurem Rahm. Zu obiger Sauce mischt man einige Löffel voll sauren Rahm und kocht sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde, kann auch Limonienschalen und Kapern dazu geben.

Mit Wachholderbeeren. Man dünstet Zwiebel und gelbe Rüben mit Speckschnittchen, bis sie Farbe haben, staubt sie dann und läßt das Mehl braun werden, vergießt es mit brauner Suppe, in welcher man etwas von Wildpret ausgekocht hat und gibt Limoniensaft, etwas rothen Wein, Pomeranzen und Limonienschalen, Pfefferkörner und einige Wachholderbeeren dazu, verkocht sie gut und treibt sie durch ein Sieb. Man gibt sie vorzüglich zu Wildschwein-, Gams- oder Rehfleisch, Krammetsvögeln od. dgl.

Mit Trüffeln und Madeira. Zu Sauce von gedünsteten Wurzeln, Gewürzen und brauner Suppe bereitet, gibt man Madeira, Trüffelschalen und Fleischessenz von dem Wilde, zu welchem die Sauce gegeben wird, läßt sie gut verkochen und passirt sie. Zu allem Wildpret, Hasentuchen u. dgl.

Salmi-Sauce.

Die Fleischreste von Wildgeflügel schabt man von den Beinen, schneidet und stoßt sie, nebst etwas gebackener Semmel, und dünstet dies mit Zwiebel oder Schalotten im Bratenfette und staubt etwas Mehl daran. Indessen kocht man die gestoßenen Beine mit Suppe, seigt diese durch ein feines Sieb zu dem Gedünsteten, und würzt es mit etwas Pfeffer und Limonienschalen, und verbessert den Geschmack durch rothen Wein und sauren Rahm und Limoniensaft.

Kapern-Sauce.

Zu einer Sauce von Zwiebel oder Schalotten ohne Zucker bereitet, läßt man 2 Löffel voll Kapern und etwas Limonienschalen mitkochen, und nachdem sie passirt ist, gibt man sauren Rahm, Bratensaft von Wild und 2 Löffel voll ganze Kapern hinein.

Oder: Man macht eine dunkle Sauce, zu der man Kapern und sauren Rahm gibt.

Oliven = Sauce.

In braune Sauce mit Saft von gedünstem Fleische bereitet, gibt man fein geschnittene Oliven, Kapern, Sardellen und etwas Pfeffer.

Milz = Sauce.

In gelbe Einbrenn von Brösel und Mehl gibt man Zwiebel und Petersilie und die ausgestreifte, fein geschnittene Kalbsmilz, dünstet es ab, läßt es mit Suppe, Essig und saurem Rahm verkochen, würzt es mit Pfeffer, und passirt es. O d e r: Zu Sauce wie bei Braungedünstem gibt man die ausgestreifte passirte Milz, sauren Rahm, Limonienschalen und Pfeffer, und passirt sie vor dem Anrichten.

Bohnen = Sauce.

In gelbe Einbrenn mit Zwiebel gibt man die weich gekochten Bohnen, Suppe und Essig und passirt sie.

Erdäpfel = Saucen.

Mit Petersilie. In lichte Butter-Sauce gibt man Petersilie und die zu kleinen Würfeln geschnittenen neuen Erdäpfel.

Mit Paradiesäpfel. Man dünstet einige kleine Paradiesäpfel mit Butter und einem Stücke Zwiebel ab, staubt und vergießt sie dann, mischt zerdrückte Erdäpfel dazu und passirt die Sauce.

Gesäuert. Man läßt Zwiebel in gelber Einbrenn anlaufen, vergießt sie mit Suppe, gibt die Erdäpfel zerdrückt dazu und säuert sie mit Essig und passirt sie.

Mit Sardellen und Rahm. Man läßt Zwiebel oder Schalotten in Bratenfett anlaufen, gibt die gekochten Erdäpfel gerieben, zerdrückte Sardellen, Suppe und Bratenfett und 1 Löffel voll sauren Rahm dazu.

Gurken = Saucen.

Von frischen Gurken. Die geschälten Gurken in dünne Scheiben geschnitten, werden stark gesalzen und zugedeckt bei Seite gestellt. Nach $\frac{1}{4}$ Stunde drückt man sie aus, gibt sie in gelbe Einbrenn zu angelausenem Knoblauch, läßt sie eine Weile dünsten, dann gießt man sie mit Suppe auf, säuert sie mit Essig und gibt ein paar Löffel voll sauren Rahm dazu. O d e r man würzt sie mit Pfeffer anstatt Knoblauch.

Von eingelegten kleinen und von Salz-Gurken.

Man schneidet diese nudelartig oder zu dünnen Scheiben, läßt Mehl in Schmalz gelb anlaufen, dünstet die Gurken damit, dann verrührt man die nöthige Suppe und sauren Rahm und läßt sie gut verkochen.

Schnittlauch = Sauce.

In semmelfarbe Einbrenn von 1 Löffel Schweinschmalz gibt man eine Handvoll geschnittenen Schnittlauch, und wenn er etwas abgedünstet ist, gießt man Suppe daran, und läßt die Sauce noch gut verkochen.

Petersilien = Sauce.

Zu einem Eßlöffel voll Bratensaft oder frischer Butter gibt man den Saft einer halben Limonie, ein Paar Eßlöffel voll kräftige braune Suppe oder aufgelöste Glace und fein geschnittene Petersilie, läßt es aufkochen und gibt es zu Coteletten.

Dill = Sauce.

Das feine grüne Dillkraut wird von den Stengeln gezupft, fein geschnitten, in lichte Sauce gegeben, welche man mit ein Paar Löffel voll saurem Rahm gut verkocht.

Sauerampfer = Sauce.

Die gewaschenen Blätter von Garten- oder wildem Sauerampfer, oder von beiden gemischt, gibt man in heißes Schmalz oder zerlassene Butter, dünstet sie weich und gibt etwas Suppe nach, damit sie die Farbe nicht verlieren. Diese läßt man verdampfen, worauf man ein Paar Löffel voll Mehl daran staubt, mit dem man sie fein verrührt, ehe man die nöthige Suppe dazu gibt. Man mischt dann einige Löffel voll sauren Rahm bei, und läßt die Sauce noch gut verkochen.

Kräuter = Saucen.

Nr. I. Man macht eine kräftige, lichte Sauce und läßt sie gut verkochen. Dann wird Bertram (Estragon), Korbkraut und Petersilie einen Augenblick in Salzwasser gesotten, abgeseiht, fein geschnitten oder passirt, mit Butter gemischt, und kurz vor dem Anrichten in die Sauce gegeben.

Nr. II. Man schneidet Schalotten, Knoblauch, Petersilie, Bertram, Korbkraut, Sauerampfer, Schnittlauch recht fein, kocht dies mit halb Suppe, halb Wein und Pfeffer dicklich ein, und gibt kurz vor dem Anrichten einen Löffel Del und Limoniensaft dazu.

Legirte Kräuter = Sauce (à la maître d'hôtel).

Petersilie, Korbkraut und Estragon (Bertram), fein geschnitten von jedem einen Kaffeelöffel voll, kocht man mit Wasser einmal auf, schüttet es auf ein feines Sieb, dann kaltes Wasser darüber, und mischt dann die abgetropften Kräuter mit einem Stückchen Butter. Zugleich wird lichte kräftige Sauce gekocht, geseiht und kurz vor dem Anrichten mit 1 Dotter legirt, worauf man die Kräuterbutter, etwas Sardellenbutter und Limoniensaft beimischt. Man gibt sie zu Geflügel, zu Fischen u. s. w.

Butter = Sauce (à la maître d'hôtel).

Zu Buttersauce (Seite 25), mit Pfeffer und Muscatnuß gewürzt, mischt man kurz vor dem Anrichten ein Stück Kräuterbutter und etwas Limoniensaft.

Saure Kräuter = Sauce (Sauce ravigote).

Zu kräftiger lichter Sauce gibt man ein wenig Essig, welchen man mit Schalotten und Pfefferkörnern kurz eingekocht hat, und wenn sie verkocht und passirt ist, beim Anrichten blanchirte und passirte Kräuter, daß die Sauce davon schön grün ist und kräftig säuerlich schmeckt.

Schwamm = Saucen.

Von getrockneten Pilzen u. dgl. Die mit warmem Wasser gewaschenen Schwämme schneidet man fein und gibt sie in dünne lichte Sauce mit Petersilie, pfeffert sie ganz wenig und kocht sie weich. Man kann etwas sauren Rahm dazu geben und die Sauce vor dem Anrichten passiren.

Von in Essig eingekochten kleinen Pilzen oder Champignons. In lichte Einbrenn gibt man die dünnblättrig geschnittenen Schwämme, dünstet sie eine Weile, vergießt sie dann mit Suppe und läßt die Sauce gut verkochen.

Von frischen Champignons, Pilzen, Morcheln u. s. w. Man schneidet die gereinigten gewaschenen Schwämme dünnblättrig, dünstet sie mit Butter und Petersilie in einem irdenen oder gut emaillirten Geschirre bis sie weich sind, worauf man sie staubt, mit Suppe vergießt, salzt und gut verkochen läßt. Man kann etwas Pfeffer und Rahm dazu geben oder etwas Limoniensaft, besonders bei Champignons.

Von ganz kleinen Champignons, Morcheln u. s. w. Man dünstet sie mit Butter, Zwiebelscheiben, Salz, Pfeffer und etwas Suppe, und kocht sie mit passirter spanischer Sauce auf.

Oder: Man dünstet sie mit Butter und Petersilie und gibt sie in lichte Sauce mit etwas Rahm und Muscatblüthe verkocht. Zu Fischen dünstet man ein Stück Fisch mit Butter und Erbsenbrühe, passirt dieß dann und gibt Rahm, etwas Sardellenbutter und die gedünsteten Schwämme dazu.

Von Champignons-Abfällen. In dünn vergossener kräftiger lichter Sauce kocht man die Schalen von Champignons aus, (die man zu einer anderen Speise verwendet oder in Essig eingekocht hat) worauf man sie seigt.

Von gehackten Champignons. Ungefähr 10 Champignons werden geschält, mit Butter und Limoniensaft gedünstet, dann fein gehackt und in lichte passirte Sauce gegeben, in welcher man die Schalen ausgekocht hat und säuert sie etwas mit Limoniensaft.

Mit Champignons-Essenz. (Sauce velouté.) Man bereitet kräftige lichte Sauce und gibt so viel Essenz dazu, daß die Sauce davon kräftig schmeckt.

Trüffel-Saucen.

Nr. I. Mit Petersilie. Geschälte, fein blätterig geschnittene Trüffeln dünstet man mit Butter, Schalotten, Petersilie, etwas Salz und Pfeffer ab, staubt sie und gibt gute Suppe (oder Fleischessenz) dazu.

Nr. II. Mit rothem Wein. Man dünstet sie zu Scheiben geschnitten, mit rothem Wein und ganz wenig Knoblauch und kocht sie mit spanischer Sauce auf.

Nr. III. Von Trüffelschalen. Die Schalen und Abfälle von Trüffeln, welche man zum Spicken u. s. w. verwendet hat, kocht man mit spanischer Sauce aus und passirt sie.

Nr. IV. Mit Madeira. (A la saint Marsan.) Man kocht die Abfälle mit dünn vergossener spanischer Sauce, seigt sie dann und gibt mit Madeira gekochte nudelig geschnittene Trüffeln. Die Trüffeln können auch gehackt oder blätterig geschnitten mit Butter und Fleischessenz gedünstet, zu der mit Madeira bereiteten spanischen Sauce gegeben werden.

Nr. V. Legirte Trüffel-Sauce. (Sauce au suprême.) In lichter Sauce (Seite 26) mit Saft von gedünstem Geflügel dünn vergossen, kocht man Trüffel- und Champignons-Abfälle $\frac{1}{2}$ Stunde aus, schöpft Fett und Schaum ab und passirt sie. Beim Anrichten mischt man Limoniensaft, etwas Krebsbutter und einen Dotter dazu, rührt noch bis der Dotter verkocht ist und servirt sie gleich.

Ragout = Saucen.

In lichte Sauce gibt man mit Butter, Petersilie und Schalotten gedünstete Champignons, übersottenes, klein würfelig geschnittenes Brieß, Hahnenkämme, Erbsen, Krebschweife und läßt es gut verkochen.

Dunkle Ragout-Sauce (à l'Orleans). In lichtbraune dünne Sauce mit Essenz von Geflügeldünsten oder Kalbfleisch bereitet, gibt man, alles klein würfelig geschnitten, 1 mit weißem Wein (Madeira) gekochte Erüffel, 3 mit Butter und Limoniensaft gedünstete Champignons, das halbe Weiße von einem hartgekochten Ei, ein Stück rothe, gekochte Zunge, eine kleine, gesottene dunkelgelbe Rübe, und eine Pfeffergurke und kocht es mit der Sauce auf.

Krebs = Sauce.

In kräftige lichte oder Butter-Sauce mischt man kurz vor dem Anrichten Krebsbutter, das würfelig geschnittene Fleisch der Schweischen und Scheeren, und würzt sie mit Limoniensaft und weißem Pfeffer.

Sardellen = Saucen.

Nr. I. In schöne dunkle Einbrenn von 1 Löffel voll Schweinschmalz gibt man 2 Sardellen nur gereinigt und halbirt, vergießt die Sauce mit Suppe und läßt sie gut verkochen, damit man die Sardellen beim Passiren ganz zerdrücken kann. Oder man gibt 3 Sardellen würfelig geschnitten oder etwas Sardellenbutter kurz vor dem Anrichten in kräftige braune Sauce.

Nr. II. Man gibt in semmelfarbe Einbrenn Sardellen, Schalotten und Petersilie, vergießt es mit Brühe und gibt nach dem Passiren sauren Rahm und Limoniensaft dazu.

Austern = Saucen.

Nr. I. Auf die rein gewaschenen Austern (zu 1 Kapaun ungefähr 20 Stück) gibt man warmen Wein und löst sie aus, sobald sie aufspringen. Zugleich läßt man in heißer Butter ein paar Löffel Mehl anlaufen, dann fein geschnittene Schalotten und Petersilie, vergießt es mit kräftiger Suppe und den Wein von den Austern, gibt fein geschnittene Limonischalen dazu, läßt die Sauce verkochen und die Austern damit aufsieden.

Nr. II. Ein Stück Fisch wird mit Sardellenbutter, etwas saurem Rahm und Erbsenbrühe weich gedünstet, dann passirt, dann gibt man Austern mit Butter oder Del und Limoniensaft angelauten, dazu.

Muschel = Saucen.

Die rein gewaschenen kleinen Muscheln werden in warmen Wein gelegt, und wenn sie aufgesprungen sind, bricht man die leere halbe Schale weg. Nun macht man eine lichte Sauce, in der man Petersilie und Schalotten anlaufen läßt, gibt Sardellenbutter, Limoniensaft und Schalen und die Muscheln mit ihrem Wein dazu, und kocht sie damit auf.

Oder: Mit etwas Butter und Limoniensaft läßt man 50 Muscheln mit ihrem Wasser anlaufen, und gibt sie um Kapau oder dgl.

Oder man bereitet sie wie die Austersauce mit gedünstetem, passirtem Fisch.

Falsche Muschel = Sauce.

Man läßt in gelber Einbrenn mit Brösel, Zwiebel, Petersilie und Sardellen anlaufen, vergießt es mit Suppe und gibt Wein und Limonischalen dazu.

Dotter = Saucen.

Nr. I. Häring oder Sardellen bei 2 Loth mit 1 hartgesottenen Dotter gestoßen, gibt man in gelbe Einbrenn, vergießt sie mit guter Suppe, gibt etwas Limoniensaft dazu, und passirt die Sauce, wenn sie verkocht ist.

Nr. II. Man stoßt einige gebackene Semmelstücke, 2 Sardellen, einen hartgesottenen Dotter, kocht dies mit dem Saft von gedünstetem Geflügel auf, gibt Limoniensaft dazu, und passirt es.

Nr. III. Einen Eßlöffel Mehl und ein Stückchen Butter zerdrückt man zusammen, schneidet 1 Schalotte, Petersilie, 1 Löffel Kapern recht fein, mischt dies sowie gestoßenes Lorbeerblatt und Fischsuppe dazu, läßt es aufkochen, passirt es und gibt kurz vor dem Anrichten 2 hartgesottene Dotter, mit etwas Limoniensaft fein verrührt, dazu.

Nr. IV. Man verrührt 2 Eßlöffel Kräuterbutter, 1 Löffel französischen Senf, 3 passirte Dotter, Salz, Limoniensaft und Fischsud und läßt es bei beständigem Aufgießen besser heiß werden, wonach man es gleich anrichtet.

Holländer = Sauce.

Einen Kaffeelöffel voll Mehl sprudelt man mit etwas kaltem Wasser und 5 Dottern ab, gibt dies in ein Casseroll zu 4 Loth zu Stückchen geschnittener Butter und etwas weißem Pfeffer, und rührt nach und nach ungefähr ein Seidel Fischsud dazu, rührt es auf mäßiger Hitze bis es aufstoßen will, gibt noch etwas Butter dazu, und zuletzt etwas Limoniensaft und Bertram-Essig.

Fricassee.

Nr. I. Den Saft von mit Wurzeln und Butter gedünstetem Geflügel oder Fischen seht man, sprudelt 1 Eßlöffel Mehl mit saurem Rahm, vier Dottern, Limoniensaft und der Brühe ab, dann auf dem Feuer fort, bis es dick und schaumig wird, und gibt es gleich um oder über Geflügel oder Fisch. Man kann nebst Salz etwas Muscatblüthe oder Pfeffer dazu geben.

Nr. II. Lichte Sauce, mit dem Saft von gedünstetem Kalbfleisch oder Geflügel bereitet, wird ausgekühlt, vor dem Anrichten mit Dottern und Limoniensaft auf dem Feuer abgesprudelt und dick über oder um das Fleisch gegeben.

Französische Sauce.

Vier Eßlöffel sauren Rahm, 2 frische Dotter, 4 Loth Sardellenbutter, 1 Kaffeelöffel voll Mehl, etwas zerdrückten Knoblauch, gestopfenen Thymian und Limoniensaft glatt verrührt, sprudelt man mit Fleisch- oder Fischbrühe auf dem Feuer, bis es dicklich wird, und gibt es schnell über Geflügel oder Fisch.

Rahm = Saucen.

Nr. I. Man läßt 2 Löffel voll Brösel in Butter anlaufen, gibt 3 Sardellen, nudelartig geschnitten, 4 Löffel sauren Rahm, Limoniensaft und Schalen oder Essig und etwas Suppe dazu.

Nr. II. Man zerdrückt 2 Sardellen mit Butter, mischt 1 Eßlöffel voll Mehl, 2 Löffel sauren Rahm, in Butter angelaufene Petersilie und Schalotten dazu, verrührt es mit heißer Fleisch- oder Fischbrühe und läßt es aufkochen. Statt Petersilie und Schalotten kann man auch Knoblauch nehmen.

Limonien = Saucen.

Nr. I. Gelbe Einbrenn vergießt man mit brauner Suppe, und gibt Limoniensaft und fein geschnittene Schalen hinein.

Nr. II. Man läßt in Bratenfett Petersilie und Brösel anlaufen und gibt Suppe, Braten-Sauce und Limonienschalen dazu.

Pomeranzen = Saucen.

Nr. I. Man läßt Zucker in Rindschmalz gelb werden, dann Brösel anlaufen, gibt Wein, Pomeranzensaft und an der Schale abgeriebenen Zucker dazu, läßt es gut verkochen und passirt es.

Nr. II. Die gelbe Schale von einer bitteren Pomeranze wird fein abgenommen, klein schiffelig geschnitten und in Wasser gekocht. Dann gibt man sie mit $\frac{1}{2}$ Seidel rothem Wein, Pomeranzen- und Limoniensaft und Cahennpfeffer in braune Sauce mit Saft von gedünstetem Fleische und mit etwas Zucker bereitet.

Brot = Sauce.

In heißem Schmalze läßt man Zucker gelb werden, dann Brösel von Roggen-Brot darin anlaufen, kocht es mit rothem Wein, Zimmt, Gewürznelken, Limonienschalen auf, und passirt die Sauce vor dem Anrichten.

Möhren- oder gelbe Rüben = Sauce.

Geriebene gelbe Rüben dünstet man mit Zucker und Butter, staubt sie dann, vergießt sie mit Suppe und passirt die Sauce.

Paradiesäpfel = Sancen.

Von frischen Paradiesäpfeln. Mehrere recht reife Paradiesäpfel bricht man auseinander, nimmt den Samen mit dem wässerigen Saft heraus, dünstet sie weich, gibt sie in lichte Einbrenn, vergießt diese mit Suppe, zuckert die Sauce ziemlich stark, läßt sie gut verkochen und passirt sie. Die Sauce muß schön roth salsenartig aussehen.

Oder man gibt zum Dünsten der Paradiesäpfel etwas Butter, ein Stück Zwiebel und einige Pfefferkörner und zum Vergießen der Sauce auch etwas weißen Wein.

Von eingelegeten Paradiesäpfeln. Man gibt in lichte Einbrenn einige in Essig eingelegte Paradiesäpfel, ein paar Löffel voll Salse, vergießt es dann mit Suppe und verkocht es gut vor dem Passiren.

Mit Pfeffer. Man gibt wie oben mit Butter gedünstete Paradiesäpfel in Pfeffersauce (Seite 109) und kocht sie damit auf.

Hagebutten = *) Sauce.

Man läßt in heißer Butter einen Löffel voll Mehl anlaufen, vergießt es mit Wasser und Wein verdünnter Hagebutten-Salse zu einer schön rothen Sauce, und gibt sie zu Wildpret.

*) In Oesterreich und Steiermark Hetschepetsch und Hetschen genannt.

Weichsel-Sauce.

Man kann sie von Weichselsalze wie obige Sauce bereiten, oder man läßt Brösel nebst Mehl in Butter anlaufen, vergießt es mit dem Saft von Dunstweichseln, würzt es mit Limonienschalen, läßt es gut verkochen und passirt es.

Oder: Man vergießt eine Buttereinbrenn mit Suppe, gibt mit Wein gekochte frische Weichseln, Limonienzucker und einige Gewürznelken dazu, läßt es gut kochen und passirt es.

Preißelbeer-Sauce.

In heißer Butter läßt man etwas Mehl anlaufen, gibt einige Löffel voll Preißelbeeren, sowol die mit eigenem Saft, als die mit Essig bereiteten und etwas Wasser und Wein dazu.

Ribisel-Sauce.

Man läßt ein paar Löffel voll Brösel in heißer Butter anlaufen, gibt rothen Wein, etwas Wasser, 3 Löffel voll unpassirt eingesottene Ribisel (Sohannisbeeren), Zimmt und Gewürznelken dazu und kocht es eine Weile.

Weinbeer-Sauce.

In einem Eßlöffel Schmalz läßt man Zucker und Brösel anlaufen, gibt ein paar Löffel Salse (von blauen Beeren bereitet), Zimmt, Limonienschalen, Gewürznelken und $\frac{1}{2}$ Seidel rothen Wein dazu. Oder man nimmt abgezapfte Beeren von frischen blauen Trauben und neuem Wein.

Polnische Saucen.

Nr. I. Zu in Butter oder Schmalz gelb gerösteten Bröseln gibt man Wein, Wasser, Salse von unpassirten Ribiseln, Rosinen, Korinthen und Limonienschalen und läßt es gut verkochen.

Nr. II. Gestiftelte Mandeln, Rosinen, Korinthen, Zucker, Zimmt, Gewürznelken kocht man mit $\frac{3}{4}$ Seidel Wein bis die Rosinen anschwellen. Nun läßt man 1 Loth Butter heiß werden, gibt so viel Mehl hinein, als davon feucht wird und wenn es angelauten, gießt man es mit dem Gesottenen an und kann auch etwas Limoniensaft beimischen.

Meerrettig oder Kren-Sauce.

Kräftige lichte Sauce wird mit saurem Rahm aufgekocht, dann mit geriebenem und darnach fein geschnittenen Kren und etwas Bertram-Essig gemischt und angerichtet.

Semmel = Kren.

Semmelbrösel in Abschöpf- oder Bratenfett angelausen, läßt man mit Suppe und etwas Essig recht gut verkochen und mischt kurz vor dem Anrichten geriebenen Kren und sauren Rahm darunter.

Oder: Man reibt von 1 Semmel die Rinde weg, schneidet sie feinblättrig, gibt kalte Suppe, etwas Essig, ganz wenig Safran dazu, sprudelt es während des Verkochens recht fein ab und mischt vor dem Anrichten den Kren dazu.

Knoblauch = Kren. *)

In Fett läßt man Brösel anlaufen, gibt, wenn sie gelblich sind, fein geschnittenen Knoblauch, Suppe, etwas Essig und Safran dazu und läßt es gut verkochen.

Sardellen = Kren.

Man läßt Brösel in Bratenfett anlaufen, gibt Suppe, sauren Rahm, etwas Safran und 2 zerdrückte Sardellen dazu, kocht es gut und sprudelt es fein ab. Oder man kocht die Semmel nur mit fetter Suppe und gibt die Sardellen später dazu.

Mandel = Kren.

In heißer Butter oder in Gansfett läßt man 1 Löffel Mehl anlaufen, gießt abgekochte Milch dazu, bis es die Dicke eines Rindsfoces bekommt, dann mischt man 4 Loth abgezogene, gestoßene Mandeln und etwas Zucker und Limonienschalen darunter und vor dem Anrichten geriebenen Kren.

Kalte Saucen.**Meerrettig oder Kren.**

Essig-Kren. Von einer rein abgeschabten Krenwurzel wird so viel gerieben, als man braucht und mit Essig, Salz und Zucker nach Geschmack gemischt, daß es saftig aber nicht zu dünn ist. Um dem Meerrettig die zu

*) Diese Saucen haben den Namen „Kren“, obwohl keiner dazu kommt, bloß weil sie einer Krensauce ähnlich bereitet sind.

große Schärfe zu benehmen, kann man vorher heiße Suppe darüber geben und diese dann wegfeihen.

Apfel-Kren. Man dünstet ein paar Taft- oder Vorstorfer-(Matschanzer) Äpfel mit ihrer Schale, treibt sie durch ein Sieb und mischt dieses Apfelmart mit Zucker, Himbeereßig und Kren, den man nach dem Reiben noch fein schneidet. Von Äpfeln und Kren nimmt man ungefähr gleich viel. Gewöhnlich werden die Äpfel roh gerieben, was nicht so fein, aber erfrischender ist, mit Himbeer- oder anderem Essig, Kren und Zucker abgemacht.

Pomeranzen-Kren. Der Saft von 1 Limonie und 2 Pomeranzen, abgeriebener Zucker von 1 Pomeranze, Wein und Kren wird gut gemischt. Auch kann man Apfelmart dazu nehmen.

Eier-Kren. Einen hartgefottenen Dotter stoßt man, verrührt ihn recht fein mit Essig und gibt Salz und geriebenen Kren dazu.

Erdäpfel = Sauce.

Einige gefottene Erdäpfeln werden gerieben, mit 1 zerdrückten Sardelle oder Häringemilch, Schalotten oder Zwiebel, Salz, Essig und Del fein abgerührt und mit länglich geschnittenen Sardellen oder Schnittlauch oder Pfeffer bestreut. Man kann auch einen hartgefottenen gestoßenen Dotter dazu mischen.

Bohnen = Sauce.

Passirte Sardellen und weich gekochte ebenfalls durch ein Sieb gestrichene weiße Bohnen verrührt man recht fein und dick mit Essig und Del. Man kann gestoßene Schalotten vor dem Passiren dazu geben, oder die Sauce mit Schnittlauch bestreuen.

Vielfarbige Sauce.

Man siedet in Salzwasser, jedes besonders, grüne Bohnenschoten, Karfiolstengel, Erdäpfel, gelbe und rothe Rüben, schneidet Alles nach dem Erkalten fein würfelig, mischt es zusammen und macht es mit Essig und Del mit einem gestoßenen Dotter verrührt ab.

Mandel = Sauce.

3 Hände voll abgezogene Mandeln stoßt man so fein als möglich, mischt sie mit Tafelöl, gutem Essig, etwas zerdrücktem Knoblauch und Salz, und treibt es durch ein Sieb. Die Sauce muß ganz fein und wie ein Kinds-

noch in der Dicke sein. Man gibt sie um kaltes, aufgeschnittenes Kalbs- oder Kapaun-Fleisch.

oder: Zu einer Handvoll mit etwas Zucker gestoßenen Mandeln, 6 hartgefotenen Dottern, gibt man etwas Schnittlauch und Petersilie.

Eier-Saucen.

Nr. I. Mit Schnittlauch. 3 hartgefotene Dotter stoßt man, verührt damit 4 Eßlöffel voll Del, treibt es durch ein Sieb und mischt Essig, Schnittlauch und das feingehackte Weiße von den Eiern dazu.

Nr. II. Mit Sardellen. Man stoßt 3 hartgefotene Dotter und 3 Sardellen und verreibt dieses im Mörser mit Essig, dann rührt man es mit 3 Löffel Del und Essig nach Geschmack zu einer dicklichen Sauce.

Man kann auch Petersilie, Knoblauch und Pfeffer dazu geben.

Fricassee-Sauce.

4 Löffel voll Aspice, 3 rohe Dotter, 4 gestoßene Sardellen, Limonien-saft und Essig schlägt man im Becken auf der Gluth bis es dicklich wird, dann stellt man es weg und mischt Salz, Pfeffer und 3 Löffel Del dazu und sprudelt bis es kalt ist, wobei man es auch in Wasser oder Eis stellt.

Kalte Del-Sauce (Mayonnaise).

Man stellt eine Schüssel in Eis und wenn sie recht kalt geworden, rührt man darin mit einem Kochlöffel erst Dotter, dann Aspice, Del und Essig oder besser Limonien-saft, kassellöffelweise nach und nach dazu, bis die Sauce dick und schaumig ist, worauf man, ehe sie zu fest wird, Fisch- oder Fleischstücke eintaucht oder damit überzieht. Man gibt sie dann auf ein Sieb gelegt oder mit der Schüssel auf das Eis, damit sie fester wird. Um Mayonnaise zu streichen, taucht man das Messer in kaltes Wasser. Man kann sie auch zwischen verschiedenfarbiger Aspice in Formen sulzen und geschnitten zum Zieren verwenden.

Weiße Mayonnaise. Man nimmt dazu 2 recht blaße frische Dotter, rührt sie wie oben angegeben, mit etwas Salz, weißem Pfeffer, 8 Loth Del, $\frac{1}{2}$ Seidel lichter Aspice, von 1 Limonie den Saft und zuletzt 1 Kasseelöffel voll kaltem Wasser (was sie noch weißer und zarter macht).

Gelbe. Wird ebenso bereitet, aber 4 bis 6 dunkle Dotter und auch dunklere Aspice und kein Wasser dazu genommen.

Mit Kräutern (a la ravigote). Die Saucekräuter (Seite 41)

und etwas Spinat blanchirt, gestoßen und passirt, rührt man mit obigen Bestandtheilen zu dicker Mayonnaise.

Mit Sardellen. Man nimmt 4 passirte Sardellen zu den Bestandtheilen der weißen oder gelben Mayonnaise.

Von hartgefotenen Dottern. 3 hartgefotene Dotter und 3 Sardellen werden gestoßen und passirt mit $\frac{1}{2}$ Seidel Aspice, 4 Loth Del und von 1 Limonie den Saft auf Eis gut gerührt.

Grüne Butter = Sauce (Beurre de Montpellier),

Eine Art Mayonnaise.

Blanschirte fein geschnittene Kräuter stoßt man mit 1 Löffel voll Kapern, 3 hartgefotenen Dottern, 5 Sardellen, gibt dann nach und nach 8 Loth Butter und 4 Loth Del dazu und verrührt es dann mit etwas Bertram - Essig, und stellt die Sauce bis zum Gebrauche in Eis oder kaltes Wasser.

Kalte Wildgeflügel = Sauce (Chaufroid) statt Mayonnaise.

Abfälle, Nester, Gerippe von Wildgeflügel stoßt man fein und kocht sie mit gutem Wein (Desterreicher, Rheintwein u. dgl.), etwas brauner Suppe, einigen Schalotten und einem Lorbeerblatte, nimmt das Fett genau ab, und feiht diese Essenz durch eine Serviette. Dann gibt man 1 Seidel spanische Sauce dazu, kocht die Essenz damit ein, verdünnt sie dann mit $\frac{1}{2}$ Seidel Aspice, gibt Limoniensaft und etwas Glace dazu und rührt die Sauce auf Eis gut ab, daß sie cremartig wird. Sie muß schön lichtbraun sein und pikant schmecken. Man taucht dann die Stücke von Wildgeflügel oder Nester ein, läßt sie über Eis gestellt sulzen. Der Nest wird in die Schüssel gegeben. Wenn sie gestockt ist, legt man das Fleisch darauf und ziert es mit Aspice (und Trüffeln).

Wildpret = Sauce.

Nester von Hasen- oder Nesterbraten schneidet und stoßt man fein, mit 2 hartgefotenen Dottern, Schalotten, 2 Sardellen, 1 Löffel voll fein geschnittenen Kapern, gibt dabei etwas Essig dazu und passirt es. Man verrührt es dann mit Essig, Del, Salz und Pfeffer zu einer dicklichen Sauce.

Kräuter = Saucen.

Nr. I. Schalotten, Bertram, Schnittlauch, Sauerampfer, Petersilie und Kerbelkraut schneidet und stoßt man fein, passirt diese Kräuter, sowie hartgefotene Dotter und treibt damit Essig, Del, Salz und Pfeffer ab. Zur

Milderung des Geschmacks kann man ein Paar Biscuiten in Wasser getaucht mitstosen.

Nr. II. In 3 Loth zerlassene Butter rührt man 2 Löffel voll Mehl, gießt es mit Bräusesaft an, gibt 1 Löffel Aspice, 1 Löffel Bertram-Essig dazu und kocht es bis zur Dicke eines Rindsstoches ein. Ausgeföhlt verrührt man es mit 4 frischen Dottern, gibt die mit Essig gekochten, fein geschnittenen Sauce - Kräuter (Seite 41) ungefähr 2 Löffel voll dazu und rührt es $\frac{1}{2}$ Stunde auf dem Eise, worauf man 4 Eßlöffel voll Del, Essig und Salz nach Geschmack dazu mischt und $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten das Fleisch damit überzieht.

Kapern = Saucen.

Nr. I. Man stoßt 4 Sardellen, eine Handvoll Kapern, 2 hartgefottene Dotter, jedes allein, dann miteinander, gibt dieses in ein Casseroll mit 6 Löffel voll Del gemischt, läßt es aufsieden und verrührt so viel Essig damit, daß es so dick wie ein Rindsstoch bleibt.

Nr. II. Man rührt $\frac{1}{2}$ Seidel Del und 3 Sardellen so lange auf der Gluth bis die Sardellen zergangen sind, dann gibt man fein geschnittene Petersilie, Knoblauch und eine Handvoll Kapern, sowie von 2 Limonien den Saft und ebenso viel Essig dazu, läßt es nun einmal aufsieden, gibt es warm über das warme Fleisch und stellt es an einen kalten Ort, bis man es braucht.

Nr. III. Eine Handvoll Kapern, ebenso viel Kerbelkraut oder Petersilie abgebrüht, schneidet und stoßt man, verreibt dies im Mörser mit 8 gestoßenen Sardellen, 8 hartgefottenen Dottern, Del und Bertram-Essig, daß es eine dicke Sauce bleibt und treibt sie durch ein Sieb.

Nr. IV. Man treibt 3 rohe Dotter auf dem Eise ab, gibt 3 passirte Sardellen, 2 Löffel voll fein geschnittene Kapern, Salz, Pfeffer und tropfenweise $\frac{1}{2}$ Seidel Del, 2 Löffel Aspice und Bertram-Essig dazu.

Senf.

Ob gewöhnlicher oder ob Kräuter- oder Sardellen-Senf, wird derselbe, wenn er nicht schon in einem zierlichen Gefäße ist, mit welchem man ihn aufstellen kann, in die eigene Senfschale mit Deckel und Glaslöffel gegeben, und soll besonders bei frischem Schweinsfleisch und Rindsbraten nicht fehlen.

Mit Limoniensaft. Zu Kremser oder anderem scharfen Senf mischt man Zucker und Limoniensaft nach Geschmack.

A la diable. Man mischt gleich viel Senf und Zucker, verdünnt es mit rothem Weine und gibt Limoniensaft und einige Tropfen Del dazu.

Kalte Senf-Saucen (Sauces remolades froides).

Nr. I. Mit Kapern. (Sauce Tartare.) Man passirt 4 hartgefottene Dotter, gibt 1 Kaffeelöffel voll fein geschnittene Kapern, 1 Eßlöffel voll passirte Kräuter, 1 Löffel passirte Sardellen, 3 Löffel französischen Senf, etwas Pfeffer und Salz dazu, und rührt es auf Eis mit 8 Loth Del, $\frac{1}{3}$ Seidel zerlassener kalter Aspice, und dem nöthigen Estragon-Essig zu einer feinen salbigen Sauce.

Nr. II. Mit Kräutern. (Rémolade verte.) Man siedet Kerbelkraut, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Estragon (Bertram), kleine Zwiebeln, Spinat und Schnittlauch $\frac{1}{4}$ Stunde in vielem gesalznen Wasser, schüttet die Kräuter auf ein Sieb, kaltes Wasser darüber, und streicht sie dann durch das Sieb. Man nimmt davon so viel zu 4 Löffel voll französischem Senf, Essig und Del, Salz und Pfeffer, daß die Sauce schön grün und schmackhaft ist.

Nr. III. Mit Dottern. (Rémolade Indienne.) 5 hartgefottene passirte Dotter rührt man mit 5 Löffel Del, welche man nach und nach dazu gibt, 2 Löffel Kräutersenf, 1 Kaffeelöffel Zucker, Salz, etwas spanischen Pfeffer und 1 Kaffeelöffel aufgelösten indischen Safran und $\frac{1}{2}$ Glas Estragon-Essig, und stellt sie gut verrührt auf Eis.

Nr. IV. Englische Sauce. Zu 2 Löffel französischem Senf nimmt man 4 hartgefottene Dotter, 3 Sardellen, etwas Petersilie und Schalotten gestoßen und passirt, dann den Saft einer Limonie, 1 Löffel voll Zucker, Salz, Pfeffer, 4 Löffel Del und den nöthigen Essig, und rührt es auf Eis zu einer zarten Sauce.

Nr. V. Mit Erdäpfel. 2 mittelgroße gekochte Erdäpfel stoßt man, sowie 4 hartgefottene Dotter, und rührt dies auf Eis mit 6 Loth Del, 2 frischen Dottern, 3 Löffel französischem Senf und von 2 Limonien den Saft.

Wachholder = Sauce.

Man schneidet Zwiebel oder Schalotten fein und stoßt damit 2 hartgefottene Dotter, 10 Wachholderbeeren und etwas Limonienzucker recht fein. Dann mischt man dies mit Essig, Del und dem Saft von einer Limonie, und wenn man will, ein paar Löffel Senf.

Sardellen = Sauce.

Nr. I. Man rührt 8 Loth Sardellen gereinigt, gestoßen und passirt, mit dem Saft von 2 Limonien, und gibt nach und nach 8 Loth Del dazu.

Nr. II. Knoblauch und Petersilie mit 4 Loth Sardellen geschnitten, gestoßen und passirt gibt man in 8 Loth heißgemachtes Del, dann von 3 Limonien den Saft dazu, schüttet es heiß über das warm aufgeschnittene Fleisch und läßt es kalt werden.

Nr. III. Zu 8 Loth passirten Sardellen und 2 rohen Dottern in Eis oder Wasser gestellt rührt man nach und nach 12 Loth Del, von 4 Limonien den Saft und Essig, so viel es erfordert, bis es eine feine, aber dickliche Sauce ist.

Häring = Sauce.

Die ausgewaschene Milch von einem Häring läßt man ein paar Tage in Essig mit Zwiebel und Pfeffer liegen, treibt sie mit Del und 3 gestoßenen hartgefotenen Dottern, etwas Essig und Pfeffer ab. Man kann auch ein paar Löffel voll französischen Senf und fein geschnittene Kapern und Oliven dazu geben.

Der: Man stoßt die Milch von einem ausgewaschenen Häring mit 3 hartgefotenen Dottern, ein paar Schalotten und einem geriebenen Maschanzker-Apfel, passirt es und treibt es mit Essig, Del und Pfeffer ab und gibt es zu kaltem Wildpret.

Kaviar = Sauce.

Hartgefochte Dotter werden gestoßen, passirt und mit Kaviar, Essig und Del abgerührt.

Essig = Gurken.

Sowol die kleinen, als die verschiedenen andern zu Stücken geschnittenen Gurken, gibt man, sowie sie in den Gläsern sind, in die Saucechale, ohne etwas von ihren Weigaben.

Salz = Gurken.

Diese werden geschält, der Länge nach in vier Theile geschnitten, auf einen Teller gelegt, zu gesottenem oder gebratenem Rindfleisch gegeben.

Bohnenschoten in Essig.

Wenn man von den nudelig oder schiftelig geschnittenen Schoten, aus dem Einsiedelgase in die Saucechale gegeben, schüttet man etwas Essig und Del darüber und kann sie mit Pfeffer oder gehackten Schalotten und Petersilie bestreuen.

Spargel in Essig.

Aus dem Glase genommen, so viel man braucht, schneidet ihn schief ab in fingerbreite Scheibchen und gibt Essig und Del, mit einem passirten Dotter verrührt, darüber.

Melirte eingemachte Gemüse und Mixed-Pickles. *)

Wenn man von den einen oder den andern servirt, sucht man von jeder Gattung Früchte herauszunehmen und gibt bei letzteren von ihren Senf darüber oder man gibt sie mit dem Glase zu Tische.

Cremoneser Senf = Früchte.

Werden gemischt, wie man sie in den Täschen findet, mit etwas vom Senfzucker auf einen kleinen Teller gegeben und sowol zu Rindfleisch als zu Braten aufgestellt.

Preisselbeeren.

Sowol von den im eigenen Saft, als von den mit Essig bereiteten Beeren, gibt man in eine Saucechale und servirt sie zu Rindfleisch, Zunge oder Wildpret.

G e m ü s e .

Einfach eingebrannte Gemüse.

Die Gemüse werden jedes in seiner Art gereinigt, dann gewaschen und mit gesalzenem Wasser weich gesotten (Seite 37), abgeseiht in lichte Einbrenn gegeben, damit abgedünstet, bis sich die Feuchtigkeit verloren hat und mit Suppe vergossen gut verrührt und verkocht. Sie sollen weder sup-

*) Siehe Vorrathskammer.

pig noch zu trocken sein, wenn man sie anrichtet und durch die Einbrenn nur verbunden werden. Wenn man Knoblauch in die Einbrenn gibt, muß gleich das Gemüse dazu kommen, damit er nicht bitter macht.

Spinat. Von den Stengeln gezupft und gewaschen wird er mit vielem gesalznen Wasser gekocht damit er grün bleibt, abgeseiht, mit kaltem Wasser überschüttet, dann passirt oder mit dem Wiegemesser fein zusammengeschnitten. Man läßt nun Mehl in heißem Schmalze anlaufen, gibt fein geschnittene Knoblauch und den Spinat dazu, vergießt ihn mit Suppe und würzt ihn mit Pfeffer. Er darf nicht mehr lange kochen, da er die Farbe verändert und das Schmalz sich gerne absondert. An Fasttagen vergießt man ihn mit Milch anstatt Suppe, wodurch er auch schöner grün wird. Als Beleg dazu besonders beliebt sind gebackene Fleischsachen, Pafesen, an Fasttagen Eierspeise, Ochsenaugen, Schnitten.

Portulack wird wie der Spinat bereitet.

Bocksbart. Man schneidet die zähen Spitzen weg, siedet ihn mit Salzwasser, übergießt ihn nach dem Abseihen mit kaltem, drückt ihn aus und schneidet nur mit dem Messer einigemal durch, worauf man ihn in lichte Einbrenn mit Knoblauch gibt und mit Suppe verkocht.

Salat. Der lange Schluß- oder Bundsalat ist zum Kochen am besten. Die Blätter werden vor dem Waschen gut untersucht. Wenn er weich gekocht ist, schneidet man ihn nur ein wenig und gibt ihn in lichte Einbrenn mit Knoblauch oder Petersilie, oder kann auch gedünstete Erbsen darunter mischen.

Wintersalat (Endivie) wird nach dem Kochen in Salzwasser ausgewaschen, um die Bitterkeit zu entfernen, dann fein geschnitten in lichter Einbrenn abgedünstet und mit Suppe vergossen. Oder man gibt ihn in die Butter, staubt ihn dann, nimmt zum Vergießen nebst der Suppe etwas heißes Obers, gibt Salz, etwas Zucker und Muscatnuß dazu und läßt ihn gut verkochen.

Kohl wird nachdem man gewaschene Blätter zusammengedreht hat, grobnudelig geschnitten, wobei die Stengel nach der Länge liegend abgeschnitten werden, vor dem Sieden mit heißem Wasser überbrüht und dieses weggeschüttet, wenn er etwas zusammengegangen ist. In der Einbrenn läßt man Knoblauch anlaufen und gibt zuletzt Pfeffer dazu.

Kopfkraut wird, wie Kohl bereitet, jedoch nicht gepfeffert, dafür beim Sieden Kümmel dazu gegeben, auch kann man etwas sauren Nahm beimischen.

Sauerkraut wird mit wenig Wasser gekocht, dieses kann sich gegen

Ende ganz einsieden. Dann gibt man es in lichte Einbrenn und rührt es mit der zweispitzigen Gabel auf. Man muß weniger Mehl und mehr Fett dazu nehmen, als bei gleicher Quantität von anderen Gemüsen. An Fasttagen wird es mit Rindschmalz und Zwiebel eingebrannt.

Oder: Man kocht es mit Wasser, Speck und gerösteter Zwiebel, läßt Mehl in gehacktem heißen Speck anlaufen und rührt es mit einer Gabel dazu. Es ist auch gut einige roh geschälte zu Stücken geschnittene Erdäpfel oder frisches Schweinsfleisch mitzukochen.

Surken. Feinblättrig geschnitten, gut eingesalzen und ausgedrückt, gibt man sie in gelbe Einbrenn mit Knoblauch, dünstet sie eine Weile ab, vergießt sie mit Suppe und Essig, und mischt sauren Rahm dazu.

Kohlrabi. Die mürben Blätter werden von den Stengeln gestreift, zusammengedreht und nudelartig geschnitten, die Rüben geschält und blättrig, würfelig oder länglich geschnitten. Dann läßt man in Schweinschmalz Zwiebel, Petersilie und Mehl anlaufen, gibt die gekochten Rüben mit dem Sude dazu, und wenn sie etwas abgedünstet sind, die noch nöthige Suppe. Die besonders gekochten Blätter seihet man ab, überschüttet sie mit kaltem Wasser und kann sie zu den Rüben mischen oder besonders einbrennen und mit den Rüben abwechselnd anrichten.

Weisse Rüben süß gekocht. Sie werden dazu würfelig oder blättrig geschnitten mit Kümmel gesotten und in lichte Einbrenn gegeben.

Gesäuerte. Will man Rüben wie saure bereiten, so schneidet man sie auf der Zahnscharbe (Rübenhachel) nudelig, gibt Kümmel, Salz und Essig dazu, und läßt sie zugedeckt auf dem warmen Herde 1 Stunde stehen, dann kocht man sie mit Wasser, läßt es eingehen, rührt sie mit der Fleischgabel in lichte Einbrenn und vergießt sie mit Suppe.

Saure Rüben müssen in einem irdenen oder gut emaillirten Geschirre gekocht werden, in eisernen werden sie schwärzlich. Dann gibt man sie in lichte Einbrenn.

Gemüse in Butter-Sauce.

Die Buttersauce, (wie Seite 25) bereitet, kann man zu Spargel und Karfiol, nebst Suppe mit dem Wasser, worin er gekocht wurde, vergießen und sie mit Petersilie aufkochen oder mit weißem Pfeffer oder mit Limoniensaft würzen, oder man kann etwas recht guten sauren Rahm oder einen Dotter beimischen.

Karfiol. Wenn man ihn von allen Flecken und Blättchen gereinigt und die Haut an den Stengeln abgezogen hat, wird er gesotten, wobei man

ihn in ein Tuch binden und in das Salzwasser (in welches man auch etwas Butter gibt) hängen kann, damit die Rosen ganz bleiben. Beim Anrichten stellt man diese so schön wie möglich in der Mitte auf und gibt etwas Buttersauce herum, oder besonders dazu.

S p a r g e l. Die Stämme werden von den schuppenähnlichen Blättchen leicht abgeschabt und abgebrochen, soweit sie holzig sind. Nun bindet man den Spargel locker zusammen und legt ihn in ein Cafferoll, groß genug, daß die Köpfe nicht abgestoßen werden. Wenn er mit gut gesalzenem Wasser weich gekocht ist, wozu er ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde braucht, wird er aufgebunden in die Schüssel gelegt und etwas Buttersauce darüber gegeben.

S a l a t. Der sogenannte „Spargelsalat“ wird in lange Stücke wie Spargelstämme abgeschnitten, in gesalzenem Wasser gekocht und in Buttersauce gegeben.

W o c k s b a r t. Mit gesalzenem Wasser gesotten schneidet man ihn einmal ab und kocht ihn mit etwas Buttersauce auf.

S p r o s s e n k o h l. Dieser wird nicht zu weich in stark gesalzenem Wasser gesotten, mit kaltem Wasser überschüttet, und wenn er auf dem Siebe etwas abgetrocknet ist, in Buttersauce gegeben, die man dann kurz einsieden läßt, besonders wenn er als Fleischgarnitur verwendet wird.

B o h n e n - S c h o t e n. Nachdem man die Fäden an beiden Seiten abgezogen, schneidet man die Schoten nach der Länge einmal auseinander, dann zu daumenbreiten Stückchen oder nudelig oder über quer dünn ab, kocht sie wie die Erbsen-Schoten oder in stark gesalzenem Wasser gäh weich und gibt sie in Buttersauce mit Petersilie.

E r b s e n - S c h o t e n kocht man mit wenig Suppe oder mit Wasser, Butter, Zucker und Salz, und dünstet sie mit diesem Saft in Buttersauce mit Petersilie und mit etwas Pfeffer gewürzt, auf.

E r b s e n siedet man in Salzwasser und gibt sie abgeseiht in Buttersauce mit grüner Petersilie, daß sie von derselben aber nur gebunden sind, zuckert sie ein wenig und läßt sie gut verkochen.

P f l ü c k e r b s e n. Dünne grüne Spargelstämme bricht man zu erbsengroßen Stückchen, kocht sie mit gesalzenem Wasser und gibt sie mit diesem zu Buttersauce mit Petersilie und ein wenig Zucker.

S c h w a r z w u r z e l (salsifis oder Skorzoner). Diese im Herbst und Winter genießbare, sehr gesunde Wurzel wird behutsam abgeschabt, um sie von ihrer schwarzen Haut zu befreien, zu daumenbreiten Stückchen abgeschnitten und gleich in Wasser mit Essig oder Limonienfaß und etwas Mehl gemischt, gelegt, bis man mit allen fertig ist. Dann wäscht man sie in rei-

nem Wasser aus und dünstet sie mit etwas Suppe, Salz, Limoniensaft und Butter in einem zugedeckten Casserolle. Wenn sie weich genug sind, gibt man sie in eine kurze Butterfaucé mit dem Saft vom Dünsten gemischt.

Gedünstete Gemüse.

Erbfen (vorzüglich die kleinen Zuckererbfen) werden mit Butter Petersilie, Zucker, Salz und etwas Suppe weich gedünstet, dann mit Mehl gestaubt noch eine Weile abgedünstet, worauf man Suppe dazu gibt und sie noch gut verkochen läßt. Es ist gut, auch etwas heißes Obers beizumischen und ganz wenig Muscatblüthe. Die mit Zucker getrockneten grünen Erbsen muß man vorher über Nacht in laues Wasser geben, damit sie anschwellen.

Flückerbfen, das ist in kleine Stückchen abgeschrittene zarte grüne Spargelstämme oder Bohnen-Schoten überkocht man in Salzwasser und dünstet sie wie die andern Erbsen.

Erbfen-Schoten. Die Spitzen schneidet man weg und zieht dabei den am Rande befindlichen Faden ab. Man dünstet sie mit Butter, Petersilien-Suppe und etwas Zucker zugedeckt weich, staubt sie dann mit Mehl und vergießt sie mit Suppe oder gibt Butterfaucé dazu.

Bohnen-Schoten. Grüne unausgewachsene Bohnen-Schoten vorzüglich von der Schwert-Zwergbohne schneidet man schief ab, größere und die gelbe Wachsbohne entweder nudelig oder schiftelig, nachdem man die Spitzen abgeschnitten und die zähen Fäden an den Rändern weggezogen hat. Man überkocht sie dann in Salzwasser und dünstet sie mit Butter oder Schmalz und Petersilie, bis der Saft, welcher ihnen entquillt verdampft ist, worauf man sie anrichtet oder staubt und mit Suppe vergießt. Man kann auch Pfeffer und ganz wenig Saturei dazu geben.

Sopfensprossen, auch vom wildwachsenden, die im Frühjahr aus den Wurzeln kommenden Triebe, bereitet man wie die Bohnen-Schoten.

Salat wird gereinigt übersotten und in vier Theile oder fein geschnitten mit Butter abgedünstet und mit etwas lichter Sauce aufgekocht.

Kohl-Würstchen. Halbirte Kohlköpfe kocht man in Salzwasser, legt dann die Blätter auseinander, schneidet die Rippen davon weg und rollt sie zu Würstchen, welche man mit Salz und Pfeffer bestreut, bei Oberhitze mit Butter oder Bratenfett oder Speckschnitzchen und Zwiebelscheiben braun dünstet, dann mit etwas lichter Sauce aufkocht und als Garnirung verwendet.

Braun- und Blau-Kohl. Die ausgesuchten Blätter werden von den Rippen gestreift, gewaschen, mit vielem gesalznen Wasser gekocht, mit kaltem übergossen und ausgedrückt fein geschnitten. Dann läßt man fein

geschnittene Zwiebeln mit Butter gelb werden, dünstet den Kohl damit ab, staubt ihn und vergießt ihn mit Suppe. Man gibt gebratene glasirte Kastanien und Bratwürste als Garnirung, oder gebratene Kastanien in den Kohl.

Kraut. Ein paar kleine feste Köpfe halbird man, schneidet die Hälften wieder auseinander in 3 oder 4 Theile, nimmt die Stücke vom Strunke davon weg und kocht das Kraut mit gesalzenem Wasser eine Weile, worauf man das Wasser abschüttet und kaltes darauf gibt. Abgetropft legt man diese Stücke in heißes Bratenfett in ein Casseroll dicht nebeneinander und dünstet es weich, worauf man etwas lichte Sauce, Bratensaft und Kümmel dazu gibt, und es zugedeckt noch eine Weile auf mäßiger Hitze kocht.

Rothes oder blaues Kraut. Einen Kopf, von den äußeren Blättern gereinigt, halbird man und schneidet oder hobelt ihn fein nudelig. Dann schneidet man Speck und Zwiebel so fein wie möglich, läßt dies gelb werden, gibt das gewaschene Kraut, Salz, etwas Zucker, Essig und rothen Wein dazu und dünstet es weich. Dann wird es nur wenig gestaubt, mit Suppe vergossen und mit gebratenen Kastanien und Bratwürsten, oder Schweins-, Schöpfen- oder Kalbs-Coteletten oder Hasenschnitzchen garnirt.

Neugesäuertes Kraut. Das sehr fein und langnudelig geschnittene Kraut läßt man mit Salz, Kümmel und Essig gemischt, 1 Stunde zugedeckt stehen, gibt es dann in heißes Schmalz, dünstet es weich, staubt nicht zu viel Mehl daran und vergießt es mit Suppe, auch kann man, besonders an Fasttagen, sauren Rahm beimischen.

Braungedünstet wird es, indem man Zucker in das heiße Schmalz gibt, und wenn er gelb geworden, das Kraut, welches man offen dünstet, und erst wenn es Farbe hat salzt, mit etwas Essig säuert, dann staubt und mit Suppe vergießt. Als Beleg ist sowol etwas Gebackenes, als Hammel- und vorzüglich frisches und geräuchertes Schweinsfleisch beliebt.

Sauerkraut gibt man in heißes Schmalz, und wenn der Saft eingeht, etwas Suppe dazu, rührt es fleißig auf, damit es sich nicht anlegt, und deckt es zu, bis es weich ist, worauf es gestaubt wird. Nachdem es mit Suppe vergossen ist, muß man es noch gut verkochen.

Mit Schweinsfleisch und Erdäpfel. Man dünstet frisches Schweinsfleisch zu Stückchen geschnitten mit dem Kraut, staubt es wenig und servirt abgeschmalzene Erdäpfel dazu.

Zum Braungedünsten gibt man Zucker in das Schmalz, oder besser nur Speck und Zwiebel, und dünstet es bei stärkerer Hitze offen, rührt es aber fleißig auf, damit es sich nicht anbrennt. Wird es am Boden braun,

so gibt man etwas Suppe darauf, verrührt es gut, und wenn es genug Farbe hat, staubt man es und läßt es, mit Suppe vergossen, noch gut kochen.

Wenn man Wachteln, Kapaun oder Fasan dazu gibt, läßt man diese gebraten eine Weile mit dem fertigen (ohne Zucker) gedünsteten Kraute kochen und gibt vom Bratensafte dazu oder dünstet es mit dem Bratenfette, wenn man nur Nester damit geben will.

Weiße Rüben. Man gibt sie würfelig geschnitten oder klein angestochen in heißes Schmalz, salzt sie, dünstet sie mit etwas Suppe und Zucker weich, dann werden sie gestaubt und mit Suppe vergossen, der man auch etwas heißes Obers beimischen kann.

Mit Schöpfensfleisch. Die gewaschenen Rüben schneidet man länglich viereckig, Schöpfensfleisch zu kleinen Stückchen, salzt dieses ein, gibt es dann schichtenweise mit den Rüben in ein Casseroll, öfters etwas Suppe dazu und dünstet es mürbe. Dann läßt man Mehl in Fett anlaufen, vergießt es mit Suppe, schüttet es darüber und läßt es gut verkochen.

Braun gedünstet. Man läßt dazu den Zucker im Schmalze schäumen, gibt die würfeligen Rüben dazu, dünstet sie offen schön braun und mürbe, gibt etwas Suppe dazu, wenn sie trocken werden, worauf man sie salzt, staubt und schön gebräunt mit Suppe vergießt.

Möhren oder gelbe Rüben werden abgeschabt, gewaschen, in zweifingerbreite Stücke, diese in messerrückendicke Blättchen, dann nudelig geschnitten, mit Butter oder Schweinschmalz, Zucker, Salz und ein wenig Brühe gedünstet, und wenn sie weich sind, gestaubt und vergossen.

Der: Man bohrt die großen dunkelgelben Rüben mit einer kleinen Löffelform zu erbsenartigen Kugeln, und dünstet sie ebenso zu Garnirung. Die kleinen, ganz jungen Möhren schabt man nur ab, kann auch ein paar Blättchen von Kraut daran lassen und bereitet sie ebenso.

Kohlrabi, weiß gedünstet. Geschält und gewaschen, schneidet man sie etwas länglich viereckig, gibt sie mit Petersilie und fein geschnittener Zwiebel in Butter oder Schweinschmalz, etwas Suppe und Salz dazu und dünstet sie zugedeckt weich, wobei man fleißig Suppe nachgibt. Dann werden sie gestaubt mit Suppe vergossen. Braun gedünstet werden sie wie die Rüben.

Rothe Rüben (Rohnen). Man schält sie, schneidet sie mit der Bahnscharbe, dünstet sie mit Salz, Kümmel, Essig und Schmalz weich, staubt sie dann und vergießt sie mit Suppe.

Gemischte Rüben. Gelbe, weiße und rothe Rüben und Kohlrabi

schön ausgestochen dünstet man mit Schmalz und Zwiebel und läßt sie mit etwas lichter Sauce aufkochen.

Gurken werden geschält, nach der Länge in 4 Theile geschnitten diese in daumenbreite Stücke und etwas abgerundet, mit Butter, Zucker, Salz und weißem Pfeffer gedünstet, wenn sie etwas Farbe haben, mit Essig und ein wenig Sauce aufgekocht. Zum Garniren von Schöpfensfleisch, Rindsbraten u. s. w.

Erdartischoken (Topinambur). Geschält und würfelig geschnitten, dünstet man mit Fett wie Kohlrabi und staubt und vergießt sie ebenso.

Zuchetti und andere grüne Kürbisse, geschält und auf der Zahnscharbe nudelig geschnitten, salzt man und läßt sie ein paar Stunden stehen. Dann gibt man sie in heißes Schmalz, dünstet sie offen nur wenig ab, gibt Essig und Kümmel dazu, und damit sie nicht verrührt werden, macht man die lichte Sauce besonders und mischt sie dazu.

Bu fbohnen (Saubohnen). Die aus den Schoten gelösten frischen großen Bohnen gibt man in heißes Wasser und läßt sie so lange darin, bis man ihre dicke Haut abziehen kann. Nun dünstet man sie mit Butter, etwas Zucker, Salz und Suppe, und gibt, wenn sie weich sind, etwas lichte Sauce dazu, und kocht sie damit auf.

Cardonen*). Die dicken weißlich-gelben Rippen werden in fingerlange gleiche Stücke geschnitten, nachdem man die Stacheln weggeschnitten und die grünen und hohlen Stämme beseitigt hat, und in vielem Salzwasser mit Essig so lange gekocht, bis sich die faserige Haut abstreifen läßt, die man mit grobem Salz und einem Tuche davon abreibt, worauf man die Stücke in frisches Wasser legt. Dann werden sie an beiden Enden schön zugeschnitten und in Suppe mit Limoniensaft weich gedünstet. Man kann sie, mit spanischer Sauce übergossen, anrichten, und mit etwas Fleisch garniren oder mit Buttersauce aufgedünstet, sie selbst als Garnirung verwenden.

Dhne Stauben gedünstete Gemüse. (Auf französische Art.)

Kohl, Kraut und Salat. Kleine Köpfe werden in Suppe gekocht, dann der Länge nach in 4 Theile geschnitten oder die Blätter zu Würstchen gedreht, mit Speckschnitten, Zwiebel, etwas Suppe und Braten-saft abgedünstet und nochmals auseinander geschnitten und als Garnirung gegeben.

*) Ein noch wenig bei uns gezogenes, der Artischoke verwandtes Gewächs, welches nur im Winter zu genießen ist.

Sprossen, gereinigt und mit Salzwasser überkocht, werden mit Butter gedünstet.

Rohrabi. Man schneidet sie länglich, überkocht sie nur wenig, gibt sie in heißes Schmalz zu angelauener Zwiebel und Petersilie und dünstet sie weich aber nicht braun, daher man etwas Suppe dazu gibt.

Goldrüben in Suppe überkocht, schneidet oder sticht man zu schönen Formen und dünstet sie mit Butter und Glacesaft braun.

Weißerüben, körbchen- oder becherförmig geschnitten und so viel als möglich ausgehöhlt, stellt man in ein leichtes Casseroll und überkocht sie mit Suppe, worauf man sie mit Butter, Zucker, Salz und Brühe fertig dünstet. Sie werden dann mit gedünsteten Erbsen und erbsenförmigen gelben Rüben ausgefüllt und mit den Farben wechselnd als Fleischgarnirung auf die Schüssel gestellt.

Rüben jeder Gattung kann man klein, aber in ihrer natürlichen Form oder oliven- oder erbsenförmig schneiden oder ausstechen und in Salzwasser überkochen, mit Butter, Zucker, Salz und etwas Brühe dünsten, daß sie ihre Farbe behalten.

Artischocken. (Fondi.) Man legt die ausgeschälten und blanschirten Böden in ein stark mit Butter ausgestrichenes Casseroll, bestreut sie mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Brösel mit ganz wenig fein zerdrücktem Knoblauch gemischt, 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. Zungen Artischocken schneidet man die Spitzen ab, blanschirt sie, drückt die Blätter auseinander, und gibt Salz, Pfeffer und Butter oder gutes Del mit dem Saft von zerdrücktem Knoblauch darauf, dünstet sie zugedeckt und gibt gegen Ende Brösel darüber.

Erdartischocken. (Falsche Fondi.) Von großen Knollen schneidet man kleinfingerdicke Scheiben, rundet diese unten etwas ab, höhlt sie auf der oberen Fläche aus, damit sie den Artischockenböden ähnlich sehen, bestreut und dünstet sie eben so, doch sind sie frisch ausgegraben in höchstens $\frac{1}{2}$ Stunde weich.

Melonzani. (Kleine blaue Kürbisse.) Sie werden mit der Schale zu Würfel geschnitten, gesalzen und leicht eingeshwert. Nach 2 Stunden wäscht man sie aus, läßt sie auf einem Siebe absinken und dünstet sie mit Butter oder Del und mit Pfeffer bestreut, und gibt dann einige Paradiesäpfel mit Sellerie und Zwiebel (zu Stücken geschnitten) gedünstet und passirt dazu.

Kastanien kocht man so lange, bis man ihnen auch die innere

Haut abziehen kann, dann werden sie mit Butter, Zucker, Salz, Pfeffer und ganz wenig kräftiger Fleischsuppe gedämpft, daß sie wie glasirt erscheinen.

Schalotten und kleine weiße Zwiebeln werden geschält und mit Butter und etwas Suppe und Essig gedünstet, bis sie weich sind.

Zwiebelscheiben. Die geschälten Zwiebeln (besonders weiße) schneidet man zu Scheiben, läßt sie mit Butter und Salz gelb werden, und verwendet sie zum Bestreuen, oder gibt dann etwas Rind- oder Schöpfenbrühe, Kümmel und etwas Essig dazu und dünstet sie damit auf.

Oder: Man dreht sie in Mehl, bäckt sie in Schmalz und dünstet sie mit Essig, Zucker, Bratensaft, Suppe, Salz und Pfeffer auf.

Abgeschmalzene Gemüse.

Salat. Schluß- oder Spargel-Salat wird in 2 oder 4 Theile geschnitten, in einem Casserolle mit Salzwasser gesotten, auf der Schüssel mit gelb gerösteten Bröseln bestreut und mit heißer Butter abgeschmalzen.

Spargel. Wenn er gesotten und aufgebunden in die Schüssel gelegt ist, bestreut man ihn mit angelautenen Bröseln und gießt heiße Butter darüber. Manche geben einige Tropfen Limoniensaft dazu.

Karfiol wird in Salzwasser mit Butter gekocht, schön auf die Schüssel gerichtet, mit Brösel bestreut und gewöhnliche oder Sardellenbutter heiß darüber gegeben. Damit Blumenkohl wie eine große Rose aussieht, kann man denselben in eine Halbkugelform einlegen, leicht niederdrücken, dann stürzen. Man übergießt ihn nur mit Butter und gibt ein Belege herum oder streut geriebenen Parmesan-Käse darauf und läßt diesen im Ofen schmelzen, worauf man ihn mit Butter begossen, servirt.

Brocoli werden wie Karfiol bereitet.

Erbesen. (Auf englische Art.) Sie werden in Salzwasser ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, abgeseiht, angerichtet und ein Stück frische Butter darauf gegeben, welche durch die Hitze schmilzt und sich den Erbsen mittheilt.

Bohnenschoten. Die kleinen zarten Schoten schneidet man an den Spitzen ab, kocht sie in gesalzenem Wasser, gibt sie abgeseiht in ein Stielcasseroll zu in Butter angelautener Petersilie, schüttelt sie auf und richtet sie an. Oder man gibt nur ein Stück Butter dazu und läßt ihn schmelzen. Größere Schoten, besonders die gelben Wachsbohnen, bestreut man mit vielen angelautenen Bröseln und gibt das Fett darüber.

Artischocken. Man schneidet mit einer Scheere die Spitzen von den Blättern weg, überbrüht sie mit Wasser, nimmt das innere Rauhe und Faserige heraus, legt sie in kaltes Wasser, dann in siedendes gesalzenes mit

Butter und Limoniensaft und kocht die großen beinahe 2 Stunden, die kleinen weniger, bis sich ein Blatt herausziehen läßt, legt sie auf die Schüssel und schmalzt sie mit heißer Butter oder gutem Oele ab.

Gebatene Gemüse.

Artischockenböden. Man bestreicht die Fondis mit Del, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und bratet sie auf einem mit Del bestrichenen Roste über Gluth.

Zuchetti. Wenn sie ganz reif und gelb sind, schält man sie, thut die Kerne weg und schneidet das Fleisch in $1\frac{1}{2}$ Zoll breite Stücke. Man legt diese nebeneinander in ein Casseroll, deckt es zu und bratet sie im Rohre in ihrem eigenen Saft. Dann werden sie wie Erdäpfel mit Butter geessen.

Gebakene Gemüse.

Artischocken. Man dünstet die etwas ausgehöhlten Böden mit Suppe und Limoniensaft und läßt sie auskühlen. Dann fühlt man je zwei und zwei mit legirtem Ragout von Geflügelfleisch, Zungen und Champignons zusammen, läßt es kalt werden, dreht sie in Mehl, darauf in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Karfiol. Die eigroßen nicht zu weich gekochten Karfiolrosen dreht man in legirte lichte Sauce, dann in Brösel, darauf in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz. Aufgerichtet gibt man in die Mitte eine schöne abgeschmalzene Rose und am Rande herum gebakene grüne Petersilie.

Schwarzwurzel. Die nach dem Abschaben in mit Mehl und Essig gemischtes Wasser gegebenen Wurzeln schneidet man in halbfingerlange Stückchen, spaltet die dickeren in 2 oder 4 Theile und legt sie dann auf ein Tuch zum Abtropfen. Nun werden sie mit Suppe, Butter, Limoniensaft, Salz und Zucker gedünstet, dann taucht man sie einzeln in Viertelg (Seite 51) oder dreht sie in Ei und Brösel mit Mehl gemischt und bäckt sie in Schmalz. Man gibt sie mit Salz bestreut als Gemüse oder zu Eingemachtem, oder als Fleischgarnierung.

Gemischte Gemüse. (Auf französische Art.)

Man muß dazu die grünen Gemüse in gesalzenem Wasser kochen, dann in heiße Butter oder eine kurze Buttersauce geben, Cardonen, Artischockenböden, Schwarzwurzel und Champignons mit Butter, Suppe und Limoniensaft weiß dünsten; die gelben und weißen Rüben, Kohlrabi und Zwiebel mit Butter, Zucker und wenig Brühe braun dünsten. Bohnen-

schoten schneidet man dazu schiffelig, Spargel zu kleinen Stückchen, Artischockenböden und Cardonen würfelig, Karfiol zertheilt man, die Wurzeln werden rund oder oval ausgebohrt, Busbohnen (Saubohnen) nach dem Kochen aus den Schoten gelöst.

Zusammengeben kann man z. B. im Frühjahre: Pflückerbsen, Spargelspitzen, gelbe Rüben, Karfiol und Champignons. Im Sommer gelbe Rüben, kleine Zwiebel, Kohlrabi, Saubohnen, grüne Bohnenschoten, Karfiol, Artischockenböden, weiße Rüben. Im Winter gelbe und weiße Rüben, Schwarzwurzel oder Sellerie, Sprossenfohl, Champignons und Cardonen, Kohlrabi, Schalotten u. s. w.

A la jardinière *) (auf Gärtnerin Art) nennt man die Garnirung mit mehrerlei Gemüsen, wenn man jede Gattung für sich in Farbe und Form so natürlich als möglich bereitet und häufchenweise um das Fleisch gibt.

Macedoine **) nennt man eine Mischung wie oben bereiteter Gemüße, welche man noch mit etwas Butterfauce übergießt und ausschüttelt, dann schichtenweise in Formen gefüllt und mit Fleisch unterlegt, verwendet. Oder: Ragout-Macedoine, welches man zu Garnirung von Fleischstücke und Fischen verwendet, und mit kräftiger lichter Sauce, an Fasttagen mit Fastenbeschamel bindet, und wozu man nur die neuen noch zarten Gemüsegattungen verwenden soll. Zu solchem Ragout von weißen und gelben Rüben, Kastanien, Zwiebeln und kleinen Champignons kann man auch eine Bratwurst roh fingerdick unterbinden und sie mit Suppe gekocht oder gebraten an diesen Stellen abschneiden und diese kleinen Kugeln, nachdem man die Haut abgezogen nebst dem Genannten mit spanischer Sauce binden.

Chartreuses ***) sind farcirte, mit Fleisch gefüllte, gestürzte Gemüße, welche sowol als Speise nach dem Rindfleisch gegeben werden, als in kleinen becherartigen Formen gemacht zu Garnirung verwendbar sind.

Bei diesen wird die mit Butter bestrichene Form mit ebenfalls geschmiertem Papiere am Boden und an der Seitenwand ausgefüttert, dann mit gedünsteten Wurzeln, meist säulenförmig oder zu Blättchen geschnitten, in 2 oder mehr Farben zierlich ausgelegt; der Boden aber mit kleinen Schwämmen, Schalotten, Karfiolröschen u. dgl. Dann, wenn die Wurzeln gegen innen mit Ei bestrichen sind, gibt man eine fingerdicke Schichte Farce von gebratenem Fleische, und in den leeren Raum zwischen diesem dick

*) A la Ehardinier ausgesprochen.

**) Macedoan ausgesprochen.

***) Echartrös ausgesprochen.

gehaltenes Ragout oder größere Fleischstücke von zahmem oder Wildgeflügel mit Gemüse oder Salmi abwechselnd, oder kleine Schnitzchen Brieche, Würstchen, Zungen, Geräuchertes, bei Letzterem wird vorzüglich gedünstetes Sauerkraut inzwischen gegeben. Zuletzt kommt wieder fingerdick Farce und ein Blatt Papier, worauf es 1 Stunde in Dunst gefotten wird. In kleinen Formen so bereitet und mit Ragout gefüllt, $\frac{1}{2}$ Stunde. Als Speise für sich, ziert man den Rand der Schüssel mit Sprossentohl, Karfiolröschen u. dgl.

Zum Auslegen der Seitenwand kann man gelbe und weiße Rüben, Kohlrabi, Pastinak, Schwarzwurzel, Cardonen, Artischockenböden, alles ohne stauben gedünstet, gebrauchen; zum Belegen des Bodens Trüffel als Scheibchen oder Ringe, schiftelig geschnittene Bohnenschoten, Karfiolröschen, Spargelköpfe, kleine Champignons und Schalotten verwenden. Wenn der Boden belegt ist, gibt man Farce darauf, aber nicht ganz an den Rand, wo man dann eine Reihe der Wurzelfäulchen aufstellt und wieder mit Farce befestigt. Man kann die Reihen übereinander mit den Farben und der Richtung wechseln lassen, oder es damenbrettartig in zwei Farben, die eine aufstehend, die andere von liegenden Wurzelstücken machen. So oft eine Reihe mit Ei und Farce bestrichen ist, muß auch das Fleisch in die Mitte so hoch gegeben werden, damit nichts einstürzen kann. *U d e r*: Man belegt den Boden mit Karfiol und Zungen, die Seitenwand mit Spargelstücken, die Köpfe gegen den Boden des Modells gerichtet. Dann wird mit einer Farce die Seitenwand und mit gekochtem Salate der Boden bedeckt. Das Innere füllt man mit Fleisch und Gemüse abwechselnd, siedet es in Dunst und wenn es gestürzt ist, zieht man behutsam das Papier ab.

Schön dunkelgelbe Rüben und Pastinak schabt man ab und kocht sie in Suppe weich, dann schneidet man sie nach der Länge zu dünnen gleichen Stücken und legt damit einen glatten ausgeschmierten Model am Boden und der Seitenwand gelb und weiß abwechselnd halb übereinander aus. Man überstreicht sie ringsherum mit Ei und mit einer Farce von Schweinefleisch (wie Bratwurstfülle), gibt eine Lage gedünstete gelbe Rüben (nudelartig geschnitten), darauf Schinken oder Zunge, wieder Farce und gelbe Rüben, bäckt es 1 Stunde, dann seiht man das Fett herab und stürzt es vorsichtig.

Im Reifmodel gemacht, kann man solche Chartreusen gestürzt in der Mitte mit Gemüse füllen und die Höhe mit Fleischstücken belegen, z. B. auf Erbsen gespickte Briebschen und geräucherte Zunge, wie Hahnenkämme geschnitten zusammenlaufend eingesteckt, oder auf gekochtem Salat u. dgl. Geflügelbrüstchen und Bratwurst.

Gefüllte und farcirte Gemüse.

Spinat-Würstchen. Wie gewöhnlich bereiteten Spinat streicht man auf Frittaten, schneidet jede in vier Theile und rollt sie zu Würstchen, die man schön gleich schneidet, auf eine Schüssel legt, etwas sauren Rahm darüber schüttet und in das Rohr stellt. Dann werden sie als Fleischgarnirung gegeben.

Gefüllter Salat. Kopf- oder Schlussalat wird nicht zu weich gekocht. Dann streicht man zwischen die Blätter eine gute Farce von gebratenem Kalbfleisch, Hühnerleber, Weinmark, etwas in Milch geweichter Semmel, Dottern, Salz, Pfeffer und saurem Rahm, gibt ihm seine vorige Gestalt, und dünstet ihn auf Speck gelegt mit etwas Suppe ab. Man schneidet ihn dann in 2 oder 4 Theile, und gibt ihn als Fleischgarnirung oder mit etwas Buttersauce aufgekocht, als Gemüse. Oder ebenso 2 Blätter etwas überein- einandergelegt mit Farce bestrichen, zu Würstchen gedreht.

Gefüllter Kohl. Kleine Kohlköpfe überfiedet man, schneidet den Strunk oder Stengel aus, streicht auf jedes Blatt rohe Kalbsfarce mit Bratwurstfülle gemischt, gibt ihnen wieder ihre Form und umwindet sie mit Fäden. Auf Speck und Zwiebel in ein Casseroll gelegt, dünstet man sie im Rohre bräunlich, dann schneidet man jeden Kopf in 4 Theile, legt sie in etwas Buttersauce und läßt sie noch eine Weile dünsten.

Kohlstrudel. Man breitet die gesottene Kohlblätter auf einer Serviette aus und schneidet die Stengeln vorher weg. Dann treibt man Butter mit Dottern ab, mischt fein geschnittenes Kalbfleisch und den Schnee dazu, streicht es dünn auf, streut Schinkenfleisch darüber, oder mischt würfelig geschnittene Zunge zur Farce, rollt es strudelartig zusammen, bindet es in das Tuch, siedet es in Salzwasser oder Suppe, und gibt es zu Stücken geschnitten als Fleischgarnirung.

Gestürzter Kohl. Man legt einen mit Butter ausgeschmierten Model mit Kohlblättern aus, gibt würfelig geschnittenes Schinkenfleisch, einige Löffel Rahm, und etwas Brösel darauf, dann wieder Kohlblätter und so fort bis der Model voll ist, zuletzt Rahm, Butter und Brösel, dann wird es gebacken und gestürzt.

Kohlwürstchen mit Käsefülle. Während die Kohlblätter austühlen, treibt man 1 Loth Butter mit 2 Eier ab, gibt 1 Handvoll mit Obers befeuchteter Brösel und ebenso viel geriebenen Parmesan-Käse dazu; streicht auf jedes Kohlblatt einen Eßlöffel davon, rollt sie zu kleinen Würstchen, schneidet die Enden etwas ab, legt sie in ein Casseroll auf Speck und

Zwiebelscheiben oder Butter und braune Suppe, und läßt sie auf allen Seiten bräunlich werden.

Gefüllter Krautkopf. Man macht eine Fülle, indem man fein zusammengeschnittenes Kraut dünstet, und wenn es weich ist 1 Pfund rohes, fein gehacktes Schweinsfleisch, Salz, Muscatnuß, Limonenschalen und 3 Eier dazu gibt. Damit bestreicht man abgebrühte Krautblätter und drückt zuerst die kleinsten zusammen, dann immer größere rund herum, bis der Krautkopf eine gewöhnliche Größe erreicht hat, worauf man ihn noch mit Blättern umgibt, mit Bindfaden übers Kreuz befestigt und mit Butter und Suppe bräunlich dünstet.

Gestürztes Kraut. Als Bombe. Man legt einen Kuppelmodel mit Speck, dann mit blanschirten in Suppe gekochten, dann auseinander gelegten Krautblättern aus, streicht Kalbsfarce von gekochtem Fleische ein, gibt wieder Blätter, Farce und nochmals Blätter und füllt den leeren Raum mit Stücken von Wildgeflügel und Salmi voll, dann wird es mit Blättern, Farce und Speck bedeckt in Dunst gesotten, gestürzt und nach Beseitigung des Speckes mit Bratwürstchen garnirt.

Oder: Man drückt einen übersottene Krautkopf aus und dünstet ihn zugedeckt in einem Casseroll mit Speck, Schinken, Kalbsfleisch, Bries oder Guter, Zwiebel und fetter Suppe weich, und läßt den Saft ganz eingehen. Ausgekühlt nimmt man mehr als die Hälfte des Krautes und überschneidet es ein wenig. Das übrige Kraut sowie das mitgedünstete Fleisch wird fein zusammengeschnitten, mit einer ausgestreiften rohen Bratwurst, Salz und 2 Dottern zu Farce gemacht. In einen am Boden mit Speck ausgelegten Model gibt man dann gesottene Kaiserfleisch oder Zunge, zu schönen kleinen Stücken geschnitten, darauf eine Lage von dem grob geschnittenen Kraut, dann Farce, so fort bis der Model voll ist, streut Brösel darauf, bäckt es $\frac{1}{4}$ Stunde und stürzt es. Man kann es ohne auslegen mit Schinken, zu Stücken geschnitten, als Fleischgarnirung geben.

Krautwürstchen gebäcken. Von obiger Farce kann man als Würstchen in Oblaten wickeln, sie in Ei und Brösel drehen und in Schmalz backen.

Im Neze. In Stücke von Schweins- oder Kalbsnez dreht man etwas von obiger Krautfarce und legt sie als kleine runde Laibchen auf das Blech, die offene Seite zum Boden, bestreicht die Oberfläche mit Butter, welche man mit 1 Dotter abgetrieben, und bäckt sie gäh.

Mit Rahm und Brösel. Von einem halbirtene gesottene Krautkopf legt man die Blätter auseinander, und wenn sie ausgekühlt sind,

bestreicht man sie mit einer Farce von rohem Kalb- und Schweinflische, Gingerührtem, geweichter Semmel, Pfeffer, Salz, rollt sie zu Würstchen, die man in ein Casseroll legt, etwas Butter, Rahm und Brösel darauf gibt und bäckt.

Von in Köpfen eingesäuertem Kraut. Man macht eine Fülle von rohem, fein gehacktem Schweinflische, Zwiebel, Paprika und rohem Reis, gibt davon ein paar Löffel voll auf jedes Blatt, rollt sie zu Würstchen und drückt die Enden ein, damit von der Fülle nichts heraus kann. Man legt sie in ein Casseroll, schüttet Krautwasser darauf, daß sie damit bedeckt sind, kocht sie zugedeckt 1 Stunde und gibt gegen Ende sauren Rahm oder eine kurze lichte Sauce mit Rahm und etwas Safran dazu.

Gestürztes Sauerkraut mit Wildpret. Sauerkraut wird weiß gedünstet, gebratenes Wildpret zu dünnen, gleichen Stücken geschnitten und ein Model über Speckschnitten damit ausgelegt. Die Abfälle werden fein zusammengeschnitten, mit Dottern und Rahm gemischt und mit Kraut abwechselnd in den Model gegeben. Mit Speck oben bedeckt, wird es gebacken, dann gestürzt.

Mit Fischfarce. Das mit Rindschmalz gedünstete und mit Fastensuppe vergossene Sauerkraut unterlegt man im Model mit Fischfarce, und bäckt es eine Weile. Von geräuchertem Fisch zieht man die Haut ab, schneidet ihn fein, läßt Brösel in Butter anlaufen und gibt den Fisch und sauren Rahm dazu.

Mit Roggen. Man dünstet einen Karpfenrogen mit Butter, läßt ihn austühlen, sprudelt $\frac{1}{2}$ Seidel sauren Rahm und 1 Ei ab, und mischt es zusammen. Einen ausgeschmierten Model legt man dann mit Fischstücken, Peterfiliensträußchen und zu Scheiben geschnittenen harten Eiern aus, und füllt ihn mit gedünstetem Kraut und Roggen abwechselnd voll, zuletzt gibt man Brösel und Butter darauf und siedet es in Dunst.

Roggenkraut mit Belege. Man mischt den gedünsteten Roggen mit saurem Rahm zum Kraut, und gibt eine Eierpeise und gebackene Froschkeulen darauf.

Farcirter Karfiol. Den gekochten Blumenkohl legt man auf eine mit Butter bestrichene Schüssel oder auf Speck, streicht eine Kalbsfarce (Nr. II. Seite 28) darüber, und bäckt es im Ofen.

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 $\frac{1}{2}$ Seidel sauren Rahm mit 3 Dottern ab, schüttet es darüber, bestreut es mit

Parmesan-Käse, schmalzt es mit Butter und bäckt es $\frac{1}{4}$ Stunde bei mäßiger Hitze.

Facirtes Gemüse als Melone. Zu einem Abtriebe von 1 Loth Butter und 2 Eiern mischt man eine Handvoll mit Obers befeuchteter Brösel, gebratenes Kalbfleisch fein geschnitten und gestoßen, kleinwürfelig geschnittenes Beinmark, grüne Erbsen, Krebsfleisch und Salz. Der Melonmodel wird mit langen Speckschnitten ausgelegt, darauf Krebschweischen und auf diese Spargel, in der Länge des Models. Mit dem Abgerührten vollgefüllt, wird es 1 Stunde gebacken. Wenn es gestürzt ist, nimmt man den Speck weg.

Gefüllte Kohlrabi. Von mittelgroßen schön runden Kohlrabi (größere kann man halbirt aushöhlen) schneidet man das Herz als Deckel herab, nachdem man sie geschält hat, höhlt sie dann mit einem Apfelsöffel oder kleinen Messer aus, so viel man kann, ohne sie zu brechen und siedet sie in flachem Geschirre mit Salzwasser oder Suppe nicht zu weich. Einzeln heraus gefaßt füllt man sie mit Schweins- oder Kalbshachis oder Ragout, gibt die Deckel darauf, stellt sie in ein Casseroll mit etwas Buttersauce und läßt sie eine Weile kochen. Man kann sie so in die Schüssel als Gemüse geben, oder als Fleischgarnirung oder als Belege auf wie gewöhnlich gekochte Kohlrabi.

Gefüllte Gurken. Schöne frische Gurken werden geschält und nachdem man ihnen ein Ende abgeschnitten, nimmt man die Kerne heraus und salzt sie. Man füllt dafür Farce von Kalbfleisch Nr. I. (Seite 28) ein, bestreicht es am Ende mit Ei, gibt das Abgeschnittene von der Gurke daran, dünstet sie auf Speck gelegt, mit Suppe weich, und kocht sie mit kurzer gefäuerter Sauce und saurem Rahm auf, dann schneidet man sie zu Scheiben und gibt sie als Fleischgarnirung.

Gefüllte Zuchetti. Man schneidet sie zu Stücken, höhlt sie aus und füllt sie wie Kohlrabi und dünstet sie.

Gefüllte Artischocken mit Champignons. Sie werden am Boden sehr rein abgedreht, dann nimmt man die innersten Blätter sammt den Härten aus und stuft die mittleren ab. In Salzwasser mit Limonien-saft überkocht, läßt man sie in kaltem Wasser austühlen, und umgekehrt auf einem Tuche absinken. Man füllt nun Champignons mit Schalotten und Petersilie in Butter angelauten und Brösel dazu gemischt ein, und bindet die Blätter darüber zusammen. Auf Speck und Zwiebel in ein Casseroll gelegt und etwas Brühe dazu gegeben, dünstet man sie, mit Butter bestri-

chenem Papier bedeckt, und fast fleißig den Saft darüber, welchen man beim Anrichten durch ein Sieb darauf schüttet und den Faden ablöst.

Mit Ragout. Man kocht sie wie zu dem Abgeschmalzenen, füllt sie mit Ragout und gibt sie um Erbsen.

Mit Farce. Man streicht auf jedes Blatt und in die Mitte, eine mit Dottern legirte Farce, gibt etwas Buttersauce darüber und dünstet sie damit $\frac{1}{2}$ Stunde.

Gefüllte Artischockenböden. Man nimmt alle Blätter weg und füllt die Böden mit einer Geflügelgarce mit den feinen Kräutern bereitet, streicht sie gehäuft auf, gibt Butter und Brösel darüber und dünstet sie wie die erste Art.

Gefüllte Zwiebeln. Zwiebeln von mittlerer Größe schält man, schneidet eine Platte ab, und höhlt sie mit einem kleinen Messer aus. Dann füllt man Farce von Kalb-, Wild- oder Schöpfen-Braten ein, stellt sie in ein Casseroll, in welchem man sie bei Oberhitze mit Butter, Zucker, Salz, Pfeffer, etwas brauner Suppe und Essig dünstet und braun werden läßt.

Püree's.

Von Erdäpfeln. Man schält die rohen Erdäpfel, gibt sie in einen Topf und so viel Wasser darauf, daß sie bedeckt sind und salzt es. Man darf sie nicht zu früh kochen, damit sie gerade zur Zeit des Anrichtens abgerührt werden. Wenn die Erdäpfel weich sind, zerdrückt man sie mit einem großen Kochlöffel recht fein und gibt dabei ein Stück Butter dazu. Man richtet sie so an oder rührt einige Eßlöffel voll Obers dazu oder man schmalzt über die angerichteten passirten Erdäpfel recht viele in Butter geröstete, geringelte Zwiebeln.

Kaltes Püree von Erdäpfeln. Dazu werden sie ebenso gekocht, dann passirt und mit Essig, Del, Salz und weißem Pfeffer abgemacht. Um es roth zu färben, nimmt man Himbeer-Essig und Rohnensaft.

Von frischen Erbsen. Weich gekochte oder gedünstete große Erbsen streicht man durch ein Sieb, gibt dieses Mark in heiße Butter, verrührt es fein und mischt das nöthige Salz und etwas Zucker dazu, wenn sie zu dick werden, etwas Suppe.

Von durren Erbsen. Man kocht sie weich (Seite 37), treibt sie durch ein Sieb, läßt in Butter oder Schweinschmalz geringelte Zwiebeln gelb werden, nimmt diese heraus, ehe man das Erbsenmark in das Fett gibt, richtet sie an und kann sie mit den Zwiebeln bestreuen.

Von Bohnen (Fisolen) wird es ebenso bereitet oder das Passirte nur mit Butter und Zwiebeln oder gerösteten Bröseln abgeschmalzen.

Von Linsen bereitet man es wie das von Erbsen oder mischt auch ein paar Löffel voll sauren Rahm dazu.

Von Zwiebeln. Einige große geschälte Zwiebel schneidet man zu Scheiben, dünstet sie mit Butter weich, passirt sie, bindet dieses Mark mit etwas brauner Sauce und gibt nach Geschmack Salz und Pfeffer dazu.

Von gelben Rüben. Sie werden abgeschabt zu Scheiben geschnitten, mit Butter, Zwiebel und manchmal etwas Suppe weich gedünstet, passirt mit etwas Beschamel oder lichter Sauce und Fleischessenz gebunden und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker gewürzt.

Von Cardonen. Die geschälten, zu Stücken geschnittenen dicken Rippen kocht man mit Suppe weich, treibt sie durch ein Sieb und bindet dieses Mark mit Fleischbeschamel.

Von Sauerampfer. Der gewaschene Sauerampfer wird gekocht passirt, mit Butter gedünstet, wenig gestaubt und mit wenig Suppe verkocht. Dann gibt man etwas sauren Rahm dazu oder rührt beim Anrichten ein Stück Butter darunter.

Von Champignons. Diese werden geschält fein geschnitten, mit Butter und Suppe weich gedünstet und schnell passirt. Dann stellt man sie wieder auf, staubt etwas Mehl daran, gibt sauren Rahm, und wenn dieser etwas verkocht ist, die nöthige Suppe, sowie Salz und Pfeffer dazu.

Von Trüffel. Man schält diese, schneidet sie fein, dünstet sie mit Suppe weich, worauf man sie passirt und mit etwas brauner, mit rothem Weine bereiteter Sauce bindet.

Schwämme.

Gedünstet. Pilze werden gereinigt, dünnblättrig geschnitten, gewaschen, gesalzen und nach einiger Zeit ausgedrückt. Man dünstet sie zugedeckt mit Butter oder Schmalz und grüner Petersilie weich, staubt sie mit etwas Mehl, verrührt Suppe und sauren Rahm damit und pfeffert sie. Doch kann man sie auch ohne Stauben bereiten, in welchem Falle man sauren Rahm und Pfeffer dazu gibt, wenn sie weich gedünstet sind. Morchel (Maurachen). Schneidet man blättrig, salzt sie etwas und dünstet sie mit Butter und Zwiebel, nimmt diese dann heraus und gibt braune Sauce mit Limoniensaft dazu oder bereitet sie wie obige. Champignons. Während dem Schälen gibt man die abgezogenen Schwämme in Wasser mit Essig und Salz, damit sie weiß bleiben, schneidet sie blätte-

rig und dünstet sie auf starker Hitze mit Butter und einer ganzen Zwiebel, bis der Saft beinahe ganz eingekocht ist. Man gibt dann lichte Buttereinbrenn mit Petersilie, sowie Pfeffer, Salz und Limoniensaft oder sauren Rahm dazu. Trüffel n werden geschält, fein blätterig geschnitten, mit Butter, Petersilie, Schalotten, Salz, Pfeffer und etwas Suppe zugedeckt weich gedünstet. Dann kann man sie etwas stauben und mit kräftiger Brühe vom gedünsteten Fleische vergießen oder mit etwas spanischer Sauce aufkochen.

Als Sachis. Die rein gewaschenen und blanschirten Schwämme, besonders Morcheln, werden fein geschnitten, mit Butter, Petersilie und Schalotten gedünstet, dann gestaubt und vergossen und mit Salz, Pfeffer und saurem Rahm gut verkocht.

Gefüllt. Trüffel n werden gewaschen, $\frac{1}{2}$ Stunde mit rothem Weine gekocht, dann schneidet man einen Deckel ab und höhlt sie aus, füllt sie mit saftigem Sachis von Wildgeflügel, deckt die abgeschnittenen Scheiben darauf und stellt sie, mit Papier bedeckt bis zum Gebrauche, in das kühle Rohr. Das Herausgenommene verwendet man zu einer andern Speise. **Champignons.** Die Hüte werden geschält, so viel als möglich, ohne sie zu brechen, ausgehöhlt, dann mit Butter und Limoniensaft recht weiß gedünstet. Das Herausgenommene wird fein geschnitten mit Petersilie und Schalotten in diese Butter gegeben, und wenn es abgedünstet ist, zu Geflügelfarce 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 auf einem mit Asche bedeckten Bleche in das Rohr. Man kann sie als Garnirung oder als Assiette verwenden. **Morcheln** bricht man die Stiele aus und gibt diese fein geschnitten und gedünstet zu einer Kalbsfarce, mit der man die gedünsteten Hüte füllt, welche man in einer Schüssel in die mit sauren Rahm gemischte Farce stellt und bäckt.

Gebraten. Die gereinigten ganzen Schwämme, Morcheln, Brätlinge oder andere, dünstet man mit Butter und Petersilie, steckt sie an einen Vogelspieß und bratet sie, mit Butter begossen und Brösel bestreut, auf allen Seiten schön braun.

In der Montur. Gewaschene ganze Trüffel n legt man in ein Casseroll auf Speck und Zwiebelscheiben, gibt Suppe, rothem Wein, Salz und Gewürz dazu, kocht sie zugedeckt weich, dann werden sie abgetrocknet als Garnirung verwendet, oder zwischen eine Serviette gelegt servirt und etwas von ihrem Sude beigegeben.

Hilfsfrüchte.

Abgeschmalzen. Man kocht sie wie Seite 37 angegeben mit wenig Wasser unter fleißigem Aufschütteln zugedeckt weich. Erbsen schüttet man abgeseiht auf die Schüssel, bestreut sie mit Brösel und gibt heißes Schmalz, in welchem man Zwiebel gelb werden ließ, darüber. Als Beleg eignet sich vorzüglich gepöckeltes oder geräuchertes Schweinsfleisch, Zunge oder gebratene Würste. Böh mische Erbsen werden meist gesotten auf die Schüssel gegeben und heiße Butter darüber geschmalzen, oder man schmalzt Speckgrammeln und das Fett über Brösel und belegt sie mit weich gekochtem Selchfleisch. Bohnen (Fisolen) schmalzt man wie die Erbsen ab oder gibt auch etwas Essig dazu oder man gibt ein Stück Butter in ein Casseroll nebst fein geschnittener Petersilie, Salz, Pfeffer, etwas Essig und den heißen Bohnen, schüttelt diese damit über dem Feuer auf, bis die Butter zergangen ist, und richtet sie gleich an. Linsen gibt man gesotten und abgeseiht auf die Schüssel und heiße Butter oder Schweinschmalz mit gelb gerösteter Zwiebel darüber.

Eingebrannt. Erbsen gibt man weich gekocht mit ihrem Sude in lichte Einbrenn. Bohnen in lichte Einbrenn mit Petersilie oder in gelbe, worin man Zwiebel anlaufen ließ, und säuert letztere mit Essig. Linsen gibt man in gelbe Einbrenn mit angelaufener Zwiebel, etwas Essig, Thymian und vergießt sie an Fleischtagen mit Rindsuppe, sonst mit ihrem Sude.

Erdäpfel.

Mit Butter. Die Erdäpfel werden mit ihrer Schale (Montur) oder geschält, oder schon vor dem Kochen geschält, zwischen eine zierlich gefaltete Serviette in die Schüssel gelegt und frische oder Sardellen-Butter, gibt man schön geformt, auf einen Teller dazu.

Abgeschmalzen mit Zwiebel. Nachdem man den Erdäpfeln die Haut abgekratz hat, kocht man sie mit Salz und Kümmel und läßt das Wasser einkochen. Dann gibt man sie halbirt auf die Schüssel und gelb geröstete, geringelte Zwiebel mit heißer Butter oder Schweinschmalz darüber. Der Kümmel muß eingebunden mitgekocht werden.

Mit Butter auf englische Art. Zu Fleisch- oder Fischgarnierung kocht man recht kleine, roh geschälte Erdäpfel mit Salzwasser und übergießt sie mit heißer Butter.

Mit Petersilie. Kleine Erdäpfel gekocht und geschält oder grö-

kere würfelig geschnitten gibt man nebst fein geschnittener Petersilie in zerlassene Butter, läßt sie anlaufen und verwendet sie gleich als Garnirung.

A la maître d'hôtel. In heiße Butter gibt man gehackte kleine Zwiebeln, dann fein geschnittene Petersilie, Salz und Pfeffer und die gekochten blätterig geschnittenen Erdäpfel, und läßt sie bei fleißigem Ausschütteln heiß werden.

Geröstet. Nicht zu weich gesottene, nußgroße oder Mandel-Erdäpfel gibt man in heißes Schmalz oder Bratenfett und röstet sie schön braun.

Oder: Man schneidet gesottene Erdäpfel zu Scheiben, läßt gerinzelte Zwiebel in Fett gelb werden und röstet sie damit wie einen Schmarn. Gute mehligte Erdäpfel kann man anstatt schneiden, zerdrücken und so in Fett schön braun werden lassen.

Oder: Roh geschälte Erdäpfel schneidet man nicht zu dünn in Scheiben, gibt sie gesalzen in heißes Schweinschmalz oder Butter und läßt sie zugedeckt auf dem Herde in ihrem eigenen Saft dünsten, auf diese Art sind sie in $\frac{1}{4}$ Stunde ausgekocht, und wie andere geröstete Erdäpfel. Ebenso kleine runde zu Garnirung, die jedoch etwas länger brauchen und bei einem Braten in die Pfanne gegeben werden können.

S e b a c k e n. Roh gewaschene Erdäpfel schält und wäscht man, schneidet sie zu dünnen Scheiben, bestreut sie mit Mehl und bäckt sie in Schmalz.

Eingebrannt. Man macht eine gelbbraune Sauce mit angelauener Zwiebel, mit Suppe und Essig vergossen, läßt Thymian und Lorbeerlaub mitkochen, schüttet sie durch ein Sieb und gibt die heißen, blätterig geschnittenen Erdäpfel hinein. Oder man gibt sie würfelig geschnitten in lichte Buttersauce mit grüner Petersilie, oder man dünstet einige frische oder in Essig eingelegte *Paradiesäpfel*, gibt sie dann passirt zu lichter Sauce, verkocht sie damit und mischt blätterig oder würfelig geschnittene Erdäpfel dazu.

Mit Rahm und Sechfleisch. Gesottene, in Scheiben geschnittene Erdäpfel gibt man in eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel, darauf sauren Rahm, mit fein geschnittenem Schinkenfleische, oder Zunge, abgesprudelt, wieder eine Lage Erdäpfel und einige Stückchen Butter und Brösel und bäckt sie im Nohre.

Mit Sardellen. Man gibt Sardellen oder Häringstücke und zu Scheiben geschnittene Eier auf die mit Rahm begossenen Erdäpfel, wechselt so ab, oben Brösel und Butter und bäckt sie.

Audere Garnirungen zu Fleisch und Fischen.

Erdäpfel-Speisen.

Schmarn mit Schinken. Man treibt 2 Loth Butter mit 2 Eiern ab, mischt $\frac{1}{2}$ Seidel sauren Rahm, zerdrückte Erdäpfel erkaltet und 16 Loth fein geschnittenes Schinkenfleisch dazu und gibt es in heißes Schmalz und röstet ihn wie andern Schmarn. Zu gekochtem und in eigenem Saft gedünsteten Rindfleisch zu geben.

Kipferl. Einige gefottene Erdäpfel werden heiß zerdrückt und ausgekühlt mit in Butter angelauener Zwiebel und Petersilie, 1 Ei, 1 Löffel sauren Rahm, Salz und so viel Mehl dazu gemischt, daß man es wie einen Teig zusammen machen und auf dem bemehlten Brette, etwas flach gedrückt, zu Halbmonden ausstechen kann. Man legt sie in eine mit Schmalz bestrichene Bratpfanne und röstet sie auf beiden Seiten schön braun.

Laiichen. Man zerdrückt heiße gekochte Erdäpfel, salzt sie und formirt ohne irgend eine Beimischung kleine runde Laiichen die man in Butter oder Schweinschmalz oder Bratenfett auf beiden Seiten braun röstet.

Krapfeln in Schmalz gebäcken. Man stoßt 3 große mehligte Erdäpfel, 1 Ei, 1 Dotter, Salz und 2 Loth Butter recht fein, und mischt auf dem Brette so viel Mehl dazu, daß man Kipferl oder runde Krapferl formiren kann, die man in Ei und Brösel dreht und in Schmalz bäckt.

Bögen. Man brösel 12 Loth Butter mit 12 Loth Mehl ab, macht dann mit 12 Loth passirten kalten Erdäpfeln, 2 Dottern und etwas Salz einen Teig schnell zusammen, treibt ihn mehrmals aus und legt ihn wieder wie Buttermilch übereinander, zuletzt schneidet man fingerbreite Fleckchen ab, die man mit Ei bestreicht und auf den Bogen Mödeln bäckt. Man kann sie auch mit Butter bestreichen und mit Käse bestreuen.

Kleine Formen. Man drückt Erdäpfelpüree in die mit Butter ausgestrichenen kleinen Formen und bäckt es.

Strudel. Man treibt 2 Loth Butter mit 2 Dottern und 2 Eßlöffel sauren Rahm ab, mischt 4 Eßlöffel voll geriebene kalte Erdäpfel, den Schnee von 2 Klar und Salz dazu, streicht es auf Strudelteig von $\frac{2}{3}$ Seidel Mehl, den man sehr fein auszieht, und rollt ihn zusammen. Davon schneidet man dreifingerbreite Stücke ab, die man auf dem bemehlten Bleche halbübereinander legt, mit Ei bestreicht und im Rohre bäckt. Vom Bleche und auseinander gelöst gibt man sie um gedünstetes Fleisch.

Pudding. Man treibt 2 Loth Butter mit 4 Dottern ab, gibt

8 Loth geriebene mehligte Erdäpfel und 8 Loth fein geschnittene Schinken, Salz und den Schnee von 3 Klar dazu. Im ausgebröselten Model gebacken, wird es zu Stücken geschnitten um Fleisch gegeben.

O d e r: Ohne Schinken in einem Model in Dunst gesotten, gestürzt und geschnitten mit Brösel und Parmesan-Käse bestreut und mit Butter abgeschmalzen.

N u d e l. Man treibt 6 Loth Butter schaumig ab, dann mit 1 Ei und 1 Dotter, mischt von gebratenen, warm zerdrückten und ausgekühlten Erdäpfeln so viel dazu, daß es wie Nocken Teig ist, und dann vier Loth Mehl. Davon macht man klein fingerlange und fingerdicke, an den Enden zugespitzte Nudeln, kocht sie in Salzwasser und bestreut sie abgeseiht mit gerösteten Bröseln und schmalzt Butter darüber.

N o c k e n. Wie bei den Mehlspeisen angegebener Teig, püreeartig bereitet, faßt man auf die Schüssel und schmalzt jede Schichte Nockerl mit Butter und gerösteter Zwiebel ab.

O d e r: Von Erdäpfel-Püree oder der Fülle zum Strudel legt man Nocken in heiße Butter und bäckt sie auf beiden Seiten.

K n ö d e l. Man rührt 6 Dotter anfangs allein, dann mit geriebenen erkalteten Erdäpfeln, daß es ein weicher Teig wird, gibt Salz und so viel Mehl dazu, daß man Knödel formiren kann. Sie werden in gesalzenem Wasser gekocht, abgeseiht, mit Brösel und Parmesan-Käse bestreut und mit Butter abgeschmalzen.

Reis als Garnirung.

G e d ü n s t e t. Der Reis wird mit Butter oder Weinmark, einem Stücke Zwiebel und Suppe gedünstet, wie der Risotto, und wenn er um das Fleisch gegeben ist, kann man ihn mit Käse bestreuen.

I n k l e i n e F o r m e n g e d r ü c k t. M i t K ä s e. Man drückt gedünsteten, mit Käse gemischten Reis in ausgeschmierte kleine Formen, stellt sie bis zum Gebrauche in heißes Wasser mit Oberhitze, stürzt sie dann mit anderer Garnirung abwechselnd auf die Schüssel und bestreut sie mit Käse.

M i t K r e b s b u t t e r. Man streicht die kleinen Formen mit Krebsbutter aus oder dünstet den Reis mit Krebsbutter schön roth.

M i t S c h i n k e n o d e r S a l a m i. Man streut sie mit Schinken aus oder mischt würfelige Salami und gedünstete Erbsen unter den Reis.

M i t C h a m p i g n o n s. Mit läßt Schalotten, Petersilie und Champignons in Butter anlaufen, dünstet es mit dem Reis und drückt diesen dann in die mit Petersilie ausgestreuten Wanneln.

Als Reis. Den niedern Reismodel legt man mit Krebschweischen, Morcheln und Spargel oder Karfiol aus, drückt den gedünsteten Reis ein, stellt ihn in heißem Wasser in das Rohr und gibt, wenn er gestürzt ist, Fleisch mit kurzer Sauce in die Mitte. Die Form kann man auch wie bei obigen kleinen mit Schinken austreuen oder mit Zunge auslegen, oder mit Krebsbutter ausschmieren.

In Dunst gesotten. Den gedünsteten Reis gibt man zu einem Abtrieb von Krebsbutter mit 2 Eiern, füllt ihn in den ausgeschmierten Model und siedet ihn in Dunst, wozu man die Form ebenfalls auslegen kann.

Mehlspeisen als Beigabe und Garnirung.

Nudeln mit Brösel. Dicke, kurz geschnittene Nudeln werden in Salzwasser gesotten, abgeseiht und zu in Butter gelb gerösteten Bröseln gegeben, damit gemischt und angerichtet oder mit diesen nur oben bestreut und abgeschmalzen. Besonders gut zu braungedünstetem Fleisch zu geben.

Mit Petersilie. Man läßt Petersilie in Bratenfett anlaufen und gibt die gesottenen Nudeln abgeseiht dazu. Wenn man sie um gedünstetes Fleisch gibt, kann man sie mit Petersilieblättern und Krebschweischen zieren.

In Braisesaft. Man kocht die Nudeln in den Saft von gedünstetem Fleische mit Suppe gemischt ein, läßt diesen gäh versieden und richtet sie saftig, aber ganz dick als Garnirung um das gedünstete Fleisch an.

Zweckel. Von ziemlich dick ausgetriebenem Nudelteig radelt man viereckige (kleinfingerbreite) Fleckchen ab, kocht sie in Salzwasser und gibt sie abgeseiht in heißes Fett. Dan sprudelt man einige Löffel voll sauren Rahm mit fein geschnittenem Schinkenfleische (8 Loth) und 1 Ei ab, mischt es unter die abgedünsteten Nudeln und richtet sie etwas überdünstet, aber noch saftig an.

Nudelkranz. Nudeln von 2 Dottern kocht man in Salzwasser seiht sie ab und gibt sie in heiße Butter mit angelauener Petersilie, und wenn sie eine Weile abgedünstet sind, eine Handvoll geriebenen Parmesan-Käse dazu. Man macht davon auf der Schüssel einen Kranz, bestreicht ihn mit abgesprudeltem Ei und stellt ihn so lange in das Rohr, bis es eine gelbe Farbe bekommt.

Macaroni mit Käse. Die überbrühten, dann in Salzwasser gekochten Macaroni gibt man in heiße Butter, läßt die Feuchtigkeit verdampfen, richtet sie an und bestreut sie mit Parmesan-Käse.

Mit Petersilie. Man läßt Petersilie in Bratenfett anlaufen, mischt die Macaroni dazu und richtet sie gleich an.

Mit Sardellen. Die kleinen Macaroni werden gesotten und zu Sardellenbutter gegeben und damit aufgeschüttelt bis diese geschmolzen ist.

Mit Schinken. Man sprudelt sauren Rahm mit fein geschnittenem Schinkenleische ab, läßt die Macaroni damit aufdünsten und richtet sie noch saftig an.

T a r h o n y a *). In Fett läßt man fein geschnittene Petersilie oder Zwiebel anlaufen, dann gibt man von der größeren Gattung Torhonya dazu und nach und nach siedendes gesalzenes Wasser wie man Reis dünstet und wenn es weich gekocht ist, gibt man es als Garnirung um Gulasch oder anderes gedünstetes Fleisch.

N o c k e r l g e r ö s t e t. Abgetriebene Nockerl wie für die Suppe bereitet kocht man in Salzwasser, gibt sie abgeseiht in heißes Schmalz und röstet sie schön braun.

Mit Ei. Beliebige bereitete Nockerl in Salzwasser gekocht, gibt man in heiße Butter, sprudelt 2 Eier mit ein paar Löffel voll sauren Rahm ab, schüttet es darüber, mischt es durcheinander und richtet die Nockerl an sobald das Ei wie Eingerührtes gestockt ist.

Mit Brösel oder Bratenfett. Man macht einen weichen Teig von 1 Ei mit 1 Seidel Milch abgesprudelt und mit ungefähr 1 Seidel Mehl abgeschlagen, gibt ihn auf einen glatten Holzteller und schneidet davon kleine Nocken mit einem Messer in siedendes gesalzenes Wasser und schüttet sie gekocht und abgeseiht in das heiße Fett von gedünstetem oder gebratenem Rindfleisch, zu dem man sie als Garnirung verwendet, oder man schmalzt sie mit Brösel ab.

Erbseknockerl mit Petersilie. Man treibt 3 Loth Butter mit 3 Dottern ab, mischt den Schnee der 3 Klar und $\frac{1}{2}$ Seidel Mehl zugleich dazu und kocht den Teig durch den Erbsenlöffel in siedendes Wasser ein. Dann läßt man in Butter Petersilie anlaufen und gibt die Nockerl abgeseiht dazu.

Wasserspaz en. Zu 2 Seidel Mehl gibt man nach und nach ein schwaches Seidel gesalzenes Wasser, welches so warm sein muß, daß man kaum den Finger darin erhalten kann, mischt es damit zu einem ziemlich weichen Teig und schlägt ihn gut ab. Dann macht man mit einem Löffel, oder von einem Holzteller herab mit einem Messer ziemlich kleine Nockerl in gesalzenes Wasser und überschüttet sie mit kaltem, wenn man sie gekocht in den

*) Mehlspeise, welche aus Eiern und Mehl bereitet in Ungarn und Siebenbürgen in Handel kommt.

Durchschlag gegeben hat. Angerichtet bestreut man sie mit angelautenen Bröseln oder Gries, oder schüttelt sie damit auf.

Rocken von saurem Rahm. Man sprudelt 1 Seidel sehr guten sauren Rahm mit 2 Eiern, Salz und 1 Seidel Weizenmehle ab, legt davon große Rocken in siedendes Salzwasser ein, gibt sie abgeseiht in heiße Butter, schüttelt sie auf und stellt sie einige Minuten in das Nohr. Diese müssen völlig weiß sein, doch kann man auch 6 Eier zu obiger Quantität nehmen.

Pudding von saurem Rahm oder falsche Polenta. Man sprudelt $\frac{1}{2}$ Seidel sauren Rahm mit 4 Dottern und $\frac{1}{2}$ Seidel Mehl ab, gibt den Schnee der 4 Klar dazu, füllt es in einen mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl ausgestäubten Model und siedet es ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst. Gestürzt schneidet man es zu kleinfingerdicken Schnitten oder zu Stücken, legt sie mit der einen Schnittfläche gegen aufwärts, streut Brösel oder Parmesan-Käse darüber und schmalzt es mit Butter ab.

Polenta von Türkischweizen-Mehl. In 1 Maß siedendes Wasser schüttet man 1 Pfund italienisches Polenta-Mehl*), salzt es und sticht mit einem Kochlöffel mitten durch, damit ein Loch ist, durch welches das Wasser aufkocht und läßt es 10 Minuten sieden, worauf man das Ganze mit dem Löffel zu einem dicken Koche abrührt. Davon faßt man nun mit einem Blechlöffel wie große Nockerl auf eine Schüssel, bestreut jede Schichte mit Käse oder mit ziemlich viel geringelter gerösteter Zwiebel und schmalzt heiße Butter darüber. Um Polenta zum Schneiden zu machen, gibt man in 1 Maß Wasser etwas mehr als 1 Pfund Mehl, und wenn man es in der Pfanne über dem Feuer abgerührt hat, bis der Löffel stecken bleibt, nimmt man die Polenta wie einen Laib auf einen Holzteller und schneidet mit einem Faden fingerdicke Schnitten daraus, diese legt man auf eine Schüssel oder um das Fleisch, streut geriebenen Parmesan-Käse darauf und schmalzt sie mit heißer Butter ab. Ist vorzüglich zu Fleisch mit braunen Saucen, gedünsteter Leber u. dgl. zu geben.

Polenta mit Erdäpfeln. Man macht sie wie die erstere Art, nur mit dem Unterschiede, daß man halb Polenta-Mehl, halb Erdäpfel nimmt, die man gekocht und warm zerdrückt hat.

Knödel abgesehmälzen. Man macht große böhmische Mehlknödel (siehe Mehlspeisen) oder große Speck-Knödel wie für die Suppe, oder man treibt Butter mit den Eiern ab, mischt die Semmel blätterig oder klein-

*) Die Polenta-Rocken kann man auch von türkischem Gries machen, wenn er ziemlich fein und schön gelb ist.

würfelig geschnitten mit Milch befeuchtet dazu, dann wenig Mehl, kocht sie in gesalzenem Wasser ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde, reißt dann jeden mit 2 Gabeln mitten auseinander, legt sie auf der Schüssel übereinander auf und schmalzt heiße Butter mit geringelter Zwiebel oder mit angelautenen Bröseln darüber. Vorzüglich zu Fleisch mit braunen Saucen, Gulasch u. dgl.

Geröstet. Reste von was immer für Knödeln werden mit Gabeln zerrissen und mit Butter geröstet.

Butterteig.

Von ausgetriebenem Butterteig sticht man Halbmonde, Ringe oder runde Krappeln aus, oder schneidet beliebige Formen und bäckt sie mit Ei bestrichen.

Krebse und Krebspeisen zu Garnirung von Fischen.

Krebsstrudel. Geschnittene Nudeln von 1 Dotter in Milch gekocht, mischt man, wenn sie dick genug sind, mit 2 Loth Krebsbutter und ausgekühlt mit 2 gesprudelten Eiern. Dieses streicht man auf 3 etwas übereinander gelegte Frittaten, streut würfelig geschnittenes Krebsfleisch darüber, rollt es wie einen Strudel zusammen und dreht diese Wurst in eine mit Butter bestrichene Serviette und siedet sie in Salzwasser. Ausgewickelt wird sie in fingerdicke Stücke geschnitten,

Krebswürstchen. Zu einem Abtrieb von 4 Loth Krebsbutter und 2 Eiern mischt man 1 Löffel sauren Rahm, grüne Petersilie, Gingerührtes von 2 Eiern klein gehackt, fein geschnittenes Fisch- und Krebsfleisch, Salz, etwas Pfeffer und streicht es auf dünne Frittaten von 1 Ei gemacht, die man kleiner zerschneidet und Würstchen davon formirt. In die mit Krebsbutter ausgeschmierte Schüssel gibt man ein paar Eßlöffel sauren Rahm, darauf die Würstchen und wieder Rahm und Krebsbutter, und läßt den Rahm im Mohre eindünsten, worauf man sie als Garnirung einzeln herausnimmt. Ebenso auf dreieckige Fleckchen zu Kipferl gedreht.

Krebsreif. Man treibt 2 Loth Krebsbutter mit 1 Ei und 1 Dotter ab, gibt abgeriebene in Obers geweihte Semmel und fein geschnittenes Krebsfleisch dazu, füllt es in den mit Krebsbutter ausgeschmierten Reismodel und siedet es in Dunst.

Krebshachis in Schalen. In gleich große ausgewaschene Krebschalen füllt man das Hachis (wie Seite 31 bereitet) gehäuft ein.

Crevettes (kleine Seekrebse). Werden gekocht, ganz wie sie sind bei größeren Fischen mit andern Sachen, abwechselnd als Garnirung gegeben, auf größere Fische sogar hinauf gelegt.

Krebschweifchen, schön ausgelöst, werden vielfach ihrer Farbe wegen bei Fischen, Ragouts und andern feinen Gerichten zu Garnirung verwendet.

Eier und Eierspeifen zu Garnirung.

Von Eierspeifen (siehe diese) eignen sich folgende zu Garnirung von Rindfleisch und Fischen: Eingerührtes, Eier in Schmalz, geschnittene Eier, Ochsenaugen, Lutherische Eier, Eier im Schlafrock, gebakene Würstchen, gefüllte Eier.

Hartgekochte Eier werden zu Fisch und manchen kalten Fleischspeifen sowol gehackt, als zu Scheiben geschnitten und geviertheilt verwendet. Um letztere im Kranze als Garnirung aufzustellen, schneidet man das dickere Ende der ganzen Eier ab, dann dieselben auseinander, und kann sie entweder mit der Dotter-Seite, oder mit der weißen, oder abwechselnd aneinander um die Speise reihen. Dann ziert man die Einfassung noch mit rothen Monat-Rettigen, oder Salatherzchen, hinter den Eiern aufgestellt oder eingesteckt, Sardellenstreifen, Karfiol, Kapern oder Aspice u. dgl.

Oder: Man schneidet die Eier nach der Länge oder Breite auseinander, hackt die Dotter und füllt sie in das Weiße.

Oder: Man schneidet 3 oder 4 Eier nach der Länge auseinander, und marinirt die weißen Hälften mit Essig, Del, Salz und Pfeffer. Die Hälfte der Dotter, 2 Sardellen, Essig, 2 Champignons, 2 Krebschweifchen, schneidet man würfelig, mischt es, und füllt damit das Weiße. Das übrige der Dotter rührt man mit Essig und Del, Kräutersenf und Aspice auf Eis zu einer dicken Sauce, die man auf die Schüssel gibt, um die Eier darauf zu legen, und gibt inzwischen Fleischsulze oder andere kalte Garnirung.

Fleischspeifen zu Einfassung.

Farce-Reif und kleine Kuchen (siehe diese) werden um Eingemachtes, Ragout, Gemüse u. dgl. gegeben, die kleinen Kuchen mit Gemüse abwechselnd auch um Rindfleisch.

Ragouts als Garnirung und Unterlage von gebratenem und gedünstetem Fleisch, vorzüglich Geflügel, bereitet man von größer geschnittenen Bestandtheilen als bei Ragouts zum Füllen, richtet aber Alles ebenso vor, wie Seite 31 angegeben.

Nr. I. In kurze gelbliche, mit Fleischsaft bereitete Sauce mit Limoniensaft nur wenig gesäuert, gibt man großwürfelig geschnittenes Brieß und Geflügelleber, kleine Schwämme, ganze Krebschweifchen und Schalotten,

Rocken von Geflügelfarce, die man mit Trüffeln spicken kann, Artischockenböden, Karfiol u. dgl.

Nr. II. In kräftige Sauce, wie von Braungedünstetem, gibt man Fleisch von Tauben, Stückchen von dünnen Bratwürsten, Schalotten, Kastanien und kleine Essig-Gurken wie Oliven geschnitten.

Nr. III. Zu zolllangen Stückchen geschnittene dicke Macaroni, Schenkelfleisch von Wildgeflügel, Zungen zu länglichen Stückchen und Champignons bindet man mit spanischer Sauce.

Nr. IV. Mit dicker Paradiesäpfel-Sauce bindet man nudelig geschnittenes Schenkelfleisch von zahmem Geflügel, kurz abgeschnittene Macaroni und Artischockenböden.

Nr. V. Zu Fastenragout als Fischgarnirung wird ebenfalls Alles größer geschnitten und mit Sauce, wie das Kleinragout (Seite 33) gebunden. Man nimmt dazu Hechten- oder Ruten-Leber, Schildkrötensfleisch, Froschkeulen, Rocken von Fischfarce, Krebschweischen, Austern oder Trüffeln und Fleisch von geräuchertem Fisch, besonders Lachs.

Geröstete Semmelschnitten.

Mit Weinmark. Einen Tag alte Semmeln schneidet man zu dicken länglichen Bierecken, macht rings um den Rand mit der Spitze eines scharfen Messers einen Einschnitt, röstet sie in Butter auf beiden Seiten gelbbraun und nimmt dann das Eingesechnittene wie einen Deckel herab und höhlt sie etwas aus. Dann kocht man Rindsnochenmark in gefalzener Suppe, schneidet es in Stücke und legt diese in die Vertiefung der Schnitten.

Mit Hirn. Man röstet mit Milch nur wenig befeuchtete Semmelschnitten auf einer Seite mit Butter schön gelb, streicht abgedünstetes Hirn gehäuft auf die nichtgebackene Seite und stellt die Schnitten eine Weile in das Rohr, damit sie wieder heiß werden.

Mit Milch als falscher Schnepfenkoth. Man röstet die Semmelschnitten, ohne sie zu befeuchten, mit Butter. Zugleich dünstet man ausgestreifte Kalbsmilch in Bratenfett mit angelauener Zwiebel und Petersilie und gibt Salz, Pfeffer und sauren Rahm dazu. Es wird auf die Schnitten gehäuft und heiß um gebratenes Geflügel gegeben.

Mit Schnepfenkoth. Die Eingeweide und Gedärme von Schnepfen (Alles außer dem Magen) schneidet man recht fein zusammen. Dann läßt man Schalotten oder Zwiebel mit Bratenfett oder mit fein gehacktem Speck anlaufen, dünstet damit die gehackten Eingeweide ab, gibt Salz, Pfeffer, Limonienchalen, ganz wenig von Wachholder-Beeren und

sauren Rahm dazu, und streicht es gut verkocht gehäuft auf die mit Fett gerösteten Semmelschnitten, stellt sie in das Rohr, damit sie heiß bleiben, und garnirt damit Geflügel.

Mit Salmi. Man bereitet Salmi von beliebigem Wildgeflügel oder von Hasenfleisch, wie Seite 30 angegeben, streicht es gehäuft auf die gerösteten Semmelschnitten, und gibt sie als Garnirung von Wildgeflügel.

Mit Fischmilch. Man dünstet Karpfenmilch mit Petersilie und Butter ab, mischt eine zerdrückte Häringmilch dazu, und streicht es gehäuft auf gebackene Semmelschnitten.

Oder man streicht Fischfarce auf, beträufelt sie mit Krebs-Butter und streut geriebenen Parmesan-Käse darüber. Man legt sie in ein mit Butter bestrichenes flaches Casseroll und bäckt sie im Ofen schön gelb.

Gesulzte Farce.

Leberfarce (Nr. III. Seite 29) mischt man mit Aspice und gibt sie fingerdick auf ein mit der Sulze bestrichenes Brett, nachdem diese gestockt ist. Wenn die Farce an einen kühlen Ort gestellt, gesulzt ist, fährt man mit einem in heißes Wasser getauchten Messer unten durch und sticht Formen davon aus, die man mit zerlassener Aspice bestreicht und mit gehackter bestreut.

Oder: Man dünstet die Gansleber mit Butter und Zwiebel und stoßt sie nebst 2 hartgefottenen Dottern, Salz und Pfeffer, passirt sie und mischt etwas Aspice dazu. Dieses streicht man auf dünn in einen feichten Model gesulzte Aspice, läßt es steif werden, und gibt ebenso viel Aspice darüber. Gestürzt schneidet man es zu Schifteln, Würfeln u. dgl.

Oder: Man läßt es wie die ersteren sulzen und legt es geschnitten mit leeren Zwischenräumen ein, füllt diese mit Sulze aus, und schneidet sie nach dem Stürzen so, daß sie von allen Seiten gleich dick mit derselben überzogen sind.

Wildpretfarce (Nr. IV. Seite 29) bereitet man ganz wie obige. Auch kann man sie desgleichen von zahmem oder Wildgeflügel bereiten, auch würfelig geschnittene Zungen und Trüffeln unter die Farce mischen, oder dieses zierlich ausgestochen in die Sulze einlegen, ansulzen, die Farce darüber streichen, und wenn sie gestürzt ist, auststechen.

Fleischsulze (Aspice).

Diese beliebte Garnirung zu kalten Speisen wird sowol in Farben als Formen immer mannigfaltiger angewendet. Die geklärte Sulze (Seite 21)

wird meist in glatte feichte Geschirre gegossen und beim Gebrauche auf ein Brett oder Papier gestürzt, wo man sie zu beliebigen Formen aussticht oder schneidet, z. B. als Würfeln, Dreiecke, Schisteln, halbe Rundungen, Kugeln, die man mit Löffelform verschiedener Größe ausbohrt, oder mit zierlichen Ausstechern aussticht. Die Abfälle kann man fein schneiden, indem man sie mit dem Messer erst blätterig, dann nudelig und fein abschneidet, wodurch die Sulze klarer erscheint, als wenn man sie mit dem Messer hackt. Schön ist es mehrere Farben zu verwenden, die man auch in Schichten übereinander eingießen kann, und gestürzt ebenso behandeln, sowie Mayonnaise zwischen denselben sulzen lassen. Auf viereckig geschnittene Stücke von einer Farbe kann man kleinere von einer andern legen, und auf diese Häufchen fein geschnittener Sulze von einer dritten Farbe, und sie mit den Ecken an einander stoßen lassen oder auch mit den Farben wechseln.

Oder: Man gießt die Sulze in einen schön geformten Reismodel stürzt sie und gibt das Fleisch dann in die Mitte.

Oder: Man legt kleine runde Formen, nachdem sie mit Aspice dünn ausgefüllt sind, mit eßbaren Gegenständen, gelben und rothen Rüben, Eiern, Zungen, Trüffel, Geflügelfleisch u. dgl. klein und zierlich ausgestochen, blumenartig aus und füllt sie mit der Sulze voll.

Oder: Man füllt die mit Aspice ausgegossenen Formen mit in Mayonnaise getauchten Fisch- oder Fleischstückchen und solcher Sauce voll und bedeckt sie mit Sulze, wenn die Mayonnaise gestockt ist.

Butter.

Zur Garnirung und als Beigabe anderer Speisen muß man die Butter, um sie schön formen zu können, zäh kneten oder stoßen, und sie, wenn man ihr die beliebige Form gegeben hat, auf Eis, oder über Nacht in kaltem Wasser, fest werden lassen. Es versteht sich von selbst, daß man recht süße, fette Butter dazu nehmen soll.

Gewöhnliche, sowie Sardellen-Butter kann, wenn sie wieder recht fest geworden, durch ein grobes Sieb getrieben werden, wo sie in feinen Nudeln durchkömmt, und sowol als Häufchen zu Garnirung, als bergartig auf einen kleinen Teller, als Beigabe für Erdäpfel und anderes gegeben werden kann.

Als Nana's länglich rund geformt kann man ebenfalls beide Gattungen in Wasser fest werden lassen, dann schön gleich gestrichen über ein Weinblatt auf einen kleinen Teller stellen, und mit einem, in warmes Wasser getauchten Kaffeelöffel, rund herum (gegen aufwärts immer kleiner), schuppenartig anstechen. Man hält dabei den Löffel mit der hohlen Seite gegen aus-

wärts und muß ihn beim vorsichtigen Herausziehen etwas vordrücken und immer bei einer neuen Reihe zwischen zwei solchen Schuppen hineinstecken. Noch mehr Aehnlichkeit mit einer Ananas zu erzielen, steckt man in der Höhe ein Büschel schmale grüne Blätter ein.

Als Würstchen, die man durch Spritzen mit verschiedenen Einfäßen in kaltes Wasser drückt, und beliebig zu Ringen oder anders biegt, kann man die Butter zum Bieren von Aufgeschnittenem auf mancherlei Weise verwenden, daraus Körbchen formiren u. dgl. m.

Als Blumen formirt man die Butter, nachdem man sie gestoßen, zu einer Platte gestrichen und auf Eis fest werden ließ. Man kann auch vorher einen Theil rosa und einen dunkler roth mit Alkermesssaft gefärbt, auf einander drücken. Mit einem in kaltes Wasser getauchten Taschmesser schabt man dann die Butter an der Seite dünn ab, und streift dies vom Messer, daß es sich am unteren Ende zusammenrollt. Mehrere solche Blumen werden zu einem Strauß oder Kranze zusammengestellt, und grüne Petersilie oder Pomeranzenblätter dazu verwendet.

Wurzeln, Grünzeug, Früchte zu Garnirung.

Kren. (Meerrettig.) Wird geschabt, vorzüglich nur zu geräuchertem Fleisch gegeben, wo man ihn je nach Auslegung desselben, im Kranze oder als Häufchen verwendet. Wenn man von breit geschabtem Kren Häufchen macht und in die Mitte gehackte Dotter gibt, nehmen sie sich wie Rosen aus, umso mehr, wenn man einige mit Rohnenessig roth färbt und Sträufchen grüner Petersilie dazu eintheilt. Monat-Nettig. Hohe zarte Würzchen mit etwas von ihren grünen Blättern eignen sich vorzüglich zu Buttergarnirung und zu aufgeschnittenem, kaltem Fleische, wenn man die Würzchen blätterig einschneidet, und mit Petersilie zu Sträufchen zusammenstellt. Von grünen Sachen verwendet man nebst kleinen Gurken, Kapern, Oliven, Kapunzchen, Salatherzchen (mit Essig und Del abgemacht), Sträufchen oder Blätter grüner Petersilie und zuweilen Pomeranzen-Blätter. Zitronenscheiben (Limonien) werden häufig zu Fischen, Wildpret und manchen warmen und kalten Fleischspeisen gegeben.

Fische zu Fisch-Garnirung.

Häringe und Sardellen werden zur Garnirung von Fischen meistens, nachdem sie entgrätet und halbirt sind, in Streifen geschnitten, und diese schneckenförmig zusammen gedreht. Sardinen aber nur in der Mitte abgeschnitten, zwischen Eier und andere Garnirungen angebracht.

Geräucherter Lachs zu Stücken und dünnen Scheiben geschnitten, wird der rothen Farbe wegen gerne verwendet. Bei größeren Fischen werden auch ganz kleine gebackene Fischen als Garnirung gegeben.

Saurer Salat.

Speck-Salat.

Von Kopfsalat. Kleinwürfelig geschnittenen Speck läßt man gelb werden, nimmt die Grammeln heraus, gibt Essig in das Fett, und wenn dieser heiß ist, brennt man damit den in 4 Theile geschnittenen Salat ab. Den Essig schüttet man ein paar Mal herab und wieder heiß gemacht darüber, dann auch die warm gehaltenen Grammeln.

Von Kraut. Barte Köpfe von weißem oder rothem Kraut schneidet man fein und langnudelig, läßt es mit Salz und Kümmel bestreut 1 Stunde stehen, dann dünstet man es mit Fett und Essig eine Weile ab und streut dann gerösteten Speck darauf. Man servirt es besonders zu Schweinsbraten und Coteletten.

Kalter Salat von Wurzeln und Gemüßen.

Von rothen Rüben (Nohnen). Die rothen Rüben werden gewaschen ohne die feinen Wurzeln abzubrechen, damit der rothe Saft beim Sieden nicht ausfließt, gekocht, zu Scheiben geschnitten, in einen irdenen Topf eingelegt, jede Lage mit Kümmel und Krenscheiben bestreut und so viel Essig darauf gegeben, daß sie bedeckt sind. Wenn sie wenigstens einen Tag so gestanden, gibt man davon in eine Schale mit etwas Essig und streut geschabten oder geriebenen Kren darauf. Es ist sehr gut den Essig vorher mit ein paar Stückchen Zucker zu kochen und erkaltet darauf zu geben.

Die lichtereren Nohnen gibt man auch warm mit Essig und Del abgemacht zu Rindfleisch.

Von Sellerie. Schöne Wurzeln werden in Salzwasser weich gekocht, dann in dünne Scheiben geschnitten und mit Essig und Del abgemacht, oder roh zu Scheiben geschnitten, mit Essig, Salz und etwas Wasser weich gedünstet, mit dieser Sauce erkaltet und mit etwas Del abgemacht. Man kann sie dann mit grünem Salat und hartgekochten Eiern zieren.

Von Erdäpfeln. Gelbe, rothe oder blaue, besonders Ripfel-Erdäpfel, gesotten, zu Scheiben geschnitten, werden mit Salz, Essig und Del ab-

gemacht, aber nicht zerrührt. Man kann Pfeffer darauf streuen oder auch fein geschnittene Schalotten, oder einige Löffel Senf mit dem Essig dazu mischen. Ohne Senf ist Himbeereffig sehr gut.

Von der: Gekochte Erdäpfel werden passirt, mit Salz, Essig und Del verrührt und bergartig auf die Schüssel gegeben. Dann ziert man sie mit hartgefottenen gehackten Dottern, Kapern, Sardellen, Al oder anderen marinirten Fischen und Kapunzel-Salat.

Von Linsen. Nachdem sie mit gesalzenem Wasser weich gekocht und ausgekühlt sind, gibt man sie abgeseiht in die Schüssel, macht sie mit Essig und Del ab und bestreut sie mit fein geschnittener Petersilie, oder ziert sie mit würfelig geschnittenen Eiern, das Gelbe und Weiße abgesondert, oder mit Sardellen, Kapunzchen und halbirten kernweich gekochten Eiern.

Von Bohnen. Die weichgekochten abgeseihten Bohnen, am schönsten kleine weiße, werden mit Essig und Del abgemacht und mit Kapunzel und länglich geschnittenen Sardellen geziert, oder nur geriebener Kren oder schwarzer Rettig darauf gestreut.

Von Bohnenschoten. Nachdem man die Fäden weggezogen, werden sie schief in daumenbreite Stückchen geschnitten, in Salzwasser weich gekocht und wenn sie abgeseiht, kalt geworden, mit Essig, Del, Salz und Pfeffer und fein geschnittener Petersilie oder Bertram abgemacht.

Von Karfiol. Man läßt ihn im Salzwasser, worin er gekocht wurde, erkalten, legt ihn zierlich auf die Schüssel und schüttet Essig, Del, Salz und Pfeffer, mit der hölzernen Gabel dicklich geschlagen, kurz vor dem Gebrauche darüber. Man kann auch passirte harte Dotter und Petersilie mitrühren, oder kalte Kräutersauce darüber geben, oder den hochaufgerichteten Karfiol mit Mayonnaise überstreichen und mit Aspic, Sardellen, Oliven und hartgefottenen Eiern garniren.

Von Spargel. Dieser wird, so weit er weich ist, zu daumenbreiten Stückchen geschnitten, in Salzwasser gefottet und wie der Karfiol abgemacht. Oder man gibt Schalotten, blanshirte und passirte Petersilie dazu und garnirt den Rand mit Karfiol.

Von Hopfen. Die jungen Triebe bereitet man wie Spargel.

Von Kohl. Gelbe zarte Köpfe von Wirsingkohl schneidet man in 6 oder 8 Theile nach der Länge auseinander, kocht ihn in gesalzenem Wasser weich, überschüttet ihn über dem Durchschlag mit kaltem Wasser und macht ihn in eine Schüssel gegeben mit Essig, Del und Pfeffer ab, was man vorher mit einem hartgefottenen Dotter rühren kann.

Kohlrab i. Zarte Kohlrüben werden geschält, zu Scheiben geschnit-

ten, mit Salzwasser gekocht und ausgekühlt, sodann mit Essig und Del abgemacht.

Artischockenböden. Fongi und falsche Fongi (Erdartischocken) werden gesotten, würfelig geschnitten, mit Essig, Del, Pfeffer und fein geschnittener Petersilie abgemacht.

Zuchetti (grüne Kürbisse) werden geschält, im Ganzen in Salzwasser gekocht, dann zu Würfeln oder blätterig geschnitten, und mit Essig und Del, Salz und Pfeffer abgemacht.

Von Gurken. Die Gurken werden geschält, fein blätterig geschnitten, stark gesalzen und zugedeckt eine Weile bei Seite gestellt. Man schüttet sie dann in ein Sieb zum Abtropfen, macht sie mit Essig und Del ab und bestreut sie mit Pfeffer oder auch mit Kümmel oder fein geschnittenem Knoblauch. **Salzgurken** werden geschält, ebenso geschnitten und mit Essig und Del abgemacht.

Schwarzer Rettig. Dieser wird gewaschen zu sehr dünnen Scheiben, oder wenn er groß ist, blätterig geschnitten und mit Salz, Pfeffer, Essig und Del abgemacht.

Frischer grüner Salat verschiedener Gattung wird vor dem Waschen rein ausgesucht, mit öfters gewechseltem Wasser ausgewaschen, auf ein Sieb zum Absinken gegeben oder in eine Serviette genommen und ausgeklungen. (Nachdem man ihn mit Salz und Del abgerührt, zeigt es sich, ob noch Wasser dabei ist, wo man es noch abschütten kann, damit der Essig nicht geschwächt werde.) Dann soll nach dem Sprichwort: „Ein Weiser das Salz, ein Verschwender das Del, ein Geiziger den Essig geben und ein Narr ihn tüchtig mischen.“ Man soll nur so viel Del und Essig nehmen, als der Salat erfordert, um feucht und glänzend zu werden, nicht aber, daß eine Sauce in der Schüssel steht. Bei grünem Salat ist es immer gut, hartgekottene passirte Dotter mit dem Del fein abzurühren und dies mit scharfem Essig zu verdünnen. Oder man rührt Del und Essig mit Salz, Pfeffer, fein geschnittener Petersilie, Bertram, Schalotten und Schnittlauch und macht damit den Salat ab, jedenfalls aber kurz vor dem Gebrauche, damit er nicht welk wird. **Von Kops-Salat** werden die Herzchen in 4 Theile geschnitten, und wenn er abgemacht ist, diese oben franz- oder sternförmig gelegt und kernweich gekochte Eier geviertheilt, inzwischen gegeben. **Endivie** wird der Länge nach in mehrere Theile zerrissen, dann ebenso abgemacht, und über Erdäpfel oder Sellerie oder Schwarzwurzel gegeben.

Brunnen- und Garten-Kresse gilt als besonders gesund und wird sowol allein mit Essig und Del, als auch mit Erdäpfel, Sellerie und Eier gegeben.

Gemischter Salat.

Grüner Salat, was die Jahreszeit gibt, wird abgemacht, auf Erdäpfel, Sellerie, Schwarzwurzel, weiße Bohnen, rothe Rüben würfelig, grünen Bohnenschoten schiftelig geschnitten, häuschenweise in der Salatschüssel zierlich angerichtet, mit zu Scheiben geschnittenen hartgefotenen Eiern, in Essig gekochten Schalotten belegt und mit Essig und Del, dem man hartgefotene passirte Dotter, fein geschnittene Sardellen, Salz und Pfeffer beigemischt, überschüttet.

Wälscher Salat.

Man kocht einige blaue oder rothe Erdäpfel und weiße Bohnen (diese kann man auch passiren), schneidet ein Stück Kalfisch, dem man die Haut abgezogen, einen gereinigten Häring und eine Pricke zu kleinen Stücken und wäscht Kapunzel und gekrauste Endivie. Dann mischt man Salz, Essig und Del und macht jeden Theil besonders damit ab, gibt sie dann, mit den Farben schön wechselnd, in die Salatschüssel, den Salat oben vertheilt und ziert ihn mit hartgefotenen Eiern, Sardellenringen und den Fischstücken.

Oder: Man gibt von jeder Gattung ein Häuschen an den Rand der Salatschüssel und in die Mitte grünen Salat mit einem Stern von geviertheilten Eiern.

Oder: Auf die Unterlage von Bohnen, Erdäpfeln, Fischen u. s. w., gibt man am Rande regelmäßig wechselnd, Häuschen von Kapunzen, einen Löffel voll Caviar, ein halbes Ei mit gehacktem Dotter gefüllt, rothe Aspice mit einer kleinen Form ausgestochen, und zwischen diesen grellen Farben halbe Sardinien und in die Mitte grünen Salat und um diesen eine Reihe von den Salatfischen (Kal, Pricken, Sardellen u. s. w.) und einige Del-Oliven. Essig und Del gut abgeschlagen, gießt man nur leicht über den Salat, damit er nicht weich und unansehnlich wird. Statt der rothen Aspice kann man zwischen brauner und rother eine Schichte Mayonnaise sulzen, und davon mit einem gekerbten Ausstecher Würfel oder dgl. auststechen.

Gesulzter Salat.

Die Sulze zu Salat macht man von Wein, Wasser, Essig, Salz, Limonienschalen, Lorbeerblättern, etwas Thymian gekocht, mit echter Hausenblase gemischt (bei 1½ Seidel Sulze 1 Loth) und durch eine Serviette geseiht, und gießt damit einen vorher in Eis gestellten Stufenmodel aus. Wenn diese dünne Ausgießung fest geworden ist, gibt man nochmals ganz kalte

Sulze hinein und dreht den Model nach allen Seiten. Wenn sie wieder gestockt ist, belegt man z. B. die Mitte unten mit Napunzchen, eine Stufe mit Eierscheiben, eine mit Fischstücken, eine mit schön ausgestochenen rothen Rüben, wieder mit Fischen, befestigt alles mit Sulze (Seite 21), gibt in die Mitte die übrigen Bestandtheile eines wälschen Salates und füllt die Zwischenräume mit der Sulze aus.

Oder: Man treibt 4 hartgesottene passirte Dotter, zwei passirte Erdäpfel, Senf, Essig, Del und Aspice wie Mayonnaise ab und gießt einen Model mit der früher beschriebenen Sulze aus. Der Boden wird zierlich belegt und mit Sulze dünn übergossen, dann gibt man von der Sauce, die man jedesmal stocken läßt, dann schichtenweise Erdäpfelscheiben und von den Salatfischen und gießt den Rand und die Zwischenräume mit der Sulze aus. Gestürzt garnirt man ihn mit grünem Salat.

Oder: 4 hartgesottene passirte Dotter und 2 gesottene geriebene Erdäpfel treibt man mit Del gut ab, gibt etwas Senf, Essig und zerlassene Aspice dazu, und wenn es fein und dick ist, zu Scheiben geschnittene Erdäpfel. Dieses unterlegt man in einem mit klarer Sulze ausgegossenen und mit Pfeffergurken, Sellerie, Erdäpfel und Nohnen zu gleichen Scheiben geschnitten in Kränzen ausgelegten Model mit Aalsfisch, Sardellen, Haring, Pricken, läßt es in Eis sulzen und ziert die Schüssel, auf welche man es stürzt, mit Aspice und grünem Salat.

Als Chartreuse. Man gießt eine glatte Form mit Aspice aus, belegt den Boden mit Eiern, Trüffeln, grünen Bohnenschoten u. dgl., die Seitenwand aber mit säulenartig ausgestochenen Erdäpfeln, rothen Rüben, Schwarzwurzel u. dgl., jedes Stück in die Sulze getaucht und in beliebiger Zeichnung neben und übereinander dicht ausgelegt. Den mittleren Raum füllt man mit würfelig geschnittenen Erdäpfeln und Fischen, mit Mayonnaise gemischt voll und übergießt das Ganze, wenn die Mayonnaise gestockt ist, mit Sulze.

Als Macedoin. Man legt einen Reifmodel auf der eingegossenen Sulze zierlich aus, mischt Bohnen und Salatfische mit Mayonnaise, füllt es ein und übergießt es nach dem Festwerden mit Sulze. Wenn der Reif dann gestürzt ist, gibt man in die Mitte untereinander gemischt und als Salat abgemacht: Karfiol, Sprossenkohl, Bohnenschoten, Spargel u. dgl. mehr.

Gesulzter wälscher Salat in kleinen Formen.

Man stellt kleine Formen oder Pastetenwanneln von drei Finger Höhe in Eis und gießt ungefähr halbfingerhoch Aspice ein. Wenn diese gesulzt

ist, wird sie mit hartgefotenen Eiern u. dgl. zierlich ausgelegt und dünn mit Aspic übergossen. Dann reinigt man 1 Häring, $\frac{1}{2}$ Pfund Kalfisch, $\frac{1}{2}$ Pfund Pricken und $\frac{1}{4}$ Pfund Sardellen, schneidet Alles würfelig und mischt 4 Loth Kapern dazu. Man füllt damit die Form und gibt darüber nicht zu dick gerührte Mayonnaise von 2 hartgefotenen Dottern (ohne Sardellen), welche die Fische verbindet, und läßt sie im Eise stocken. Wenn das Gefulzte auf die Schüssel gestürzt ist, garnirt man es mit gehackter Aspic.

Süßer Salat und Compote.

Von Pomeranzen.

Diese werden geschält oder sammt ihrer Schale mit einem recht scharfen Messer zu dünnen Scheiben geschnitten, franz- oder schneckenförmig halb übereinander in die Schüssel gelegt und mehrmals stark mit Zucker bestreut und mit eingefotenen Weichseln oder dgl. geziert. Die Kerne thut man weg, wenn die Pomeranzen geschnitten sind.

Oder: Man schält die Pomeranzen, theilt sie in Spalten, zieht diesen so viel als möglich die weiße Haut ab, bestreut sie stark mit gestoßenem Zucker und läßt sie einige Zeit liegen, damit sich Saft bildet, dann richtet man sie mit einer Gabel zierlich in die Schüssel.

Oder: Man kocht den Zucker und gibt feinnudelig geschnittene Pomeranzenschalen hinein und übergießt damit die Spalten.

Von getrocknetem Obste.

Pfirsich- und Apfelspalten kocht man mit Wasser, Wein und Zucker weich. Gedrückte Birnen kocht man mit Wasser und Zucker, daß ein kurzer Saft wird. Hagebutten (Hesschen) wäscht man gut und kocht sie mit Wasser, Wein und Zucker weich. Bei Weichseln und Kirschen kann man Zucker und Zimmt oder Limonienschalen mitkochen. Die geschälten gedrückten Zwetschen mit ausgenommenen Kernen werden mit Wasser und Zucker gekocht, bis sie weich sind. Gedörrte Zwetschen. Man gibt sie recht gut gewaschen in ein Geschirr

zum Kochen, welches die bestimmte Quantität halb voll macht, schüttet so viel Wasser darauf, als hineingeht, und kocht sie so lange, bis das Wasser eingesotten ist und man die Kerne von den Zwetschken leicht auslösen kann. Manche geben statt der Kerne abgezogene Mandeln. Den ganz kurz eingesottenen Saft gibt man beim Anrichten darüber und bestreut sie mit Zucker. Man kann auch Vanille-Liqueur darüber schütten oder Zucker, Zimmt, Limonienschalen und Wein mitkochen.

Zwetschken- und Weichsel-Pfeffer oder Mus.

Gedörnte Zwetschken (ungefähr $\frac{1}{2}$ Pfund) siedet man mit Wasser bedeckt weich, seigt sie ab, löst die Kerne aus, schneidet sie fein und gibt das Geschnittene nebst dem Saft und etwas Wein oder Rum, dann Zimmt, Gewürznelken und Limonienschalen in ein Casseroll, kocht es dicklich ein und servirt es zu frischen Zungen, zu Schweinsbraten, geselchtem Rippenfleisch, sowie zu Knödel, Grieschmarn u. dgl. m. Gedörnte Weichseln werden ebenso gekocht und mit gerösteten Bröseln, dem Saft und Gewürzen aufgekocht.

Von frischem Obste.

Eine Hauptsache ist, daß man das Wasser mit dem Zucker früher eine Weile kocht, ehe man das Obst dazu gibt, und wenn dieses weich genug ist, den Saft besser einsieden läßt.

Schwarzbeeren kocht man mit etwas Zuckerwasser, faßt sie dann heraus, kocht den Saft bis er dicklich wird und gibt die Beeren wieder dazu.

Hollunder (schwarzer Holler). Die abgezupften Beeren dünstet man in ihrem eigenen Saft mit Zucker, Zimmt, Limonienschalen und genießt sie so, oder kocht würfelige Semmel mit Butter geröstet, oder 1 Löffel Mehl mit kalter Milch abgesprudelt, eine Weile mit dem Holler und servirt ihn überkühlt.

Preisselbeeren (Grangen). Man kocht sie zugedeckt mit gestoßenem Zucker in ihrem eigenen Saft ungefähr eine Stunde, und läßt sie erkalten.

Ribiseln (Johannisbeeren). Große abgezupfte Beeren überkocht man mit sehr wenig Zuckerwasser und läßt sie kalt werden. Dann preßt man Saft von rohen Beeren aus, rührt ihn mit gestoßenem Zucker, bis dieser zergangen ist, gibt die Beeren dazu in die Compoteschüssel und stellt sie auf Eis.

Stachelbeeren. Grüne, nicht zu weiche Beeren gibt man in heißes Wasser, bis sie in die Höhe steigen, faßt sie mit einem durchlöchernten Löffel

heraus in gekochtem Zucker (halb so schwer als Beeren und mit Zimmt und Limonienschalen gesotten) und läßt sie ohne kochen einige Zeit damit stehen, dann kann man den Saft noch besser einsieden.

S a gebutten und Weinbeeren. Halbirt und gut gereinigt kocht man erstere mit Wasser, Wein und Zucker, letztere abgezupft nur kurz mit Zuckerwasser. Erkalte zusammen angerichtet ziert man sie mit Pistazien und Limonienschalen.

Z w e t s c h k e n werden geschält und ganz oder halbirt mit Zuckerwasser gedünstet. Den Saft kann man mit den Schalen kochen bis er röthlich ist und kühl dazu geben, und statt des Kernes eine abgezogene Mandel in jede Zwetsche stecken. Oder man dünstet die ungeschälten halbirt mit Zuckerwasser und einem Stückchen Zimmt.

K i r s c h e n, W e i c h s e l n u. dgl. gibt man in ausgekühltes Zuckerwasser, damit die Haut desselben nicht zerreiße, und kocht sie langsam.

M a r i l l e n gibt man geschält und halbirt in das mit Zucker gekochte Wasser und dünstet sie nicht zu weich.

P f i r s i c h e. Geschält und halbirt reibt man sie mit Limoniensaft an, damit sie schön weiß bleiben, und kocht sie anfangs in Wasser, dann in gesponnenem Zucker, zu dem man auch Limoniensaft und Schalen, oder etwas Rum oder weißen Wein geben kann.

A p f e l. G e b r a t e n. Gewaschenen kleinen Taft- oder Maschanzfer- (Vorstorfer) Äpfeln sticht man das Kernhaus aus, steckt in jeden ein Stückchen Zucker, stellt sie in ein Casseroll und bratet sie, bis sie außen schön braun und innen weich sind, und gibt sie warm. Oder man dünstet sie geschält, gibt sie in gebrannten Zucker und auch warm.

G e d ü n s t e t. Damit sie weiß bleiben, legt man die geschälten Äpfel gleich in frisches Wasser oder reibt sie mit Limoniensaft an. Zum gesottenen Zucker kann man Limonien-, oder Pomeranzenschalen geben, oder einen Löffel voll Marillensafte damit aufkochen. Die kleinen Äpfel kann man ganz lassen, nur das Kernhaus ausstechen, größere halbiren, oder zu gleich großen Spalten oder Würfeln schneiden. Angerichtet ziert man sie meistens mit eingesottenen Früchten und kann sie mit Gelee überlegen.

O d e r: Man besteckt sie mit, in heißem Wasser aufgesprungenen Pignoli, andere belegt man mit kleinen Blumen von Pistazienblättern, eingesottenen Ribiseln u. dgl.

O d e r: Man kocht die rein gewaschenen Schalen von Maschanzfer-Äpfeln mit Wasser, seihet dieses klar durch Leinwand, kocht damit den Zucker, dann die kleinen Äpfel, deren man das Kernhaus ausgestochen hat.

Wenn diese herausgenommen sind, wird der Saft noch dicker eingekocht und kühl über die mit Marillen- oder anderer Salse gefüllten Aepfel gegossen.

D d e r: Würfelig geschnittene Vorstorfer- Aepfel mit gesponnenem Zucker gekocht bis sie durchsichtig und weich sind, füllt man auf der Compoteschüssel in einen Tortenreif und gibt den dicken Saft darauf. Erkalte nimmt man den Reif ab, löst ihn aber vorher mit einem Messer los, und ziert die Oberfläche wie eine Torte, mit Früchten, Pistazien und Gelée.

D d e r: Geschälte ausgestochene Aepfel schneidet man zu Scheiben und dünstet diese mit Zuckerwasser, kurz nudelig geschnittenen Limonien- schalen, Korinthen und etwas Rum und richtet sie krantzförmig in der Schüssel auf.

D d e r: Kleine Taft- oder Meinette-Aepfel werden geschält und schön gleich geformt, das Kernhaus ausgestochen und mit Zuckerwasser und Limonien- saft schön weiß gekocht. Ebenso viele zerschneidet man, dünstet und passirt sie und mischt Marillensalse dazu. Diese gibt man auf die Schüssel, stellt die ganzen außen herum und gibt in die Mitte dünne Spalten, mit Zucker, Butter und Marillensalse gedünstet, oder andere Früchte, und servirt sie warm.

P a s s i r t. (Aepfelmandel.) Die geschälten Aepfel werden zerschnitten, mit Wasser gekocht, bis sie sich zerdrücken lassen und durch ein Sieb passirt. Man mischt Korinthen darunter, richtet sie an, streicht sie gleich, bestreut sie stark mit grob gestoßenem Zucker und brennt diesen mit einem glühend gemachten Schmarischäufel schön braun. Man gibt sie warm oder kalt.

D d e r: Man schneidet die geschälten Taft-Aepfel blätterig, und kocht sie mit Zuckerwasser und Pomeranzensaft, bis sie sich zerdrücken lassen.

D d e r: Man kocht geriebene Maschanzker- Aepfel mit gesponnenem Zucker und Limonien-saft bis sie süßig werden, und ziert sie angerichtet mit Eingefottenem.

D u i t t e n sollen sehr reif und abgelegen sein. Sie werden gewaschen gut abgewischt, geschält und zu Spalten geschnitten. Die Schalen kocht man mit Wasser, welches man durch ein Sieb schüttet und damit den Zucker siedet, wodurch der Saft eine schönere Farbe bekommt. Die Spalten überkocht man früher, damit das Bittere wegkommt, dann erst in dem Zuckerwasser, bis sie weich sind, was bei 2 Stunden braucht. Die Farbe kann man durch einige Tropfen Alkermesssaft verschönern.

B i r n e n gedünstet. Man schält und halbirt sie, schneidet das Kernhaus aus und legt sie dabei in kaltes Wasser. Reife Birnen werden fast immer röthlich, diese kocht man zugedeckt und gibt ein Stückchen Vanille

dazu. Nicht ganz reife reibt man mit Limoniensaft an, deckt sie nicht zu, kocht Limoniensaft und Schalen mit dem Zuckerwasser und läßt sie gäh fieden.

G e b r a t e n. Saftige, ziemlich weiche Birnen, (vorzüglich Kaiser- und Mostbirnen) gibt man geschält und halbirt in heißes Rindschmalz, kehrt sie erst um, wenn sie auf einer Seite Farbe haben, bratet sie auf beiden Seiten schön braun und servirt sie warm.

M i t A n i s. Man dreht ebensolche halbirt Birnen in Mehl, gibt sie in das heiße Schmalz, wenn sie auf beiden Seiten gelb sind, ganzen Anis und gestoßenen Zucker dazu, und wenn dieser auch Farbe hat, etwas Wein und Wasser, damit ein kurzer Saft wird.

Kastanien als Compot.

Man siedet 1 Pfund große Kastanien in gesalzenem Wasser mit etwas Anis, gibt sie in kaltes, wenn sie weich sind, und schält sie ab. Indessen kocht man 12 Loth Zucker bis zum Bruch und läßt dann die Kastanien zwei Minuten damit aufkochen, wobei man sie zudeckt. Ausgeföhlt gibt man sie in die Compoteschüssel und zum Zucker den Saft und etwas Geruch einer Pomeranze, was man zusammen auffieden läßt und erkaltet über die Kastanien gießt, die man mit Gelee und Pistazien ziert.

Von Dunstobst.

Wenn es weich genug ist, gibt man es mit seinem Saft in die Compoteschüssel, eine Obstgattung allein, oder mehrere zusammen. Meistens ist es aber gut, jedes Obst allein mit seinem Saft aufkochen zu lassen.

Gemischtes Compot.

Kaiserbirnen, Quitten und Maschanzker-Apfel, jede Gattung zu einer andern Form geschnitten oder ausgestochen, dünstet man einzeln, und gibt sie erkaltet in die Compoteschüssel mit in Zucker eingesottene Früchten aller Art, als: Nüssen, Melonenspalten, Essigbeeren, Weichseln u. s. w. zu Blumen oder Arabesken gebildet und die Birnen mit lichter Apfel-Gelee, die Quitten mit rother von Himbeeren, die Apfel mit hochgelber, (mit einem Löffel dünn herausgefaßt) bedeckt. Den Saft des gedünsteten Obstes, dicklich eingekocht, gibt man zum Boden in die Schüssel, doch darf er die Formen nicht bedecken oder stören.

Gesulzte Compote.

Apfel mit rother Sulze. Zu 10 kleinen Maschanzker-Äpfeln, denen man das Kernhaus aussticht, ungefähr $\frac{1}{2}$ Seidel Zuckerwasser gerech-

net, werden sie gedünstet und in die Schüssel gelegt. Zu dem Saft gibt man $\frac{1}{2}$ Loth aufgelöste Hausenblase und so viel Ribisel- oder Alkermesssaft, daß es eine schöne rothe Farbe bekommt, seihet den Saft durch ein feines Haarsieb und gibt ihn kalt aber noch flüssig zu den Äpfeln und läßt sie an einem kühlen Orte sulzen. In die ausgestochene, an einem Ende mit einem Stücke Apfel zugestopfte Höhlung kann man Marillensalse füllen.

Gestürzte Compote mit Liqueur, Wein- oder Pomeranzen-Sulze. Man gibt Vanille-Liqueur oder sehr guten Wein, oder Pomeranzen- und Limoniensaft zum gekochten Zucker, nebst geklärter Hausenblase und legt verschiedenes Obst in einen Model in diese Sulze ein.

Oder: Man sticht die Sulze zu Formen aus, hakt die Reste mit einem Messer klein, ziert damit den Rand der Schüssel um das zierlich aufgerichtete Obst und belegt es theilweise damit.

Oder: Man gibt zu geklärtem Zucker nach Geschmack weißen Rosoglio, läßt ihn einen Sud machen, mischt dann Hausenblase dazu und schüttet dies erkaltet über verschiedene in Zucker eingekochte Früchte, als: Birnen, Melonenspalten, Nüsse, Weicheln u. s. w., mischt es mit einem Silberlöffel durcheinander und wenn es zu stocken beginnt, füllt man es in einen Kuppelmodel und stellt es auf Eis.

Gesulzte Quitten. Zu 1 Pfund geschälten, zu Spalten geschnittenen Quitten nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, den man mit den Spalten auf die Schalen und Kern in ein irdenes Geschirr gibt, nebst 2 Seidel Wein 4 Seidel Wasser und Limonienschalen. Wenn die Spalten weich sind, nimmt man sie auf eine Schüssel, seihet den Saft, kocht ihn noch besser ein, verschönert die Farbe mit Alkermesssaft, gibt ihn kalt über die Quitten und ziert sie mit andern Früchten.

Gesulzte Limonien. Zu 6 Limonien, die man geschält vom Weißen gereinigt und zu Spalten geschnitten hat, siedet man 16 Loth Zucker mit $\frac{1}{2}$ Seidel Wasser bis zum Spinnen, dann die Spalten damit bis sie Glanz haben, worauf man sie auf die Compoteschüssel faßt, die klein nudelartig geschnittene Schale mit dem Zucker kocht und damit über die Spalten gießt.

Triett.

Von Wein. Zwieback oder gebähte Semmelschnitten legt man in eine Compoteschüssel, gibt $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Essen gezuckerten Wein darauf, damit die Schnitten sich erweichen, und vor dem Auftragen Bimmt und Wein, daß etwas davon in der Schüssel sichtbar bleibt. Den Wein kann man mit Zucker und etwas Wasser kochen, und kalt über die Schnitten geben.

Von Himbeeren. Zwieback wird mit Wasser angefeuchtet, davon eine Lage in die Schüssel gegeben und Himbeersaft (eingesottener) darüber geschüttet, darauf wieder Zwieback und Saft. Oder man kocht Zuckerwasser mit Wein, gibt klaren ausgepressten Saft von frischen Himbeeren dazu und läßt ihn nur wenig mitsieden.

Von Erdbeeren. Von Rindssemeln reibt man die Rinde weg und schneidet sie zu halbfingerdicken Schnitten, bestreut diese mit Zucker, bähst sie, gibt sie in die Schüssel und läßt den Saft von frischen zerdrückten Erdbeeren mit Limoniensaft gemischt, durch ein Tuch darauf tropfen, was bei 2 Stunden dauert.

Oder: Man legt in Wasser getauchtes Zwieback in die Schüssel, gibt Wein, Zucker und ein Stück Zimmt zu den zerdrückten Erdbeeren, läßt sie aufkochen und seihet den Saft zum Zwieback.

Rindfleisch auf verschiedene Art.

Rindfleisch gesotten.

Die schönsten Tafelstücke sind vom Hinterfuße und dem Schlußstücke des Ochsens unter verschiedenen Namen: als Schweif-, Schal-, ausgestochenes Dertel, Scherzel und andere mehr, dann das Roßbratenstück aus den Rippen gelöst bei größerem Bedarfe. Fette saftige Stücke sind: der Deckel, Brustkern und Federspiß.

Um das Fleisch mürbe zu machen, klopft man es mit einem hölzernen Hammer, ohne es jedoch zu zerschlagen. — (Ueber das Kochen siehe Suppe.) Die Dauer des Kochens hängt sowol von der Beschaffenheit und vom längeren oder kürzeren Abliegen des Fleisches und der Größe des Stückes, sowie von der Art des Kochens ab. Geschnitten auf die Schüssel gegeben, wird es gesalzen und mit etwas Suppe übergossen, damit es saftig aussieht, garnirt und mit einer warmen oder kalten Sauce oder beiden, servirt.

Auf französische Art. Ein schön gleich dickes Stück Rindfleisch wird geklopft, mit vielen Wurzeln gekocht (oder gedünstet) und beim Anrichten so in die Schüssel gelegt, daß die Fettsseite oben ist. Dann bestreicht man