

## Gemüse.

### Das Blanchiren und Sieden von grünem Gemüse.

Der Ausdruck Blanchiren (Weißmachen, Blutentziehen) wird beim Gemüse nicht ganz gut angewendet; denn ungefähr dieselbe Manipulation, welche beim Fleisch zu dem Zwecke vorgenommen wird, demselben eine weiße Farbe zu geben, geschieht beim Gemüse, damit dasselbe die ursprüngliche schöne grüne Farbe nach Möglichkeit behalte. Das Blanchiren des grünen Gemüses geschieht derart, daß man es im heißen Salzwasser überpressen läßt, abseiht und sofort reichlich mit kaltem Wasser übergießt (schreckt).

Bezüglich der allgemeinen Behandlung grüner Gemüse ist besonderes Gewicht auf das sorgfältige Putzen derselben zu legen. Angefaulte oder zerdrückte Blätter, etwa vorhandene Thiere, wie Schnecken und Würmer müssen ausgelesen werden. Nachdem man dann jene Sorten, bei welchen es nöthig ist, wie Kopfsalat, Kohl u. s. w. entsprechend zerschnitten hat, wäscht man das Gemüse nochmals aus. Zähere Arten, z. B. Spargel, Kohl, setzt man mit kaltem Wasser zu und salzt erst, nachdem das Wasser schon kocht; zartere Gemüse die grün bleiben sollen, kommen jedoch gleich in heißes, stark gesalzenes Wasser, werden unzugedeckt gekocht, sorgfältig abgeseiht und in einem Sieb mit kaltem Wasser ausgespült.

Einzelne Gemüsearten, die einen scharfen Beigeschmack (wie weiße Rüben, Cichorien) oder blähende Folgen (wie Kohl) haben, überschüttet man, wenn sie zugerichtet sind, mit heißem Wasser, läßt sie eine Viertelstunde stehen, seiht dann ab, stellt sie neuerdings mit heißem Wasser zu und läßt zugedeckt kochen.

#### 179. Eingebraunter Spinat.

Zwei gehäufte Teller voll ausgelesenen Spinat setzt man mit heißem, reichlich gesalzenen Wasser zu, läßt ihn unzugedeckt

fochen, seigt ihn dann in einem Sieb ab, spült mit kaltem Wasser nach, drückt ihn gut aus und schneidet ihn mit ein oder zwei Zehen Knoblauch mittelst des Wiegemessers fein zusammen. Von 6 Dekagramm Butter oder 5 Dekagramm Schmalz und dem entsprechenden Mehl wird eine flüssige, hellbraune Einbrenn gemacht, etwas fein geschnittene Zwiebel darin geröstet, dann der Spinat zugegeben, mit Suppe aufgegossen und sorgfältig verrührt. Während des Aufkochens wird Salz und etwas schwarzer Pfeffer nach Geschmack zugegeben. Wünscht man den Spinat besonders fein, so drückt man ihn nach dem Schneiden durch ein Sieb. Einen vielbeliebten Beigeschmack erhält der Spinat, wenn man ihn statt mit Rindsuppe mit der Brühe aufgießt, in welcher Selschfleisch oder Schinken gesotten wurde.

Man kann den Spinat auch ohne Einbrenn bereiten (italienische oder französische Art), indem man ihn nach dem Schneiden passirt und dann unter Zugabe von etwas Fett, Salz und Pfeffer aufkochen läßt.

### 180. Ruchsalat.

I. Sechs Köpfe Bundsalat (Hauptelsalat oder Sommer-Endivien) werden gepuzt, zertheilt, ausgewaschen, in heißem Salzwasser gekocht, dann kalt abgespült und oberflächlich zerschnitten. Mit einer hellbraunen Einbrenn von 8 Dekagramm Schmalz vermennt, wird er dann mit klarer Suppe aufgegossen, gesalzen und unter fleißigem Rühren aufgekocht. Dieses Gemüse gewinnt sehr, wenn man eine gute Handvoll in Salzwasser gekochte grüne Erbsen und etwas gehackte grüne Petersilie zusetzt.

II. Auf italienische Art bereitet man den Bundsalat, wenn man ihn in vier Theile zerschneidet und in Salzwasser so lange kocht, bis er weich wird, aber die Form behält. Dann läßt man ihn sorgfältig abtropfen, legt ihn allein oder als Garnirung zu Coteletten, feinen Würstchen auf eine Schüssel und gießt einige Löffel sauren Rahm und dann in Butter geröstete Semmelbrösel darüber.

III. Die Winter-Endivie (gefrauster Salat) wird mit heißem Wasser abgebrüht und dann erst in Salzwasser gekocht, abgeschreckt und fein geschnitten. Nachdem es mit

etwas Butter überdünstet wurde, staubt man Mehl daran, gießt mit Suppe und etwa zwei Löffel süßen Rahm auf und läßt unter Zugabe von Salz und Zucker aufkochen. Man kann dazu sowohl klein als breit gekrauste Winter-Endivie verwenden.

### 181. Kohlpflanzen.

Dieselben werden gepuzt, der untere Stengel, welcher die Blätter zusammenhält, abgezwickelt, ausgewaschen und in Salzwasser gekocht. Dann kommen sie in eine dünne Einbrenn, in der klein geschnittene Zwiebel geröstet wurde, werden sogleich mit Suppe aufgegossen, gesalzen und nochmals verfocht.

Auf italienische Art entfällt die Einbrenn, sondern die gekochten Pflanzen werden nur mit heißem Fett verrührt.

### 182. Broccoli.

Nachdem dieselben gepuzt und ausgewaschen sind, kocht man sie in Salzwasser, seigt sie ab und schüttet sie in eine Schüssel. Man übergießt sie dann entweder mit zerlassener Butter und Semmelbröseln oder mit einer lichten Buttersauce.

### 183. Sprossen.

Nach Entfernung schadhafter Blätter und so viel vom Stengel, daß die kleinen Köpfschen noch zusammenhalten, brüht man dieselben einen Moment ab, kocht sie mit erneutem heißen Salzwasser und spült sie kalt ab. Eine lichte Einbrenn von 6 Dekagramm Butter und entsprechendes Mehl wird mit Suppe aufgegossen, gesalzen, die Sprossen zugegeben und nochmals aufgekocht. Man kann die gepuzten und blanchirten Sprossen auch mit etwas grüner Petersilie und Butter dünsten, dann einen Löffel Mehl daran stauben und mit Suppe aufgießen. Bloss in Salzwasser gesotten mit in Butter gerösteten Semmelbröseln vermengt, werden die Sprossen als Garnirung verwendet.

### 184. Gingebrannte grüne Fiolen.

I. Vier Hände voll grüner Fiolen werden gepuzt (indem man sie an beiden Enden einkneipt und zugleich die Fäden an

den Seiten abzieht) und dann mit einem scharfen Messer in feine schräge Streifen geschnitten oder auch bloß in 2 bis 3 Stücke gebrochen. Während die Fisolen in Salzwasser kochen, rührt man von 8 Deka Fett und ebensoviel Mehl eine lichte Einbrenn an, gibt feingeschnittene Zwiebel und grüne Petersilie dazu und gießt mit Suppe auf, wonach man Salz und Essig nach Geschmack zusetzt und verkochen läßt. Schließlich kommen die Fisolen hinein und werden nochmals verkocht. Viel gewinnt dieses Gemüse, wenn man beim letzten Kochen einige Löffel Rahm darein gibt.

II. Man kann die wie oben hergerichteten und gesottenen Fisolen auch mit etwas grüner Petersilie in weißer Butter- sauce aufkochen lassen, in welchem Falle aber mit Citronensaft gesäuert wird.

### 185. Spargelfisolen.

Die gelben Schoten derselben werden gepulvt und gebrochen oder ganz in Salzwasser gesotten, abgeseihen und dann mit heißer Butter und Semmelbröseln übergossen. Oder man läßt sie auskühlen und gibt sie mit Essig und Del angemacht als Salat.

### 186. Gedünstete grüne Erbsen.

$\frac{1}{2}$  Liter ausgelesene grüne Erbsen werden mit gewiegter grüner Petersilie, etwas Butter, Salz und Zucker langsam gedünstet, wobei man nach und nach einige Löffel Suppe zugibt. Sind sie weich, so staubt man etwas Mehl darauf und gießt mit heißer Suppe auf.

### 187. Grüne Erbsen in Buttersauce.

$\frac{1}{2}$  Liter grüner Erbsen wird blanchirt, dann in heißem Salzwasser vollends weichgekocht, abgeseihen und zu einer lichten Buttersauce gegeben, der man nach Geschmack Salz und Zucker zusetzt.

### 188. Ris à ris.

$\frac{1}{2}$  Liter grüne Erbsen wird blanchirt und dann mit Butter und Petersilie gedünstet. Dann mengt man 40 De- gramm Reis, der in Rindsuppe aufgequollen ist, darunter,

läßt nochmals ausdünsten, salzt nach Geschmack, stürzt die Speise auf eine Schüssel und bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse.

### 189. Purée von grünen Erbsen.

1 Liter Zuckererbsen, die nicht allzusein sein müssen, werden in Salzwasser sehr weich gekocht und durch ein Sieb in eine Casserolle gestrichen, in der 12 Dekagramm Butter zerlassen sind. Diese Masse wird dann gut verrührt, Salz und Zucker dargegeben und, falls es nöthig ist, mit Suppe verdünnt. Man gibt dieses feine Purée meist zu gebackenen Coteletten, Hirn oder anderem Backfleisch.

### 190. Spargel.

Der zwar dünnere und weniger ansehnliche Spargel ist wohlgeschmecker und zarter, als der weiße und oft sehr dicke Spargel (Solospargel). Beim Putzen schabt man mit einem nicht zu scharfen Messer, vom Kopfe abwärts, die dünnen, meist violett gefärbten Schüppchen, von der Hälfte des Stammes an aber die ganze Haut ab; das untere harte Ende bei dickem Spargel, mindestens ein Vierteltheil des Stammes wird ganz abgeschnitten. Dann wäscht man ihn ab, bindet ihn wieder locker zusammen in mäßig große Bündel, gibt ihn in kochendes Wasser, das  $\frac{1}{2}$  Stunde im Sud erhalten und dann erst gesalzen wird. Ist er weich, wovon man sich durch Anstechen der Stengel überzeugt, so faßt man ihn vorsichtig mit einem breiten Löffel heraus, läßt ihn gut abtropfen und gibt ihn auf eine Schüssel, wo er aufgebunden wird. Er wird so servirt, daß die Köpfe gegen innen, die dicken Enden am Rand der Schüssel liegen. Dann werden die Köpfe und das obere Drittel reichlich mit gerösteten Semmelbröseln und heißer Butter übergossen, oder man gibt nur Semmelbrösel darauf und servirt eine lichte Buttersauce besonders dazu. Endlich kann man den Spargel auch auskühlen lassen und mit einer Mayonnaise zu Tische geben.

### 191. Carriol mit Parmesankäse.

Von einer schönen weißen und festen Rose wird der Stengel so weit abgeschnitten, daß die Rose wie eine Halbkugel aufliegt, von den übrigen Stengeln die oberste Haut abgezogen und

jedes Blättchen entfernt. Dann läßt man ihn kurze Zeit in kaltem Wasser liegen und bringt ihn so in kochendes Salzwasser, daß der Stengel obenauß steht. Bei großen Rosen wird man gut thun, sie in ein reines Tuch einzubinden und so zu kochen, weil man dadurch leichter damit hantirt, ohne die Form zu gefährden. Unterdessen macht man eine dicke Buttersauce, zu der man mit Obers abgesprudelte Eidotter rührt. Ist der Carviol weich, so stellt man die Rose in die Mitte einer mit Butter dünn bestrichenen Porzellan- oder Zinnschüssel, wobei man kleinere Rosen oder einzelne Stücke zierlich rund herum legen kann. Mit der obigen Buttersauce übergossen und dick mit Parmesan bestreut, kommt der Carviol dann noch in die heiße Röhre, um schön goldgelb zu backen, wobei man den Käse mit heißer Butter begießt. Man kann diesen Carviol allein oder auch mit Scheiben von Schinken und Zunge garnirt zu Tische geben.

### 192. Carviol mit Bechamelsauce.

Der wie oben hergerichtete und gekochte Carviol wird auf eine Schüssel gelegt und mit mäßig dicker Bechamelsauce (Nr. 125) übergossen. Bei deren Bereitung kann man, um den Geschmack zu haben, zum Aufguß nebst dem Obers auch etwas von dem Wasser, in dem der Carviol gekocht wurde, verwenden. Alle anderen Zuthaten, wie Käse &c. bleiben weg.

### 193. Gebakener Carviol.

Man theilt den in Salzwasser gekochten Carviol nach den Stengeln in einzelne Köschen, panirt dieselben, wenn sie ganz trocken sind, in Eier und Bröseln, backt sie goldgelb in heißem Schmalz und läßt sie gut auf Fließpapier ablaufen. Man kann denselben allein oder auch als Garnirung verwenden.

### 194. Artischofen.

Der Stengel und die untersten Blätter, sowie ein Daumenbreit von der Spitze der Artischofen werden abgeschnitten und dieselben dann in einem stark mit Citronensaft angesäuerten Wasser abgeschreckt, die Blätter leicht auseinandergerückt und

mit einem kleinen Löffel vorsichtig der Faserstoff aus dem Inneren herausgestochen. So hergerichtet, läßt man sie nochmals kurz mit guter Suppe aufkochen und übergießt sie dann auf einer Schüssel mit Buttersauce. Man kann die gepuzten und hergerichteten Artischoken auch mit etwas Petersilie, Butter und Suppe dünsten, jedoch verlieren sie dabei leicht die Farbe, welche durch das Sieden mit Citronensaft erhalten wird. Auch kann man die wie oben gekochten Artischoken mit Senf oder einer anderen passenden Sauce zu Tisch geben.

### 195. Gebackene Artischoken.

Die hergerichteten und in Citronenwasser gesottenen Artischoken werden in Eier und Bröseln paniert und in heißem Schmelz gebacken, wie der Carviol.

### 196. Eingebraunte Kohlrüben.

Von den geschälten Kohlrüben werden dünne Blätter geschnitten, wobei man die etwa vorkommenden holzigen Partien entfernt. Dann werden die Kohlrüben in Salzwasser gekocht und die ausgelesenen zarten Blätter davon mit grüner Petersilie mittelfein zusammengeschnitten, dies bringt man in eine hellbraune Einbrenn, gießt mit Suppe auf, salzt und pfeffert etwas und läßt schließlich die Kohlrüben nochmals darin aufkochen.

### 197. Braungedünstete Kohlrüben.

In 6 Dekagramm heißem Schmalz läßt man einen Löffel voll gestoßenen Zucker bräunen, röstet gehackte Zwiebel darin, staubt etwas Mehl daran, gibt schließlich die in beliebige Form geschnittenen und in Salzwasser halbweich gekochten Kohlrüben (etwa 6 Stück) daran. Dann wird mit Suppe aufgegoßen, nach Bedarf Salz und Zucker zugegeben und mit den blanchirten, leicht überkochten und geschnittenen Kohlrübenblättern nochmals aufgekocht.

### 198. Weißgedünstete Kohlrüben.

Bei diesen werden die halbweich gesottenen Kohlrüben mit etwas Butter, Salz und Zucker unter Zugabe von Suppe

vollends weich gedünstet, dann ein wenig Mehl darangestaubt, mit Suppe aufgegossen und schließlich mit dem wie oben behandelten Kohlrübenkraut aufgekocht.

### 199. Farschirte Kohlrüben.

Man rechnet auf jede Person höchstens zwei Kohlrüben, die sehr zart und grün sein müssen; diese werden gepuzt, sorgfältig geschält und dann, nachdem von der Wurzelseite ein flaches, dünnes Stück abgeschnitten wurde, mit einem kleinen Löffel oder Messer ausgehöhlt. So hergerichtet, werden sie nebst der abgeschnittenen Scheibe in einer flachen Casserolle mit so viel Salzwasser, daß sie eben bedeckt sind, halbweich gesotten und dann mit kaltem Wasser abgeschreckt. Sind sie ausgekühlt, so füllt man sie mit einem beliebigen aus Kalbs- und Schweinefleisch bereiteten Farsch, gibt den Deckel darauf und legt sie, mit dem letzteren nach unten, in eine Casserolle, um sie mit etwas Butter und Suppe vollends weich zu dünsten. Beim Anrichten werden die Kohlrüben vorsichtig auf eine Schüssel gehoben und mit mäßig dicker Buttersauce übergossen. Nimmt man statt der Fleischfarsch eine solche von Fischen, so kann man diese Kohlrüben auch als Fastenspeise geben.

### 200. Eingebraunter Kohl.

Von 6 mittleren Kohlköpfen werden die groben Stengeln ausgeschnitten, dann die Blätter einzeln in der Mitte längs der Rippen getheilt und, wenn diese zu stark sein sollten, auch davon so viel, als nöthig ist, entfernt. Dann überbrüht man mit heißem Wasser, seigt ab und kocht den Kohl in heißem Salzwasser weich. Nachdem er abermals abgeseigt wurde, zerstückt man ihn oberflächlich mit einem Löffel und bringt ihn in hellbraune Einbrenn von 10 Dekagramm Schmalz, ebensoviel Mehl, etwas Zwiebel und, wenn gewünscht, eine zerdrückte Zehe Knoblauch. Mit Suppe aufgegossen, läßt man den Kohl mit etwas schwarzem Pfeffer nochmals aufkochen.

### 201. Gedünsteter Kohl.

Man schneidet 6 mittelgroße Kohlköpfe, nachdem sie gepuzt wurden, in vier Theile und kocht sie nicht allzu weich in

Salzwasser, worauf sie mit kaltem Wasser geschreckt werden. Unterdessen bräunt man in 8 Dekagramm Schmalz einen Löffel Zucker, gibt feingeschnittene Zwiebel und etwas Würfel-speck dazu, staubt ein wenig Mehl daran und gießt mit Suppe auf. Darin läßt man den Kohl, wenn er ausgekühlt ist, nochmals durch eine Viertelstunde dünsten, wobei man das erforderliche Salz und etwas Pfeffer zusetzt. Man kann den Speck auch weglassen und denselben erst vor dem Serviren, lichtbraun geröstet, darüber geben.

### 202. Abgebrannter Kohl.

Sechs schöne Kohlköpfe werden gepuht und je nach der Größe in zwei oder vier Theile geschnitten. Nachdem sie mit heißem Wasser abgebrüht und kalt übergossen wurden, kocht man sie in Salzwasser unzugedeckt so lange, daß sie weich sind, ohne die Form zu verlieren. Dann hebt man sie vorsichtig heraus, läßt gut abtropfen und übergießt die Stücke auf einer flachen Schüssel mit zerlassener Butter und Semmelbröseln. In dieser Form eignet sich der Kohl vorzüglich als Beilage zu Bratwürsten oder anderen gebratenen feinen Würsten.

### 203. Preßkohl.

Der wie vorstehend bereitete und gekochte Kohl wird nach Entfernung der stärkeren Rippen zwischen einem reinen Tuch unter leichtem Drücken rollenförmig zusammengewalzt, mit Pfeffer und Salz bestreut und auf dünnen Speckscheiben unter öfterem Umwenden in der Röhre oder mit Blut auf dem Deckel braun gedünstet. Dieses höchst pikante Gemüse ist als Garnirung für gedämpftes Rind- oder Schweinefleisch sehr beliebt.

### 204. Farschirter Kohl.

Kleine zarte Kohlköpfe werden gepuht, der Stengel ausgehöhlt, dann blanchirt und in Salzwasser unzugedeckt halbweich gekocht, abgeschreckt und ausgekühlt. Dann füllt man in den leeren Mittelraum, wo der Stengel ausgeschnitten wurde, beliebige stark gewürzte Farsch aus Kalb- oder Schweinefleisch, streicht davon auch zwischen die Blätter, bindet jeden Kopf

dann leicht zusammen, bestreut mit Salz und dünstet auf dünnen Speckscheiben leicht bräunlich. Vor dem Serviren wird der Faden gelöst, jeder Kopf in zwei Theile geschnitten und dünne braune Butterauce darüber gegossen.

### 205. Blauer Kohl.

Von 5 Stücken Kohl werden die Blätter von den Stengeln getrennt, in Salzwasser sehr weich gekocht, dann mit kaltem Wasser durchgespült, ausgedrückt und mit dem Wiegemesser fein geschnitten. Dann gießt man eine lichtbraune Einbrenn von 6 Dekagramm Schmalz und ebensoviel Mehl mit Suppe auf, gibt den Kohl nebst Salz und 1 Stück Zucker hinzu und läßt ihn aufkochen. Dieses Gemüse gewinnt an Wohlgeschmack sehr, wenn man einige Löffel süßen Rahm mitkochen läßt. Gewöhnlich besteckt man vor dem Serviren den blauen Kohl mit Kastanien, die man entweder in der gewöhnlichen Weise bratet und schält oder darnach noch in etwas braunem Zucker und Wasser aufdünsten läßt.

### 206. Eingebraunter Rettig.

12 weiße Rettige werden abgeschabt und gepuht, dann blätterig geschnitten und in Salzwasser gekocht. In einer lichten Einbrenn von 8 Dekagramm Schmalz und ebensoviel Mehl röstet man etwas Zwiebel, gibt das feingeschnittene zartere Blattgrün der Rettige und grüne Petersilie, sowie den gesottenen Rettig dazu, gießt mit Suppe auf, salzt und pfeffert etwas und läßt nochmals aufkochen.

### 207. Gedünsteter Rettig.

Die wie vorstehend angegebenen zugerichteten Rettige werden mit Butter, einem Stückchen Zucker und einigen Löffeln Suppe weichgedünstet, etwas Mehl darangestaubt, gefalzen und mit etwas Citronensaft angesäuert. Man kann die Rettige auch ungeschnitten so zubereiten und dann als Garnirung verwenden.

### 208. Eingebraunte Kürbisse.

Ein Kürbis, der noch nicht ganz reif ist, so daß man noch leicht mit dem Fingernagel die Haut zerdrückt, wird geschält und in dünne Streifen geschnitten, aus welchen man durch aufgestreutes Salz das überflüssige Wasser ziehen läßt. Darnach werden sie ausgedrückt, in eine lichte Einbrenn von 6 Dekagramm Schmalz und ebensoviel Mehl gegeben und mit  $\frac{1}{2}$  Liter Rahm, etwas Salz, einen Löffel Essig und Dillenkraut gut verkocht.

### 209. Gebakene Kürbisse.

Ein geschälter Kürbis wird in Streifen von  $\frac{1}{2}$  Centimeter Dicke der ganzen Höhe nach geschnitten, die man so wie oben einsetzt und stehen läßt. Dann werden sie in Mehl, Eidotter und Semmelbröseln paniert und je nach Geschmack in heißem Schmalz oder Butter (auch in Del) schön gelbbraun gebacken.

Ebenso werden die Zucchetti (kleine Kürbisse) in verschiedener Weise verwendet.

### 210. Kukurnz (Mais).

So lange die Kolben noch zart und höchstens 8 Centimeter lang sind, werden sie in Salzwasser gekocht und mit Butter und Semmelbröseln begossen, als Garnirung verwendet. Größere Kolben, deren Kerne aber noch milchig sein müssen, werden auch gebraten.

### 211. Gedünstete gelbe Rüben.

Sechs zarte, schön gefärbte Rüben werden in dünne Blättchen, Streifen oder Würfeln geschnitten, mit etwas Butter, Zucker, Salz und nach Bedarf zugegebener Suppe weich gedünstet, dann ein wenig Mehl daran gestaubt, feingeschnittene Petersilie zugelegt, etwas Suppe nachgegossen und fertig gedünstet.

### 212. Gedünstete weiße Rüben.

Vier weiße Rüben werden geschält, würfelförmig geschnitten und in 6 Dekagramm Schmalz, in dem 1 Löffel Zucker und

etwas Zwiebel gebräunt wurde, unter Zuguß von Suppe gedünstet. Mit sehr wenig Mehl angestaut, gießt man Suppe zu, salzt und gibt nach Geschmack noch Zucker zu und läßt nochmals aufkochen.

### 213. Schwarzwurzel.

Beim Abkragen der äußeren schwarzen Kruste muß man sehr flink sein, da das weiße Fleisch dieser Wurzeln sehr schnell eine braunweiße unappetitliche Färbung annimmt. Am besten ist es, einen dünnen mit Essig angesäuerten Teig aus warmem Wasser und Mehl vorzubereiten, in welchen man jede Wurzel, sobald sie gepuzt ist, untertaucht. Zum Gebrauch werden sie mit frischem Wasser abgespült, beliebig geschnitten und in einer dünnen lichten Einmachsauce weich gekocht.

### 214. Das Sieden von Hülsenfrüchten.

Alle Hülsenfrüchte sollten schon am Tage vor dem Gebrauche ausgelesen, gewaschen und eingeweicht werden, sind sie älter als ein Jahr, so ist es selbst räthlich, sie noch länger eingeweicht zu lassen. Je weicher das Wasser zum Sieden ist, desto besser ist es, daher sich Regenwasser am besten dazu eignet. Ist man auf hartes Brunnenwasser angewiesen, so setzt man beim Kochen einen Kaffeelöffel doppeltkohlen-saures Natron zu, durch welches die mineralischen Bestandtheile des Wassers gefällt werden. Alle Hülsenfrüchte sollen mit nicht zu viel Wasser langsam gesotten werden, dürfen nicht gerührt werden und sollen weich sein, ohne zu plazen; Salz gibt man erst zu, wenn sie schon weich sind. In der Regel bedürfen Fijolen (Bohnen)  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Stunden, Linsen etwas mehr, Erbsen aber nahezu 3 Stunden zum Kochen, doch spielen hier Qualität der Frucht, Weichdauer und Wasser eine so große Rolle, daß eine bestimmte Norm schwer aufzustellen ist.

### 215. Eingebraunte dürre Erbsen.

Wenn  $\frac{1}{2}$  Liter Erbsen in der angegebenen Weise weich gekocht sind, so macht man eine gelbbraune Einbrenn von 6 Dekagramm Schmalz, gleichviel Mehl, röstet etwas Zwiebel

darin, gießt mit Suppe auf, salzt und kocht die abgeseihten Erbsen nochmals auf.

Das Abseihwasser der Erbsen kann auch zum Aufgießen genommen oder zu anderer Verwendung aufbewahrt werden.

### 216. Böhmishe Erbsen.

Die wie oben gekochten Erbsen werden abgeseiht, wobei auch auf die Entfernung der abgetrennten Hülsen zu achten ist, dann auf eine Schüssel gestürzt, mit Salz vermengt und mit braun gerösteter Zwiebel und Semmelbröseln übergossen. Man kann diese so zubereiteten Erbsen auch auf einer flachen Schüssel in die heiße Röhre geben und oben eine leichte Kruste backen lassen.

### 217. Erbsen-Purée.

Die sehr weichgekochten Erbsen (1 Liter) werden durch ein Sieb gestrichen und dann mit 8 Dekagramm Schmalz, Salz und weißem Pfeffer gekocht, wobei man nach Erforderniß Suppe zugibt.

### 218. Eingebraunte Linsen.

Von 6 Dekagramm Schmalz und dem nöthigen Mehl macht man eine dunkle Einbrenn, die mit Suppe aufgegossen und mit Salz, Essig und einem Löffel Kuttelkraut versotten wird. Nach Entfernung des letzteren gibt man  $\frac{1}{2}$  Liter entsprechend gesottene Linsen zu und läßt nochmals aufkochen.

### 219. Linsen-Purée.

Hierzu wird 1 Liter Linsen sehr weich gekocht, passirt, mit etwas Butter oder Fett abgerührt, gesalzen und nach Geschmack gepfeffert. Man servirt dieses Purée vornehmlich zu Rebhühnern, Fasan u. s. w.

### 220. Eingebraunte dürre Fisoln.

Eine sehr lichte Einbrenn mit etwas Zwiebel wird mit etwas Suppe aufgegossen, mit Salz, Essig und einem Büschel

Kuttelkraut aufgefotten und dann  $\frac{1}{2}$  Liter weichgekochter Fisoln daran gegeben und nochmals aufgekocht.

### 221. Fisoln-Purée.

Wird ebenso wie das Linsen-Purée bereitet, nur kann man den Pfeffer weglassen und dagegen leicht mit Essig säuern.

### 222. Eingebrauntes Sauerkraut.

Vier Hände voll Sauerkraut werden in  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser gut durchgefotten, mindestens  $1\frac{1}{2}$  Stunden. Unterdessen läßt man in 6 Dekagramm Fett kleingeschnittene Zwiebel gelb anlaufen, macht mit 8 Dekagramm Mehl eine hellbraune Einbrenn und gießt mit Rindsuppe auf. Daren rührt man das abgeseigte und mehrmals durchgeschnittene Kraut, salzt und läßt aufkochen. Je nach der Jahreszeit und dem Alter des Krautes wird der Säuregehalt desselben schwanken. Bei sehr jungem Kraut wird man mit Krautwasser aufgießen oder mit einem Löffel Essig nachhelfen müssen, altes dagegen soll man sogar vor dem Kochen leicht auswaschen. Um eine milde, mollige Säure zu erzielen, läßt man 1 oder 2 geschälte Erdäpfel mitkochen, die dann im eingebraunten Kraut verrührt werden. Zur Verbesserung des Geschmacks läßt man darin auch Schinkenabfälle, Schwarten u. s. w. aufsieden.

### 223. Gedünstetes Sauerkraut.

In 8 Dekagramm Fett läßt man 1 Eßlöffel gestoßenen Zucker und fein geschnittene Zwiebel bräunen, gibt dann vier Hände voll Kraut dazu und läßt es unter langsamem Zugießen von Suppe dünsten. Es muß öfters gewendet werden, um sich gleichmäßig zu färben. Dann staubt man ein wenig Mehl daran, gießt Suppe zu, salzt, stellt je nach Belieben durch Essig und Zucker den erforderlichen pikanten Geschmack her und läßt nochmals Alles gut verdünsten.

### 224. Sauerkraut auf ungarische Art.

Dieselbe Qualität Kraut wird mit etwa  $\frac{1}{4}$  Kilogramm Selchfleisch weich gekocht. Zu der wie oben (Nr. 222) an-

gefertigten Einbrenn gießt man  $\frac{1}{8}$  Liter von der Krautsuppe zu und obensoviel Rahm und läßt unter Rühren gut verkochen. Dann kommt das Kraut und noch  $\frac{1}{8}$  Liter Rahm dazu, sowie eine Messerspitze Paprika und bei nochmaligem Aufkochen stellt man durch Zugießen von Krautsuppe die gewünschte Dicke her. Vor dem Anrichten schneidet man das Selchfleisch in ziemlich große Würfel und mischt es darunter.

### 225. Gingebranntes süßes Kraut.

Ein mäßig großer Krautkopf wird in feine Rüdeln geschnitten und in stark mit Essig angesäuertem Wasser mit Salz und Kümmel gesotten. Dazwischen macht man von 8 Dekagr. Fett, entsprechend Mehl und fein geschnittener Zwiebel eine helle Einbrenn, die mit Rindsuppe und Krautwasser aufgegossen wird. Dazu gibt man das Kraut und kocht nochmals auf, wobei man etwas sauren Rahm zusehen kann.

### 226. Gedünstetes süßes Kraut.

Das fein geschnittene Kraut wird mit 8 Dekagramm Fett, in dem etwas Zucker und Zwiebel gebräunt wurden, langsam gedünstet und unter Zugabe von etwas Suppe öfters gewendet. Dann stäubt man etwas Mehl daran, gießt mit Suppe und Essig auf, salzt und setzt nach Geschmack noch ein wenig Zucker zu. Dieses Kraut soll schön braun sein und sehr pikant schmecken.

### 227. Rothkraut.

Zwei Köpfe solchen Krautes werden gepuzt, die starken Rippen entfernt und die Blätter dann fein rüdelig geschnitten; dann wird es wie das vorstehende weiter behandelt, nur muß man mit dem Essig vorsichtig sein.

### 228. Glaukraut.

Das wie vorstehend hergerichtete und geschnittene Kraut wird gesalzen und ungefähr 1 Stunde zugedeckt stehen gelassen, dann röstet man in 8 Dekagramm Fett etwas feingeschnittenen Zwiebel, gibt darein das Kraut und läßt es mit zwei muß-

großen Stücken Zucker und einer Prise Kümmel dünsten. Nach ungefähr 20 Minuten staubt man etwas Mehl daran, gießt mit  $\frac{1}{8}$  Liter Wein und ebensoviel Suppe auf, die man wieder gut verkochen läßt, wobei noch nach Erforderniß Salz und Essig nachgegeben werden kann.

### 229. Gefülltes Kraut.

Nachdem ein mittelgroßer Kopf von süßen Kraut blanchirt wurde, entfernt man die größeren Deckblätter, drückt ihn etwas auseinander und nimmt dann den Kern (das Herzchen) heraus. Die zarten Blätter desselben werden geschnitten und mit etwas Butter gedünstet. Aus 12 Dekagramm Kalb- oder magerem Schweinefleisch, 5 Dekagramm Schinken, die sehr fein geschnitten werden, 1 abgeriebenen und geweichten Semmel, 1 ganzen Ei, etwas grüner Petersilie, Salz und einer kleinen Prise Paprika und dem gedünsteten Kraut wird dann eine Fülle recht fein verrührt, zu der man auch einige Löffel Rahm mengen kann. Diese Fülle kommt in die Mitte des Krautkopfes, der, mit Spagat zusammengebunden und in zugedeckter Casserolle fleißig mit Suppe begossen, gedünstet wird. Nach einer schwachen Stunde hebt man den Krautkopf auf eine Schüssel, entfernt den Spagat und gießt darüber den nochmals mit Rahm und etwas Paprika abgerührten Saft.

### 230. Eingebraunte saure Rüben.

Die Einbrenn dazu wird wie beim Sauerkraut bereitet, nur soll sie lichter gehalten werden. Die gut durchgekochten Rüben werden sorgfältig abgesehen, zur Einbrenn gegeben, mit Suppe und einigen Löffeln Rahm aufgegossen und nochmals verkocht. Das Rübenwasser soll man nicht zum Aufgießen nehmen.

### 231. Gestürztes Gemüse.

Man kocht Carviol, Spargelköpfe, grüne Fisiolen und Erbsen, einige Champignons — jedoch jedes für sich — in Salzwasser. Von verschiedenen gefärbten gelben Rüben und einer weißen Kürbe schneidet oder sticht man Scheiben aus, die gleichfalls jedes besonders mit Butter, Zucker und Suppe weichgedünstet

werden. Mit diesen verschiedenen Gemüsearten legt man nun Wände und Decke einer gut mit Butter geschmierten glatten Form in zierlichen symmetrischen Formen aus. Darüber wird rundherum eine beliebige, ziemlich feste und gewürzte Farsch daumendick gestrichen und der übrige Raum nun mit dem Rest der Gemüse, einzelnen Lagen Schinken, Zunge u. s. w. und obenauf mit Farsch ausgefüllt. So wird die Form eine Stunde in Dunst gekocht, dann vorsichtig auf eine Schüssel gestürzt und mit dünner Buttersauce zur Tafel gegeben.

### 232. Das Sieden oder Braten der Erdäpfel.

Nachdem die etwa anklebenden Erdentheilchen gut abgewaschen sind, werden die Erdäpfel in einen Topf mit so viel Wasser, daß sie gerade bedeckt sind, zugestellt. Je größer der Topf ist, desto besser ist es, da die Dampfentwicklung das gleichmäßige Erweichen der Erdäpfel begünstigt. Sind sie ziemlich weich, was je nach der Größe der Erdäpfel nach einer Siedezeit von  $\frac{1}{4}$  bis  $\frac{3}{4}$  Stunden eintritt, so stellt man den Topf zur Seite, um den Dunst noch einwirken zu lassen. Sollen die Erdäpfel „in der Montur“ zu Tische gegeben werden, so setzt man beim Sieden Salz und Kümmel zu und servirt sie unter einer zierlich zusammengeschlagenen Serviette. Als Garnirung zu Fleischspeisen schabt man die Haut ab und kocht sie erst dann mit viel Salz und Kümmel (Salz-Kartoffel). Zum Braten bringt man kleinere Erdäpfel, entweder geschält oder ungeschält, in die heiße Röhre, in der sie öfters gewendet werden müssen; bratet man sie in heißer Asche, so bleiben sie ungeschält. Der Moment des Weichwerdens ist sehr verschieden nach der Größe und der Qualität der Erdäpfel; es muß stets durch eine Probe bestimmt werden, die man nicht versäumen soll, da namentlich zu weich gekochte oder gar aufgesprungene Sud-Erdäpfel sehr viel von ihrer Güte verlieren. Die Qualität der Erdäpfel soll stets nach der Verwendung gewählt werden.

### 233. Fauer eingebrannte Erdäpfel.

Von 6 Dekagramm Schmalz und entsprechend Mehl läßt man eine dunkle Einbrenn mit klein gehackter Zwiebel anlaufen.

Man gießt dieselbe mit Suppe auf, säuert nach Geschmack mit Essig, salzt und läßt mit einem Büschel Kuttelkraut aufkochen. Dann gibt man, blättrig geschitten, nicht allzu weich gekochte mehligte Erdäpfel hinein und läßt dieselben nochmals kurz aufkochen, wobei man einige Löffel Rahm zusetzen kann.

### 234. Majoran-Erdäpfel.

In einer wie vorstehend bereiteten, aber lichterem Einbrenn läßt man nach dem Aufgießen Majoran und geschnittene grüne Petersilie verkochen. Sind die Erdäpfel hineingeschnitten, so wird nochmals, aber ohne Milchrahm, aufgekocht.

### 235. Französische Erdäpfel.

In 6 Dekagramm Butter läßt man entsprechend viel Mehl hellbraun anlaufen, gibt geschnittene Zwiebel, Sardellen und etwas Zitronenschale zu, gießt mit Suppe und  $\frac{1}{8}$  Liter Rahm auf, salzt und würzt nach Wunsch und läßt dann, nachdem blättrig geschnittene Erdäpfel und grüne Petersilie zugegeben wurden, nochmals verkochen.

### 236. Gedünstete Erdäpfel.

In 8 Dekagramm Butter schneidet man 4 große rohe Erdäpfel in feine Würfel, gibt Salz und etwas weißen Pfeffer und läßt es langsam dünsten, wobei man einige Löffel Suppe zugeßen kann. Sind die Erdäpfel weich, so mischt man reichlich gewiegte grüne Petersilie darunter und gibt sie dann sofort zur Tafel.

### 237. Erdäpfel-Schmarrn.

In Schweine- oder noch besser in Gänsefett wird geschnittene Zwiebel schön goldgelb geröstet, dann schneidet man gekochte Erdäpfel blättrig hinein, salzt und röstet, wobei darauf zu sehen ist, daß alle Erdäpfel gleichmäßig durchfettet sind, aber trotzdem sich theilweise braune Krusten (Kammeln) bilden. Das letztere geschieht leichter, wenn man — wie es zum Schmarrn überhaupt besser ist — mehligte Erdäpfel verwendet, die nicht geschnitten,

sondern etwas zerdrückt werden, aber mehr Fett verlangen als die speckigen Ripfel-Erdäpfel.

### 238. Gebackene Erdäpfel (und Rohscheiben).

Kleine runde oder Ripfel-Erdäpfel werden roh geschält, gewaschen, gut abgetrocknet und mit heißer Butter oder Schmalz gebacken, wobei man sie salzt und öfters umwendet. Man kann auch gekochte Erdäpfel dazu nehmen, jedoch sind erstere schmackhafter. Schneidet man größere rohe Erdäpfel, nachdem sie geschält und gewaschen sind, in Scheiben von starker Messerrückendicke und behandelt sie, wie angegeben, so erhält man die als Beilage zu Beefsteaks beliebten Rohscheiben. Alle gebackenen Erdäpfel müssen heiß und sofort nach der Zubereitung servirt werden, da sie sonst rasch zäh und ledern werden.

### 239. Erdäpfel mit Petersilie.

In heiße Butter oder ein anderes gutes Fett gibt man reichlich fein geschnittene grüne Petersilie, bringt dann die Erdäpfel dazu, salzt, schüttelt gut durcheinander und gibt sie zu Tisch. Die jungen nußgroßen Erdäpfel kann man hiezu, wenn sie gekocht und geschält sind, ganz verwenden, größere theilt man zwei- oder viermal oder sonst in passende Stücke.

### 240. Erdäpfel mit Schinken.

Diese werden bereitet wie die vorstehenden, nur kommen mit den Erdäpfeln 4 gehäufte Eßlöffel geschnittener, magerer Schinken, eventuell 1 hartgekochtes, feingeschnittenes ganzes Ei dazu.

### 241. Erdäpfel mit Sardellen.

Das Verfahren ist das gleiche wie bei den beiden vorstehenden Speisen, nur ersetzt man den Schinken durch 4 gepuzte und klein gehackte Sardellen und etwas grüne Petersilie. Man läßt bei diesen Speisen, wenn alle Bestandtheile zugelegt sind, unter öfterem Umrühren den Rahm nahezu verdünsten, so daß eine Art feuchter Schmarren entsteht.

### 242. Erdäpfel-Purée.

$\frac{1}{2}$  Kilo Erdäpfel wird entweder roh geschält oder ungeschält in Salzwasser gekocht und dann geschält. Wenn sie sehr weich sind, zerdrückt man sie sorgfältig oder passirt sie auch, gibt dann 4 Dekagramm Butter oder anderes Fett hinzu, salzt und verrührt mit  $\frac{1}{4}$  Liter Milch die Masse unter Aufkochen. Beim Serviren gießt man braungeröstete, geschnittene Zwiebel oder in Butter aufgelaufene Semmelbrösel darüber.

### 243. Zwiebel-Purée.

Man dünstet in einer gedeckten Casserolle 6 große Häuptel weißer, blättrig geschnittener Zwiebel weich, worauf man lichte Einmachsauce zurührt, aufkochen läßt, salzt und pfeffert, die Masse passirt und nach Bedarf etwas Suppe zugibt. Je nachdem man hierzu klare oder braune Suppe verwendet, erhält man liches oder dunkles Purée.

### 244. Kastanien-Purée.

$\frac{1}{2}$  Kilo gebrätener oder gekochter Kastanien wird fein zerdrückt und unter Zutropfen von etwas kaltem Obers sorgfältig durchpassirt. Dann setzt man 3 Dekagramm Butter, etwas Zucker und Zimmt zu, gießt mit Obers auf und läßt so weit verkochen, daß sich eine sehr steife Masse bildet.

### 245. Champignons-Purée.

Zwei Hände voll Champignons werden gepuzt und gewaschen und mit 2 abgeriebenen, in Milch geweichten Semmeln vermengt. Diese Masse wird dann mit 3 Dekagramm Butter leicht gedünstet, etwas feines Mehl daran gestaubt, gesalzen und mit Obers verkocht. Nachdem es passirt ist, rührt man noch etwas Butter und Muscatnuß zu und verdünnt es unter nochmaligem Aufkochen erforderlichenfalls mit Obers.

### 246. Gedünstete Schwämme.

Man benützt hiezu nur die zarteren Schwämme, die man, einzeln oder auch vermischt, sorgfältig putzt, schält, leicht abwäscht und, nachdem sie getrocknet sind, blätterig geschnitten, mit Butter, etwas Zwiebel, Petersilie und Salz dünstet. Wenn sie weich sind, staubt man etwas Mehl daran, gießt einige Löffel Suppe und Rahm zu und läßt nochmals verdünsten. Auf diese Art bereitet man Pilzlinge, Champignon, Keizer, gelbe Morcheln u. s. w. zu.

### 247. Brütlinge.

Die feinen Schwämme werden gepuzt, die Stengel entfernt, sorgfältig ausgewaschen, dann gesalzen, in zerlassene Butter getaucht, mit Semmelbrösel panirt und in einer mit Butter bestrichenen Casserolle zugedeckt gebacken. Die Stengel und anderen verwendbaren Abfälle werden mit grüner Petersilie fein geschnitten, mit Salz und etwas Pfeffer in Butter unter Zuguß von einigen Löffeln Rahm gedünstet und diese Sauce dann über die gebackenen Schwämme gegossen.

### 248. Gedünstete Morcheln.

Nach dem Putzen schneidet man die Morcheln in dünne Streifen und dünstet sie mit Butter, Salz und zwei klein geschnittenen Schalotten weich. Nachdem  $\frac{1}{2}$  Kochlöffel Mehl daran gestaubt ist, gießt man mit starker brauner Brühe auf, setzt etwas Citronensaft zu und läßt nochmals aufkochen.

### 249. Gedünstete Trüffel.

Die Trüffel werden vorsichtig geschält, in nicht zu dünne Blätter geschnitten und mit Butter, klein gewiegter Petersilie und Schalotten, Salz und Pfeffer unter Zuguß von etwas weißer Suppe gedünstet, dann leicht gestaubt und mit starker Brühe oder zerlassnem Aspik aufgegossen.

### 250. **Apfel-Purée.**

Sechs mittelgroße Äpfel werden von Schale und Gehäuse befreit, dann geschnitten und in einer Casserolle mit Zucker, etwas Weißwein und einigen Tropfen Citronensaft gedünstet; der letztere bleibt weg, wenn die Äpfel eigene Säure haben. Dann passirt man das Purée in eine Schüssel, bestreut es mit gestoßenem Zucker und gibt es in eine sehr heiße Röhre, bis sich der Zucker bräunt und eine Art Glasur bildet. Das Purée kann zu Braten gereicht, aber auch für sich mit gebackenen Schnitten u. s. w. servirt werden.

### 251. **Zwetschken-Röster.**

Entfernte frische Zwetschken dünstet man mit Wasser, Zucker und etwas Zimmt; auch zwei Gewürznelken kann man zugeben. Unter fleißigem Rühren und Zugabe von etwas Rothwein kocht man diese Masse so ein, daß sich auch die Haut der Zwetschken löst. Man gibt den Röster zu allerlei Mehlspeisen, wie Knödeln, Griesstrudeln, abgeschmalzenen Nudeln zc.

### 252. **Zwetschken-Pfeffer.**

Dieser wird von feingewiegten dürren Zwetschken in derselben Weise bereitet wie der Zwetschken-Röster, nur kann man etwas Citronenschale dazu geben, dagegen mit Zucker sparsam verfahren, da die getrockneten Zwetschken an sich süßer sind als die frischen.

### 253. **Schwarzer Holler (Hollunder).**

Ein Liter von den Stengeln gestreifte, schwarze Hollunderbeeren läßt man mit 10 Dekagramm Zucker zugedeckt verdünsten, wobei sich ohne besonderen Zuguß ein dunkelvioletter Saft bildet. Ist dies erfolgt, so rührt man  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm oder ebensoviele Milch, mit drei Kochlöffeln Mehl vermengt, gut daran und läßt noch  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen. Man läßt auch aus-